

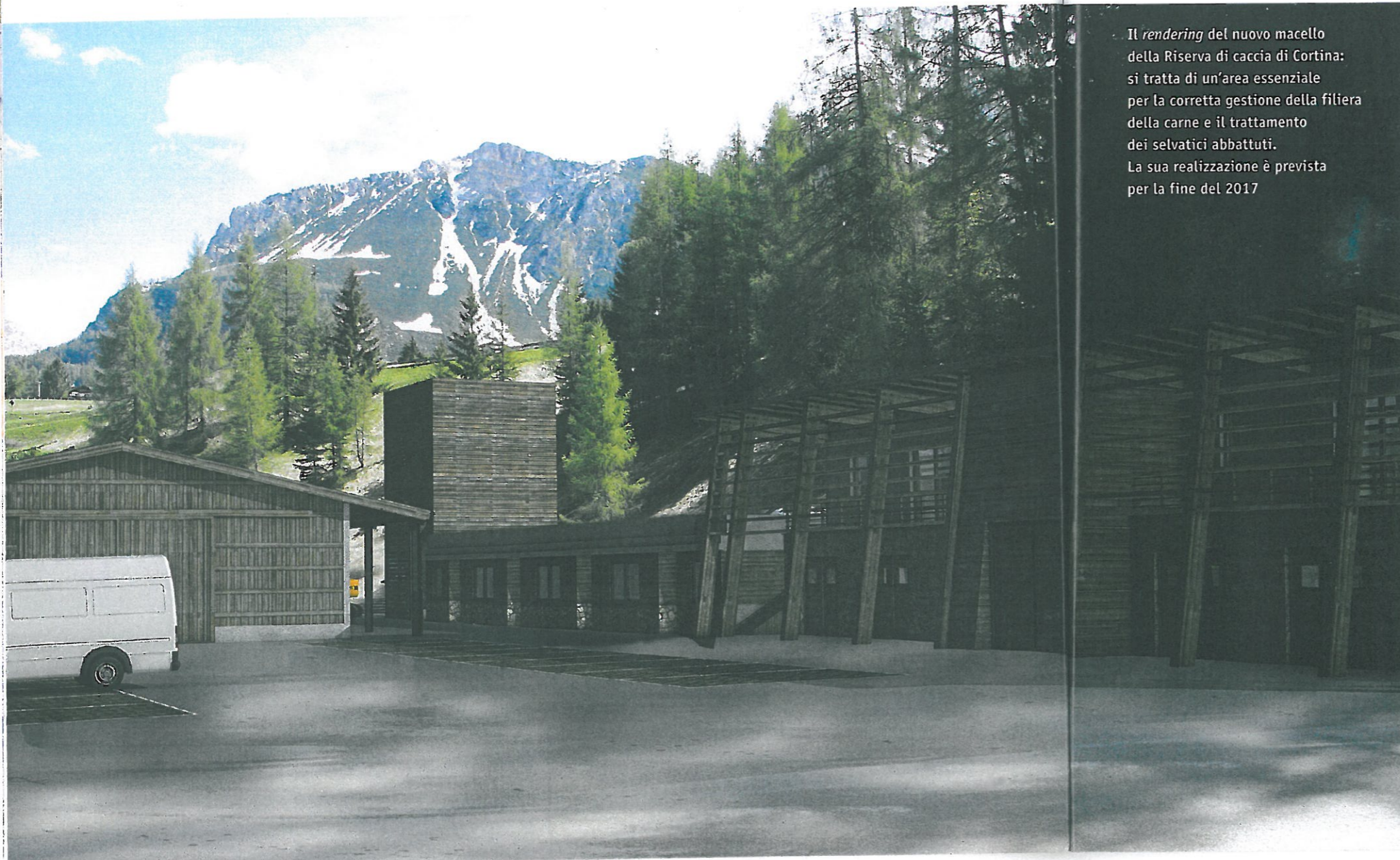
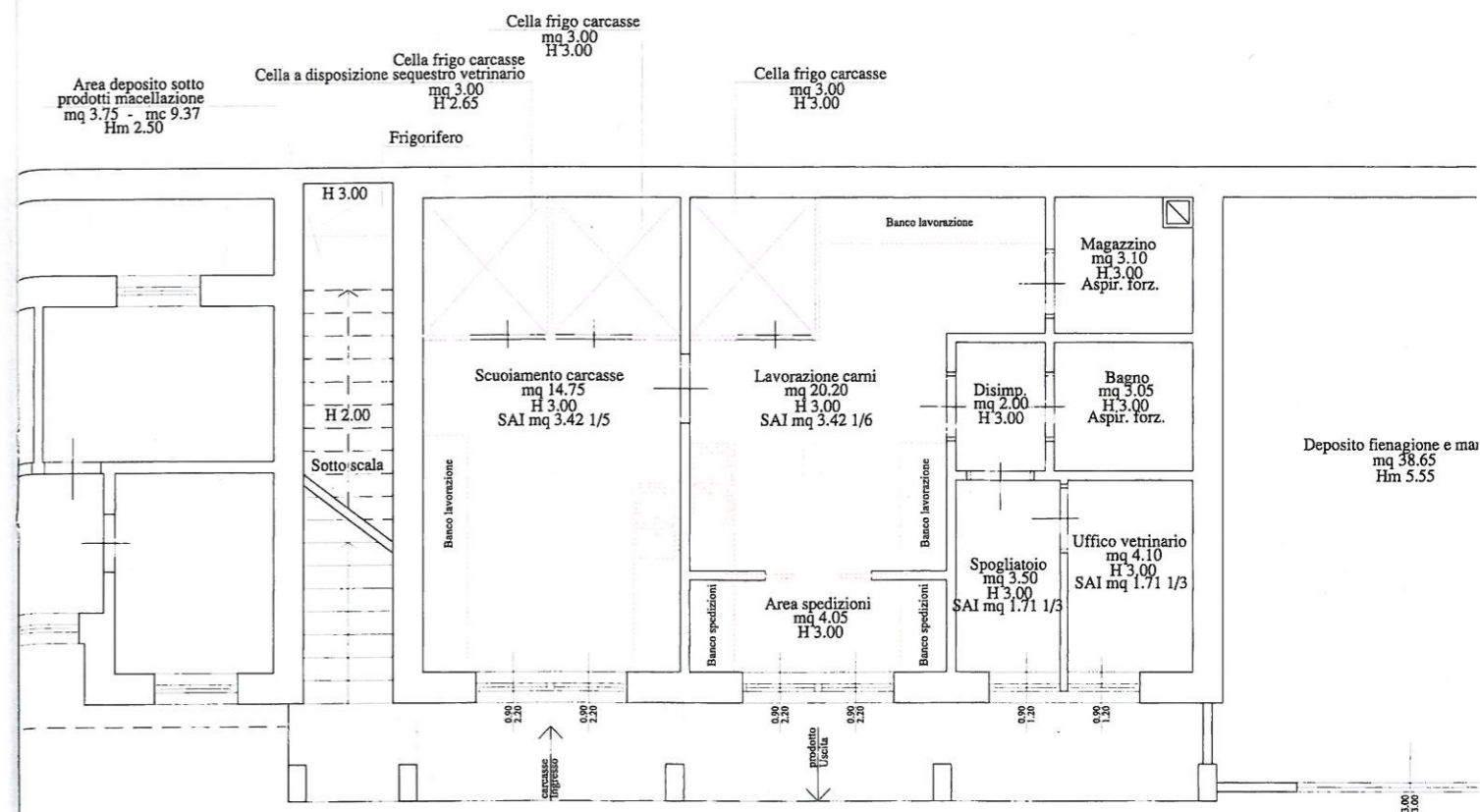
PER SAPERNE DI PIÙ

Una questione di rispetto

La corretta esecuzione di tutti i passi che seguono il prelievo, dal trattamento della spoglia al consumo della carne, è parte integrante e imprescindibile della gestione venatoria. Presentiamo l'esperienza della Riserva alpina di Cortina d'Ampezzo, che ha progettato un centro di raccolta e lavorazione della spoglia all'avanguardia. La sua realizzazione è prevista per la fine del 2017



di Marco Perini e Matteo Apollonio



Il rendering del nuovo macello della Riserva di caccia di Cortina: si tratta di un'area essenziale per la corretta gestione della filiera della carne e il trattamento dei selvatici abbattuti. La sua realizzazione è prevista per la fine del 2017

Tutto ha inizio con un tiro sicuro. Il selvatico, tranquillo, ignaro della presenza del cacciatore, correttamente posizionato, sta in perpendicolare rispetto all'asse di mira. Un buon appoggio, una distanza non eccessiva, che consenta un corretto piazzamento della palla e un abbattimento pulito sono i principi etici alla base della caccia di selezione. Sono regole scritte nel tempo e parte integrante di una tradizione, quella mitteleuropea, intrisa di buon senso e di rispetto per animali, boschi e montagne. Un tiro ragionato, dall'esito il più possibile sicuro, è proprio il primo passo per un trattamento rispettoso del capo di selvaggina oggetto del prelievo. È un rispetto che riteniamo dovuto da qualsiasi cacciatore degno di tal nome e che caratterizzerà tutte le successive fasi del trattamento della spoglia fino ad arrivare alla preparazione dei tagli di carne e al loro corretto consumo. A un abbattimento il più possibile istantaneo seguiranno le buone pratiche per una corretta e immediata eviscerazione del capo, un trasporto effettuato nelle modalità più opportune atte a evitare ogni

1. La planimetria e il disegno tecnico dello spazio dedicato alla lavorazione della spoglia, con la nomenclatura specifica riferita a ciascun locale

possibile contaminazione della spoglia e a favorirne un primo graduale raffreddamento, fino ad arrivare al conferimento del selvatico presso un idoneo centro di raccolta. Quest'ultima è una struttura costruita e ideata per accogliere il capo e seguirlo in tutte le fasi, dal rilievo delle misure biometriche alla prima pulizia e al raffreddamento, fino alla vera e propria lavorazione, con la scuoiatura, la preparazione dei quarti e la lavorazione finale dei tagli di carne.

Regole certe

Nelle realtà territoriali dove la caccia alta è fortemente integrata nelle tradizioni locali e viene compresa da buona parte del tessuto sociale, la corretta esecuzione di tutta la filiera, dall'abbattimento alla buona conservazione e consumo della carne di selvaggina, è parte ►



◀ integrante e imprescindibile della gestione venatoria e segue regole precise. In tutto ciò una parte fondamentale viene svolta dai centri di raccolta dei capi abbattuti, comunemente denominati macelli, situati all'interno di comprensori o riserve nei cui territori vengano effettuati abbattimenti di selvaggina ungueata. L'ideale progettazione di tali spazi adibiti allo stoccaggio e al trattamento dei selvatici oggetto di prelievo è infatti fondamentale per la corretta produzione di un bene primario ad alto valore aggiunto, quale è la carne di selvaggina, per la sua sicurezza e per il rispetto dei criteri sanitari previsti dalla legge.

Prenderemo spunto dall'esperienza della Riserva alpina di caccia di Cortina d'Ampezzo descrivendo la struttura di quello che sarà il nuovo macello interno della Riserva e analizzandone parte per parte i locali e le loro diverse funzionalità, dalla fase di conferimento al centro di raccolta del capo di selvaggina abbattuta fino alla lavorazione dei tagli di carne. Il progetto è stato già approvato dal Comune di Cortina e dalla Soprintendenza di Venezia. Si trova attualmente in fase di appalto e la sua realizzazione è prevista per il 2017.

La Riserva di caccia di Cortina

Il nuovo centro di raccolta per la selvaggina troverà posto all'interno di un nuovo edificio seminterrato, composto fondamentalmente da due porzioni con destinazioni d'uso differenti; il blocco est sarà adibito a sede per la Riserva alpina di caccia di Cortina d'Ampezzo,

2.
La caccia si è conclusa. Dopo l'eviscerazione, la carcassa deve essere portata nel più breve tempo possibile ad un centro di raccolta dove completare in maniera corretta frollatura, scuoiatura e macellazione

con al piano terra due zone per lo scuoiamento delle carcasse degli animali selvatici e la successiva lavorazione delle carni.

Frollatura del capo e scuoiamento delle carcasse

Una volta giunti all'interno della struttura, gli ungueati abbattuti verranno stoccati inizialmente nell'area adibita alla frollatura e allo scuoiamento delle carcasse; tale operazione avverrà con un montacarichi a binario, appeso al soffitto della stanza. L'ambiente deve essere alto almeno tre metri per permettere la gestione agevole delle carcasse di mole maggiore come quelle dei cervi. L'area sarà dotata di pozzetto centrale per la raccolta del sangue e di eventuali viscere rimanenti dell'animale; l'ambiente sarà dotato di un piano di lavoro e di un lavello con acqua potabile

corrente. I pavimenti e le pareti saranno costituiti da materiali fondamentalmente lisci, resistenti, facilmente lavabili e disinfettabili.

Una volta pulito e sistemato, il capo sarà stoccato in apposite celle frigorifere, presenti sul fondo dello spazio chiuso; una delle due celle sarà messa a disposizione degli organi competenti, per un eventuale controllo o sequestro veterinario del capo abbattuto. Tutti i sottoprodotti derivanti dalla scuoiatura e dalla macellazione della selvaggina saranno stoccati in appositi spazi del sottoscala, dotato di cella frigorifera separata. In questo primo ambiente la carcassa completerà la fase di raffreddamento per raggiungere poi la corretta frollatura.

Una volta giunto a frollatura il capo, sempre appeso agli appositi ganci, verrà privato del mantello

e, attraverso nastri trasportatori a soffitto, trasportato in un seconda area del centro di raccolta, adiacente a quella precedente.

La lavorazione delle carni

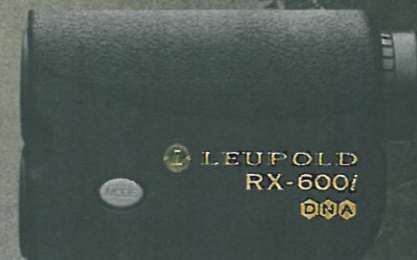
L'area dedicata alla effettiva macellazione del capo abbattuto è alla successiva preparazione dei tagli di carne sarà dotata di pozzetto centrale per la raccolta dell'acqua derivata dalla pulizia minuziosa dell'ambiente. Anche in questo caso il locale sarà dotato di due lunghi piani di lavoro e di un lavello con acqua potabile corrente. In questo spazio l'animale, privo di pelo, verrà sezionato in tutte le sue parti che saranno stoccate successivamente in un'ulteriore apposita cella frigorifera, presente nella stanza.

Di testa all'area adibita alla lavorazione della carne e sul fronte ▶

UN ENORME POTERE NEL PALMO DELLA VOSTRA MANO



LEUPOLD
EVERY HUNT. EVERY TIME. EVERYWHERE.



TELEMETRO RX-600i

Con soli 195 g di peso, l'ultraleggero RX-600i è estremamente robusto a caccia. Le sue ridotte dimensioni, l'ingrandimento 6x, il campo visivo di 100m a 1.000m e le precise misurazioni effettuate fino a 550 metri lo rendono adatto ad ogni situazione di caccia.



BINOCOLO BX-3 MOJAVE

Nei momenti critici non si può correre il rischio di perdere qualche dettaglio. I binocoli BX-3 Mojave con prismi a tetto si caratterizzano per le prestazioni ottiche superiori e per il design a ponte aperto, improntato alla leggerezza. Su qualunque terreno di caccia vi troviate, potete essere sicuri che scorgete ogni dettaglio con perfetta nitidezza.

Distributore:



Torino

mail@paganini.it

www.paganini.it

LEUPOLD.COM

Il trattamento della spoglia, dalla frollatura alla macellazione

LA FROLLATURA

Il capo di selvaggina abbattuta deve riposare per un certo periodo di tempo perché così migliorano le qualità organolettiche delle carni. Come mai?

Nel tessuto muscolare del selvatico sano si accumulano delle sostanze, come il glicogeno, che fungono da riserva energetica. In presenza di un afflusso di ossigeno veicolato dal sangue (respirazione), dal glicogeno si libera il glucosio, da cui l'animale ricava l'energia. In mancanza di ossigeno, quindi dopo la morte (cessazione dell'attività respiratoria), dal glicogeno si sviluppa acido lattico. In effetti la carne del selvatico diviene acida. L'acidificazione rallenta l'attività dei germi saprofiti, rendendo così la selvaggina più a lungo conservabile, e intacca inoltre diversi legami proteici e fibre muscolari. Per questo la carne si fa più tenera e morbida. Questo processo decorre in modo ottimale a una temperatura intorno ai 4°. Dopo circa 20 ore, la formazione di acido lattico termina. La scomposizione proteica prosegue e dopo circa 72 ore l'acidità viene nuovamente neutralizzata. Così la selvaggina diviene morbida e saporita: è quindi necessario sventrarla subito, pulirla accuratamente, lasciarla appesa in luogo fresco, macellarla dopo due-tre giorni e utilizzarla o surgelarla (-18°C). Un selvatico particolarmente magro o inseguito a lungo potrà

invece aver consumato a tal punto le sue riserve energetiche da non aver quasi più glicogeno a disposizione. In questo caso non si formerà acido lattico e non avverrà la frollatura. Non potrà quindi essere trattato normalmente e lasciato riposare, ma dovrà essere utilizzato subito o immediatamente surgelato.

LA SCUOIATURA

Nella fase di scuoiatura, il capo viene appeso per la testa o per gli arti posteriori; il taglio addominale viene prolungato seguendo lo sterno fino al mento e ampliato con tagli continui trasversali, dall'articolazione distale di un arto anteriore a quella dell'altro arto, sul lato interno, analogamente per gli arti posteriori, passando per il loro bordo posteriore e per l'ano. Viene poi tagliata la pelle attorno al cranio e le orecchie recise in profondità, vicino all'osso. Dal collo la pelle viene tirata verso il basso.

In corrispondenza delle caviglie (e dei "polci") vengono tagliate le gambe. Qualora il mantello debba essere conciato insieme agli zoccoli, i tagli hanno inizio tra le unghie. Le falangi vengono staccate in corrispondenza dell'ultima articolazione oppure troncate con una tenaglia.

Non appena possibile, la pelle va ben afferrata con la mano, tirata gradualmente e contemporaneamente staccata dal corpo con il pugno e le nocche delle mani. Negli ungulati, fatta eccezione per il cinghiale, sarà di aiuto un panno pulito. Evitare tagli non necessari. Per quanto possibile il grasso deve rimanere sulla carne e non sulla pelle.

LA MACELLAZIONE

Nella fase di macellazione il capo abbattuto verrà sezionato in base a una suddivisione corporea alquanto naturale. Si tratta di un procedimento comune per tutti gli ungulati e in generale per la restante selvaggina da pelo destinata al consumo umano. Si hanno sempre due scapole (arti anteriori e spalle), due cosce (arti posteriori e cosce vere e proprie), il collo, il dorso (anteriore e posteriore), le costole (braciole) e i lembi addominali (pancia).

Una modalità corretta di macellare sfrutta le articolazioni quali punti di rottura ed è effettuata con l'uso del solo coltello, mantenendo i fasci muscolari interi. Soltanto nello staccare le costole dal dorso anteriore è necessario servirsi di una sega da ossa, una robusta forbice da giardiniere o una tenaglia.

L'ultimo passo è la macellazione di fino, ossia l'ultima fase di preparazione dei tagli di carne per la cottura. Si asportano le ossa di maggiori dimensioni e, secondo le esigenze, si tagliano porzioni di corrispondente grandezza. Anche in questa fase il trucco sta nello sfruttare le naturali giunture tessutali, allestendo così porzioni, che risultano composte possibilmente da un solo tipo di carne, della stessa qualità e con tempi di cottura uniforme.

Fonte: Provincia Autonoma di Bolzano, Centro di Formazione Faunistica al Gallo / Scuola di Caccia - Estratto materiale di studio per Guardacaccia, 2002



Nella fase di scuoiatura, il capo viene appeso per la testa o per gli arti posteriori; il taglio addominale viene prolungato seguendo lo sterno fino al mento e ampliato con tagli continui trasversali

◀ esterno della porzione di edificio è stata pensata una zona per il confezionamento e l'eventuale spedizione della carne di selvaggina, dove il consumatore o il cacciatore stesso potranno trovare il prodotto finito della caccia in spazi a ciò appositamente dedicati.

Non è da sottovalutare lo spunto socio-economico che può derivare da questa soluzione. Pensare infatti alla possibilità che riserve e comprensori vendano direttamente al pubblico le eccedenze o parte della carne di selvaggina risultato dello sforzo di caccia, garantendo così una filiera controllata, trasparente e certificata con introiti da reinvestire nella gestione ambientale e faunistica, è sicuramente un progetto di ampio respiro sociale e culturale.

Il nuovo centro di raccolta sarà inoltre dotato di un ufficio per le

visite d'ispezione veterinaria, con accessibilità dall'esterno, oltre a un'area adibita allo stoccaggio nel periodo invernale della fienaggio-

ne e dei mangimi per i selvatici; l'area sarà realizzata completamente in legno e arrieggiata naturalmente in facciata.

I PROTAGONISTI

Ci sentiamo di concludere questa disanima ringraziando il presidente Nicola Tormen e il Comitato Direttivo della Riserva di caccia di Cortina, oltre ad Adriano Verocai, assessore alla caccia del Comune di Cortina, per la messa a disposizione del materiale informativo, con l'auspicio che queste brevi righe contribuiscano a fare in modo che la cultura della buona gestione della filiera delle carni di selvaggina trovi sempre più spazio nelle diverse realtà venatorie del nostro paese, divenendo specchio del nostro corretto operare di cacciatori e modello di trasparenza in grado di abbattere, grazie anche all'ottima qualità del prodotto della nostra caccia, le ritrosie di un tessuto sociale che spesso non ci capisce perché il più delle volte non ci conosce fino in fondo.

Waidmannsheil

(m.p.)

Cacciatore da sempre, Marco Perini pratica la caccia di selezione agli ungulati in Zona Alpi, con una predilezione speciale per capriolo e camoscio, e la caccia alla beccaccia con il cane da ferma sempre in zona montana (Prealpi e Alpi nord orientali); collabora con Sentieri di Caccia e Cacciare a Palla sin dal 2006. Matteo Apollonio è l'architetto che ha curato il progetto del macello della Riserva di caccia di Cortina.

Dal leader mondiale nelle palle per carabina, le Vor-Tx sono precise, efficaci, costanti ed ecologiche. Per questo sono le munizioni a palla monolitica in rame senza piombo maggiormente utilizzate e desiderate dai cacciatori più esperti ed esigenti, ed assicurano le migliori prestazioni. Sempre e ovunque.

Con **palla TSX** nei calibri: .22-250 Rem. (50 grs.), .223 Rem. (55 grs.), .30-30 Win. (150 grs.), .270 WSM (140 grs.), 7mm Rem. Mag. (160 grs.), 8x57 JS (200 grs.), 9.3x62 (286 grs.), 45-70 Gov't (300 grs.), .375 H&H Mag. (300 grs.), .416 Rem. Mag. (400 grs.), .458 Win. Mag. (450 grs.), .470 Nitro Exp (500 grs.), .500 Nitro Exp (570 grs.). Cor **palla TTSX** nei calibri: .25-06 Rem (100 grs.), .243 Win. (80 grs.), 7mm-08 Rem. (120 grs.), **7x64 Brenneke** (140 grs.), .25-06 Rem. (100 grs.), .260 Rem. (120 grs.), .270 Win. (130 grs.), .280 Rem. (140 grs.), .300 AAC Blackout (110 grs.), .30-06 Sp. (150, 168 e 180 grs.), .308 Win. (150 e 168 grs.), .35 Whelen (180 grs.), 7mm Rem Mag. (140 e 150 grs.), .300 Win Mag. (150, 165 e 180 grs.), .300 Weatherby Mag (180 grs.), .300 WSM (150 e 165 grs.), .300 RUM (165 e 180 grs.), .338 Win. Mag. (210 e 225 grs.).

Distributore per l'Italia: **(Paganini)** - TORINO mail@paganini.it - Fax: 011 835418 - www.paganini.it