

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Serata dedicata a “La selvaggina, una scelta alimentare di qualità”

Leda Mocchetti · Friday, February 16th, 2018

La Federazione Italiana della Caccia, Nucleo di Legnano, ha organizzato venerdì 9 febbraio una serata a tema curata dallo studio associato ALPVET dal titolo "**La selvaggina, una scelta alimentare di qualità**".

Nella sala consiliare del comune di San Giorgio su Legnano, davanti ad **una platea di circa 70 persone**, il relatore della serata, dott. Viganò, ha spiegato come le **credenze che da sempre accompagnano il giudizio sulle carni della selvaggina**, che per l'appunto «*devono essere scure e di sapore forte*», siano dovute in realtà solamente ad una profonda ignoranza della materia trattata.

É chiaro che qui si sta parlando solamente di quegli animali (ungulati e avifauna migratoria) che non subiscono alcun condizionamento umano, che vivono liberi nel loro habitat naturale, che si cibano di ciò che madre natura offre loro e che pertanto assumono una caratteristica di genuinità di cui abbiamo perso da tempo conoscenza.

Stupiti, gli astanti hanno imparato che se le carni in questione sono trattate adeguatamente non solo perdono quelle caratteristiche organolettiche che le farebbero gustare solamente ai palati forti, ma **sopravanzano anche dal punto di vista dei valori nutrizionali** le carni che siamo abituati a vedere sulle nostre tavole.

A tutto ciò si aggiungono **considerazioni anche di natura etica**, poiché siamo in presenza, come dicevamo, di animali che non sono allevati in cattività né tanto meno in batteria, che non conoscono i massicci dosaggi di antibiotici e che pertanto vivono secondo le regole che madre natura ha loro riservato.

Abbiamo così scoperto che siamo di fronte ad una ricchezza alimentare di primo ordine che non possiamo gustare appieno causa una mancanza legislativa in materia di trattamento e commercializzazione delle carni di selvaggina. Carenza, quest'ultima, che favorisce solamente quelle soluzioni che nei migliori dei casi premiano carni importate, in cui **il "fai da te" il più delle volte azzerà tutti quei benefici che potremmo trarre** da ciò che il territorio della nostra penisola è in grado di offrirci abbondantemente.

Federazione Italiana della Caccia – Nucleo di Legnano

This entry was posted on Friday, February 16th, 2018 at 3:07 pm and is filed under [Cronaca](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.