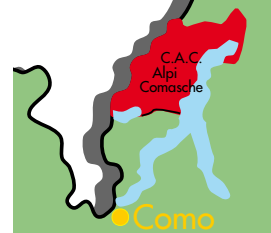


Notiziario del Comprensorio Alpino di Caccia "Alpi Comasche" istituito ai sensi dell'art. 30 l.r. 26/93



Soci Cacciatori 2008/09: 802

Bollettino Cinghiale

Battute da record!

La stagione venatoria 2008-09 si è chiusa lo scorso 31 gennaio con un nuovo record di abbattimenti di cinghiali nel territorio del Lario occidentale: i prelievi effettuati in selezione a partire dallo scorso mese di giugno, unitamente ai prelievi effettuati durante le battute di caccia collettiva nell'ultimo periodo, assommano infatti a ben 1241 capi, di cui 802 nel CAC Alpi Comasche e 439 nel CAC Prealpi Comasche. Per completezza di informazione, se consideriamo anche i prelievi venatori effettuati nel CAC Penisola Lariana, sono ben 1751 cinghiali abbattuti durante la passata stagione venatoria nell'intero territorio provinciale. Come da prassi ormai consolidata, il maggior contributo al prelievo è da ascrivere ai prelievi selettivi con carabina nella forma alla cerca e all'aspetto,

per un totale di 1339 capi, pari al 76 % del totale. Ma è assolutamente degno di nota anche il trend relativo al prelievo in battuta nel CAC Alpi Comasche: le nove battute effettuate nei mesi di dicembre e gennaio nelle località del CAC Alpi Comasche maggiormente interessate dai danni da cinghiale, hanno condotto al prelievo di ben 120 capi, con una media di 13 cinghiali per ogni battuta. Anche in tale contesto si registra un nuovo record: quello relativo al più alto numero di capi di cinghiale abbattuti in un'unica azione di caccia, pari a ben 36 capi, prelevati lo scorso 31 gennaio sui Monti di S. Siro, con una chiusura di stagione in grande stile che resterà negli annali del comprensorio. Molto soddisfacente anche l'esito complessivo delle tre battute organizzate su esplicita richiesta dell'Assessore

provinciale alla Caccia Dario Bianchi nel settore afferente i comuni di Stazzona, Garzeno e Germasino, che hanno condotto - grazie al coinvolgimento di un centinaio di cacciatori esperti - al prelievo complessivo di una sessantina di capi. Tale risultato ha rappresentato una risolutiva risposta alle numerose lamentele per i danni provocati localmente dal cinghiale, manifestate con una petizione firmata da oltre 300 abitanti dei comuni interessati, dimostrando per l'ennesima volta quanto sia determinante in tale contesto il contributo del mondo venatorio. Non resta ora che confidare in una stagione riproduttiva sottotono, come ben si prospetta in considerazione sia dell'elevata nevosità della passata stagione invernale che degli indici riproduttivi raccolti sulle femmine abbattute a fine stagione. ●●



Il fruttuoso epilogo di una battuta di caccia svoltasi lo scorso mese di gennaio sui Monti di Garzeno.

A. De Lorenzi

Avviata la VAS del Piano Faunistico-Venatorio provinciale

La Provincia di Como, su iniziativa dell'Assessorato alla Caccia, ha formalmente avviato l'aggiornamento del proprio Piano Faunistico Venatorio e Piano di Miglioramento

ambientale, convocando la prima conferenza di Valutazione Ambientale Strategica tenutasi il giorno 26 febbraio scorso presso la sede provinciale di via Borgovico n. 148.

La l.r. 26/1993, nel definire il quadro normativo regionale in materia di gestione dell'attività venatoria e conservazione della fauna omeoterma, prevede infatti che ogni Provincia rediga un proprio Piano Faunistico Venatorio. Esso costituisce il documento di analisi dello stato di conservazione delle popolazioni di uccelli e di mammiferi oggetto di prelievo, nonché dei risultati raggiunti attraverso la gestione venatoria delle specie di fauna omeoterma. Lo stesso rappresenta inoltre una fase di programmazione e pianificazione a valenza ambientale che, stando ai contenuti della Direttiva Europea 2001/42/CE, deve essere analizzata al fine di valutare le conseguenze sul territorio connesse alla sua applicazione. Tale processo

Dati relativi al territorio del Lario Occidentale periodo 1 gennaio - 31 marzo 2009

tipologia	entità	andamento
Stima della popolazione	800	↓
Piano di prelievo per la stagione venatoria 2008-2009:	da definire	-
Richieste di intervento per danni da cinghiale:	13	↓
Interventi di prevenzione dei danni (repellente, recinzioni, ecc.):	€ 2.000	↓
Entità dei danni da risarcire:	€ 500	↓
Abbattimenti diretti attuati dagli Agenti venatori (a):	4	↓
Abbattimenti attuati dai "coadiutori" (b):	0	↓
Prelievo con trappole (c):	1	↓
Totale prelievi effettuati in modalità di controllo (a+b+c):	5	↓
Abbattimenti attuati in caccia di selezione con carabina (d)	0	↓
Abbattimenti attuati nelle cacce collettive in battuta (e)	105	↑
Totale prelievi venatori (d+e):	105	↓
Tot. complessivo prelievi periodo gennaio-marzo 2009 (a+b+c+d+e):	110	↓
Indice di impatto:	38	↓

si esplica nella procedura di Valutazione Ambientale Strategica (VAS) che, tra i suoi aspetti caratterizzanti, prevede il coinvolgimento del pubblico e delle autorità competenti in materia ambientale o paesaggistica. A tal fine si informa che, fino alla conclusione della procedura VAS, le osservazioni al Piano Faunistico Venatorio potranno essere inviate all'indirizzo mail infocaccia@provincia.como.it. La prevista tempistica di revisione della pianificazione Faunistico-venatorio provinciale prevede le seguenti tappe:

- approvazione del nuovo regolamento per la Caccia di Selezione agli Ungulati entro giugno 2009;
- modifiche del regime e rettifica dei confini di alcune Zone speciali di caccia in forma limitata per la stagione venatoria 2009-2010;
- incontri vari occasionali di approfondimento per tutto il corso del 2009;
- seconda conferenza di proposta del Piano entro la primavera 2010;
- approvazione del nuovo Piano Faunistico-venatorio entro la stagione venatoria 2010-2011.



La sede provinciale di Villa Saporiti, a Como, ove ha avuto luogo la prima conferenza di Valutazione Ambientale Strategica del Piano Faunistico venatorio.

Chiude in bellezza a Domaso la rassegna "Caccia in Cucina"



Gran finale della settima edizione di *Caccia in Cucina* a Domaso, al ristorante "Da Lui", uno dei 63 locali aderenti alla manifestazione sul territorio comasco.

Aperta nei magnifici saloni dell'esclusiva Società di Milano "Il Giardino" lunedì 16 febbraio 2009 con oltre 250 partecipanti (molti dei quali in abito venatorio!), si è passati alle serate di Brescia al ristorante "Il calesse" di Travagliato e di Bergamo presso l'agriturismo "Il fontanile" di Gandosso, per concludere il 28 febbraio scorso con un'esplosione di sapori, colori e convivialità presso "Da Lui", sulle rive del Lago di Como, in conviviale presenza dei rappresentanti degli Enti promotori (Assessorato Provinciale Caccia, ANUU Migratoristi e Associazione Provinciale Cuochi), dei presidenti dei Comitati di gestione degli Ambiti e dei Comprensori Alpini di caccia e dei vertici dell'Associazionismo venatorio locale.

Come ha ben evidenziato l'Assessore provinciale alla Caccia Dario Bianchi, ormai *Caccia in Cucina* si sta dimostrando un grande veicolo dell'accoglienza (tale è stato per i numerosi cittadini svizzeri del Ticino presenti entusiasticamente nel corso della rassegna), rivelandosi un'iniziativa utile e di richiamo per il pubblico durante tutto l'anno, quindi ben oltre i 15 giorni ufficiali della manifestazione; questi stessi valori costituiscono al contempo gli elementi fondamentali di un panorama delle "piccole cose" in un momento dove tutto serve a superare una profonda crisi dei nostri valori, non solo economici.

Ciò che del resto va sottolineato anche per tutti gli altri locali che hanno aderito alla manifestazione nelle province di Cremona, Lodi, Pavia, Varese, Como, Milano, Bergamo e Brescia.

Ormai la validità della scelta della selvaggina, quale piatto dell'accoglienza e della tradizione, viene da ogni parte riconosciuta.

I piatti tipici di cervo, capriolo, cinghiale e camoscio - selvaggina che offre certezza dal punto di vista della qualità e salubrità alimentare - sono ormai ritornati nei menu tradizionali, soprattutto in questo periodo di crisi che si fa sentire anche nella ristorazione.

Marco Mondada, Presidente della Federazione dei cacciatori ticinesi, che è stato un entusiastico sostenitore di questo gemellaggio agro-culturale tra i territori del Comasco e del Ticino, e il Capo Delegazione del CIC Italia, avv. Giovanni Bana, ideatore sette anni or sono di questa avventura culinaria, ne hanno posto in evidenza la valenza di assoluto ri-

lievo per territori ormai ampi: non solo oggi vi aderiscono ben nove province lombarde su undici, ma l'iniziativa va oltre i confini nazionali toccando il vicino Ticino.

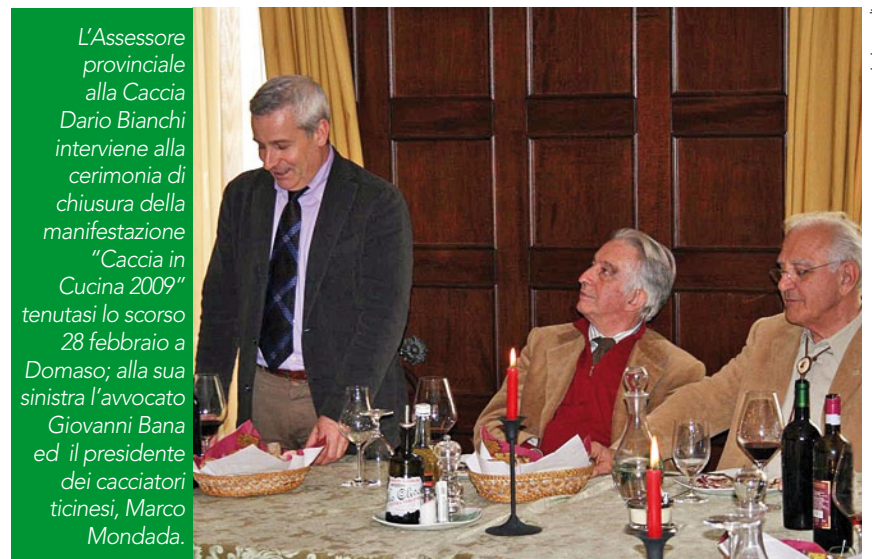
Ne sono uscite valorizzate le ruralità di tanti luoghi dove la caccia, la buona tavola e le tradizioni locali - come ha ben evidenziato il Presidente della Commissione Consiliare Caccia Giuliano Cerrano, presente alla cerimonia coi colleghi consiglieri Enrico Manzoni e Mario

Pozzi - contribuiscono al concreto rilancio turistico e culturale del territorio lariano.

Dopo un periodo di successo degli insegnamenti dei corsi sofisticati di cucina e delle ricette dei grandi chef (quasi sempre impossibili da ripetere nel quotidiano), ecco un ritorno sentimentale al passato, riportando agli onori i mercati contadini, le pietanze semplici, i prodotti naturali e genuini.

La carne di selvaggina è sicura, ricca di proteine

naturali, magra e gustosa, non di elevati costi ed oggi abbondantemente disponibile sul mercato, soprattutto nelle aree alpine e prealpine. Perché disdegnare, dimenticare o rifiutare un simile patrimonio? Ben venga, dunque, la continuazione di *Caccia in Cucina* nei futuri mesi, anche in casa di amici con i dovuti abbinamenti di vini, in attesa della ottava edizione nel febbraio 2010, con l'auspicio di un ancora più vasto entourage di ristoranti! ●●



L'Assessore provinciale alla Caccia Dario Bianchi interviene alla cerimonia di chiusura della manifestazione "Caccia in Cucina 2009" tenutasi lo scorso 28 febbraio a Domaso; alla sua sinistra l'avvocato Giovanni Bana ed il presidente dei cacciatori ticinesi, Marco Mondada.



La selvaggina in provincia di Como

Lelevato livello dei prelievi venatori di selvaggina stanziale raggiunto negli ultimi anni in provincia di Como consente oggi di proporre una simile iniziativa senza alcun timore di offendere sensibilità animaliste. Anzi, l'abbondanza della "materia prima" e la radicata cultura venatoria richiedono processi di valorizzazione gastronomica in un'ottica di rinnovata etica venatoria, che deve sapersi porre in maniera trasversale nell'ambito dei più generali pro-

cessi di valorizzazione del territorio; si pensi che le sole carni degli ungulati selvatici (con particolare riferimento al cinghiale ed al cervo) riversate ogni anno dai cacciatori sulle tavole comasche ammontano annualmente ad oltre dieci tonnellate.

In estrema sintesi, il sapiente tocco del cuoco deve consentire di rendere l'ultimo - ma non meno nobile - onore al capo abbattuto, riconducendo l'essenza della caccia al primordiale fabbisogno alimentare. ●●

Il principale ingrediente di "Caccia in Cucina" è rappresentato dalle carni degli ungulati selvatici, soprattutto del cinghiale, particolarmente valorizzate e apprezzate sotto forma di salumi e insaccati.