



# Scuola Forestale Latemar

Centro di Formazione Forestale, Venatoria e Ambientale

via Carezza 130, 39056 Nova Levante (BZ)

## JA Ko "IL CUOCO CACCIATORE"

**MACELLAZIONE, TRASFORMAZIONE E CUCINA NATURALE DELLE CARNI DI SELVAGGINA**

QUALIFICA DI RILEVATORE BIOMETRICO (AI SENSI DEL PROT. 37179/T-D1 DEL 24.08.2015 DELL'I.S.P.R.A.)

QUALIFICA DI "PERSONA FORMATA" (AI SENSI DELL'ALLEGATO III SEZIONE IV DEL REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 E PROT. 37179/T-D1 DEL 24.08.2015 DELL'I.S.P.R.A.)



da martedì, 19 a venerdì, 22 marzo; da martedì, 12 a venerdì, 15 novembre; da martedì, 26 a venerdì 29 novembre 2019

### DESTINATARI:

cacciatori, operatori faunistici, amanti della buona cucina

### OBBIETTIVO:

trasmettere al cacciatore le competenze per la trasformazione di una carcassa in risorsa alimentare; formazione del personale per i centri di misurazione biometrica e per la certificazione di qualità e provenienza della selvaggina abbattuta

### ARGOMENTI TRATTATI:

dopo il colpo: dal tiro all'utilizzo delle carni in cucina (balistica terminale, recupero dell'animale ferito, eviscerazione, trasporto e stoccaggio) - misurazione biometrica dei capi abbattuti - corretto trattamento della spoglia - macellazione e tagli idonei per la cucina - utilizzo alimentare (cucina, insaccati) - igiene della selvaggina

### LEZIONI TEORICHE:

controllo dei capi abbattuti ed ispezione sanitaria, metodi per i rilevamenti biometrici, stima dell'età dalla dentatura (capriolo, cervo, camoscio, cinghiale, daino e muflone), conservazione dei campioni biologici, esame visivo, rischi sanitari, trofeistica, criteri di valutazione dei trofei del capriolo, cervo, camoscio, daino, muflone e cinghiale (CIC), valore e importanza della carne del selvatico, le regole da dopo il colpo all'utilizzo in cucina, conservazione, utilizzo delle singole parti della carne

### LEZIONI PRATICHE:

trattamento della spoglia dall'eviscerazione al controllo della qualità delle carni; preparazione di piatti di selvaggina e abbinamento ai vini, preparazione di insaccati

### Periodo:

#### 1. sessione

da martedì, 19 marzo (ore 14:00) a venerdì, 22 marzo 2019 (ore 14:00) = 3 giorni

#### 2. sessione

da martedì, 12 novembre (ore 14:00) a venerdì, 15 novembre 2019 (ore 14:00)

#### 3. sessione

da martedì, 26 novembre (ore 14:00) a venerdì, 29 novembre 2019 (ore 14:00)

**Costo del corso** (compresi quota di partecipazione, vitto, alloggio e materiale didattico)  
€ 338,00 anticipo € 180,00

**Materiale didattico:** il materiale didattico verrà rilasciato durante il corso ad ogni partecipante. Inoltre è prevista una verifica dei risultati raggiunti mediante un test scritto ed una prova orale.

**Per informazioni e/o iscrizioni:** Agenzia Demanio provinciale, (ref. Giovanna Timpone) via M. Pacher, 13 - 39100 Bolzano, tel. 0471/414872 fax 0471/414889 e-mail: [info@forstschule.it](mailto:info@forstschule.it).

*Il corso di formazione è stato organizzato in collaborazione con il Servizio veterinario dell'Azienda sanitaria dell'Alto Adige e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e pertanto valido nell'ambito comunitario.*