

Cenoni della feste, il vademecum della Lac: “Molte pietanze sono fuori legge”

di **Redazione**

23 Dicembre 2011 - 10:59



Morette arrosto? Allodole su polenta o ghiri col sugo? Spesso nella ricca cucina italiana spuntano fuori piatti a base di selvaggina “da penna”, anche nel corso delle feste natalizie e di Capodanno, come nei ristoranti che offrono “piatti tipici”. “Molti non sanno che in parecchi casi queste proposte alimentari sono vietate dalla legge”, precisa la Lega Abolizione Caccia, che elenca quali sono le regole e cosa si può fare se si sospetta una violazione.

“Non è raro imbattersi, soprattutto fuori dai grandi centri, in feste, sagre, manifestazioni o ristoranti tradizionali che offrono durante le feste piatti tipici a base di selvaggina, che frequentemente rappresentano oggi una violazione delle leggi. La legge 157/92 sulla caccia, infatti, vieta espressamente di ‘commerciare fauna selvatica morta, che non proviene da allevamenti, per sagre e manifestazioni a carattere gastronomico’ (Art. 21, comma primo- lettera t) , e ‘vendere, detenere o trasportare per vendere, acquistare uccelli vivi o morti, nonché loro parti o prodotti derivati facilmente riconoscibili, appartenenti alla fauna selvatica, che non appartengano alle seguenti specie: germano reale (*Anas platyrhynchos*); pernice rossa (*Alectoris rufa*); pernice di Sardegna (*Alectoris barbara*); starna (*Perdix perdix*); fagiano (*Phasianus colchicus*); colombaccio (*Columba palumbus*)’ (Art. 21 comma primo lettera bb)”, spiega la Lac.

Occorre quindi prestare attenzione a quello che si legge sui menù. “Nel caso di lepri, quaglie e fagiani si tratta probabilmente di carne di animali di allevamento, e quindi ne è legittima la somministrazione. Per specie come beccacce, merli, tordi e allodole è del tutto

impossibile che lo siano nelle quantità necessarie a rifornire la ristorazione. Sicuramente sono uccelli abbattuti durante la caccia o procacciati con metodi illegali dai bracconieri. Dunque non possono essere serviti in trattorie e ristoranti. Non c'è solo una questione di legalità e di tutela del patrimonio faunistico, in alcuni casi depredato dai bracconieri per rifornire la ristorazione. C'è anche una questione di igiene e sicurezza degli alimenti. Mentre la carne di allevamento segue precise norme igieniche e sanitarie relative all'allevamento degli animali, quella di fauna selvatica abbattuta a caccia sfugge di fatto a qualsiasi controllo sanitario e può rappresentare di conseguenza una potenziale minaccia alla salute pubblica. Gli animali catturati nelle trappole, come i tordi, possono anche avere carni deteriorate se recuperati dopo alcuni giorni", prosegue la Lega Abolizione Caccia.

"Sta a i consumatori, con il proprio comportamento, dire un NO deciso a qualsiasi offerta di piatti sospetti. Non c'è tradizione che tenga - conclude - mangiarli equivale ad essere complici di un reato e a dare il nostro piccolo contributo alla distruzione di un patrimonio sempre più fragile".