

Nell'ambito del progetto di valorizzazione della carne di cinghiale ottenuta dagli abbattimenti selettivi attuati nel Parco, è stato realizzato un sistema di vendita diretta della carne.

Con la vendita diretta si vuole valorizzare il prodotto localmente, cedendolo a ristoratori e operatori del settore carne dell'area del Parco e di tutta la Comunità Montana. La carne può essere acquistata anche da tutti i cittadini interessati.

Si sottolinea che la carne ottenuta dagli abbattimenti selettivi è di ottima qualità, anche grazie al fatto che gli animali abbattuti vengono immediatamente trattati; ***gli abbattimenti vengono effettuati con proiettili privi di piombo*** così che la carne risulta esente da residui di questo metallo pesante pericoloso per la salute umana. Infine l'animale abbattuto viene consegnato al Centro Lavorazione Selvaggina di Sassoferrato, dove sono effettuate la lavorazione, la ***visita sanitaria e le necessarie analisi da parte del Servizio Veterinario della ASUR***.

Il prezzo per la carne di cinghiale in mezzena è di:

- □ **6,20 €/kg IVA 10% compresa (5,64 €/kg IVA esclusa), per quantità fino a 60 kg**
- □ **5,50 €/kg IVA 10% compresa (5,00 €/kg IVA esclusa), per quantità superiori a 60 kg**

Per iscriversi è necessario compilare il [modello di adesione](#) ed inviarlo insieme ad una copia di un documento di identità al Parco Naturale Regionale Gola della Rossa e di Frasassi, via Marcellini 5, Serra San Quirico o anche via fax al n. 0732/695251. Vi verranno comunicati tramite e-mail nome utente e password.

Cliccando sul pulsante "Prenotazione mezzene" sul menù in alto ed inserendo nome utente e Password è possibile visionare le mezzene disponibili e prenotare quelle che si intendono acquistare spuntando l'apposito riquadro; è importante **prendere nota del numero di**

FASCETTA della mezzena prenotata

In caso di mancanza di mezzene disponibili, è possibile indicare quanta carne di cinghiale si sarebbe acquistata; ciò permetterà all'Ente una utile raccolta di dati relativi alla domanda di mezzene nel corso dell'anno.

Si ricorda che per chi acquista la carne in qualità di azienda del settore ristorazione e macelleria il trasporto della carne di cinghiale deve garantire il mantenimento della catena del freddo, quindi deve essere effettuato tramite apposito contenitore certificato (per informazioni contattare la Zona Territoriale ASUR di competenza). In alternativa la consegna della carne può essere effettuata direttamente dal gestore del Centro Lavorazione Selvaggina di Sassoferrato.

Per ritirare le mezzene è necessario:

1. effettuare il pagamento, per un importo pari a quello indicato in tabella, sulla riga corrispondente alla mezzena prenotata, con una delle seguenti modalità:

- bonifico bancario sulla TESORERIA dell'Unione Montana Esino-Frasassi, **coordinate IBAN: IT 05Z 03069 21103 100000046061**;
nella causale del versamento indicare “
ACQUISTO CARNE CINGHIALE, FASCETTA n° XXXX
”;

- pagamento online dal portale Mpay della Regione Marche cliccando su [ACQUISTO CARNE CINGHIALE](#)

;
nella causale del versamento indicare
"ACQUISTO CARNE CINGHIALE, FASCETTA n° XXXX";

- presentarsi presso il Centro Lavorazione Selvaggina (Mattatoio) in Piazzale Roma, a Sassoferrato (tel. 0732/9469, è bene avvisare telefonicamente prima del ritiro), muniti di copia di ricevuta del versamento effettuato (ricevuta da rilasciare all'addetto del Centro Lavorazione Selvaggina).