



FONDAZIONE UNA TORNA A EOS “LA CACCIA DEL FUTURO, SPIEGATA BENE” IN FIERA A VERONA

- *In occasione dei suoi primi 10 anni, Fondazione UNA torna a Verona e presenta un calendario di workshop e attività per raccontare la caccia del futuro.*
- *Tra le attività in programma, diverse degustazioni e show-cooking in collaborazione con Gusto Selvatico APS, nell’ottica di promozione di una nuova cultura della filiera delle carni selvatiche.*
- *EOS sarà anche la cornice della prima festa di Fondazione UNA, aperta a tutti, per festeggiare insieme il percorso compiuto finora.*

Roma, 27 gennaio 2025 – **Fondazione UNA** – Uomo, Natura, Ambiente – sarà presente anche quest’anno all’**European Outdoor Show (EOS)** di Verona, la fiera dedicata a caccia, tiro sportivo, difesa personale, pesca e nautica, che si terrà **dall’8 al 10 febbraio presso Veronafiere**.

Costituita nel 2015, in occasione dei suoi primi 10 anni la Fondazione rinnoverà la sua presenza in fiera attraverso un nuovo stand (pad. 11 - H201) e un **ricco programma di workshop e attività** ideati in continuità con quella che è la mission di UNA e **con l’obiettivo di creare un racconto** per sensazioni di quella che crede essere la **caccia del futuro: sostenibile, etica, responsabile**.

Fin dalla sua costituzione, Fondazione UNA ha inteso **costruire un nuovo modello di dialogo tra diverse realtà**, e in dieci anni è arrivata a connettere il mondo venatorio con quello ambientalista, agricolo e accademico, **ampliando gli orizzonti tradizionali della caccia**. A celebrare questo primo traguardo, e gli obiettivi ambiziosi che si pone per il suo futuro, EOS sarà teatro della prima festa di Fondazione UNA.

Organizzata nella **Food Arena**, Padiglione 10, la festa sarà l’occasione per ripercorrere il percorso fin qui svolto e brindare ad altri, tanti, anni di crescita e risultati. Con la partecipazione dei partner della Fondazione, dalle associazioni venatorie nazionali socie fondatrici come **Federcaccia, Enalcaccia e Arcicaccia** fino ai partner progettuali come **AB – Agrivenatoria Biodiversitalia, Federparchi e Gusto Selvatico APS, TEN – I primi dieci anni di Fondazione UNA** riunirà in un unico luogo tutti coloro che in questi anni hanno collaborato al progetto per festeggiare insieme al pubblico della fiera, degustare insieme squisiti piatti a base di selvaggina e ballare i successi degli anni Ottanta.

Le altre attività previste nei tre giorni si divideranno tra lo stand di Fondazione UNA e la Food Arena.

Lo stand di UNA accoglierà diversi professionisti che, attraverso la propria esperienza, contribuiranno ad approfondire diversi **aspetti e sfumature della vita del cacciatore**, mentre nella Food Arena, forte del successo dell’edizione passata, Fondazione UNA riproporrà, in collaborazione con **Gusto Selvatico APS**, diversi ristoratori e mondo venatorio, un **calendario di degustazioni e show-cooking**, volto a sensibilizzare il pubblico sulle caratteristiche fisiche e organolettiche della selvaggina.

L’obiettivo, ancora una volta, è quello di aprirsi a **nuove opportunità di confronto** con la sua comunità di appartenenza, e tutte le singole persone che, con la loro passione, quotidianamente la animano e la vivono, per diffondere una cultura venatoria che contempi il ruolo sociale e ambientale del cacciatore.

Di seguito il calendario di eventi e workshop in programma:

Stand di UNA, Padiglione 11 Stand H201

Sabato 8 febbraio

- Ore 11.00 – ***Il pronto soccorso del cane da caccia***, a cura di Jacopo Manetti, Medico Veterinario.
- Ore 14.00 – ***La Fotografia (etica) di Caccia secondo... Stefano Franceschetti***, fotografo e cacciatore.

Domenica 9 febbraio

- Ore 12.00 – ***I giovani e la caccia***, organizzato in collaborazione con Gruppo Giovani Federcaccia
- Ore 14: 00 – ***La Fotografia (etica) di Caccia secondo... Andrea Cavaglià***, cacciatore e videomaker.

Lunedì 10 febbraio

- Ore 10.30 – ***Il cacciatore 4.0. Un approccio consapevole alla fauna e al territorio***, a cura di Antonella Labate, Tecnico Faunistico e Consigliere del Comitato Scientifico Fondazione UNA
- Ore 12.30 – ***Parole e immagini dell'arte venatoria. Presentazione dell'antologia illustrata di brani sulla caccia***, a cura di Felice Assenza

Food Arena, Padiglione 10

Sabato 8 febbraio

- Ore 10.30 – ***“Selvatici e buoni”. Azioni per lo sviluppo di una filiera sostenibile delle carni selvatiche***, con Marina Berlinghieri, Resp. Relazioni Istituzionali Fondazione UNA e Luca Pelliccioli, Medico Veterinario e Consigliere Comitato Scientifico Fondazione UNA. Degustazione a cura di “Le carni del bosco” - Sant’Uberto.
- Ore 12.30 – ***Pranzo Cacciatrici WASH***, a cura degli Chef Andrea Brivio, Daniele Cortiula – Cogo, Luigi Martini – Le Frise, Davide Moles – Malga Stain, Le carni del bosco – Sant’Uberto. Con Annalisa Maria Renzi, esperta di analisi sensoriale
- Ore 14.30 – ***“L’economia circolare e sostenibile della biodiversità. Sant’Uberto: una realtà nell’Appennino Bolognese”***, con Lucia Santini – Sant’Uberto. Degustazione a cura degli chef Andrea Brivio, Matteo Nesi.
- Ore 17.00 – ***TEN – I primi dieci anni di Fondazione UNA***

Domenica 9 febbraio

- Ore 10.00 – ***I “super-poteri” delle carni selvatiche. Le proprietà organolettiche, nutrizionali e di sostenibilità delle carni a “vita libera”***, con Roberto Barbani, Medico Veterinario AUSL Bologna. Degustazione stellata a cura degli Chef Matteo Vergine e

Riccardo Vergine - Grow Restaurant. Con il contributo di Annalisa Maria Renzi, esperta di analisi sensoriale.

- Ore 12.00 – **Biodiversità in cucina. Gusto, salute, sostenibilità... per “cambiare il mondo”**, con Renata Briano, Presidente Comitato Scientifico Fondazione UNA. Degustazione stellata a cura degli Chef Matteo Vergine e Riccardo Vergine - Grow Restaurant, e di Le carni del bosco - Sant’Uberto.
- Ore 14.00 – **Dal bosco alle “stelle”. L’eccellenza “gourmet” nella cucina delle carni selvatiche**, con gli Chef Matteo Vergine e Riccardo Vergine - Grow Restaurant. Degustazione a cura de Le carni del bosco – Sant’Uberto. Con il contributo di Annalisa Maria Renzi, esperta di analisi sensoriale.
- Ore 16.00 – **Gestione della fauna selvatica, dal bosco alla tavola. L’importanza delle pratiche venatorie sostenibili**, con Antonella Labate, Tecnico Faunistico e Consigliere Comitato Scientifico Fondazione UNA. Degustazione a cura degli Chef Luigi Martini - Le Frise e Davide Moles - Malga Stain.

Lunedì 10 febbraio

- Ore 10.00 – **Tra Caccia e Biodiversità. Il “manifesto” di FACE, le azioni e l’impegno di Fondazione UNA**, con Pietro Pietrafesa – Segretario Generale Fondazione UNA. Degustazione a cura di Chef Giacomo Dell’Aglia - Locanda del Daino, con il contributo di Annalisa Maria Renzi, esperta di analisi sensoriale.
- Ore 12.00 – **I punti di conferimento come luoghi essenziali per una filiera sostenibile delle carni selvatiche. Necessità, strategie e obiettivi possibili**, con Lidia Gultur - Sant’Uberto. Degustazione curata dagli chef Luigi Martini - Le Frise e Davide Moles - Malga Stain.
- Ore 14.00 – **I boschi, habitat faunistici fondamentali. Strategie per la preservazione della biodiversità**, con Lucia Mondini, Dottore Forestale. Degustazione a cura dello Chef Giacomo Dell’Aglia - Locanda del Daino.

FONDAZIONE UNA

Fondazione UNA attraverso una nuova filiera ambientale, composta da realtà a volte in contrasto, si impegna nella tutela e nella gestione della natura contribuendo al benessere della comunità. In essa convergono, infatti, realtà ambientaliste, agricole e venatorie, insieme a quelle scientifiche e accademiche, le quali condividendo obiettivi comuni e collaborando intorno a progetti concreti, agiscono sinergicamente verso il fine condiviso di realizzare un contesto territoriale e ambientale sostenibile.

Uno dei fondamenti di Fondazione UNA è la tutela della biodiversità attraverso il suo impegno attivo nell’affrontare e cercare soluzioni alle emergenze che ne minacciano l’equilibrio, mediante la realizzazione di attività e progetti mirati.

Ufficio Stampa:

Eleonora Reggiori – eleonora.reggiori@hillandknowlton.com

Sofia Lorenzini – sofia.lorenzini@hillandknowlton.com