



## **Workshop food a cura di Fondazione UNA e Gusto Selvatico**

*EOS 2025, Veronafiere  
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 Pellicoli, 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.

- Dalle ore 17.00  
**TEN – I primi 10 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

**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 a cura dello Chef Giacomo Dell'Aglio - Locanda del Daino.**

- Ore 11.00

**Strategie per la preservazione della biodiversità.**

**Tra Caccia e Biodiversità. Il "manifesto" di FACE, le azioni e l'impegno di Fondazione UNA**

Con Pietro Pietrafesa – Segretario Generale Fondazione UNA.

**La gestione dei boschi, habitat faunistici fondamentali.**

Con Lucia Mondini, Dottore Forestale.

**Degustazione a cura dello Chef Luigi Martini - Le Frise e dello Chef Davide Moles - Malga Stain, Chef Giacomo Dell'Aglio - Locanda del Daino con il contributo di Annalisa Maria Renzi, esperta di analisi sensoriale.**