



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.