



Eventi e talk con degustazione a cura di Fondazione UNA

Caccia, Pesca, Natura 2025, Longarone Fiere

11-13 aprile 2025

Venerdì 11 aprile

- Ore 17:30 - Area Incontri – Pad. C
Presentazione “Manuale operativo del progetto Selvatici e Buoni”
Con Marina Berlinghieri, Responsabile affari istituzionali Fondazione UNA

- Ore 18:00 – Area food, Stand Fondazione UNA
Degustazione stellata a cura di Chef Team Cortina
Con gli chef Fabio Pompanin -Ristorante Al Camin-, Nicola Bellodis -Ristorante Rio Gere-, Carlo Festini Cucco -Ristorante Lago Scin- e il Maestro Pasticcere Massimo Alverà -Pasticceria Alverà-

Sabato 12 aprile

- Ore 14.00 – Area food, Stand Fondazione UNA
I superpoteri delle carni selvatiche
Le straordinarie qualità nutrizionali, organolettiche e gastronomiche delle carni selvatiche

- Ore 15:30 – Area food, Stand Fondazione UNA
Non solo brasato
La versatilità dei selvatici in cucina

- Ore 17:00 – Area food, Stand Fondazione UNA
Selvatici e Buoni
L’importanza di una filiera controllata, come fonte primaria di cibo sano, equo e sostenibile



Domenica 13 aprile

- Ore 10:00 – Area food, Stand Fondazione UNA

Questione di sensi

Trucchi e consigli di analisi sensoriale, per una corretta degustazione delle carni selvatiche

- Ore 11:30 – Area food, Stand Fondazione UNA

Ce n'è per tutti i gusti

La straordinaria varietà delle tecniche di preparazione delle carni selvatiche

- Ore 14:00 – Area food, Stand Fondazione UNA

Quello che non ti aspetti

Gli infiniti e insoliti abbinamenti nella cucina delle carni selvatiche

- Ore 15:30 – Area food, Stand Fondazione UNA

Alternativa selvatica

Una filiera tracciabile, sana e sostenibile, come risorsa per la salute e per i territori