

# LA CUCINA DELLA SELVAGGINA

WORKSHOP ORGANIZZATO NELL'AMBITO DEL PROGETTO  
'SELVATICI E BUONI': UNA FILIERA ALIMENTARE DA VALORIZZARE

APPROFONDIMENTO DELLA CONOSCENZA DELLE CARNI DI GROSSA SELVAGGINA  
RIVOLTO AI RISTORATORI DEL TERRITORIO

**DALLE ORE 15:00 ALLE ORE 18:00**  
**ASCOM - Via Borgo Palazzo 137, Bergamo - Sala Corsi**

**LUN**  
**29**  
**GEN**

## ORE 15:00

Introduzione ai lavori

Dott.sa Petronilla Frosio, *Presidente Ristoratori Ascom Bergamo*

Dott. Maurizio Zipponi, *Fondazione UNA*

Dott. Antonio Sorice, *ATS Bergamo - Presidente Società Italiana Med. Vet. Preventiva*

Prof. Paolo Lanfranchi, *Università degli Studi di Milano*

Avv. Lorenzo Bertacchi, *Presidente Federcaccia Bergamo*

## ORE 15:30 - 16:00

Storia, cultura e tradizioni legata al consumo di selvaggina nel territorio alpino

Prof. Silvio Barbero, *Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*

## ORE 16:00 - 16:45

Aspetti nutrizionali e valorizzazione della qualità delle carni di selvaggina

Dott. Roberto Viganò, *Studio Associato AlpVet*

## BREAK

## ORE 17:00 - 17:30

Marketing e aspetti economici legati alle carni di selvaggina

Dott. Eugenio Demartini, *Ricercatore Dip. VESPA - Università degli Studi di Milano*

## ORE 17:30 - 18:00

Dibattito e confronto sulle tematiche esposte

Modera Dott. Luca Pelliccioli, *Studio Associato AlpVet*

Per info: [info@alpvvet.it](mailto:info@alpvvet.it)

Per iscrizioni: [info@ascombg.it](mailto:info@ascombg.it)

UN'INIZIATIVA DI:

