

Selvatici e buoni: seminario sulle carni di grossa selvaggina



Con il patrocinio di Ascom, si terrà in due giornate Lunedì 20 maggio e Lunedì 27 maggio

La valorizzazione delle carni di grossa selvaggina passa attraverso la conoscenza delle sue caratteristiche nutrizionali e di tutti i processi che sono alla base della filiera e relativa sicurezza alimentare al fine di ottenere il migliore risultato gastronomico valorizzando nel contempo i prodotti locali e del territorio.

Nell'ambito del progetto scientifico 'Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare', sostenuto da Fondazione UNA e che vede capofila l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo con il supporto scientifico della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva e l'Università di Milano e con il patrocinio di Ascom Confcommercio Bergamo, è stato organizzato con la collaborazione della condotta Slowfood valli Orobiche e l'azienda Pentole Agnelli un workshop teorico-pratico dedicato alle carni di grossa selvaggina rivolto ai ristoratori del territorio.

Gli argomenti trattati durante il seminario (programma disponibile sul sito www.selvaticiebuoni.it) permetteranno di comprendere al meglio come esaltare al meglio questa tipologia di carne, illustrandone la storia, le caratteristiche nutrizionali, i migliori tagli, le frollature più adatte e di conoscere i principi normativi della filiera e della relativa certificazioni sanitarie richieste.

Corso gratuito rivolto a ristoratori del territorio con numero massimo di iscrizione (15) e si terrà in due giornate Lunedì 20 maggio 2019 dalle 14:00 alle 18:00 e Lunedì 27 maggio 2019 dalle 14:00 alle 18:00 presso la sede dell'azienda Pentole Agnelli, in via Madonna 20 - Lallio (BG).

Iscrizione obbligatoria da confermare entro il 16.05.2019 via mail a: condotta@slowfoodvalliorobiche.it

[CorsoRistoratori2019](#)