

9 Marzo 2018

Cucinare la selvaggina in Ascom un workshop per ristoratori

Lunedì 12 marzo in Ascom un workshop per ristoratori sulle carni di selvaggina



Per i ristoratori Ascom organizza un workshop dedicato alla cucina di selvaggina. Il seminario si tiene lunedì 12 marzo alla sala corsi dell'Ascom in via Borgo Palazzo 137 dalle 15 alle 18. Esperti della materia interverranno su diverse tematiche: Silvio Barbero dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenza illustrerà gli aspetti storici come la cultura e la tradizione legata al consumo della selvaggina nel territorio alpino; Roberto Viganò dello studio associato AlpVet spiegherà i principi nutrizionali di queste carni e come valorizzarle; Eugenio Demartini tratterà gli aspetti di marketing e economici di questo mercato. La presentazione del progetto è a cura di Petronilla Frosio presidente del Gruppo Ristoratori Ascom, Nicola Perrotti, presidente della fondazione Una onlus, Maurizio Zipponi, presidente del Comitato Scientifico Fondazione Una onlus, Antonio Sorice, Ats Bergamo – presidente della Società Italiana Medicina Veterinaria Preventiva e Lorenzo Bertacchi presidente di Federcaccia Bergamo. Coordinerà l'incontro Luca Pelliccioli di Studio AlpVet. L'iniziativa è organizzata nell'ambito del progetto "Selvatici e buoni" una filiera da valorizzare. Per iscrizioni e informazioni

info@ascombg.it.