

EVENTI

SABATO.08

10.00
SALA CORSI
ARMİ & TIRO

Impiego professionale della pistola.
Relatori Massimo Mari e Debora Vichi. A cura di Armi & Tiro (riservato agli operatori professionali)

9.30-13
SALA GALLERIA
DEI SIGNORI

La carne di selvaggina come base per una sana alimentazione delle persone. Educazione, promozione, sostegno di una buona immagine della caccia nella società.
A cura Associazione Artemis - International Council for Game and Wildlife Conservation (CIC)

10-13
SALA
PADIGLIONE 10

La gestione faunistica: censimenti/monitoraggi faunistici realizzati nelle Aziende Faunistico Venatorie.
A cura dell'Associazione Venatoria Ente Produttori Selvaggina

10.30
ARENA DEL CIBO
SELVAGGIO

"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.

11
STAND
FONDAZIONE
UNA - PAD.11 -
h201

Il pronto soccorso del cane da caccia.
A cura di Jacopo Manetti, Medico Veterinario

12.30
ARENA DEL CIBO
SELVAGGIO

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

13
SALA GALLERIA
DEI SIGNORI

Taglio del nastro inaugurale

14
STAND
FONDAZIONE
UNA - PAD. 11 -
H201

La Fotografia (etica) di caccia secondo...
Stefano Franceschetti, fotografo e cacciatore

14.30
ARENA DEL CIBO
SELVAGGIO

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.

14.30-16
SALA GALLERIA
DEI SIGNORI

Presentazione del libro "Terry".
A cura dell'autore Andrea Aromatico

14.30
SALA CORSI
ARMİ & TIRO

Tecnica, armi, ottiche nel tiro alle medie e lunghe distanze.
Relatori Francesco Morelli e Fabio Paggini.
A cura di Armi & Tiro

16-17.30
SALA GALLERIA
DEI SIGNORI

Assemblea CIC - Italia

17.00
AREA UITS

Premiazione EOS TROPHY

17.00
AREA SHOW
COOKING

TEN - I primi 10 anni di Fondazione UNA

EVENTI

DOMENICA.09

09.30
SALA CORSI
ARMI & TIRO

L'importanza del piano di protezione per la propria abitazione.

Relatore Davide Mantoan.
A cura di Armi & Tiro

9.30
SALA GALLERIA
DEI SIGNORI

Convegno: Malattie emergenti - Arbovirosi - Origini delle malattie - Rischi sotto l'aspetto sanitario e tutela della salute pubblica.

A cura Unione Nazionale Enalcaccia Pesca e Tiro

10.00
ARENA DEL CIBO
SELVAGGIO

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.

12.00
STAND
FONDAZIONE
UNA - PAD. 11 -
H201

I giovani e la caccia.

In collaborazione con Gruppo Giovani Federcaccia

12.00
SALA CORSI
ARMI & TIRO

Pcc e Handgun nell'Action Shooting.

Realtori Massimo Mari e Debora Vichi.
A cura di Armi & Tiro

12.00
ARENA DEL CIBO
SELVAGGIO

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.

12.30
SALA GALLERIA
DEI SIGNORI

Il cacciatore 4.0. Un approccio consapevole alla fauna e al territorio.

A cura di Antonella Labate, Tecnico Faunistico e Consigliere Comitato Scientifico Fondazione UNA

14.00
STAND
FONDAZIONE
UNA - PAD. 11 -
H201

La Fotografia (etica) di caccia secondo...

Andrea Cavaglià, cacciatore

14.00
ARENA DEL CIBO
SELVAGGIO

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.

15.00
SALA CORSI
ARMI & TIRO

La ricarica di precisione per il pologono e la caccia.

Relatore Francesco Vinelli.
A cura di Armi & Tiro

15.15-16.30
SALA GALLERIA
DEI SIGNORI

PREMIAZIONE FITAV

16.00
ARENA DEL CIBO
SELVAGGIO

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.

16.30-18
AREA VIP
LOUNGE

PREMIAZIONE
Assoarmieri Award

17.00
SALA GALLERIA
DEI SIGNORI

Press Meeting Chiappa

17.00
AREA SHOW
COOKING

Premiazione EOS TROPHY

EVENTI

LUNEDÌ.10

10.00
ARENA DEL CIBO
SELVAGGIO

**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.

10.30
STAND
FONDAZIONE
UNA - PAD. 11 -
H201

**Il cacciatore 4.0. Un
approccio consapevole
alla fauna e al
territorio.**

A cura di Antonella
Labate, Tecnico
Faunistico e Consigliere
Comitato Scientifico
Fondazione UNA

11.00
ARENA DEL CIBO
SELVAGGIO

**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.

12.30
STAND
FONDAZIONE
UNA - PAD.11 -
H201

**Parole e immagini dell'arte
venatoria.**

**Presentazione
dell'antologia illustrata di
brani sulla caccia.**

A cura di Felice Assenza

13.00
ARENA DEL CIBO
SELVAGGIO

**Premiazione EOS
TROPHY**

EVENTI COLLATERALI

Padiglione 10 - A 200

Competizioni e prove di Tiro a Segno.

A cura Unione Italiana Tiro a
Segno

Padiglione 10 - D 200

Prove di Tiro Dinamico.

A cura Federazione
Italiana Tiro Dinamico
Sportivo

Padiglione 10 - H 100

Dimostrazioni di Agility Dog.

A cura Federazione
Italiana Armi Sportive da
Caccia

Padiglione 10 - I 200

Mostra degli Ungulati.

A cura Associazione
Provinciale Cacciatori
Veronesi

Padiglione 10 - L 200

Prove di Paint-ball.

A cura Federazione Italiana
Armi Sportive da Caccia

Padiglione 10 - N 200

Prove di Tiro con l'Arco.

A cura Safari Club
International - Italian
Chapter - Sezione Bow
Hunter

Padiglione 10 - I 401

Prove di Tiro con la Fionda.

A cura di Fionde Lumbro