

ARENA DEL GUSTO SELVATICO PAD.5

"Norcineria selvatica"

Quando l'etica è alla base di gusto e qualità.
Sant'Uberto - Le carni del bosco

9.30

STAND BERETTA PAD.5

Beretta 500 anni.

Un viaggio all'interno di un anno eccezionale.

10.00

ARENA DEL GUSTO SELVATICO PAD.5

"Colori e sapori del selvatico in tavola".

Show cooking e degustazione.
A cura di Franchi Food Academy

10.30

STAND FONDAZIONE UNA PAD.5

CERIMONIA INAUGURALE DI EOS 2026

11.00

STAND FIOCCHI PAD.5

Presentazione del Volume: Fiocchi - 150 anni di storia italiana.

12.00

ARENA DEL GUSTO SELVATICO PAD.5

"Tutto il buono del selvatico"

Rinfresco Gourmet
Con ALMA - Scuola internazionale di Cucina Italiana, AB Agrivenatoria
Biodiversitalia, Diaol - Natura e Gusto, Franchi Food Academy, Grow Restaurant,
Federcaccia Donne, Agriturismo "Le Frise", Rifugio "Malga Stain", Sant'Uberto - Le
carni del bosco

12.00

STAND FONDAZIONE UNA PAD.5

Custodire il territorio: Ambasciatori e Paladini per la Tutela dell'Ambiente.

Premiazione Operazione Paladini del Territorio 2025.
A cura di Fondazione UNA

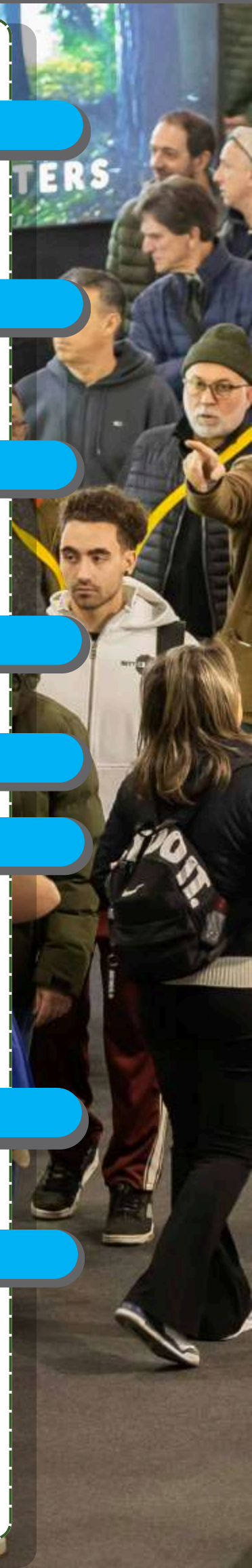
12.30

ARENA DEL GUSTO SELVATICO

"La "cucina accademica", tra tradizione e innovazione.

Show-cooking, degustazione e presentazione a cura dello Chef Fabio Giacobelli - ALMA
Scuola internazionale di cucina italiana e con la partecipazione del Col. Pier Luigi Fedele
(Com.te Gruppo Forestale Carabinieri PR e PC)
In abbinamento: assaggio di birre speciali a cura di Enrico Dosoli
Birrifico Menaresta - Carate Brianza (MB)"

13.30



STAND BENELLI

Benelli Team.

A cura di Benelli Sport Team

14.00

SALA 1 PAD.7

Congresso SIMCE Società italiana medici certificatori.

14.00

STAND ZOTTA - FOREST

ZOTTA presenta l'evoluzione del pantalone tecnico antispino

14.00

STAND BERETTA PAD.5

Beretta NextGen.

Progetto con Fitav per scovare e forgiare i campioni del tiro a volo di domani. Saranno presenti i ragazzi e le ragazze selezionate, oltre ai campioni Silvana Stanco, Mauro De Filippis, Giovanni Pelliello, il super coach Andrea Benelli e il presidente federale Luciano Rossi.

14.30

STAND FONDAZIONE UNA PAD.5

Agricoltura e fauna selvatica: una convivenza possibile.

Tavola rotonda sul tema con Fondazione UNA, Coldiretti e MASAF

14.30

SALA 3 PAD.7

Assemblea Annuale CIC Italia

15.00 - 17.00

SALA MEETING PAD.4

Presentazione del volume: Manuale del gentiluomo di campagna.

A firma di Giuliano Milana, Matteo Brogi e Massimo Marracci

15.00

ARENA DEL GUSTO SELVATICO PAD.5

"Il cinghiale, da problema a risorsa.

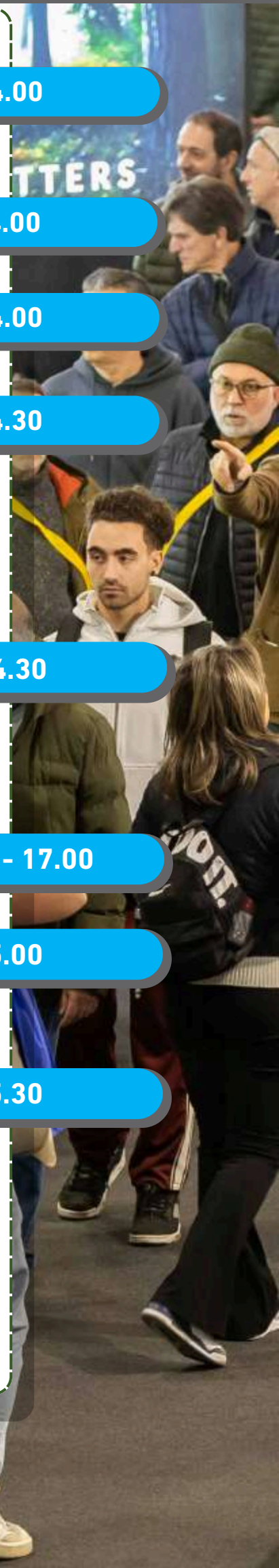
Oltre l'emergenza, la filiera del cinghiale al tempo della PSA:

Gestione controllo e qualità"

Show-cooking , degustazione e presentazione

Accompagnata da approfondimenti del tecnico faunistico Dott. Luca Cassoni

15.30



STAND BERETTA PAD.5

Franco Gussalli Beretta si racconta come mai prima d'ora.

Talk show ricco di spunti di riflessione

16.00

STAND FONDAZIONE UNA PAD.5

Quando gli animali sono il problema e la soluzione.

Dialogo sulla gestione di specie invasive e/o in soprannumero con Fondazione UNA, UIZA, ISPRA, Università di Genova, Università di Parma, Comitato Italiano IUCN

16.00

STAND FONDAZIONE UNA PAD.5

La caccia è donna. L'evoluzione della figura femminile nel mondo venatorio

Evento in collaborazione con una Coordinamento cacciatrici Federazione italiana della Caccia-FidC

17.00

ARENA DEL GUSTO SELVATICO PAD.5

"Tutto il buono del selvatico"

Rinfresco Gourmet

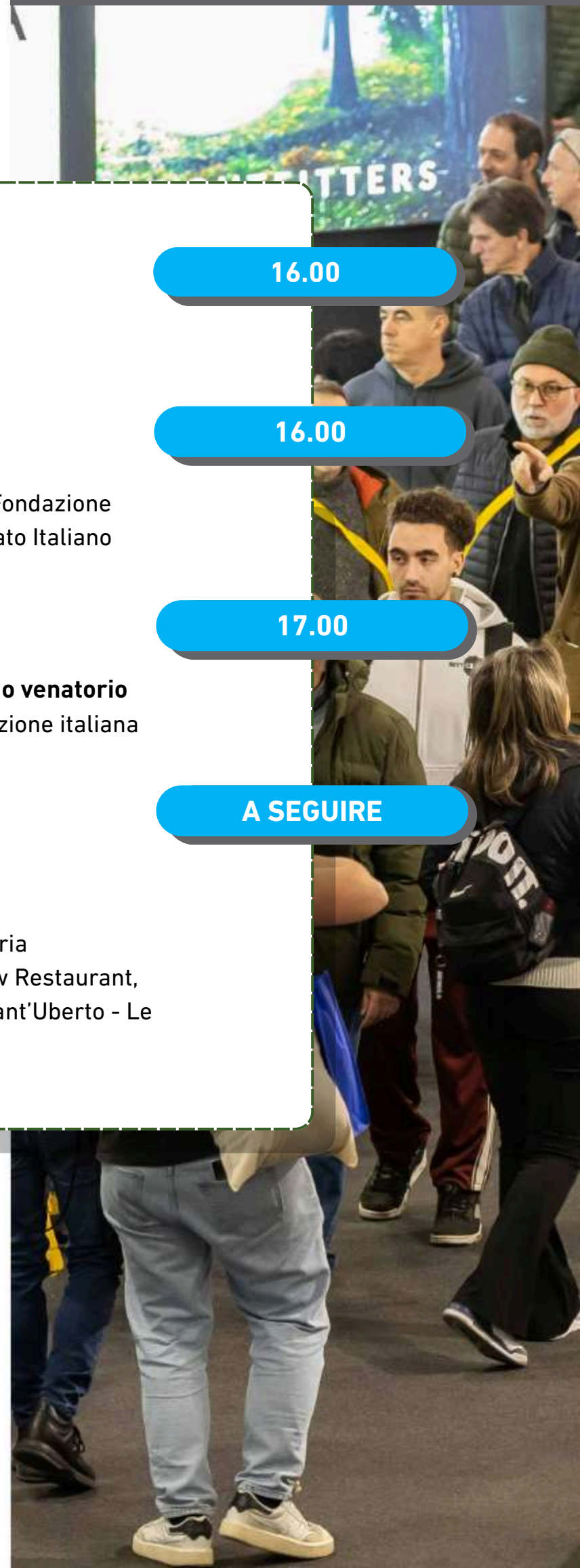
Con ALMA - Scuola internazionale di Cucina Italiana, AB Agrivenatoria

Biodiversitalia , Diaol - Natura e Gusto, Franchi Food Academy, Grow Restaurant,

Federcaccia Donne, Agriturismo "Le Frise", Rifugio "Malga Stain", Sant'Uberto - Le

carni del bosco

A SEGUIRE



ARENA DEL GUSTO SELVATICO PAD.5

"Buona, sana, sostenibile"

L'etica alla base del gusto e della qualità delle carni selvatiche

Degustazione e presentazione

a cura dello Chef Matteo Vergine (Grow Restaurant - Stella e Stella Verde Michelin)

9.30

SALA 2 PAD.7

Lupo: prospettive dopo il declassamento

A cura di Federcaccia Regionale Emilia Romagna e Coordinamento nazionale

cacciatrici Federazione italiana della Caccia-FidC

10.00

STAND FONDAZIONE UNA PAD.5

"Scatti Selvatici": il buono della caccia in una immagine.

Presentazione degli autori delle foto selezionate all'interno del contest Scatti

Selvatici proposto da Fondazione UNA, con Chiara Serracchiani e Andrea Cavaglià

10.00

STAND BERETTA PAD.5

Carlo Gussalli Beretta si racconta come mai prima d'ora.

La visione della 16a generazione della dinastia industriale in un talk show

10.00

ARENA DEL GUSTO SELVATICO PAD.5

Il "selvatico stellare": monografie e conservazioni campagnole delle carni selvatiche

Degustazione e presentazione

A cura dello Chef Fabio Giacomelli - ALMA - Scuola internazionale di cucina italiana e con la partecipazione del Col. Pier Luigi Fedele (Com.te Gruppo Forestale Carabinieri PR e PC)

In abbinamento: assaggio di birre speciali a cura di Enrico Dosoli - Birrificio Menaresta - Carate Brianza (MB)

10.30

STAND BERETTA PAD.5

Prodotti iconici per un anno speciale

Beretta presenta A400 e BRX1 in edizione speciale per i 500 anni. Oltre al mitico

Ultraleggero che si ammantava di cartelle in alluminio e all'immortale Silver Pigeon 3

11.00

SALA MEETING PAD.4

Coordinamento Colombaccio Italia: un anno di risultati, uno sguardo al futuro.

A cura Federcaccia

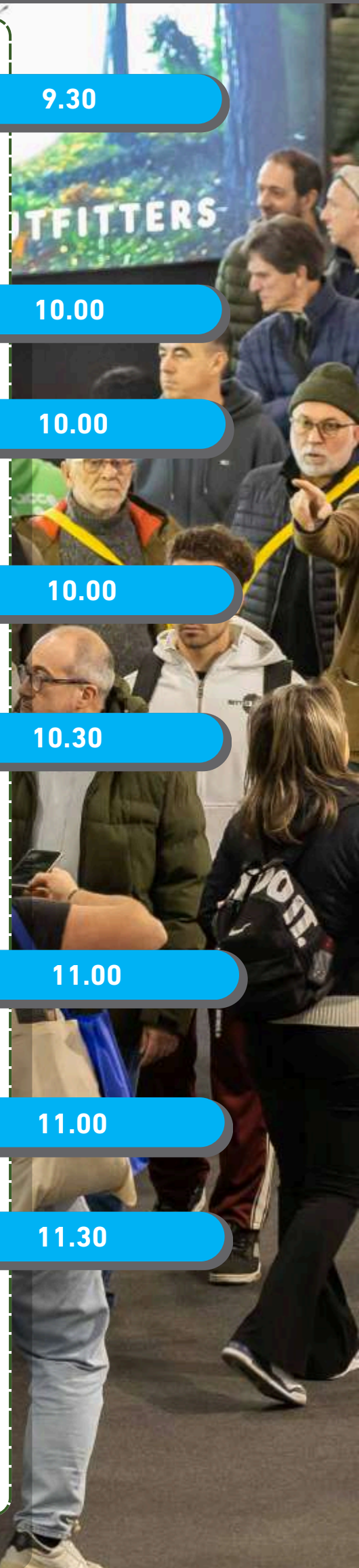
11.00

STAND FONDAZIONE UNA PAD.5

Sicurezza alimentare e gestione delle carni selvatiche: esperienze a confronto in Italia.

Convegno sulla filiera delle carni selvatiche con la partecipazione di Università di Milano, carabinieri Forestali di Parma e Piacenza, Azienda Servizi sanitari di Trento, Istituto Zooprofilattico delle Venezie, Università di Napoli, AFV "Sant'Uberto.

11.30



STAND BERETTA PAD.5

Parliamo di IPSC.

Con la new entry nella squadra Beretta Camilla Almici e con la pietra miliare Roberto Vezzoli.

12.00

ARENA DEL GUSTO SELVATICO PAD.5

La "cucina accademica", tra tradizione e innovazione

Show-cooking , degustazione e presentazione a cura dello Chef Fabio Giacomelli - ALMA - Scuola internazionale di cucina italiana e con la partecipazione del Col. Pier Luigi Fedele (Com.te Gruppo Forestale Carabinieri PR e PC) In abbinamento: assaggio di birre speciali a cura di Enrico Dosoli - Birrificio Menaresta - Carate Brianza (MB)

13.00

STAND ZOTTA - FOREST

ZOTTA presenta l'evoluzione tecnica del pantalone antispino

14.00

STAND BERETTA PAD.5

Carlo Gussalli Beretta presenta: 500 anni significa guardare al futuro.

Collaborazioni, servizi e novità che l'azienda ha voluto creare per questo eccezionale anniversario.

14.30

STAND FONDAZIONE UNA PAD.5

Il ruolo degli istituti faunistici per raggiungere gli obiettivi della strategia nazionale ed europea sulla biodiversità.

Incontro sulle opportunità di collaborazione con Francesco Tomas (Direttore generale tutela della biodiversità e del mare MASAF), Maria Siclari (Direttore generale ISPRA) esponente FACE, Esponente IUCN, Esponente Agrivenatoria Biodiversitalia, Esponente Federparchi

14.30

SALA 1-PAD.7

Premiazione FITAV

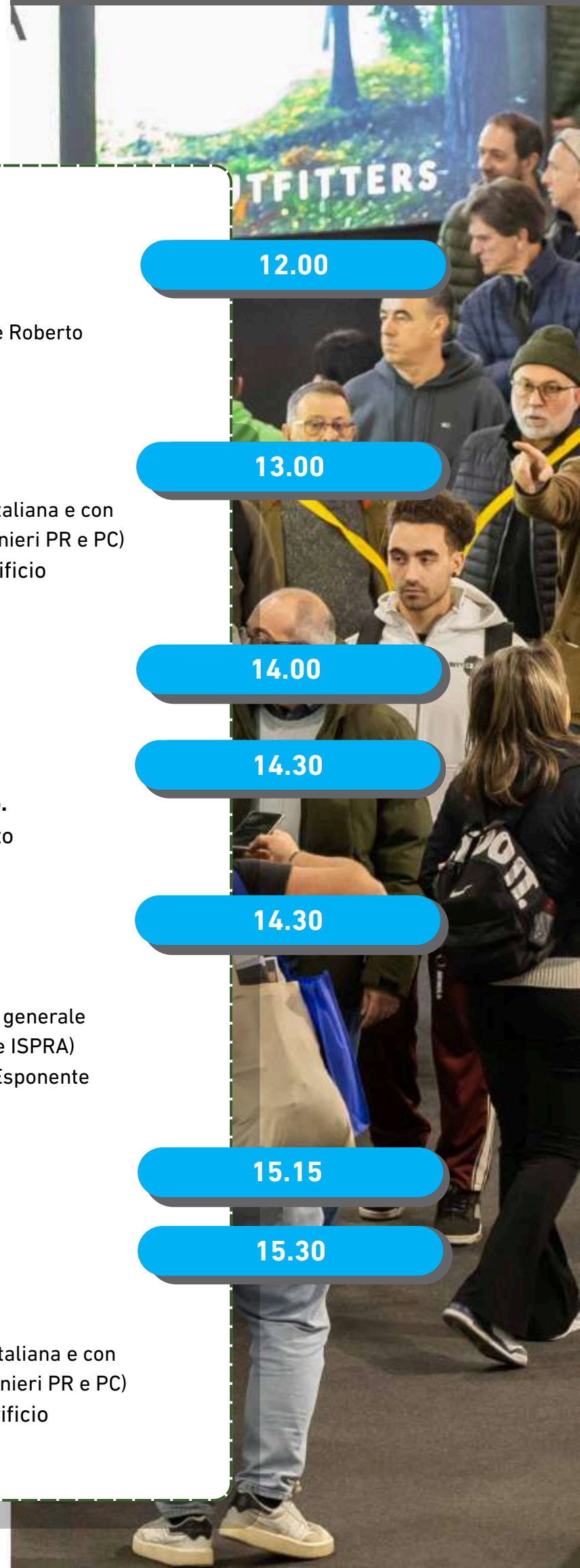
15.15

ARENA DEL GUSTO SELVATICO PAD.5

La "cucina accademica", tra tradizione e innovazione

Show-cooking , degustazione e presentazione a cura dello Chef Fabio Giacomelli - ALMA - Scuola internazionale di cucina italiana e con la partecipazione del Col. Pier Luigi Fedele (Com.te Gruppo Forestale Carabinieri PR e PC) In abbinamento: assaggio di birre speciali a cura di Enrico Dosoli - Birrificio Menaresta - Carate Brianza (MB)

15.30



STAND BERETTA PAD.5

Beretta presenta la Community.

Una casa virtuale dove l'azienda apre a nuovo modo di dialogo con i propri estimatori in una formula innovativa e ingaggiante.

15.45

STAND FONDAZIONE UNA PAD.5

Assoarmieri Award 2026

Premiazione contest Assoarmieri relativo alle aziende del settore della caccia, del tiro e dell'outdoor in collaborazione con la rivista Armi e Tiro

17.00

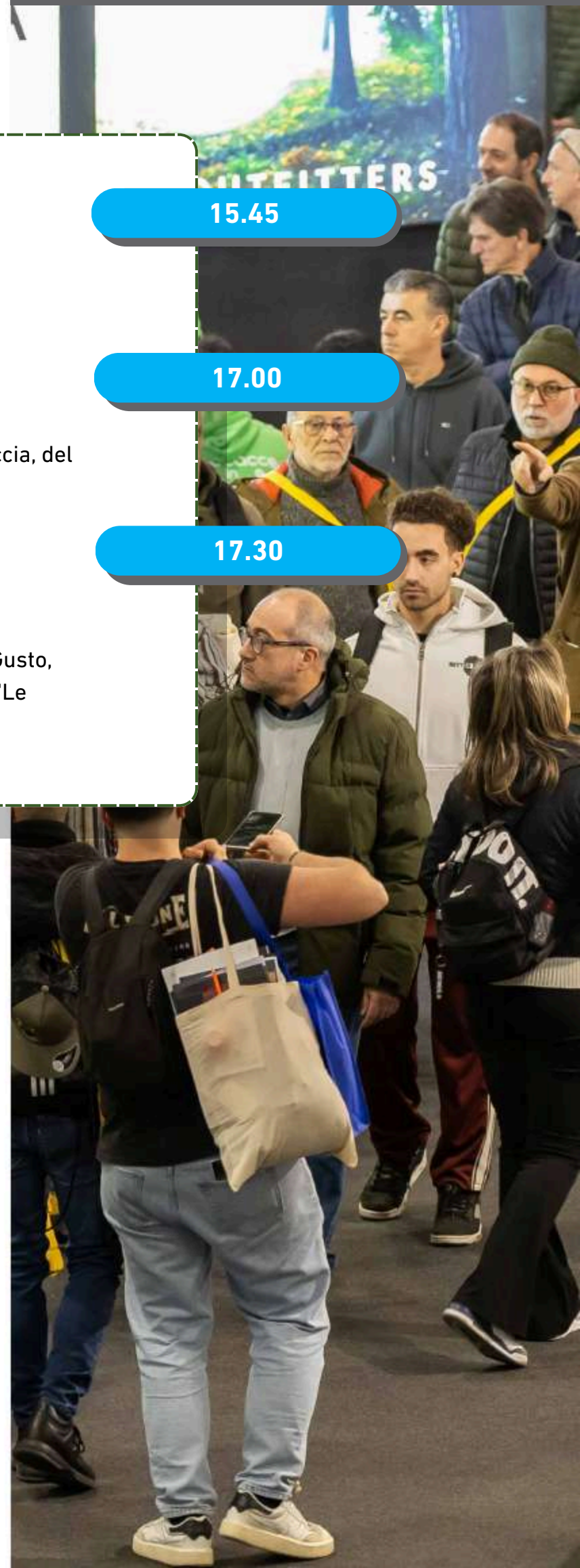
ARENA DEL GUSTO SELVATICO PAD.5

"Tutto il buono del selvatico"

Rinfresco Gourmet

Con la collaborazione di AB Agrivenatoria Biodiversitalia, Diaol - Natura e Gusto, Franchi Food Academy, Grow Restaurant, Federcaccia Donne, Agriturismo "Le Frise", Rifugio "Malga Stain", Sant'Uberto - Le carni del bosco

17.30



ARENA DEL GUSTO SELVATICO PAD.5

9.30

"Norcineria selvatica"

Degustazione e presentazione Sant'Uberto - Le carni del bosco

STAND FONDAZIONE UNA PAD.5

10.00

La vita in Alta Montagna: tra convivenza uomo animale e filiera selvatica. Case histories nazionali e internazionali.

Dialogo sulle esperienze uomo-animale con la delegazione tibetana. Con rappresentanza del Tibet in Italia, Eugenio Carlini (Direttore AFV Valbelviso Barbellino), Esponente FAO

STAND FONDAZIONE UNA PAD.5

11.00

Education Day: workshop selvatico e condivisione di esperienze con il mondo della scuola e dell'università.

Confronto con AUSF Italia, Università di Firenze, Università del Molise, Università della Tuscia, Università di Udine, Università di Venezia e Università degli studi di Milano.

STAND BERETTA PAD.5

11.00

Prodotti iconici per un anno speciale.

Beretta presenta A400 e BRX1 in edizione speciale per i 500 anni. Oltre al mitico Ultraleggero che si ammantava di cartelle in alluminio e all'immortale Silver Pigeon 3

ARENA DEL GUSTO SELVATICO PAD.5

12.30

"Colori e sapori del selvatico in tavola - verso il futuro"

Degustazione a cura di Sant'Uberto - Le Carni del bosco

STAND ZOTTA - FOREST

14.00

ZOTTA presenta l'evoluzione del pantalone tecnico antispino.



EVENTI COLLATERALI

PADIGLIONE 6-AREA INTERATTIVA

Prove di Action Air.

A cura Federazione Italiana Tiro Dinamico Sportivo

PADIGLIONE 6-AREA INTERATTIVA

Dimostrazioni di Agility Dog.

A cura Federazione Italiana Armi Sportive e Cinofilia Sportiva

PADIGLIONE 6-AREA INTERATTIVA

Prove di Paint-ball.

A cura Federazione Italiana Armi Sportive e Cinofilia Sportiva

PADIGLIONE 5-AREA INTERATTIVA

Prove di Tiro con l'arco.

A cura Safari Club International - Italian Chapter
Sezione Bow Hunter

PADIGLIONE 6-AREA INTERATTIVA

Prove di Tiro con la Fionda.

A cura di Fionde Lumbro

AREA ESTERNA

Linee di Tiro

TSN PARMA

Linee di Tiro

