



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Fondata da Orio Vergani nel 1953
Istituzione Culturale della Repubblica Italiana

*Delegazioni Borgo Val di Taro,
Salsomaggiore Terme, Terre Alte*



COMUNE DI BARDI



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Borgo Val di Taro



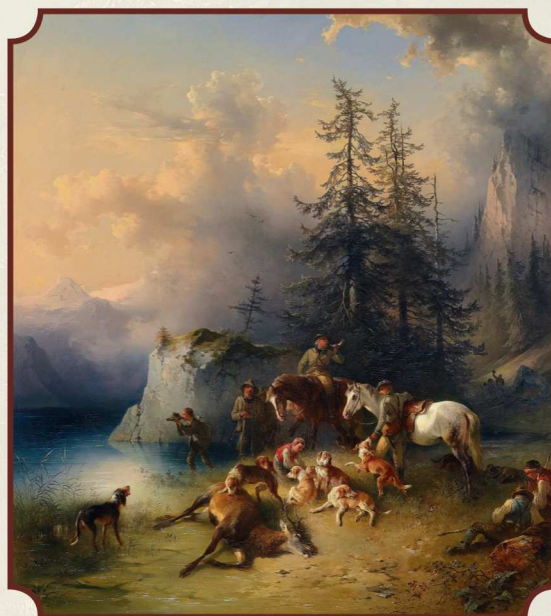
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Salsomaggiore



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione delle Terre Alte



Lions Club Bardi Val Ceno



**Selvaggina e cacciagione
tra tutela e valorizzazione**
Risorsa dell' Appennino parmense

Sabato 21 Marzo 2015 – ore 9,45
*Auditorium S.Francesco
Via S.Francesco – Bardi*

Saluto delle Autorità e inizio lavori

Giovanni Spartà

*Delegato Accademia Italiana della Cucina
Delegazione di Borgo Val di Taro*

Giorgio Oppici

*Delegato Accademia Italiana della Cucina
Delegazione Terre Alte*

Moderatore e Coordina

Roberto Tanzi

*Delegato Accademia Italiana della Cucina
Delegazione di Salsomaggiore Terme*



INTERVENGONO

Maria Luisa Zanni

*Direttrice dell'Osservatorio Faunistico
della Regione Emilia Romagna
"Tutela e gestione della fauna
nell'Appennino parmense"*

Pier Luigi Fedele

*Comandante Provinciale del
Corpo Forestale dello Stato di Parma
"Utilizzo della fauna in cucina:
cosa prevede la normativa?"*

Mauro Cavalca

*Direttore Servizio Sanità Animale
AUSL di Parma
"Stato sanitario della fauna"*

Marco Pierantoni

*Direttore Servizio Igiene - Alimenti origine animale
- Ausl di Parma*

"Qualità e sicurezza alimentare in tavola"

coffee break

Angelo Campanini

*Vice Delegato Accademia Italiana della Cucina
Delegazione di Salsomaggiore Terme*

"Etica Venatoria"

Luciana Rabaiotti

*Preside Istituto Alberghiero
di Salsomaggiore Terme*

e

Daniele Persegani

*Chef Istituto Alberghiero
di Salsomaggiore Terme
"La cucina della cacciagione
tra passato e presente"*



CONCLUSIONI

Giovanni Ballarini

Presidente Accademia Italiana della Cucina