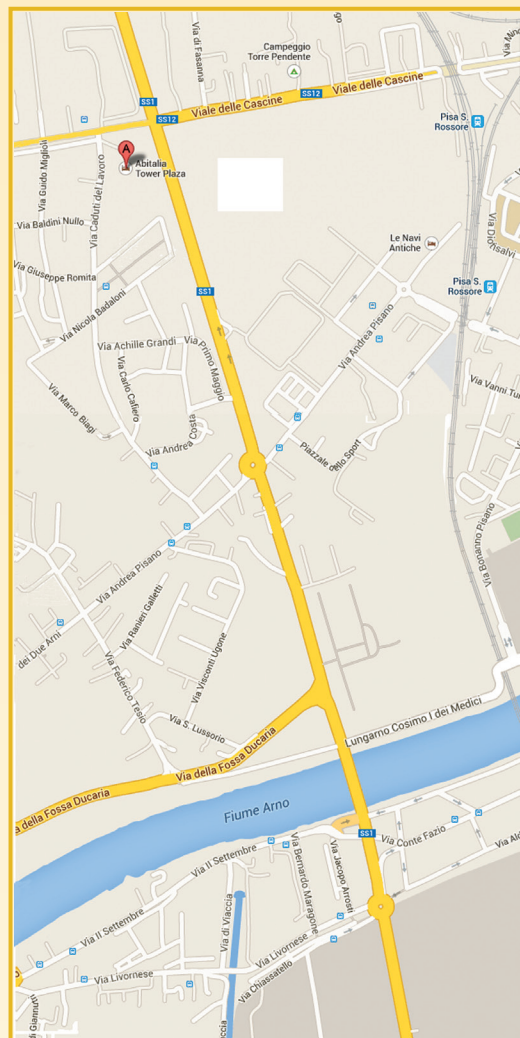


GRAND HOTEL ABITALIA TOWER PLAZA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
DELEGAZIONE DI PISA



ACCADEMIA DEI GEORGOFIL
SEZIONE CENTRO OVEST



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
DELEGAZIONE DI PISA



ACCADEMIA DEI GEORGOFIL
SEZIONE CENTRO OVEST

Con il PATROCINIO di:



PROVINCIA DI PISA



COMUNE DI PISA



Con il CONTRIBUTO di:



B.P. Laj

Con la COLLABORAZIONE di:



CONVEGNO NAZIONALE



Tratto da "Trionfo della Morte" di Buonamico Buffalmacco

“La Fauna selvatica nella cucina toscana”

Sabato 9 novembre 2013

ore 15,15

Sala Ribot

Grand Hotel Abitalia Tower Plaza

Via Caduti del lavoro, 46

PISA

PROGRAMMA

Ore 15,15

È universalmente riconosciuto che la storia della pratica venatoria ha segnato il passaggio dall'*homo erectus* all'*homo sapiens* ed ha condizionato usi, costumi, rapporti sociali e stili di vita. Ed è da ricordare come la caccia sia stata la prima azione a diventare racconto scritto di cui lasciare testimonianza e memoria. Troviamo segni incisi in caverne o su rocce, e di questi racconti raffigurati da pittori rupestri se ne trovano molti ed in ogni continente ed, a sentire i paleontologi, si risalirebbe al Paleolitico. L'uomo ha iniziato la sua avventura sulla terra come cacciatore e come tale ha via via perfezionato la sua tecnica venatoria, la cucina relativa e di conseguenza la sua stessa esistenza. Questo convegno, organizzato dall'Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Pisa in collaborazione con la Sezione Centro Ovest dell'Accademia dei Georgofili, intende percorrere il cammino che vede come la caccia abbia contribuito in maniera determinante alla socialità dei nostri antenati. Con il passare dei secoli la caccia diviene pratica di grande ed inedito prestigio simbolico nell'esercizio del potere, della forza e del coraggio. Oggi la civiltà industriale ed urbana uccide più animali di tutte le altre ed il rapporto con la fauna selvatica tende ad essere inevitabilmente contraddittorio. Ma il passaggio da necessità (fino alla metà del '900 per una parte della popolazione toscana rappresentava una fonte primaria alimentare) a divertimento non è il solo: la fauna selvatica locale è anche patrimonio economico che è regolamentato da leggi che avvertono, ancora, un richiamo ancestrale. Un grande racconto, un frammento di storia ed esperienza umana che i relatori avvicinano con grande rispetto.

Alfredo Pelle

SALUTI DI APERTURA

Dott. Paolo Petroni

Segretario Generale Accademia Italiana della Cucina

Prof. Filiberto Loreti

Presidente della Sezione Centro Ovest

Accademia dei Georgofili

Ing. Franco Milli

Delegato di Pisa

Coordinatore Territoriale Toscana Area Ovest

Autorità partecipanti

INTRODUCE E MODERA

Ing. Franco Milli

• Alimentazione a Pisa nel Tardo Medioevo

Dott.ssa Laura Galoppini

Dipartimento di Civiltà e forme del sapere

Università di Pisa

• Fauna selvatica: "Diritto del ricco e conquista del povero"

Dott. Alfredo Pelle

Giornalista e Gastronomo, Accademico Apuano

Direttore Centro Studi Territoriali Toscana

• Gestione della fauna selvatica ed Agricoltura: problematica ed opportunità

Prof. Francesco Sorbetti Guerri

Università di Firenze

• La valorizzazione delle carni dei capi abbattuti

Dott. Vito Mazzarone – Provincia di Pisa

COFFEE BREAK

TAVOLA ROTONDA

"Quali prospettive per la fauna selvatica oggi nella cucina"

MODERA

Prof. Filiberto Loreti

Prof. Alessandro Poli

Dipartimento di Scienze Veterinarie – Università di Pisa

Dott. Andrea Gennai

Direttore Ente – Parco Regionale Migliarino, S. Rossore
Massaciuccoli

Dott. Roberto Bonaretti

Az. Faunistica – Venatoria Miemo

Dott. Marco Del Torto

Direttore U.O. Sanità Animale – USL 5

Prof. Massimo Tessieri

Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef
Professore IPSAAR G. Matteotti

Sig. Mauro Bernardini

Az. Gastone Bernardini (Trasformatore di carni selvatiche)

Sig. Giacomo Sanavio

Assessore Provincia di Pisa

Sviluppo Rurale, Forestazione e Difesa Fauna

CONCLUSIONI DEL CONVEGNO

Prof. Em. Giovanni Ballarini

Presidente Accademia Italiana della Cucina

CHIUSURA DEI LAVORI