



VISITA TECNICA al CENTRO LAVORAZIONE SELVAGGINA di MACERATAA

venerdì 15 marzo 2024

P R O G R A M M A

Il centro di lavorazione selvaggina di Macerata è gestito da U.R.C.A di Macerata.

Obiettivo del centro è la valorizzazione delle carni degli ungulati selvatici sane e controllate da immettere nel mercato a vantaggio in modo particolare delle strutture ricettive e di ristorazione del territorio.

Ore 12.15 : ritrovo presso parcheggio della IPERCOOP di Collestrada Perugia

Ore 13.30: ritrovo e pranzo presso il **Ristorante " Da Lore' "**, via nazionale 34, Borgiano di Serrapetrona MC, noto in tutte le Marche per la sua carbonara, dove ci aspetterà il responsabile del centro raccolta Francesco Marchetti, presidente U.R.C.A. di Macerata, che ci accompagnerà nella visita.

Ore 15.30 : partenza per il centro di lavorazione che si trova a pochi minuti dal ristorante. Per chi non volesse venire a pranzo l'appuntamento è al ristorante alle 15,30 per poter andare insieme al centro.

Ore 17,30 è previsto il termine dell'iniziativa.

Il Pranzo facoltativo è previsto: antipasto ,carbonara, secondo, contorno, caffè €. 25.

Si richiede la prenotazione entro giovedì 7 marzo, compilando la scheda di adesione scaricabile al link, che trovate nella mail ricevuta.

L'evento realizzato in collaborazione con la Federazione Regionale dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali dell'Umbria è valido ai fini del riconoscimento dei crediti formativi per i Dottori Agronomi e Dottori Forestali.

Per Info contattare Franco Fabbri cell. 3515584436