



Accademia Ambiente  
Foreste e Fauna del Trentino



# DALLA FORESTA ALLA CUCINA

*Trattamento delle spoglie,  
igiene e qualità delle carni di selvaggina*

L'Accademia Ambiente Foreste e Fauna del Trentino e l'Associazione Cacciatori Trentini, con la collaborazione di Botteri Carni Srl, organizzano due serate dedicate a un bene prezioso: la carne di selvaggina.

Per capire come trattare correttamente gli animali cacciati, dal luogo del prelievo fino al congelatore o al consumo.

Gli aspetti igienici e qualitativi del "prodotto carne" spiegati da un veterinario.

Le tecniche di lavorazione e taglio spiegate e mostrate da un esperto.

## IL VETERINARIO

**Dott. Carlo Costanzi**

*Fattori che possono influire sulla sicurezza igienica e organolettica nella produzione di carni da selvaggina cacciata*

Giovedì 1 dicembre ore 20.00

Centro della Fauna Alpina al Casteller

Strada ai Palazzi 31 - 38123 Trento

## L'ESPERTO DI CARNI

**Guido Botteri**

*Dimostrazione pratica delle tecniche di trattamento dell'animale prelevato*

Martedì 13 dicembre ore 20.00

Stabilimento Botteri Carni Srl

Via Fermi 4 - 38015 Lavis (TN)

**La partecipazione è gratuita, siete tutti invitati**