





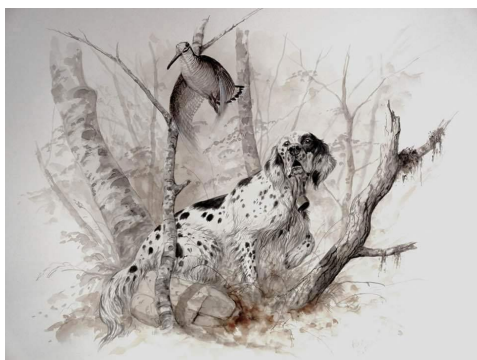
CONVEGNO INTERNAZIONALE FANBPO SULLA BECCACCIA

16-17 | MAGGIO | 2025

Il Dott. Paolo Pennacchini, Presidente FANBPO & FIBEC, con alcuni relatori del Paleartico Occidentale di fama internazionale, vi informeranno sullo stato di conservazione in Svizzera ed in Europa della Specie Beccaccia - Scolopax rusticola

c/o HOTEL CORONADO di MENDRISIO





CONVEGNO INTERNAZIONALE FANBPO SULLA BECCACCIA

16-17 | MAGGIO | 2025

PROGRAMMA "PARTE PUBBLICA"

Sabato 17 maggio 2025

- 15.30 Saluti ufficiali di benvenuto seguiti dalle interessanti presentazioni curate da parte di noti relatori di fama internazionale sul "Monitoraggio delle popolazioni Beccaccia, metodologie delle ricerche, tendenze, studi realizzati ed informazioni diverse di carattere internazionale"...

PORTOGALLO
FRANCIA
ITALIA
SVIZZERA
SVIZZERA

David Gonçalves
Kevin le Rest
Marco Tuti & Paolo Bonghi
Yvon Crettenand (Biologo / UCP Vallese)
Pierre Mollet / Stazione Ornitologica di Sempach

- 18:30 Intervento conclusivo del Convegno da parte del Presidente FANBPO Dott. Paolo Pennacchini

- 19:00 Aperitivo con intrattenimenti *(col bel tempo all'aperto)*

- 20:00 **GRANDE CENONE DI GALA** con diverse sorprese da non perdere. Un'occasione unica dove avremo anche la presenza di alcuni esponenti di spicco del mondo politico Svizzero e Italiano, personaggi della venatoria Ticinese, Svizzera ed Italiana.

Per partecipare al **GRANDE CENONE DI GALA**, già ora potete riservare telefonando al Presidente RICO al +41 79 686 17 86 o alla Segretaria TATIANA al numero +41 79 799 38 62, oppure inviare una mail a caccia.scvc@gmail.com

DÎNER DE GALA - SAMEDI 17 MAI 2025

APÉRITIF DANS LE FOYER DE L'HÔTEL CORONADO

*VERRE DE VIN PETILLANT OU BLANC DU TESSIN OU BOISSON NON ALCOOLISÉE

*FEUILLETES, CHIPS, MINI-PIZZA



DÎNER DE GALA TABLES RONDES BUFFET :

*PETIT TARTARE DE BŒUF

*PETIT TARTARE DE SAUMON

*CREVETTES A LA CATALANE

*POULET EN CARPIONE

*SALADE DE LENTILLES AVEC AGRUMES

*BOUCHEES DE PARMESAN



PREMIER PLAT SERVI À TABLE :

*CALAMARATA A LA SORRENTINA

PLAT PRINCIPAL SERVI À TABLE :

*ROAST BEEF AVEC SAUSCE AU VINAIGRE BALSAMIQUE

*POMMES DE TERRE NOUVELLES AU FOUR

*NID DE VERDURE



DESSERT:

*TIRAMISÙ DU MATTARELLO FAIT MAISON



PRIX SPÉCIAL (partiellement subventionné par l'organisation)

CHF 70.-- PAR PERSONNE

DATE LIMITE D'INSCRIPTION:

Offert par l'organisation :

JEUDI 8 MAI 2025

- 1 bouteille de vin rouge par table pour 4 personnes
- 1 bouteille d'eau minérale pour 4 personnes
- Café Chicco d'Oro

(Consommations supplémentaires payantes)

