

INFORMAZIONE AI SOCI PER IL CONVEGNO FANBPO DEL 17 MAGGIO 2025



CONVEGNO INTERNAZIONALE FANBPO SULLA BECCACCIA

16-17 | MAGGIO | 2025

Il Dott. Paolo Pennacchini, Presidente FANBPO & FIBEC, con alcuni relatori del Palearctico 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	David Gonçalves
FRANCIA	Kevin le Rest
ITALIA	Marco Tuti & Paolo Bongj
SVIZZERA	Yvon Crettenand (Biologo / UCP Vallese)
SVIZZERA	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

CENONE DI GALA-SABATO 17 MAGGIO 2025

APERITIVO NEL FOYER DELL'HOTEL CORONADO

*CALICE DI BOLLICINE O BIANCO TICINESE O ANALCOLICO O SUCCO

*SFOGLIATINE, CHIPS, BOCCONCINI DI PIZZA

CENA DI GALA TAVOLI ROTONDI A BUFFET:

*TARTARINA DI MANZO

*TARTARINA DI SALMONE

*GAMBERETTI ALLA CATALANA

*POLLO IN CARPIONE

*INSALATINA DI LENTICCHE AGLI AGRUMI

*BOCCONCINI DI PARMIGIANA



PRIMO SERVITO AL TAVOLO:

*CALAMARATA ALLA SORRENTINA

SECONDO SERVITO AL TAVOLO:

*ROAST BEEF CON SALSETTA AL BALSAMICO

*PATATE NOVELLE AL FORNO

*NIDO DI VERDURE

DOLCE:

*IL TIRAMISÙ DEL MATTARELLO FATTO IN CASA



PREZZO SPECIALE (Parzialmente sovvenzionato dall'organizzazione)

CHF 70.-- A PERSONA

TERMINE DI ISCRIZIONE:

Offerti dall'organizzazione:

GIOVEDÌ 8 MAGGIO 2025

- 1 bottiglia di vino rosso al tavolo ogni 4 persone
- 1 bottiglia di acqua minerale ogni 4 persone
- Caffè Chicco d'Oro

(Ulteriori consumazioni a pagamento)

