



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

Delegazione della Maremma – Grosseto

ISTITUZIONE CULTURALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA
IL DELEGATO

CONVEGNO NAZIONALE

LA CARNE BOVINA DI RAZZA MAREMMANA

Un prodotto del territorio da conoscere e valorizzare

ALBERESE - GROSSETO 17 E 18 APRILE 2010

Cari amici Accademici,

nei giorni **17 e 18 aprile** la Delegazione Maremma – Grosseto organizza un **convegno nazionale** sulle caratteristiche della carne bovina di Razza Maremmana, particolare bovino tipico della Maremma toско-laziale che caratterizza gli ambienti naturali e selvaggi di queste terre un tempo vocate unicamente all'allevamento e alla caccia.

Oltre che acquisire utili informazioni sul mondo che ruota attorno a questa produzione di nicchia ed assaporare gli antichi mestieri legati all'allevamento brado di questi animali, ancor oggi custoditi dai **butteri** che svolgono il loro lavoro a cavallo, sarà certamente l'occasione per visitare la Maremma ed il suo **Parco Regionale**, che ruota attorno all'**Azienda Regionale Agricola di Alberese**, già possedimento dei Granduchi di Lorena, dove si svolgerà la parte principale del nostro incontro.

La stagione primaverile è la più adatta a questo tipo di visite ed il nostro incontro nazionale, che vedrà la presenza del Presidente **Giovanni Ballarini**, certamente beneficerà delle magiche atmosfere naturali ancora preservate in questo lembo di terra.

Allego alla presente il programma dell'incontro, augurandomi di suscitare il vostro interesse. Prego pertanto i **Delegati** e gli **Accademici** tutti di promuovere l'iniziativa e rimango in attesa delle vostre adesioni.

Un cordiale saluto.

Dr. Domenico Saraceno

Per ogni eventuale chiarimento potete contattarmi anche al seguente numero telefonico:

335/7227023



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

Delegazione della Maremma – Grosseto

ISTITUZIONE CULTURALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA
IL DELEGATO

CONVEGNO NAZIONALE

LA CARNE BOVINA DI RAZZA MAREMMANA

Un prodotto del territorio da conoscere e valorizzare

ALBERESE - GROSSETO 17 E 18 APRILE 2010

PROGRAMMA

Venerdì 16 aprile

Arrivo e sistemazione degli ospiti presso gli agriturismi *dell'AZIENDA REGIONALE AGRICOLA DI ALBERESE* e dell'AZIENDA AGRICOLA GIUNCOLA&GRANAIOLO

Ore 20,30 cena dei convenuti presso il ristorante GIUNCOLA&GRANAIOLO (*)

Sabato 17 aprile

Ore 10,30 visita guidata dell'AZIENDA REGIONALE AGRICOLA DI ALBERESE, degli allevamenti di bovini e cavalli Maremmani e della selleria. Dimostrazione del lavoro dei butteri

Ore 13,00 colazione rustica negli antichi granai lorenesi

Ore 16,00 presso la sala del cinema di Alberese convegno nazionale

Ore 20,00 cena in onore del Presidente presso il ristorante GIUNCOLA&GRANAIOLO

Domenica 18 aprile

Opzione A - visita guidata al Parco Regionale della Maremma

Opzione B - giornata relax al Petriolo Spa&Resort

(*) menu alla carta e pagamento escluso dal pacchetto



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

Delegazione della Maremma – Grosseto

ISTITUZIONE CULTURALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA
IL DELEGATO

CONVEGNO NAZIONALE

LA CARNE BOVINA DI RAZZA MAREMMANA

Un prodotto del territorio da conoscere e valorizzare

PROGRAMMA DEL CONVEGNO

Sabato 17 aprile – Sala conferenze ex cinema di Alberese

Ore 16,00 – **Dr. Domenico Saraceno** – Delegato AIC Delegazione Maremma-Grosseto

Apertura dei lavori e saluti

Ore 16,20 – **Dr. Francesco Lemarangi** – Accademico dei Georgofili, allevatore e Presidente della sezione di razza Maremmana dell'Associazione Provinciale Allevatori

La storia della razza, le sue caratteristiche ed il suo allevamento

Ore 16,40 – **Dr. Maurizio Bonanzinga** – Responsabile del settore zootecnico Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione in Agricoltura

Le azioni di ricerca nel settore zootecnico: il ruolo dell'ARSIA

Ore 17,00 – **Dr. Marco Locatelli** – Direttore Azienda Regionale Agricola di Alberese, Presidente dell'Associazione Razza Bovina Maremmana

L'attività di valorizzazione del prodotto

Ore 17,20 – **Prof. Alessandro Giorgetti** – Ordinario di zootecnica Università di Firenze

Le caratteristiche della carne di bovino di razza Maremmana

Ore 17,40 – l'esperienza in cucina – testimonianze di chef e dell'Istituto Alberghiero di Grosseto

Ore 18,10 – **Prof. Giovanni Ballarini** – Presidente Accademia Italiana della Cucina

Conclusioni



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

Delegazione della Maremma – Grosseto

*ISTITUZIONE CULTURALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA
IL DELEGATO*

PREZZI E CONDIZIONI

Pacchetto n.1

- completo **€ 265,00** a persona con **opzione A**
- (comprende 2 pernottamenti, visita guidata all'Azienda Regionale Agricola di Alberese, colazione rustica nei granai lorenese, la partecipazione al convegno, la cena in onore del Presidente e la visita guidata al Parco della Maremma – pranzo escluso).

Pacchetto n.2

- completo **€ 315,00** a persona con **opzione B**
- (comprende 2 pernottamenti, visita guidata all'Azienda Regionale Agricola di Alberese, colazione rustica nei granai lorenese, la partecipazione al convegno, la cena in onore del Presidente e giornata relax al Petriolo Spa&Resort, compreso il pranzo).

Pacchetto n.3

- relativo al solo programma del sabato e della domenica – opzione A **€ 185,00**

Pacchetto n.4

- relativo al solo programma del sabato e della domenica – opzione B **€ 235,00**

La partecipazione è prevista anche per singoli eventi alle seguenti condizioni:

- Colazione rustica nei granai lorenese € 40,00
- Cena in onore del Presidente € 50,00
- Singolo pernottamento € 80,00
- Convegno nazionale – ingresso libero



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

Delegazione della Maremma – Grosseto

ISTITUZIONE CULTURALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA
IL DELEGATO

LA CARNE BOVINA DI RAZZA MAREMMANA

Un prodotto del territorio da conoscere e valorizzare

ALBERESE - GROSSETO 17 E 18 APRILE 2010

Convegno nazionale

SCHEDA DI PRENOTAZIONE

Nome _____ Cognome _____

Delegazione _____

Indirizzo _____

Tel. cell. _____

Prenotazione n. camere doppie _____ Prenotazione n. camere doppie uso singolo _____

Pacchetto n. 1 (€265,00) Numero prenotati _____ Totale € _____,00

Pacchetto n. 2 (€315,00) Numero prenotati _____ Totale € _____,00

Pacchetto n. 3 (€185,00) Numero prenotati _____ Totale € _____,00

Pacchetto n. 4 (€235,00) Numero prenotati _____ Totale € _____,00

Partecipazione ai singoli eventi:

Colazione rustica del sabato (€40,00) Numero prenotati _____ Totale € _____,00

Cena in onore del Presidente (€50,00) Numero prenotati _____ Totale € _____,00

TOTALE VERSAMENTO € _____,00

Pagamento entro il 30/03 p.v. da accreditare presso la banca Monte dei Paschi di Siena – Sede di Grosseto, sul conto corrente n. 5500167 - ABI 01030 - CAB 14300 intestato a Domenico Saraceno indicando la seguente causale:
CONVEGNO ALBERESE

CODICE IBAN : IT 83 Q 01030 14300 000005500167

Si prega di inviare copia della presente scheda debitamente compilata e con allegata ricevuta di pagamento al numero di fax **0564/429277**.