

L'11 e il 12 agosto prossimi a Farra D'Alpago (BL) si svolgerà la manifestazione "I PRODOTTI AGROALIMENTARI DI MONTAGNA, TIPICITÀ LOCALI E QUALITÀ SENZA CONFINI" organizzata nell'ambito del progetto finanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale e Interreg V-A Italia-Austria 2014-2020 denominato "TOP-Value: Il valore aggiunto del Prodotto di Montagna"

Sabato 11 agosto avrà luogo la conferenza dal titolo "Il valore aggiunto dei prodotti di qualità e di montagna per lo sport e per l'ambiente" che si terrà alle ore 18 presso la palestra comunale di Farra D'Alpago (BL), in via Fratelli Bandiera. Ai saluti delle autorità seguiranno gli interventi di Ivo Bianchi, medico specializzato in omtossicologia, Enrico Sturaro, professore all'Università di Padova, e Giorgio Trentin, della Direzione agroalimentare della Regione Veneto.

La manifestazione proseguirà alle ore 20 in piazza Cesare Battisti con il cooking show guidato dagli chef stellati Renzo Dal Farra della Locanda San Lorenzo di Puos D'Alpago (BL), Renzo De Prà del ristorante Dolada di Pieve d'Alpago (BL) e dallo chef pasticciere Ivan Centeleghe dell'omonima pasticceria di Farra D'Alpago (BL). Anche questo appuntamento avrà come protagonisti i prodotti agroalimentari di qualità e di montagna del Veneto e dell'area di confine tra Italia e Austria.

Il giorno seguente, dalle ore 9 alle ore 18, lungo il percorso pedonale del centro di Farra d'Alpago avrà luogo una mostra-mercato dedicata ai prodotti agroalimentari dei territori coinvolti dal progetto Top-Value, ovvero Veneto, Friuli Venezia Giulia e Carinzia.

Tutte le iniziative proposte nell'ambito dell'evento sono aperte al pubblico, ma il convegno e il cooking show prevedono un numero limitato di accessi, in ragione delle vigenti norme di sicurezza.

Coloro che desiderano assistere al convegno e al cooking show (la partecipazione a quest'ultimo è vincolata alla partecipazione al convegno) possono registrare anticipatamente la propria presenza inviando un'e-mail all'indirizzo top-value@ersa.fvg.it oppure contattando gli uffici ERSA al numero 0432 529282.

La registrazione in loco sarà consentita fino all'esaurimento dei posti disponibili.

“I PRODOTTI AGROALIMENTARI DI MONTAGNA, TIPICITÀ LOCALI E QUALITÀ SENZA CONFINI”

ALPAGO, LOCALITÀ FARRA (BL) - 11-12 AGOSTO 2018

Sabato 11 agosto 2018

Conferenza: “Il valore aggiunto dei prodotti di qualità e di montagna per lo sport e per l’ambiente”

Presso Palestra Comunale – Farra d’Alpago, Via Fratelli Bandiera

La conferenza, aperta al pubblico, presenta le caratteristiche dei prodotti agroalimentari di qualità, in particolare del prodotto di montagna, e il valore aggiunto in termini nutrizionali per il consumatore e lo sportivo. Inoltre, è approfondita la sostenibilità ambientale delle tecniche produttive dei “prodotti di montagna”.

h. 18.00 Saluti di apertura

Regione del Veneto - Comune di Alpago

Camera dell'Agricoltura della Carinzia - capofila del progetto TOP-Value

h. 18.10 Le caratteristiche nutrizionali dei prodotti lattiero-caseari di qualità e di Montagna e i loro benefici per gli sportivi

prof. Ivo Bianchi – Medico specializzato in omtossicologia

h. 18.30 La sostenibilità ambientale delle produzioni lattiero casearie di montagna

prof. Enrico Sturaro – Università degli Studi di Padova

h. 18.50 Conoscere e riconoscere i prodotti agroalimentari dei sistemi di qualità

dott. Giorgio Trentin – Regione del Veneto, Direzione Agroalimentare

h. 19.10 Conclusioni e buone pratiche per il consumatore

Modera gli interventi: dott. Antonio Boschetti - Direttore de L'Informatore Agrario

A seguire...

Cooking show: “I prodotti di qualità e di montagna: proposte per “gustare” il Veneto e l’area di confine tra Italia e Austria”

Presso Piazza Cesare Battisti

Il percorso comprende la degustazione guidata di prodotti agroalimentari di qualità veneti e dell’area di confine tra Italia e Austria.

Domenica 12 agosto 2018

Mostra: “Prodotti di qualità, di montagna e dell’area di confine tra Italia e Austria”

Percorso pedonale presso centro di Farra d’Alpago

I produttori del Veneto e dell’area transfrontaliera tra Italia e Austria espongono i loro prodotti di montagna e di qualità, con degustazioni libere.

“DIE LANDWIRTSCHAFTLICHEN LEBENSMITTELPRODUKTE AUS DEM BERGGEBIET, LOKALE SPEZIALITÄTEN UND GRENZÜBERSCHREITENDE QUALITÄTSPRODUKTE“

ALPAGO, ORTSCHAFT FARRA (BELLUNO) – 11.-12. AUGUST 2018

Samstag, 11. August 2018

Vortrag: “Der Mehrwert der Qualitäts- und Bergerzeugnisse für Sport und Umwelt“

In der Kommunalen Turnhalle – Farra d’Alpago, Via Fratelli Bandiera

Der öffentlich zugängliche Vortrag zeigt die Merkmale der landwirtschaftlichen Qualitätsprodukte, insbesondere der Bergerzeugnisse, und den ernährungstechnischen Mehrwert für den Verbraucher und den Sportler auf. Ferner wird das Thema der ökologischen Nachhaltigkeit der Produktionstechniken der “Bergerzeugnisse“ detailliert behandelt.

18:00 Uhr Begrüßung

Regionale und lokale Würdenträger
 Lead-Partner des Projektes TOP-Value

18:10 Uhr Die Ernährungsmerkmale der Milcherzeugnisse aus den Qualitätssystemen und aus dem Berggebiet und ihr Nutzen für Sportler

Prof. Ivo Bianchi – Facharzt für Homotoxikologie

18:30 Uhr Die ökologische Nachhaltigkeit der Milch- und Käseproduktionen im Berggebiet

Prof. Enrico Sturaro – Universität Padua

18:50 Uhr Die landwirtschaftlichen Lebensmittel aus den Qualitätssystemen kennen und erkennen

Dott. Giorgio Trentin – Region Veneto, Abteilung für landwirtschaftliche Lebensmittelproduktion

19:10 Uhr Abschluss und Best Practices für den Verbraucher

Moderation: Dott. Antonio Boschetti - Leiter von L'informatore Agrario

Im Anschluss...

Cooking show: “Die Qualitäts- und Bergerzeugnisse: Vorschläge zur Degustation von Produkten aus dem Veneto und dem Grenzgebiet zwischen Österreich und Italien“

Piazza Cesare Battisti

Die Veranstaltung umfasst die geführte Degustation von landwirtschaftlichen Qualitätserzeugnissen aus dem Veneto und dem Grenzgebiet zwischen Österreich und Italien.

Sonntag, 12. August 2018

Ausstellung: “Qualitätsprodukte, Bergerzeugnisse und Erzeugnisse aus dem Grenzgebiet zwischen Österreich und Italien“

Rundgang zu Fuß im Ortskern von Farra d’Alpago

Die Erzeuger aus dem Veneto und dem Grenzgebiet zwischen Österreich und Italien stellen ihre Berg- und Qualitätserzeugnisse aus und bieten kostenlose Degustationen an.