



NO WASTE 

NO WASTE ist ein Projekt, das von Interreg-V-A-Programm Italien-Österreich mitfinanziert wird, mit dem Ziel die grenzüberschreitende Zusammenarbeit im Grenzgebiet zu stärken und den Zielen der Strategie Europa 2020 in ihrer Erreichung beizutragen.

Das Projekt **NO WASTE** hat es darauf abgesehen eine thematische touristische Route (**NO WASTE ROAD**) in den Gebieten der Provinz Belluno, Friaul-Julisch Venetien und Kärnten zu entwickeln, mit dem ehrgeizigen Ziel, die Besucher über die Notwendigkeit anzuregen, Abfallproduktion für eine gesündere und nachhaltigere Zukunft zu reduzieren.

Flachs, **Hanf** und **Brennnessel** sind traditionelle regionale Kulturen und ein perfektes Beispiel für einen abfallfreien Lebenszyklus. Diese Pflanzen wurden aufgrund ihrer vollständigen Nutzung gewählt: Jeder Teil davon kann ohne Abfallerzeugung gebraucht werden.

 **CERTOTTICA**

 **UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI TRIESTE**

**WOOD
KPLUS**

Per info e prenotazioni
Certottica S.c.r.l.
Istituto Italiano per la certificazione
dei prodotti ottici
Tel. +390437573157
Fax +390437573131

E-mail:
melany.dalleceste@certottica.it
giuseppe.dacorta@certottica.it
marco.calvi@certottica.it



www.nowasteproject.com

Interreg
Italia-Österreich
European Regional Development Fund



 **CERTOTTICA**

 **UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI TRIESTE**

**WOOD
KPLUS**

NO WASTE 

Progetto ITAT-2022,
Interreg V-A Italia Austria 2014-2020

Projekt ITAT-2022
Interreg V-A Italien-Österreich 2014-2020



WORKSHOP CON PRANZO
SU PRENOTAZIONE

**MERCOLEDÌ
15 MAGGIO
2019**

**RIFUGIO CERCENÀ
ORE 10:00**



info@rifugiocercena.it
Località Cercenà,
32040 Domegge di Cadore BL, Italien

**MITTWOCH
15. MAI 2019
ALMHÜTTE CERCENÀ
10:00 UHR**

info@rifugiocercena.it
Standort Cercenà,
32040 Domegge
di Cadore BL, Italien

NO WASTE è un progetto co-finanziato dal Programma Interreg V-A Italia-Austria il cui obiettivo è rafforzare la cooperazione transfrontaliera nella zona di confine e contribuire al raggiungimento degli obiettivi della strategia Europa 2020.

Il progetto **NO WASTE** intende creare un percorso turistico tematico (**NO WASTE ROAD**) nei territori della Provincia di Belluno, del Friuli Venezia Giulia e della Carinzia con l'ambizioso obiettivo di stimolare i visitatori a riflettere sulla necessità di ridurre la produzione di rifiuti per un futuro più sano e sostenibile.

Lino, **canapa** e **ortica** sono colture regionali tradizionali e un esempio perfetto di un ciclo di vita senza rifiuti. Queste piante sono state scelte per le loro caratteristiche di sfruttamento totale: ogni loro parte viene impiegata senza produrre alcuno scarto.

WORKSHOP

10:00-13:00



NO WASTE MENÙ NO WASTE

NO WASTE 



NO WASTE 

- Il progetto NO WASTE
- Presentazione del sito web NO WASTE
- Il sistema GIS
- Simulazione di una "NO WASTE ROAD"
- "I rifugi alpini - problematiche dei rifiuti e buone pratiche"

PAUSA

- "Canapa, lino e ortica – tradizione e sostenibilità lungo la NO WASTE ROAD"
- "Canapa, lino e ortica - economia circolare e usi innovativi"
- Proposte & Dibattito
- Pranzo NO WASTE

- Das NO WASTE Projekt
- Vorstellung der NO WASTE Internetseite
- Das GIS-System
- „NO WASTE ROAD“ Simulation
- „Almhütten - Abfallproblematik und gute Praktiken“

PAUSE

- „Hanf, Flachs und Brennnessel - Tradition und Nachhaltigkeit entlang der NO WASTE ROAD“
- „Hanf, Flachs und Brennnessel - Kreislaufwirtschaft und innovative Anwendungen“
- Vorschläge & Diskussion
- NO WASTE Mittagessen

NO WASTE 



ANTIPASTI

Tortine di ortiche e ricotta

(Pasta sfoglia con ripieno di crema di ricotta ed ortiche sbollentate)

Carne salada e focaccia di canapa

(Filetto di manzo sotto sale ed erbe aromatiche con focaccia di farina di farro e canapa)

PRIMI

Crema di ortiche e patate

(Patate, ortiche ed aromi. Frullate e servite con crostini di pane)

Tagliolini al pesto di canapa

(Tagliolini di grano tenero con pesto di semi di canapa, miele ed aceto balsamico)

DOLCE

Torta mele e canapa

(Torta soffice con mele e farina di canapa)

VORSPEISE

Törtchen mit Brennnessel und Ricotta

(Blätterteig mit Füllung aus Ricottacreme und sautierten Brennnesseln)

Carne salada und Hanf-Focaccia

(Salszfleisch-Rinderfilet mit aromatischen Kräutern und Focaccia aus Dinkelmehl und Hanf)

ERSTER GANG

Crema aus Brennnesseln und Kartoffeln

(Crema aus Kartoffeln, Brennnesseln und Gewürzen, serviert mit Brot-Crostini)

Tagliolini mit Hanfpesto

(Weichweizennudeln mit Hanfsamenpesto, Honig und Balsamico-Essig)

DESSERT

Apfel- und Hanfkuchen

(Weicher Kuchen aus Hanfmehl mit Äpfeln)