

Sede di svolgimento/Ort:
Fiera di Longarone, Via del Parco 3
Longarone
(BL)

L'obiettivo del progetto **DIVERS** è quello di promuovere il presidio delle aree di montagna incentivando lo sviluppo di condizioni produttive favorevoli al mantenimento della biodiversità e al contempo di valorizzarla attraverso la caratterizzazione del paesaggio, delle produzioni locali e dei processi produttivi quali condizioni imprescindibili per rendere attraenti i luoghi e diversificare i prodotti dell'area montana.

*Das allgemeine Ziel des Projektes **DIVERS** ist die gemeinsame Anstrengung zur Aufrechterhaltung der Berggebiete als Siedlungsraum. Das erreicht man auch durch eine verstärkte Beachtung der Biodiversität zur Sicherstellung der landschaftlichen Vielfalt im Grenzraum. Dies soll durch die Erfassung der Erzeugnisse in den Berggebieten nach ihrem geschichtlichen Hintergrund, nach den traditionellen Herstellungsmethoden, nach ihrer Umweltrelevanz sowie der Information der Konsumenten gewährleistet werden.*

Per info rivolgersi a:

Peruch Laura - Sezione Competitività
sistemi agroalimentari - Regione Veneto

Email: Laura.peruch@regione.veneto.it

tel: 041/2795490



Attività promossa dalla Regione del Veneto e dalla Provincia di Belluno nell'ambito del progetto "DIVERS", finanziato dal Programma per la cooperazione transfrontaliera Italia-Austria 2007-2013 e dal Fondo europeo di sviluppo regionale.

Von der Region Venetien und der Provinz Belluno im Rahmen des Projektes "DIVERS" geförderte Tätigkeit. Dieses Projekt wird vom Programm zur grenzüberschreitenden Zusammenarbeit Italien-Österreich und vom Europäischen Fonds für regionale Entwicklung finanziert.

LAND  KÄRNTEN

 REGIONE DEL VENETO

ersa  REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

VENETO 
AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

Provincia
di
belluno
dolomiti 



INTERREG IV ITALIA-AUSTRIA
"Biodiversità dei sapori di montagna"
„Biodiversität der Genüsse in den Bergen“

INVITO

Al seminario tecnico sul tema:
"I sapori della montagna e i suoi prodotti nel
mercato agroalimentare"

EINLADUNG

Zum Fachseminar zum Thema:
*„Die Genüsse in den Bergen und deren Produkte auf
dem Agrar- und Nahrungsmittelmarkt“*

29 marzo 2014 alle ore 10.00
29. März 2014 um 10.00 Uhr

Sala Congressi presso Fiera di Longarone
Kongresssaal der Messe von Longarone

**Presenta questo invito alle casse per avere
l'entrata gratuita**

***Freier Eintritt bei Vorzeigen dieser Einladung
an der Kasse***

Le attività presso lo stand (Padiglione C)

I prodotti di malga? La frutta di Belluno? Valutiamoli assieme! Vi aspettiamo allo stand DIVERS per degustare nettari realizzati solo con tradizionali varietà di mela del bellunese e formaggi prodotti con lattobacilli autoctoni.

Sabato 22 ore 09.00 Apertura stand

Le degustazioni si terranno negli orari:

10.30-12.00 — nettari di mele e pere di varietà autoctone del bellunese

14.00-15.30 — formaggi di malga bellunesi

16.00-17.30 — nettari di mele e pere di varietà autoctone del bellunese

Domenica 23 ore 09.00 apertura Stand

Le degustazioni si terranno negli orari:

10.30-12.00 — formaggi di malga bellunesi

14.00-15.30 — nettari di mele e pere di varietà autoctone del bellunese

16.00-17.30 — formaggi di malga bellunesi



Die Aktivitäten am Stand (Halle C)

Die Almprodukte? Das Obst aus Belluno? Bewerten wir sie zusammen! Wir erwarten Sie bei dem Stand DIVERS zur Verkostung der Säfte, die nur aus traditionellen Apfelsorten aus dem Gebiet von Belluno hergestellt werden und der Käsesorten, die mit autochthonen Milchsäurebakterien produziert werden und die noch nicht auf dem Markt erhältlich sind.

Samstag den 22. März um 09.00 Uhr Eröffnung des Stands

Die Verkostungen werden zu folgenden Uhrzeiten stattfinden:

10.30-12.00 — Apfel- und Birne-Nektare von autochthonen Sorten aus der Provinz von Belluno

14.00-15.30 — Almkäsesorten aus dem Gebiet von Belluno

16.00-17.30 — Apfel- und Birne-Nektare von autochthonen Sorten aus der Provinz von Belluno

Sonntag den 23. März um 09.00 Uhr Eröffnung des Stands

Die Verkostungen werden zu folgenden Uhrzeiten stattfinden:

10.30-12.00 — Almkäsesorten aus dem Gebiet von Belluno

14.00-15.30 — Apfel- und Birne-Nektare von autochthonen Sorten aus der Provinz von Belluno



Programma del Seminario tecnico sabato 29 marzo / Programm des Fachseminars vom 29. März

10.00 Saluti delle autorità/Begrüßung der Behördenvertreter

10.20 Alberto Zannol — Regione Veneto Sezione Competitività sistemi agroalimentari

Introduzione ai lavori/ Einleitung der Arbeiten

10.30 Christian Grimm — Dipartimento Agricoltura Regione Carinzia/Abteilung für Landwirtschaft des Lands Kärnten (Lead Partner des Projekts)

Presentazione del Progetto "DIVERS"/ Vorstellung des Projekts "DIVERS"

11.00 Dott.ssa A. Lombardi — Veneto Agricoltura

Microrganismi e tipicità dei formaggi di alpeggio: studio e messa a punto di colture starter autoctone / Mikroorganismen und Eigentümlichkeiten der Almkäsesorten: Forschung und Entwicklung von autochthonen Starterkulturen

11.30 Dott. Alberto Marangon — Veneto Agricoltura

I prodotti del DIVERS: cosa ne pensa il consumatore? / Die Produkte von DIVERS: was denken die Verbraucher?

12.00 Dott. Stefano Soligo — Veneto Agricoltura

Futuri scenari per la viticoltura in montagna/Zukünftige Szenarien des Bergweinbaus

12.30 Dott. Ennio Pittino - ERSa Friuli Venezia Giulia

Azioni di valorizzazione degli alpeggi in Friuli Venezia Giulia/Tätigkeiten zur Aufwertung der Almwirtschaften in Friaul-Julisch Venetien

13.00 Conclusioni/ Abschluss

14.30 Presso lo stand DIVERS: prova di caseificazione dimostrativa a cura di ERSa Friuli Venezia Giulia