

14.30 – 18.30

KOCHLEKTION "Schauküche" (max 30 Personen pro Gruppe):

- O 1 – Casarsa 14.30 - 15.30
- O 2 – Treviso 16.00 - 17.00
- O 3 – Kärnten 17.30 - 18.30

14.30 – 18.30

DEGUSTATIONSLEKTIONEN " Sala Rossa – Gialla " (max 40 Personen pro Gruppe):

- O 1 - Bier 14.30 - 15.30
- O 2 – Weine 16.00 - 17.00
- O 3 – Weine 17.30 - 18.30

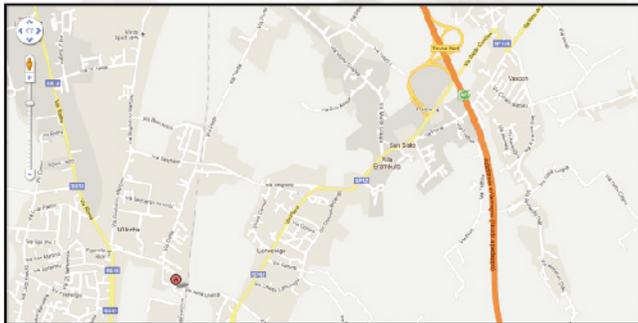
15.00 – 17.30

THEATERANIMATION FÜR ERWACHSENE UND KINDER: ASSOCIAZIONE CODICE A CURVE

- O Lesung "Essen, Geschichten zwischen Essen und Grenzen", Ausgewählte Stücke, die von Ortoteatro interpretiert werden
- O Schauspiel über Essenserziehung „Mariotto pancetta e la Strega Manginfretta“ von Codice a Curve, in Zusammenarbeit mit der Provinz Treviso
- O Schauspiel " Massimo Missile fa il pieno di latte" interpretiert von Ortoteatro

Ganztägige Ausstellung in der Vorhalle der Hotelfachschule IPSAAR "M.Alberini" mit Produkten aus Treviso, Kärnten und aus Casarsa della Delizia. Weitere Informationen sind im Amt für Internationale Beziehungen der Provinz Treviso unter der Nummer +39 0422 656906/656021 (europa@provincia.treviso.it) oder im Agriturismo-Büro unter der Nummer +39 0422 - 656626 (agriturismo@provincia.treviso.it) erhältlich. Personen, die an einer Teilnahme bei den verschiedenen Aktivitäten des Programmes vom 22. Oktober interessiert sind, mögen bitte das Anmeldeformular, das man von der Website des Amtes für Internationale Beziehungen – Sektion News herunterladen kann – ausfüllen und an die E-Mail Adresse europa@provincia.treviso.it oder an die Faxnummer +39 0422- 656909 senden.

<http://progettiinternazionali.provincia.treviso.it/Engine/RAServePG.php/P/501810040300/M/250010040303>



Hotelfachschule
IPSSAR „Massimo Alberini“

Via Franchini
31020 Lancenigo di Villorba (TV)
Tel.: 0039 422 320204
Fax: 0039 422 320510
segreteria@istitutomalberini.it

ANFAHRT

Autobahn A27: Nehmen Sie die Ausfahrt Treviso Nord, folgen Sie der Beschilderung Richtung Treviso, folgen Sie der Via Piave, biegen Sie rechts in die Via della Libertà und nehmen Sie die zweite Straße links, die Via Franchini.

Bahnhof: Folgen Sie der Straße weiter Richtung Piazza Duca D'Aosta, folgen Sie auch der Viale Fratelli Bandiera, biegen Sie rechts in die Viale Nino Bixio, biegen Sie rechts in die Viale Vittorio Veneto, biegen Sie rechts in die Via Lancenigo, folgen Sie der Via Piave und nehmen Sie die erste Straße rechts, die Verlängerung der Via Franchini.



Grenzüberschreitendes Kulinarisches Fest

Samstag, 22. Oktober 2011

Chef-Net



Die Aufwertung der Spezialitäten der Weingastronomie unserer Region und die Vertiefung der Kenntnisse über die Wurzeln eines anderen Volkes über den Weg der Kochkultur sind die einfachste Art, um eine Region zu fördern und ihr wirtschaftliches und touristisches Potenzial zu steigern. Aus diesem Grund soll ein Netzwerk des Wissens um die weingastronomische Vielfalt geschaffen werden, und das stets im Gedanken daran, dass die Küche und die regionalen Produkte einen Reichtum darstellen, der geschützt und bewahrt werden muss. Angesichts der starken Präsenz der Agrarwirtschaft in der Region Treviso, die sich auch in der Vielzahl an Konsortien für den Schutz der Spezialitäten der Weingastronomie und den verschiedenen Vereinigungen für die Sensibilisierung der Bevölkerung für „gesundes und bewusstes Essen“ zeigt, hatte die Provinz Treviso schon seit jeher ein besonderes Interesse, gute Beziehungen zwischen verschiedenen Regionen herzustellen. Ziel des Projekts CHEF-NET, „Grenzübergreifendes Netzwerk zur Wertschätzung und Förderung der Verwendung regionaler Produkte“, das im Rahmen des Programms INTERREG IV Italien Österreich (2007 – 2013), „Small Project Fund KARTEN – FRIULI VENEZIA GIULIA – VENETO“ finanziert wird, ist es, Initiativen zur Neuentdeckung und Aufwertung der Spezialitäten der Weingastronomie der Partnerregionen zu fördern und zu finanzieren. Dies soll unter anderem durch den kulturellen Austausch und den Ausbau des touristischen Angebots sowie durch die Erweiterung und Förderung des Angebots an regionalen Produkten erfolgen. Die Provinz Treviso als Hauptvertreter und Koordinator, die Stadt Casarsa della Delizia und der Landesverband Urlaub am Bauernhof Kärnten sind die Nutznießer des Projekts. Das Projekt CHEF-NET wurde im Rahmen dieses EU-Finanzierungsprogramms gemeinsam mit 18 anderen Projekten aus mehr als 80 Bewerbungsvorschlägen ausgewählt und sieht die tatkräftige und vereinte Koordination zwischen den Projektpartnern zur Durchführung der geplanten Maßnahmen vor, in die man von Anbeginn an die staatlichen Hotelfachschulen, die Konsortien zum Schutz regionaler Produkte und die Betreiber der Bauernhöfe einbeziehen wollte. Das grenzübergreifende kulinarische Fest, das am Hauptsitz der staatlichen Hotelfachschule „Alberini“ in Treviso geplant ist, stellt eine wichtige Gelegenheit zur Vertiefung der Themen im Zusammenhang mit den regionalen Produkten, ihrer Wertschätzung und der Förderung ihrer Verwendung dar. Für den Vormittag ist daher eine kleine Konferenz vorgesehen, im Rahmen derer die Projektpartner und die Redner die bereits durchgeführten Aktivitäten, deren Nachhaltigkeit und Auswirkungen für die Unternehmer und das Herkunftsgebiet vorstellen werden. Danach werden Praktika mit Geschmacks-Workshops in der Küche durchgeführt, bei denen Profiköche einer begrenzten Zuschauerzahl die Herstellung von Gerichten aus den regionalen Produkten zeigen werden. Darüber hinaus stehen Wein- und Bierverkostungen, Einrichtungen von Informationen für die regionalen Produkte der drei Partnerregionen, die Vorstellung des grenzüberschreitenden Rezeptbüchlein mit den von Amateurköchen zusammengestellten regionalen Rezepten und ein Thementheater als Animation sowohl für Erwachsene als auch für Kinder auf dem Programm.

Bleibt mir zum Abschluss nun also nichts Anderes, als Sie alle herzlich zu diesem großen grenzübergreifenden Fest einzuladen!

Leonardo Muraro
Präsident der Provinz Treviso

CHEF NET: Grenzüberschreitendes Netzwerk zur Wertschätzung und Förderung der Verwendung regionaler Produkte

PROJEKT SMALL PROJECT FUND INTERREG IV.

„ITALIEN - ÖSTERREICH 2007 – 2013“

GRENZÜBERSCHREITENDES KULINARISCHES FEST

Samstag, 22. Oktober an der Hotelfachschule IPSSAR 'M. Alberini' in Treviso

Via Franchini, 1 - 31020 Lancenigo di Villorba (TV)

Dauer des Seminars: 9.00– 12.00 (Ausstellungsfläche vor der Schule)

8.30

Akkreditierung der Teilnehmer am Sitz der Hotelfachschule IPSSAR 'M. Alberini' - Treviso

9.00

Begrüßung“ – **Pietro Lorenzon**, Schulleiter der Hotelfachschule IPSSAR “M. Alberini”

Präsentation des EU-Projektes CHEF-NET

09.10 – 09.40

Begrüßung der Projektpartner CHEF NET – **Venanzio Francescutti**, Referent für die Weinstraße der Gemeinde Casarsa della Delizia sowie **Edith Sabath-Kerschbaumer**, Leiterin des Landesverbandes Urlaub am Bauernhof (Kärnten)

09.40 – 10.00

Das Projekt CHEF - NET : Ziele und Perspektiven - **Mirco Lorenzon**, Referent für Landwirtschaft der Provinz Treviso

10.00 - 10.40

Europäische Gesetzgebung zur Wertschätzung typischer önologischer Produkte - **Silvia Bolognini**, Universitätsassistentin für europäisches Agrarrecht an der Studienuniversität Udine
Die Aktivitäten der Hotelfachschulen zur Förderung und Wertschätzung regionaltypischer Produkte

10.40 - 11.00

Das Geschmackslaboratorium – ein Beispiel zur Valorisierung des Gebietes - **Stefano Tronchin**, Dozent der Hotelfachschule IPSSAR “M. Alberini”

11.00 - 11.20

Die Didaktik im Labor als Wissen über die Typizität der lokalen Lebensmittelprodukte” - **Marco Valletta**, Kochlehrer an der IPSSAR “G. Maffioli” in Castelfranco Veneto und Küchenchef der italienischen Kochnationalmannschaft (Nazionale Italiana Cuochi)

11.20 – 11.40

Slow Food und die Fachschule IPSSAR “A. Beltrame” für den Terra Madre Day – **Sara Azzalini**, Slow Food Vittorio Veneto

Die Aktivitäten der Landwirtschaftlichen Verbände zur Wertschätzung regionaltypischer Produkte

11.40 – 12.15

Runder Tisch mit Turismo Verde, Agriturist und Terra Nostra – Landwirtschaftliche Verbände der Provinz Treviso

12.10

Abschluss der Arbeiten: **Leonardo Muraro**, Präsident der Provinz Treviso

Dankesworte, Prämierung des Gewinners des Wettbewerbes zur Neuauflage alter Rezepte in der Provinz Treviso.

Moderator: **Paolo Pagnani**, Funktionär des Dienstes Landwirtschaft der Provinz Treviso

12.45 - 14.00

Mittagspause