

Incontri informativi di alpicoltura dal titolo:
“Prospettive moderne per un'alpicoltura efficiente”.

L'**ERSA** - Agenzia regionale per lo sviluppo rurale è partner del progetto Interreg VA ITALIA-AUSTRIA 2014-2020 denominato **“Made – Malga and Alm Desired Experience”**. Tale iniziativa ha come obiettivo principale lo sviluppo di un sistema transfrontaliero che coinvolga le malghe di FVG e Carinzia e i percorsi escursionistico-ciclabili nella natura delle due Regioni.

Alla base dell'idea progettuale c'è innanzitutto l'intento di conservare e tutelare il patrimonio culturale e naturale, nonché le conoscenze dell'agricoltura tradizionale nella zona alpina, attraverso il rafforzamento dell'identità comune e l'ampliamento e destagionalizzazione della proposta turistica. In quest'ottica si intende coinvolgere e sostenere le produzioni locali, al fine di incrementare l'occupazione e potenziare la mobilità sostenibile tra le regioni confinanti.

Al fine di coinvolgere attivamente i gestori delle strutture in quota, i tecnici, gli amministratori, gli studenti e tutto il pubblico interessato ad approfondire temi legati e connessi con la gestione delle malghe dell'area transfrontaliera, l'ERSA organizza due incontri informativi sull'alpicoltura.

QUANDO

Gli incontri si terranno **martedì 8 e giovedì 10 maggio 2018**, come da programma allegato.

DOVE:

Presso la sede del **CeSFAM** - Centro Servizi per le Foreste e le Attività della Montagna in Piazza XXI-XXII luglio n°6, 33026 **Paluzza** (Ud).

MODALITÀ D'ISCRIZIONE

Inviare una e-mail all' indirizzo:

ennio.pittino@ersa.fvg.it; giordano.chiopris@ersa.fvg.it; simona.rainis@ersa.fvg.it;

oppure

chiamare i seguenti numeri telefonici: 0433 48 14 63; 0433 48 14 27.

PROGRAMMA

Data	Orario	Argomento
Martedì 8 maggio 2018	09.30 – 10.00	Registrazione dei partecipanti. Presentazione degli incontri formativi ed illustrazione del progetto “MADE”.
	10.00 – 12.00	La mungitura in malga: principi generali e introduzione all'utilizzo del carro mobile.
	12.00 - 13.00	Aspetti inerenti la trasformazione del latte nelle aziende in quota.
	13.00 - 14.00	Pausa pranzo.
	14.00 – 16.00	La corretta gestione dell'alimentazione dei bovini al pascolo, durante il periodo di monticazione.
Giovedì 10 maggio 2018	10.00 – 13.00	La trasformazione del latte caprino in alpeggio.
	13.00 - 14.00	Pausa pranzo.
	14.00 – 16.00	Il “Formaggio ribelle”: esempio virtuoso della Valtellina per la valorizzazione di un prodotto tipico di montagna.

Alpenwirtschaft Informationsveranstaltungen mit dem Titel: „Moderne Perspektiven für eine effiziente alpine Alpenwirtschaft“

ERSA - Die Regionalagentur für ländliche Entwicklung ist ein Partner des Projekts Interreg V-A ITALIEN-ÖSTERREICH 2014-2020 genannt **“Made – Malga and Alm Desired Experience”**. Hauptziel dieser Initiative ist die Entwicklung eines grenzüberschreitenden Systems von FVG- und Kärntner Berghütten sowie von Wander- und Radwegen in der Natur der beiden Regionen.

Grundlage und Ziel dieser Projektidee ist Erhaltung und Schutz von Kultur, Naturerbe und Wissen der traditionellen Landwirtschaft in Alpenraum, durch Stärkung der gemeinsamen Identität, Ausweitung und Saison Bereinigung des touristischen Angebots.

In diesem Zusammenhang geht es um Eibeziehung und Unterstützung der lokalen Produktion mit nachfolgender Beschäftigungserhöhung und nachhaltige Mobilität zwischen benachbarten Regionen.

ERSA organisiert zwei Informationsseminare über „Alpenwirtschaft“. Das Ziel ist die aktive Einbeziehung von Bewirtschafter der Gebirgsstrukturen, Techniker, Verwalter, Studenten und interessierte Öffentlichkeit zur Vertiefung der Almbewirtschaftung im Grenzgebiet.

WANN

Die Seminare finden am Dienstag, den 8. und Donnerstag, den 10. Mai 2018 gemäß dem beigefügten Programm statt.

WO

Bei der Ausbildungsstätte **CeSFAM** - Centro Servizi per le Foreste e le Attività della Montagna, Piazza XXI-XXII luglio n° 6, 33026 **Paluzza** (Italien).

ANMELDUNG

Per E-MAIL an: ennio.pittino@ersa.fvg.it; giordano.chiopris@ersa.fvg.it; simona.rainis@ersa.fvg.it;

oder

per Telefon: 0433 48 14 63; 0433 48 14 27.

PROGRAMM

Datum	Von-bis	Thema
Dienstag 8 Mai 2018	09.30 – 10.00	Registrierung der Teilnehmer/-innen. Präsentation von Informationsveranstaltungen und Projektdarstellung “MADE”.
	10.00 – 12.00	Melken auf der Alm: allgemeine Grundsätze und Einführung zur Bedienung des Melkwagens.
	12.00 - 13.00	Aspekte der Milchverarbeitung in hoch gelegenen Betrieben.
	13.00 - 14.00	Mittagspause.
	14.00 – 16.00	Die ordnungsgemäße Fütterung auf den Almen.
Donnerstag 10 Mai 2018	10.00 – 13.00	Ziegenmilch und Verarbeitung auf der Alm.
	13.00 - 14.00	Mittagspause.
	14.00 – 16.00	Der “Formaggio ribelle”: ein tugendhaftes Beispiel des Veltlins für die Veredelung eines typischen Bergproduktes.