



Bildungsmaßnahmen zur Realisierung neuer Wertschöpfungsketten
im innovativen Zusammenwirken von Landwirtschaft & Tourismus
Azioni di formazione per la realizzazione di valore aggiunto
in un'innovativa collaborazione tra agricoltura & turismo

Interreg-IV-Projekt AlpenGenuss auf der TIPWORLD in Bruneck Aktionsbühne, Messehalle Nr. 4

PROGRAMM

Samstag, 14. April 2012

Thementag: Kulturlandschaft und Genussregion Südtirol

- 12.00 Uhr Eröffnung und Begrüßung
Hans Berger, Landesrat für Landwirtschaft und Tourismus
Präsentation des Interreg-IV-Projekts AlpenGenuss
*Stefan Walder, Abteilungsdirektor land-, forst- und hauswirtschaftliche
Berufsbildung*
- 12.30 Uhr Veränderungen der Landschaft im Laufe der Zeit:
Welche Ansprüche stellt der Tourismus an die Landschaft?
Erich Tasser, EURAC
- 14.00 Uhr Genussregionen Osttirol und Belluno

Sonntag, 15. April 2012

Thementag: Qualitätsfleisch aus Südtirol mit Verkostung regionaler Fleischprodukte

- 11.00 Uhr Rindfleisch aus der eigenen Region
„Südtiroler Qualitätsfleisch“, „LaugenRind“,
„Bio*Beef vom Südtiroler Bauernhof“
- 14.00 Uhr Schafffleisch aus der eigenen Region
„Villnösser Brillenschaf (Furchetta)“, „WippLamb“
- 15.00 Uhr Warum sollte die Gastronomie einheimisches Fleisch verkochen?
Herbert Hintner

Dienstag, 17. April 2012

Thementag: Käse und Honig aus Südtirol

11.00-13.00 und 14.00-16.00 Uhr Verkostung von Südtiroler Käse ausgewählter Milch-
höfe, Hof- und Almkäsereien sowie verschiedener Honigsorten



Bildungsmaßnahmen zur Realisierung neuer Wertschöpfungsketten
im innovativen Zusammenwirken von Landwirtschaft & Tourismus
Azioni di formazione per la realizzazione di valore aggiunto
in un'innovativa collaborazione tra agricoltura & turismo

Progetto Interreg IV SaporiAlpini alla TIPWORLD a Brunico Palco eventi, tendone n°4

PROGRAMMA

Sabato 14 aprile 2012

Tema del giorno: Alto Adige - Paesaggio culturale e regione dei sapori

- ore 12.00 Apertura e saluto
Hans Berger, Assessore provinciale all'agricoltura e al turismo
Presentazione del progetto Interreg IV SaporiAlpini
Stefan Walder, Direttore della ripartizione Formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica
- ore 12.30 Cambiamenti del paesaggio nel tempo:
Quali risorse chiede il turismo al paesaggio?
Erich Tasser, EURAC
- ore 14.00 Regioni dei sapori Tirolo dell'Est e Belluno

Domenica 15 aprile 2012

Tema del giorno: Carne di Qualità dell'Alto Adige

- ore 11.00 Carne bovina di produzione locale
„Carne di Qualità Altoatesina“, „LaugenRind“,
„Bio*Beef dal maso Sudtirolese“
- ore 14.00 Carne ovina di produzione locale
„Villnösser Brillenschaf (Furchetta)“ e l'agnello „WippLamb“
- ore 15.00 Perché in gastronomia si dovrebbe utilizzare carne locale?
Herbert Hintner

Martedì 17 aprile 2012

Tema del giorno: Formaggio e miele dell'Alto Adige

- ore 11.00-13.00 e 14.00-16.00 Degustazione di formaggi altoatesini di caseifici sociali,
aziendali e di malga e diversi tipi di miele