

Incontri informativi di alpicoltura dal titolo:

“Approcci innovativi e strategie di promozione dei prodotti di malga”

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 12 e giovedì 14 marzo 2019**, 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).

NOTA

Presso la sede CESFAM di Paluzza funziona il servizio mensa, la quota prevista per il pranzo è di circa € 8.50 (per un numero di partecipanti superiore a 20) da versare alla firma della presenza. Per ragioni organizzative si chiede gentilmente di confermare, al momento dell'adesione al Corso, le prenotazioni dei pasti.

MODALITÀ D'ISCRIZIONE

Inviare una e-mail all' indirizzo: simona.rainis@ersa.fvg.it

ennio.pittino@ersa.fvg.it

oppure

chiamare i seguenti numeri telefonici:

Simona Rainis

tel. 0433 48 14 27

Ennio Pittino

tel. 0433 48 14 63

cell. 334 61 17 364

PROGRAMMA DEL 2° CICLO DI INCONTRI

PALUZZA sede CESFAM Piazza XXI-XXII luglio

“Approcci innovativi e strategie di promozione dei prodotti di malga”

Data	Orario	Argomento	Relatore
Martedì 12 marzo 2019	09.30 – 10.00	Registrazione dei partecipanti. Presentazione degli incontri formativi ed illustrazione dello stato di avanzamento del Progetto MADE	Sonia Venerus ERSA
	10.00 – 11.00	Corretta gestione = qualità delle produzioni: un'equazione imprescindibile per le malghe del Friuli Venezia Giulia	Ennio Pittino ERSA
	11.00 – 12.00	Innovazione in sicurezza alimentare per le produzioni tipiche in malga	Antonia Ricci IZSVe Manlio Palei Servizio sanità pubblica veterinaria
	12.00 – 13.00	Le nuove frontiere del marchio PDM	Emanuele Bianco Gaia Dorigo ERSA
	13.00 – 14.00	Pausa pranzo	
	14.00 – 16.00	MARKETING INNOVATIVO: metodi e strumenti	Palma Galetti

Data	Orario	Argomento	Relatore
Giovedì 14 marzo 2019	10.00 – 12.00	L' ETICHETTATURA dei prodotti in malga: normativa vigente, responsabilità dell'operatore e aspetti sanzionatori	Barbara Lugoboni AAS
	12.00 – 13.00	Il PACKAGING: confezionamento e presentazione del prodotto caseario in maniera “accattivante”	Palma Galetti
	13.00 – 14.00	Pausa pranzo	
	14.00 – 16.00	Suggerimenti pratici per utilizzare il WEB nella promozione efficace della propria attività	Palma Galetti



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 12. und Donnerstag, den 14. März 2019 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: simona.rainis@ersa.fvg.it ennio.pittino@ersa.fvg.it

oder per Telefon:

Simona Rainis

Tel. 0433 48 14 27

Ennio Pittino

tel. 0433 48 14 63

cell. 334 61 17 364



PROGRAMM

„Innovative Ansätze und Strategien zur Förderung alpiner Produkte“

vorläufiger Termin	Von-bis	Thema	Präsentiert
Dienstag 12 März 2019	09.30 – 10.00	Registrierung der Teilnehmer/-innen. Präsentation der Trainingsveranstaltungen und Darstellung des Fortschritts des Projektes "MADE"	Sonia Venerus ERSA
	10.00 – 11.00	Ordnungsgemäßes Management = Produktionsqualität: eine unverzichtbare Gleichung für die Almen im Friaul Julisch Venetien	Ennio Pittino ERSA
	11.00 – 12.00	Innovation in der Lebensmittelsicherheit für typische Almprodukte	Antonia Ricci IZSVe Manlio Palei Servizio sanità pubblica veterinaria
	12.00 – 13.00	Die neuen Grenzen der Marke PDM	Emanuele Bianco Gaia Dorigo ERSA
	13.00 – 14.00	Mittagspause.	
	14.00 – 16.00	Innovatives Marketing: Methoden und Tools	Palma Galetti

Donnerstag 14 März 2019	10.00 – 12.00	Kennzeichnung von Bergweideprodukten: geltende Gesetzgebung, Verantwortung des Betreibers und Sanktionen	Barbara Lugoboni AAS
	12.00 – 13.00	Das Packaging: Verpackung und verlockende Präsentation von Molkereiprodukten	Palma Galetti
	13.00 – 14.00	Mittagspause.	
	14.00 – 16.00	Praktische Tipps zur effektiven Förderung der Aktivität durch Internet	Palma Galetti