



**“I PRODOTTI AGROALIMENTARI DI MONTAGNA,  
TIPICITÀ LOCALI E QUALITÀ SENZA CONFINI”**

FARRA D’ALPAGO (BL) - 11-12 AGOSTO 2018

**Sabato 11 agosto 2018**

**Conferenza: “Il valore aggiunto dei prodotti di qualità e di montagna per lo sport e per l’ambiente”**

**Presso Palestra Comunale – Farra d’Alpago, Via Fratelli Bandiera**

La conferenza, aperta al pubblico, presenta le caratteristiche dei prodotti agroalimentari di qualità, in particolare del prodotto di montagna, e il valore aggiunto in termini nutrizionali per il consumatore e lo sportivo. Inoltre, è approfondita la sostenibilità ambientale delle tecniche produttive dei “prodotti di montagna”.

**h. 18.00 Saluti di apertura**

Autorità regionali e locali  
Capafila del progetto TOP-Value

**h. 18.15 Le caratteristiche nutrizionali dei prodotti lattiero-caseari di qualità e di Montagna e i loro benefici per gli sportivi**

prof. Ivo Bianchi – XXXX

**h. 18.40 Il valore nutrizionale dei prodotti lattiero caseari TBC**

Relatore da confermare

**h. 19.00 La sostenibilità ambientale delle produzioni lattiero casearie di montagna**

prof. Enrico Sturaro – Università degli Studi di Padova

**h. 19.20 Conclusioni e buone pratiche per il consumatore**

A seguire...

**Cooking show: “I prodotti di qualità e di montagna: proposte per “gustare” il Veneto e l’area di confine tra Italia e Austria”**

**Presso Piazza Cesare Battisti**

Il percorso comprende la degustazione guidata di prodotti agroalimentari veneti e dell’area di confine tra Italia e Austria.

**Domenica 12 agosto 2018**

**Mostra: “Prodotti di qualità, di montagna e dell’area di confine tra Italia e Austria”**

**Percorso pedonale presso centro di Farra d’Alpago**

I produttori del Veneto e dell’area transfrontaliera tra Italia e Austria espongono i loro prodotti di montagna e di qualità, con degustazioni libere.