"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.