



FORUM DEGLI EVENTI GASTRONOMICI

Giornata di incontri tra gli operatori turistici e gli organizzatori degli eventi enogastronomici della Val Belluna-Alpago-Cansiglio



**VENERDÌ
22
MAGGIO
2015**

Presso

Museo etnografico della Provincia di Belluno e del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi

via Seravella, 1
Cesiomaggiore (BL)

PRESENTAZIONE

La parte meridionale della provincia di Belluno, che comprende **la foresta del Cansiglio, l'Alpago e la Val Belluna**, conserva una straordinaria biodiversità agricola che si esprime nel ricco paniere dei prodotti tipici e nel fitto calendario di eventi gastronomici. Tale ricchezza, associata alle risorse naturali, artigianali e culturali, costituisce la materia prima per progettare **nuovi prodotti turistici integrati**. Il programma della giornata prevede un seminario e varie opportunità di incontro e di animazione territoriale.

ISCRIZIONE CONSIGLIATA

ISCRIZIONE su eventbrite
<https://eventbrite.it/event/16873424868/>

DESTINATARI

Iniziativa rivolta agli **operatori economici** che operano nei settori turismo, agricoltura, artigianato e le istituzioni territoriali.

ORGANIZZATORI

L'iniziativa è organizzata nell'ambito del Progetto Interreg Italia Austria "S.Co.Re. Sustainable and Competitive Resort" da Veneto Agricoltura, la Provincia di Belluno e il Consorzio turistico Prealpi Dolomiti.



Seminario: Il territorio si racconta

Programma

- h. 10.00 **Accoglienza e saluti**
Franco Norido, dirigente Veneto Agricoltura
- h. 10.15 **La cura degli eventi enogastronomici per il turismo**
Robert Seppi, esperto governance turismo territoriale, già direttore APT Bolzano
- h.10.45 **Ein Prosit, l'eccellenza enogastronomica del Consorzio turistico del Tarvisiano**
Claudio Tognoni, direttore Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano, di Sella Nevea e del Passo Pramollo
- h. 11.00 **Il ruolo delle tradizioni alimentari e artigianali nelle feste della Val Belluna e dell'Alpago**
Daniela Perco, Direttrice del Museo etnografico della Provincia di Belluno e del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi
- h. 11.15 **Presentazione del forum degli eventi enogastronomici**
Stefano Sanson, Animatore territoriale SCORE aspetti agroalimentari

Forum: Il territorio si presenta

Stand informativi degli eventi gastronomici a cura degli organizzatori dalle 11.30 alle 16.00

- FESTA DI LAMOSANO
- FESTA DEL FAGIOLO DI LAMON IGP
- MOSTRA MERCATO DEI PRODOTTI AGRICOLI E LATTIERO CASEARI
- FESTA DELLA FRAGOLA E DEI FRUTTI DI BOSCO BIOLOGICI
- FESTA DELLA MELA PRUSSIANA
- MELE A MEL
- POM E PER
- FORMAI DAY
- FESTA PROVINCIALE DEL FORMAGGIO
- FESTA DEL MIELE
- FESTA DEI MORONI
- ANTICA FIERA DI SAN MATTEO
- FESTA DELL'ORZO
- FESTA PROVINCIALE DELLA PATATA DI CESIOMAGGIORE
- FESTA DELL'UVA DI FONZASO
- FESTA DELLA ZUCCA
- FESTA DEL MIELE DI MONTAGNA

Animazione: Il territorio si gusta

Dalle 12.30 alle 13.30 **Degustazioni dei prodotti tipici**
a cura di qualificati ristoratori locali

Ore 11.30 e ore 13.30 **Danze e canti**
a cura del Gruppo Folkloristico del Comune di Cesiomaggiore

Visite al Museo Etnografico della Provincia di Belluno e del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi

Dalle 13.30 alle 16.00 **Presentazione dei musei del territorio bellunese**
a cura della rete dei Musei della Provincia di Belluno

PARTNER



Veneto Agricoltura - Azienda Regionale per i Settori Agricolo, Forestale ed Agroalimentare



REGIONE DEL VENETO

Dipartimento Turismo



Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano, di Sella Nevea e del Passo Pramollo



SIR - Salzburger Institut für Raumordnung & Wohnen



Verein Kärntner Agrarmarketing



Attività realizzata con il contributo dell'Unione Europea - Fondo europeo di Sviluppo Regionale nell'ambito del Programma operativo Interreg IV Italia-Austria 2007-2013 "Sei Regioni - Un obiettivo" Progetto S.Co.Re

PROGETTO SCORE

DESCRIZIONE

"S.Co.Re. Sustainable and Competitive Resort" è un progetto di cooperazione interregionale tra Italia e Austria, che coinvolge il Veneto con la Provincia di Belluno, il Friuli Venezia Giulia con la zona del Tarvisiano, l'Austria con i Länder Carinzia e Salisburghese. L'obiettivo del progetto è quello di aumentare **la competitività del settore turistico** migliorando la commercializzazione dei prodotti turistici attraverso una rete di promozione transfrontaliera. Le azioni e le iniziative proposte supportano l'integrazione tra i prodotti tipici locali, le risorse naturali e culturali.

OBIETTIVI

Le regioni di progetto offrono un'ampia gamma di prodotti tipici e artigianali che si possono unire alle risorse naturali e culturali locali dando vita a prodotti turistici integrati di qualità in grado di portare **sostenibilità nel turismo e sviluppo nei territori rurali**. Secondo l'approccio S.Co.Re rafforzare la competitività significa progettare nuovi prodotti turistici, scambiare buone pratiche ed aumentare la visibilità della regione turistica transfrontaliera. Altri obiettivi di progetto riguardano lo sviluppo e la messa in rete di servizi per il turismo, coinvolgendo nuovi target, includendo centri rurali minori e allungando i tradizionali periodi turistici.

COME ARRIVARE

Museo Etnografico della Provincia di Belluno e del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi

via Seravella, 1 - 32030 Cesiomaggiore (BL)

Da Belluno: SS50 del Grappa e del passo Rolle a Santa Giustina deviazione su SP13.

Da Feltre: SP12 direzione Cesiomaggiore. Alla rotatoria di Cesiomaggiore prendere la seconda uscita per Santa Giustina (il museo è a 1 km).

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Veneto Agricoltura

Settore Divulgazione Tecnica, Formazione Professionale ed Educazione Naturalistica

Via Roma 34 - 35020 Legnaro (Pd)

tel. 049.8293920/884 - fax 049.8293909

www.venetoagricoltura.org

e-mail: divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org

servizio.convegnistica@venetoagricoltura.org

Al termine del Forum il Museo organizza un evento aperto al pubblico

ROSE ANTICHE AI PIEDI DELLE DOLOMITI: PERCORSI TRA L'ARTE E IL GUSTO

Il **Museo Etnografico della provincia di Belluno e del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi** è circondato da un giardino di rose antiche, con oltre 300 esemplari e più di 100 varietà raccolte nel territorio bellunese con talee e margotte. La fioritura (il massimo splendore tra fine maggio e inizio giugno) è uno spettacolo da non perdere per la bellezza delle rose e i profumi inebrianti. Per valorizzare al meglio il giardino delle rose antiche, il museo organizza ogni anno conferenze e corsi di acquarello botanico. Quest'anno, grazie alla collaborazione del **Gruppo Ristoratori Dolomiti Belluno**, viene proposta in alcuni ristoranti della provincia, la rassegna gastronomica "A tavola con le rose delle Dolomiti", con piatti che prevedono tra gli ingredienti le rose antiche.

ore 17.00 **Nadir Stringa**
Studio di ceramica
La rosa nella ceramica veneta

ore 17.40 Gruppo Ristoratori Dolomiti Belluno
Presentazione della rassegna "A tavola con le rose delle Dolomiti"

A seguire, aperitivo con le rose e tra le rose del giardino del Museo