



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Misura 1 Trasferimento di conoscenze e azioni di informazione
 tipo di intervento 1.2.1, attivata con delibera del CdA del GAL PREALPI DOLOMITI n. 59 del 22/12/2017



ENOGASTRONOMIA LOCALE

Ecco cosa offrire ai tuoi clienti





ENOGASTRONOMIA LOCALE

Ecco cosa offrire ai tuoi clienti

Viaggiare, provare nuove esperienze, vivere luoghi mai visti prima.

Scoprire un nuovo territorio non è solo questione di visitarlo, di vederlo; è avere la curiosità di conoscerne le tradizioni, i costumi e soprattutto i sapori.

Per queste ragioni il turismo enogastronomico oggi è in grande sviluppo: non si viaggia più solo con aerei, treni e macchine, ma anche con i sensi.

Noi del Centro Consorzi abbiamo riflettuto a lungo su questo punto, e ci siamo chiesti in quale modo definire un ventaglio di offerte culinarie locali, preciso e completo, che il turista amerebbe trovare nel proprio piatto per conoscere le nostre tradizioni e gustare appieno la nostra terra.

Il risultato è entusiasmante: una serie di **eventi dedicati interamente al prodotto tipico**, alla sua realizzazione e alla sua presentazione.

Grazie alla collaborazione con l'UNPLI Belluno siamo riusciti a definire quali sono i prodotti e i sapori più apprezzati e valorizzati nelle feste paesane, che potranno essere poi riproposti nella tua tavola, con il tuo stile!

INFO:

Centro Consorzi: 0437 851 335-331 - Cell. 327 0062673

Mail: antonella.tormen@centroconsorzi.it

ISCRIZIONI: www.foodfablab.it

Ecco cosa proporremo all'interno dei nostri workshop:

- Porremo al centro dei dibattiti le **produzioni locali** approfondendo la loro ricchezza nutrizionale e sensoriale, mostrando tutte le possibilità legate alla loro preparazione e presentazione.
- Offriremo un'opportunità di **aggiornamento professionale** sugli ultimi trend del gusto.
- Incoraggeremo lo **sviluppo di idee imprenditoriali** su temi attuali e innovativi legati al food.
- Creeremo occasioni di **incontro** e di **confronto** tra gli attori delle filiere locali: agricoltori, ristoratori, artigiani e consumatori.

Le modalità di svolgimento dei corsi:

- **Ciascun percorso si articolerà in 4 incontri della durata di 4 ore ciascuno**
- Non solo teoria, ma anche pratica, direttamente in cucina!
- Puoi iscriverti a più percorsi a tua scelta
- Si svolgeranno all'interno del FoodFabLab presso Casagrande Cucine, Zona Industriale Gresal 40/a – Sedico (BL)

Per poter partecipare basta soddisfare due semplicissimi requisiti:

- Devi essere un'azienda interessata al settore del food, (ristorante, agriturismo, azienda agricola, bar...)
- Devi aver sede nel territorio del GAL Prealpi e Dolomiti

Infine, ecco la parte migliore:

Grazie al finanziamento del Programma di Sviluppo Rurale il **costo totale** di partecipazione ad ogni percorso (**4 incontri di 4 ore ciascuno**) sarà di **€ 70,00 + iva a persona anziché € 180,00.**

Insomma, un'occasione da non perdere se anche per te è importante offrire ai tuoi clienti non solo prodotti di qualità ma anche ricchi di storia, cultura e tradizione!



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Misura 1 Trasferimento di conoscenze e azioni di informazione
tipo di intervento 1.2.1, attivata con delibera del CdA del GAL PREALPI DOLOMITI n. 59 del 22/12/2017



SEMINARIO ENOGASTRONOMICO: MIELE, PATATE, SPECK, MELE, COMPOSTE E FORMAGGI

MERCOLEDÌ 25 SETTEMBRE dalle 15.00 alle 19.00

GIOVEDÌ 26 SETTEMBRE dalle 15.00 alle 19.00

MERCOLEDÌ 2 OTTOBRE dalle 15.00 alle 19.00

GIOVEDÌ 3 OTTOBRE dalle 15.00 alle 19.00

ARGOMENTI TRATTATI

Serena Turrin

I.T.P. dell'Istituto Agrario "Della Lucia"

Valorizzazione del legame con il territorio: aspetti agronomici e di filiera per orientare l'acquisto di prodotti a Km0.

Daniela Perco *Antropologa*

Valorizzazione del patrimonio culturale legato ai prodotti tipici locali, spunti di narrazione del prodotto per menù e presentazioni.

Mauro Cavalet *Chef*

- Gnocco di patate, zenzero e miele
- Braciola di cerone al miele di castagno
- Composizione di formaggi misti con composte
- Rotolo di patate alle erbe spontanee
- Orzotto con speck e mele
- Fagottino di faraona alle mele

Ivan Bortolas *Chef*

- Pasta con salsa a base di patate, fagiolo gialét e pastin croccante
- Gnocco di pane con rape rosse, ricotta affumicata e burro fuso (strozzapreti)
- Insalatina di mele, speck, farro
- Gnocco di polenta con fonduta di formaggio di capra
- Filetto di maiale al tarassaco con salsa di miele e renette

Evento curato dalle Associazioni Proloco di Limana e Proloco di Castion

Feste Paesane di riferimento:

Festa di San Valentino (Febbraio), Festa di San Giovanni Campanot (Giugno), Magnalonga (Luglio), Festa di Ferragosto (Agosto), Festa del miele (Ottobre)

SEDE: FoodFabLab di Casagrande Cucine, Zona Ind.le Gresal 40/a, Sedico (BL), nato da un Progetto di Centro Consorzi (www.foodfablab.it)

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: 70 euro + iva a persona/corso

INFO: Centro Consorzi - 0437 851331 - Cell. 327 0062673 - mail: antonella.tormen@centroconsorzi.it

Iniziativa finanziata dal Programma di sviluppo rurale per il Veneto 2014-2020

Organismo responsabile dell'informazione: CENTRO CONSORZI

Autorità di gestione: Regione Veneto - Direzione AdG FEASR Parchi e Foreste



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Misura 1 Trasferimento di conoscenze e azioni di informazione
tipo di intervento 1.2.1, attivata con delibera del CdA del GAL PREALPI DOLOMITI n. 59 del 22/12/2017



SEMINARIO ENOGASTRONOMICO: FAGIOLI, CEREALI ANTICHI E ERBE ALIMURGICHE

LUNEDÌ 30 SETTEMBRE dalle 15.00 alle 19.00

MARTEDÌ 1 OTTOBRE dalle 15.00 alle 19.00

LUNEDÌ 7 OTTOBRE dalle 15.00 alle 19.00

MARTEDÌ 8 OTTOBRE dalle 15.00 alle 19.00

ARGOMENTI TRATTATI

Serena Turrin

I.T.P. dell'Istituto Agrario "Della Lucia"

Valorizzazione del legume con il territorio: aspetti agronomici e di filiera per orientare l'acquisto di prodotti a Km0.

Daniela Perco *Antropologa*

Valorizzazione del patrimonio culturale legato ai prodotti tipici locali, spunti di narrazione del prodotto per menù e presentazioni.

Desirée Spada *Chef*

- Gnocchi di Calonega con cipolla caramellata e pancetta croccante
- Insalata di grani antichi con speck e kodinze
- Involtini con foglie di vite
- Bocconcini di ortica su cialda croccante di stagionato di malga
- Crostata con farina di Spagnolet e confettura di Bonel
- Pasticcio ai sapori di malga
- Sbriciolata di ricotta e confettura di vin Clinton

Daniele Bottegal *Chef*

Il territorio in quattro stagioni:

- Tagliatella verde e trota
- Insalata di cereali antichi
- Vellutata di topinambur e nocciole
- Gnocchetti di patate con ragù al coltello di cervo e scaglie di Crode Rosse
- Cotto di pecora a bassa temperatura con insalatina di frutti rossi
- Crocchette di pollo in panatura ai fiocchi di mais con salsa yogurt

Evento curato dall'Associazione Proloco Val Cismon

Feste Paesane di riferimento:

- Festa dell'orzo di Pedavena (luglio)
- Festa del fagiolo di Lamon (settembre)
- Festa dell'uva di Fonzaso (ottobre)
- Fiera delle Anime di Arsìè (ottobre)
- Festa della castagna di Pedavena (ottobre)
- Festa del Pom Prussian di Sovramonte (ottobre)

SEDE: FoodFabLab di Casagrande Cucine, Zona Ind.le Gresal 40/a, Sedico (BL), nato da un Progetto di Centro Consorzi (www.foodfablab.it)

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: 70 euro + iva a persona/corso

INFO: Centro Consorzi - 0437 851331 - Cell. 327 0062673 - mail: antonella.tormen@centroconsorzi.it



FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Misura 1 Trasferimento di conoscenze e azioni di informazione
tipo di intervento 1.2.1, attivata con delibera del CdA del GAL PREALPI DOLOMITI n. 59 del 22/12/2017



SEMINARIO ENOGASTRONOMICO: NOCI, NOCCIOLE E CASTAGNE

LUNEDÌ 21 OTTOBRE dalle 15.00 alle 19.00

MARTEDÌ 22 OTTOBRE dalle 15.00 alle 19.00

LUNEDÌ 28 OTTOBRE dalle 15.00 alle 19.00

MARTEDÌ 29 OTTOBRE dalle 15.00 alle 19.00

ARGOMENTI TRATTATI

Serena Turrin

I.T.P. dell'Istituto Agrario "Della Lucia"

Valorizzazione del legame con il territorio: aspetti agronomici e di filiera per orientare l'acquisto di prodotti a Km0.

Daniela Perco *Antropologa*

Valorizzazione del patrimonio culturale legato ai prodotti tipici locali, spunti di narrazione del prodotto per menù e presentazioni.

Gandini Fortunato *Chef*

Caratteristiche sensoriali e nutrizionali di noci, nocciole e castagne. Proposte enogastronomiche innovative. Reinterpretazione di piatti tipici e/o tradizionali. Abbinamenti. Finger food e Street food. Food design. Valorizzazione dell'esperienza gastronomica attraverso il racconto.

Evento curato dall'Associazione Proloco di Seren Del Grappa

Festa Paesana di riferimento:
Sagra dei Moroni (ottobre)

SEDE: FoodFabLab di Casagrande Cucine, Zona Ind.le Gresal 40/a, Sedico (BL), nato da un Progetto di Centro Consorzi (www.foodfablab.it)

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: 70 euro + iva a persona/corso

INFO: Centro Consorzi - 0437 851331 - Cell. 327 0062673 - mail: antonella.tormen@centroconsorzi.it



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Misura 1 Trasferimento di conoscenze e azioni di informazione
tipo di intervento 1.2.1, attivata con delibera del CdA del GAL PREALPI DOLOMITI n. 59 del 22/12/2017



SEMINARIO ENOGASTRONOMICO: CANAPA E ZUCCA

LUNEDÌ 4 NOVEMBRE dalle 15.00 alle 19.00

MARTEDÌ 5 NOVEMBRE dalle 15.00 alle 19.00

LUNEDÌ 11 NOVEMBRE dalle 15.00 alle 19.00

MARTEDÌ 12 NOVEMBRE dalle 15.00 alle 19.00

ARGOMENTI TRATTATI

Serena Turrin

I.T.P. dell'Istituto Agrario "Della Lucia"

Valorizzazione del legume con il territorio: aspetti agronomici e di filiera per orientare l'acquisto di prodotti a Km0.

Daniela Perco *Antropologa*

Valorizzazione del patrimonio culturale legato ai prodotti tipici locali, spunti di narrazione del prodotto per menù e presentazioni.

Fulvio Ceccon *Chef*

Varietà di canapa e zucca. Caratteristiche sensoriali e nutrizionali della canapa e della zucca. Proposte enogastronomiche innovative. Reinterpretazione di piatti tipici e/o tradizionali. Abbinamenti. Finger food e Street food. Food design. Valorizzazione dell'esperienza gastronomica attraverso il racconto.

Evento curato dall'Associazione Proloco di Caorera

Festa Paesana di riferimento:
Sagra della zucca di Caorera (ottobre)

SEDE: FoodFabLab di Casagrande Cucine, Zona Ind.le Gresal 40/a, Sedico (BL), nato da un Progetto di Centro Consorzi (www.foodfablab.it)

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: 70 euro + iva a persona/corso

INFO: Centro Consorzi - 0437 851331 - Cell. 327 0062673 - mail: antonella.tormen@centroconsorzi.it



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Misura 1 Trasferimento di conoscenze e azioni di informazione
tipo di intervento 1.2.1, attivata con delibera del CdA del GAL PREALPI DOLOMITI n. 59 del 22/12/2017



SEMINARIO ENOGASTRONOMICO: PASTIN, POLENTA, VINI E BIRRE

MERCOLEDÌ 6 NOVEMBRE dalle 15.00 alle 19.00

GIOVEDÌ 7 NOVEMBRE dalle 15.00 alle 19.00

MERCOLEDÌ 13 NOVEMBRE dalle 15.00 alle 19.00

GIOVEDÌ 14 NOVEMBRE dalle 15.00 alle 19.00

ARGOMENTI TRATTATI

Serena Turrin

I.T.P. dell'Istituto Agrario "Della Lucia"

Valorizzazione del legume con il territorio: aspetti agronomici e di filiera per orientare l'acquisto di prodotti a Km0.

Daniela Perco *Antropologa*

Valorizzazione del patrimonio culturale legato ai prodotti tipici locali, spunti di narrazione del prodotto per menù e presentazioni.

Massimo Tremea *Chef Bon Tajer*

- La polenta da sgranocchiare Dolomais (Croste di polenta):
 - con zucchine e cipolle in agrodolce, pesto di ortiche e uova sott'aceto
 - con ricotta della latteria di Lentiai e noce Feltrina
 - con germogli di Silene e formaggio stravecchio
- Crosticio con Tarassaco e pastin
- Polenta latte e cioccolato artigianale di Beppiani.
- Crosticio (Pasticcio fatto con le croste di polenta) con pastin Rapa Rossa e Stravecchio di Lentiai
- Maltagliati (Pasta fatta in casa) di polenta e farina di canapa, con burro di malga Geranio Selvatico e filetto di maiale leggermente affumicato.

- Come secondo Bocconcini di pastin alla birra del centenario con polenta d'orzo e luppolo (se nasce)
- Mille foglie di polenta con ricotta codinzon e confettura ai frutti rossi.

Michele Manzo

- Cereali delle prealpi al profumo del bosco. Orzo, farro, pastin, piave stravecchio, rosmarino e mirtilli.
- Piatto del borgo. Fette di pastin, radicele (tarassaco selvatico), formaggio fresco di latteria, polenta di mais.
- Club sandwich della Valbelluna. Pane, pastin, pomodoro, insalata.

Alessandro Tison

- Zupa de Melere. Ricetta tipica delle valli bellunesi di fine 800 con Farina di mais sponcio, Ricotta fresca, latte e pastin.
- Torta "Putana" de Trichiana con gelatina di vin brule'. Farina di Mais, gherigli di noce, gherigli di noce, mele, fichi secchi, grappa bianca e zucchero di canna.
- Bavarese alla Birra Dolomiti con la sua gelatina e friandis alla nocciola.

Evento curato dall'Associazione Proloco di Trichiana

Festa Paesana di riferimento:
Festa di Melere (Agosto)

SEDE: FoodFabLab di Casagrande Cucine, Zona Ind.le Gresal 40/a, Sedico (BL), nato da un Progetto di Centro Consorzi (www.foodfablab.it)

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: 70 euro + iva a persona/corso

INFO: Centro Consorzi - 0437 851331 - Cell. 327 0062673 - mail: antonella.tormen@centroconsorzi.it



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Misura 1 Trasferimento di conoscenze e azioni di informazione
tipo di intervento 1.2.1, attivata con delibera del CdA del GAL PREALPI DOLOMITI n. 59 del 22/12/2017



SEMINARIO ENOGASTRONOMICO: CARNE DI PECORA E FORMAGGI OVI-CAPRINI

MERCOLEDÌ 20 NOVEMBRE dalle 15.00 alle 19.00

GIOVEDÌ 21 NOVEMBRE dalle 15.00 alle 19.00

MERCOLEDÌ 27 NOVEMBRE dalle 15.00 alle 19.00

GIOVEDÌ 28 NOVEMBRE dalle 15.00 alle 19.00

ARGOMENTI TRATTATI

Serena Turrin

I.T.P. dell'Istituto Agrario "Della Lucia"

Valorizzazione del legame con il territorio: aspetti agronomici e di filiera per orientare l'acquisto di prodotti a Km0.

Daniela Perco *Antropologa*

Valorizzazione del patrimonio culturale legato ai prodotti tipici locali, spunti di narrazione del prodotto per menù e presentazioni.

Caratteristiche organolettiche e nutrizionali della carne di pecora e delle produzioni lattiero-casearie ovi-caprine. Proposte enogastronomiche innovative. Reinterpretazione di piatti tipici e/o tradizionali, Finger food e Street food. Abbinamenti. Food design. Valorizzazione dell'esperienza gastronomica attraverso il racconto.

Evento curato in collaborazione con UNPLI Belluno

SEDE: FoodFabLab di Casagrande Cucine, Zona Ind.le Gresal 40/a, Sedico (BL), nato da un Progetto di Centro Consorzi (www.foodfablab.it)

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: 70 euro + iva a persona/corso

INFO: Centro Consorzi - 0437 851331 - Cell. 327 0062673 - mail: antonella.tormen@centroconsorzi.it