











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, Fingher 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