8 novembre 2008

Forme, saperi e sapori.

Incontro pubblico su latte, burro e formaggio di qualità: esperienze a confronto

Il convegno si propone di far conoscere progetti innovativi riguardanti il settore lattiero-caseario, orientati alla sostenibilità ambientale del territorio. Alla base delle esperienze vi è la filosofia che anima gli ecomusei, ovvero l'idea di considerare i beni gastronomici come parte del più ampio patrimonio comune e condiviso della comunità di riferimento.
L'iniziativa si inserisce nella locale *"Festa del Formaggio"* nata per tutelare un prodotto specifico, il formaggio latteria, e rappresenta una nuova occasione di approfondimento, rivolta agli operatori della zona, per puntare sulla produzione tradizionale e di qualità.

LUOGO

Palazzo Boton (Sala consigliare) - centro storico di **Gemona**
Inizio dei lavori alle **ore 9.30**

PROGRAMMA

Saluti delle autorità

intervengono
Rosanna Clocchiatti, presidente Coldiretti Udine
"Il ruolo di Coldiretti nei progetti di sviluppo locale"
Giovanni Adduca, Comunità Montana del Gemonese, Canal del Ferro e Val Canale
"Piano strategico per la stabilizzazione dei caseifici di montagna"
Gianfranco Bettega, fiduciario della Condotta Slow Food "Feltrino e Primiero"
"Il Botìro di Primiero: un bene comune"

pausa caffè con crostini e botìro di Primiero

Erica Masina, architetto - **Manuela Pagliaro**, casara
"Il recupero dell'Antica Latteria Sociale di Tomaselli nel Comune di Strigno (TN): un progetto di Architettura e Comunità"
Nevia D'Odorico, imprenditrice
"L'esperienza dell'agriturismo e fattoria didattica "La Pecora Nera"

conclude
Carlo Toniutti, presidente GAL Open Leader

a seguire degustazione di formaggi provenienti da varie realtà ecomuseali italiane (Friuli, Trentino, Piemonte, Lazio, Lombardia)

ORGANIZZANO

Comune di Gemona del Friuli

ECOMUSEO DELLE ACQUE DEL GEMONESE

Coldiretti Udine

Per informazioni: info@ecomuseodelleacque.it • tel e fax 0432 972316 • mob 338 7187227