

La filiera formativa per il Parco alimentare

Con questo seminario (analogamente a quanto già sviluppato nel settore del cicloturismo) si dà il via ad una proposta di formazione e animazione denominabile "Filiera formativa per il Parco alimentare del Veneto orientale" e organizzata dagli Enti di formazione già attuatori di azioni formative con il VeGAL. Si vuole così favorire la crescita professionale dei diversi attori al fine di concretizzare nel territorio del Veneto orientale il progetto di "Parco alimentare": esperienze concrete per la conoscenza e la valorizzazione, verso consumatori e turisti, delle produzioni agroalimentari tipiche. Una valorizzazione che si concretizza in luoghi e strumenti quali i menù tipici, le botteghe alimentari, i farmer-market, i gruppi di acquisto solidale, la vendita diretta in azienda, la distribuzione on-line, i pacchetti di turismo enogastronomico e rurale, ecc. Saranno avviati corsi e seminari sui seguenti temi:

- **Conoscere i prodotti tipici del Veneto orientale per farli conoscere**
- **Le piccole produzioni aziendali: normativa e valorizzazione**
- **Ricette vecchie e nuove con i prodotti tipici del Veneto orientale (con esercitazione di cucina)**
- **Creare un pacchetto di turismo rurale enogastronomico**
- **Commercializzare i prodotti tipici aziendali**

I destinatari sono le figure professionali della filiera agroalimentare e turistica: produttori agricoli; trasformatori; cuochi; gestori di ristoranti, agriturismi, alberghi, B&B, agenzie turistiche; operatori del commercio; guide turistiche ed escursionistiche. Priorità di accesso per residenti e operatori nel territorio GAL Venezia Orientale.

Info: VeGAL - GAL Venezia Orientale

Via Cimetta 1 - 30026 Portogruaro (VE) - Tel. 0421.394202
Fax 0421.390728 - E-mail: vegal@vegal.net - www.vegal.it

La Filiera formativa è un'iniziativa della misura 331-1 del PSL "Itinerari, Paesaggi e Prodotti della Terra" asse 4 Leader del PSR 2007-13.
La partecipazione è gratuita.

Indicazioni per raggiungere la sede del Seminario

In auto - Uscire al casello di Portogruaro dell'Autostrada A4. Parcheggiare in area Stazione autocorriere o Stazione FS.

In treno - Scendere alla fermata di Portogruaro Caorle. La sede del Seminario si raggiunge a piedi in pochi minuti.

In autobus - Linee ATVO. Stazione delle autocorriere a pochi passi dalla sede del Seminario.

PRADESIONE

Dal prodotto agroalimentare tipico, l'identità del territorio (cod. 322-026)

Per partecipare è **obbligatoria la preadesione** da effettuarsi **entro lunedì 21 maggio 2012**.

Per effettuare la **preadesione è necessario essere registrati al CIP - Centro di Informazione Permanente di Veneto Agricoltura**

PER GLI UTENTI NON ANCORA REGISTRATI

Collegati alla pagina

www.regione.veneto.it/centroinformazionepermanente/Login.aspx

dove sono disponibili tutte le istruzioni e informazioni di dettaglio per effettuare la registrazione al Centro di Informazione Permanente di Veneto Agricoltura.

Una volta effettuata la registrazione, che resta valida per la partecipazione a qualsiasi altra iniziativa di Veneto Agricoltura, potrai effettuare la preadesione allo specifico Seminario prescelto.

La registrazione al CIP dà la possibilità di essere costantemente aggiornati sulle iniziative informative, formative ed editoriali di Veneto Agricoltura.

PER GLI UTENTI GIÀ REGISTRATI

È sufficiente accedere con la propria password alla pagina www.regione.veneto.it/centroinformazionepermanente/Login.aspx e indicare l'iniziativa a cui si intende partecipare.

Info: www.venetoagricoltura.org

(banda laterale destra, "Convegni-Seminari")

Segreteria organizzativa Veneto Agricoltura

Settore Divulgazione Tecnica, Formazione Professionale ed Educazione Naturalistica

Via Roma 34 - 35020 Legnaro (Pd)

tel. 049.8293920 - fax 049.8293909

www.venetoagricoltura.org

e-mail: divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org

Iniziativa finanziata dal

Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013

Organismo responsabile dell'informazione: Veneto Agricoltura

Autorità di gestione:

Regione del Veneto - Direzione Piani e Programmi Settore Primario



FEASR



REGIONE DEL VENETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



SEMINARIO

DAL PRODOTTO AGROALIMENTARE TIPICO, L'IDENTITÀ DEL TERRITORIO

Idee, esempi ed azioni
per il

parco
alimentare
venezia orientale

mercoledì 23 maggio 2012

Villa Comunale Portogruaro

Via Seminario n. 5, Portogruaro (VE)

con il contributo dell'Amministrazione Comunale di Portogruaro

Presentazione

In questi anni è andata crescendo sia tra i produttori, sia tra i consumatori una attenzione verso la tipicità delle produzioni agroalimentari locali. Ma non sempre a questa attenzione è corrisposta **una offerta che fosse riconoscibile e riconosciuta**: dal proliferare di marchi dalla vita e dai risultati commerciali brevi ad una finta tipicità appiattita su un livello qualitativo che poco ha a che fare con i valori di quel territorio; da vincoli normativi opprimenti a opportunità di finanziamento pubblico poco sfruttate; alla mancanza di una *governance* coordinata tra operatori istituzionali, del turismo, dell'alimentare e dell'agricoltura.

Eppure ci sono **esperienze di successo e una domanda reale** che apre spazi di mercato concreti per chi è in grado di saperli cogliere. L'importante è creare un **sistema territoriale** che metta in rete le diverse risorse, che sia capace di offrirle al consumatore-turista (sia esso locale, italiano o di altra nazione) in forme di facile reperibilità, con garanzia di qualità e a un giusto prezzo.

Ma l'elemento caratterizzante di questo sistema territoriale non può che essere **l'identità del territorio** perché storia degli uomini, storia del paesaggio, qualità intrinseca delle produzioni e capacità di offerta sono i nodi attorno cui rendere riconosciuto e riconoscibile le specificità del Veneto orientale. È da qui che vuole partire questa seconda **"Filiera formativa"** proposta da VeGAL, Veneto Agricoltura e dagli Enti di formazione operanti all'interno del Programma di Sviluppo Locale (dopo l'analoga iniziativa lanciata a marzo sul cicloturismo) che si rivolge a tutti i diversi operatori della filiera alimentare (produttori agricoli, trasformatori, ristoratori, operatori turistici, ecc.) per far sì che conoscere, preparare, vendere/acquistare i prodotti agroalimentari tipici della Venezia orientale sia un effettivo fattore di sviluppo economico di questo territorio.

Destinatari

Sono invitati a partecipare cuochi, gestori di agriturismi, di ristoranti e di alberghi, produttori agricoli e agroalimentari, consulenti, guide turistiche ed escursionistiche, agenzie turistiche, amministratori pubblici.

Modalità di partecipazione

Il seminario è finanziato nell'ambito del PSR 2007-2013, mis. 331-3. La partecipazione è gratuita. Ai partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione.

Iscrizione ed accettazione dei richiedenti

La preadesione è obbligatoria.

Seguire attentamente le indicazioni riportate nella sezione PRE-ADESIONE del depliant.

Scadenza preadesioni: **lunedì 21 maggio 2012.**

Programma del Seminario

ore 9.00

Indirizzi di salute

Antonio Bertoncello - Sindaco di Portogruaro

ore 9.15

Introduzione e coordinamento degli interventi

Ulderico Bernardi - Università di Venezia Ca' Foscari

IL CONTESTO EUROPEO E REGIONALE

ore 9.30

La valorizzazione delle produzioni di qualità e tipiche, nel quadro di compatibilità della politica agricola europea

Alessandra Scudeller - Regione del Veneto

LE BUONE PRATICHE

ore 10.15

Distintività identitarie g-locali: prendere o lasciare?

Esperienze di marketing delle produzioni agroalimentari trentine

Emanuela Corradini - Oficina d'impresa srl

ore 10.45

L'esperienza della Bottega di Stigliano e il progetto RurUrbal

Paolo Bucelli - Provincia di Siena

ore 11.15 **Pausa caffè**

LE IDEE E LE ESPERIENZE NEL VENETO ORIENTALE

ore 11.30

Ipotesi e modelli per un Parco alimentare

Giancarlo Pegoraro - VeGAL

ore 12.00

Progetti ed esperienze in atto nel Veneto Orientale

Riso, farina mais marano e birra

Alberto Bastianello - Az. Agricola "La Fagiana"

Sapori e colori dagli orti del Litorale

Giancarlo Babbo - O.P. Saccagnana

La valorizzazione del pescato del Lemene

Denis Marchesan - Servizio sanità animale USLL 10 Veneto Orientale

Marco Geromin - Sindaco Comune di Concordia Sagittaria

ore 13.00 **Dibattito**

ore 13.30 **Pausa pranzo** a cura

delle Strade dei Vini DOC Lison-Pramaggiore e dei Vini del Piave

LA CULTURA DEL CIBO ATTRAVERSO

LA STORIA DEGLI UOMINI E DEL PAESAGGIO

ore 14.30

Il paesaggio veneto come elemento identitario

Pier Giovanni Zanetti - Associazione Lo Squero

ore 15.00

Dalla terra alla tavola: riflessioni su cibo e identità

Daniela Perco - Museo etnografico della provincia di Belluno e del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi

PRODURRE NEL RISPETTO DELLE NORME,

VALORIZZARE NEL RISPETTO

DELLA REDDITIVITÀ AZIENDALE

ore 15.30

Vincoli normativi e sanitari, soluzioni

per la valorizzazione delle piccole produzioni

Andrea Cereser - Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Stefano De Rui - Servizio sanità animale USLL 8 Asolo

ore 16.00

Quale redditività per le piccole produzioni aziendali

Roberto Munaro - Consulente di impresa

ore 16.30 **Dibattito**

ore 17.00 **Chiusura**