



## 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

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)



Data	orario	Docente	Programma
Lu 10 giugno	15.00-17.00	Serena Turrin <i>I.T.P. dell'Istituto Agrario "Della Lucia"</i>	Valorizzazione del legume con il territorio: aspetti agronomici e di filiera per orientare l'acquisto di prodotti a Km0.
	17.00-19.00	Mauro Cavalet <i>Chef</i>	1. Gnocco di patate, zenzero e miele 2. Braciola di cerone al miele di castagno 3. Composizione di formaggi misti con composte
Mar 11 giugno	15.00-17.00	Daniela Perco <i>Antropologa</i>	Valorizzazione del patrimonio culturale legato ai prodotti tipici locali, spunti di narrazione del prodotto per menù e presentazioni.
	17.00-19.00	Ivan Bortolas <i>Chef</i>	1. Pasta con salsa a base di patate, fagiolo gialét e pastin croccante 2. Gnocco di pane con rape rosse, ricotta affumicata e burro fuso (strozzapreti)
Lu 17 giugno	15.00-19.00	Mauro Cavalet <i>Chef</i>	1. Rotolo di patate alle erbe spontanee. 2. Orzotto con speck e mele 3. Fagottino di faraona alle mele

Mar 18 giugno	17.00- 19.00	Ivan Bortolas <i>Chef</i>	1. Insalatina di mele, speck, farro. 2. Gnocco di polenta con fonduta di formaggio di capra. 3. Filetto di maiale al tarassaco con salsa di miele e renette.
------------------	-----------------	------------------------------	--

Il Seminario è organizzato dal Centro Consorzi in collaborazione con il Comitato UNPLI Belluno e cofinanziati dal Gal Prealpi e Dolomiti Bellunesi.

**Termine di iscrizione:** 03 giugno.

**Obiettivi:**

1) individuare proposte gastronomiche fortemente legate al territorio, tradizionali e moderne al contempo, in linea con le tendenze attuali del gusto, che il turista possa trovare nelle principali feste paesane del Bellunese e poi ri-trovare, magari rivisitate, nei ristoranti, negli agriturismi, nelle "spuntinerie" del bellunese. Una sorta di "immagine coordinata del gusto";

2) le proposte gastronomiche, elaborate da ristoratori locali insieme alle diverse pro loco in relazione alle diverse feste paesane, saranno presentate in 6 seminari di 16 ore ciascuno, veri e propri laboratori di cucina aventi l'obiettivo di creare rete e cassa di risonanza fra i diversi operatori del *food*.

**Destinatari:** aziende impegnate nel settore del *food* (ristoranti, agriturismi, aziende agricole, bar ecc.)

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

**Quota di partecipazione:** 70 euro + iva a persona/corso

**Info:**

Centro Consorzi - 0437 851331 - Cell. 3270062673 -mail: [antonella.tormen@centroconsorzi.it](mailto:antonella.tormen@centroconsorzi.it)

Possibilità di iscriversi al seguente LINK [ISCRIVITI](#)

**I PROGRAMMI SARANNO AGGIORNATI E RESI DISPONIBILI AL SEGUENTE  
LINK: <https://www.foodfablab.it/eventi/>**

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