



FEASR



REGIONE DEL VENETO



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

MISURA 331 - AZIONE 1 FORMAZIONE E INFORMAZIONE PER GLI OPERATORI ECONOMICI DELLE AREE RURALI**CORSO: RIQUALIFICAZIONE DELL' OFFERTA GASTRONOMICA LOCALE**

Il 27 Febbraio 2012 prenderà avvio presso il Centro Consorzi di Sedico un corso di enogastronomia dal titolo "Riqualificazione dell'Offerta Gastronomica Locale" totalmente finanziato dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-13 nell'ambito del Gal Prealpi e Dolomiti.

Scopo del corso è quello di legare il più possibile il mondo della ristorazione al territorio evidenziandone ed esaltandone le tipicità.

La Prof.ssa Serena Turrin docente presso l'I.I.S. Della Lucia di Feltre condurrà i partecipanti in un viaggio alla riscoperta dei prodotti locali in cucina, legandoli alla cultura e alla tradizione del posto.

Con l'aiuto del Cuoco Enrico Perin verranno realizzati in tempo reale piatti ricchi di sapore, storia e fantasia, ma soprattutto in grado di trasmettere il gusto di una terra, il piacere di ritornarvi.

Si analizzeranno ed approfondiranno i temi legati all'ecosostenibilità in cucina con il Dott. Filippo Lenzerini di Punto 3, Società di Ferrara specializzata nella realizzazione di progetti per lo sviluppo sostenibile.

Le lezioni teoriche si svolgeranno presso il Centro Consorzi di Sedico, in Zona Ind.le Gresal, mentre il laboratorio di cucina verrà realizzato presso Retica s.a.s*, Loc. Confos, 69/b, Trichiana (BL)

Ad introdurre il percorso ci sarà il Dott. Luca De Bortoli, studioso di tradizioni locali, che tratterà gli aspetti culturali e storici dell'alimentazione bellunese.

Il corso rientra nelle proposte formative rivolte allo sviluppo economico e alla valorizzazione del territorio, che il Centro Consorzi sta realizzando.

Per chi fosse interessato basterà compilare la scheda di iscrizione alla presente allegata oppure scaricabile dal sito www.centroconsorzi.it ed inviarla al n. di fax 0437851399 entro il 18 Febbraio 2012. Eventuali iscrizioni successive a tale termine saranno accettate solo qualora non sia stato raggiunto il numero massimo di iscritti.

I posti verranno garantiti ai primi 10 iscritti. I soli requisiti richiesti sono l'essere residenti nel territorio del Gal Prealpi e Dolomiti ed essere titolari di azienda (o anche dipendenti, collaboratori familiari), la cui attività sia in qualche modo legata al territorio (imprese agricole, attività commerciali, rifugi di montagna, affittacamere, b&b, cura e manutenzione del paesaggio, produzione alimentare, servizi alla persona, lavorazione del legno, del vetro e del metallo, commercio di vicinato etc.).

Per informazioni 0437851331 (Antonella Tormen)

CALENDARIO:

Data	Orario	Docente	Argomento	Data	Orario	Docente	Argomento
27/02/12	16.00-18.00	De Bortoli Luca	Aspetti culturali e storici dell'alimentazione nel Bellunese	19/03/12	15.00-20.00	Filippo Lenzerini	La ristorazione eco-sostenibile
	18.00-20.00	Serena Turrin	I prodotti dell'alimentazione umana	26/03/12	16.00-21.30	* Serena Turrin/ Enrico Perin	La cucina tipica: presentazione di menù a base di prodotti locali.
05/03/12	16.00-21.00	* Serena Turrin/ Enrico Perin	La cucina tipica: presentazione di menù a base di prodotti locali.	02/04/12	16.00-21.30	* Serena Turrin/ Enrico Perin	La cucina tipica: presentazione di menù a base di prodotti locali.
12/03/12	16.00-21.00	* Serena Turrin/ Enrico Perin	La cucina tipica: presentazione di menù a base di prodotti locali.				

Organismo Responsabile dell'erogazione: Centro Consorzi

Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione Piani e Programmi del Settore Primario