

# I PRATI STABILI E I PASCOLI: UNA RISORSA DA PRESERVARE PER FORMAGGI DI QUALITÀ

## Il Presidio dei prati stabili e pascoli

**Martedì 3 giugno 2025, ore 10.30 - 13.00**

Latteria Turnaria di Valmorel

Via Valmorel, 32020 Valmorel BL

**Slow Food Italia**, in collaborazione con la **Latteria Turnaria di Valmorel** e **Malga Van**, organizza un incontro di formazione sulla **gestione dei prati stabili e dei pascoli alpini (alpeggi)** dedicato ad **allevatori e a produttori** di formaggio a latte crudo.

L'obiettivo è fornire ai partecipanti informazioni per migliorare le pratiche di gestione dei prati alpini, ricchi di biodiversità, e divulgare il **progetto Presidio Slow Food dei prati stabili e pascoli**.

Seguirà una **degustazione di formaggi** dei produttori bellunesi guidata da Giampaolo Gaiarin, tecnico caseario di Slow Food.

Evento Formativo accreditato all'Ordine degli Agronomi e Forestali.

### Programma

**Ore 10.30**

**Il Presidio dei prati stabili e pascoli. Buone pratiche e indicatori gestionali**

*Davide Pasut, dottore forestale - Biosfera Srl*

**Ore 11.30**

**Qualità e salubrità dei formaggi a latte crudo: un percorso che inizia nel prato**

*Giampaolo Gaiarin, tecnologo caseario - Slow Food*

**Ore 12.30**

**Degustazione guidata di formaggi a latte crudo bellunesi guidata da Giampaolo Gaiarin**

### REGISTRATI QUI

**L'incontro è gratuito. Per informazioni:**

[e.decet@slowfood.it](mailto:e.decet@slowfood.it) - +39 345 596 6580

#### Il progetto è sostenuto da:

Sostenitori

EATATLY

PARMIGIANO  
REGGIANO

Ricola

Partner scientifici

DISAFA

Università  
degli Studi  
di Palermo

ISTITUT AGRICOLE REGIONAL  
IAR

FONDAZIONE  
EDMUND  
MACH

UNIVERSITÀ  
DEI SALENTO

Partner tecnici

LABORATORIO COMUNITARIO  
CAMPUS DI CORTINA TREVISO

agricoltura  
simbiotica

crea

