

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 - +39 345 596 6580

Il progetto è sostenuto da:

Sostenitori

EATALY

PARMIGIANO
REGGIANO

Ricola

Partner scientifici

DISAFA

Università
degli Studi
di Palermo

ISTITUT AGRICOLE REGIONAL

ISTIT
FCV

FONDAZIONE
EDMUND
MACH

UNIVERSITÀ
INCAVALLO

Partner tecnici

agricoltura
simbiotica

crea

