

CIBO, PAESAGGIO, ALLEVAMENTO

IL BOTIRO COME ESPRESSIONE DEL PATRIMONIO ALIMENTARE ALPINO

11 dicembre 2017 – ore 20.30

Tonadico | Palazzo Scopoli | Casa del Cibo

CIBO, PAESAGGIO, ALLEVAMENTO

IL BOTIRO COME ESPRESSIONE DEL PATRIMONIO ALIMENTARE ALPINO

Il patrimonio alimentare rappresenta un forte elemento identitario che comprende i paesaggi produttivi, i saperi tradizionali legati a tecniche di produzione, le abitudini di consumo, la trasmissione di saggezze antiche. Il progetto europeo AlpFoodway intende valorizzare e salvaguardare il patrimonio culturale alimentare alpino. Il Botiro di Primiero di malga è un prodotto che riflette la bellezza del paesaggio, la qualità delle tecniche produttive, il recupero di saperi antichi e la presenza di una comunità che tutela e promuove i valori culturali alimentari del territorio.

AlpFoodway. Patrimonio alimentare alpino, paesaggio e comunità

Ilaria Perusin, tsm-step Scuola per il governo del territorio e del paesaggio

Cibo, paesaggio e patrimonio immateriale: il caso del Botiro

Angelo Longo, Cooperativa TeSto

Presentazione del video “Il Botiro di Primiero di malga: 13 luglio 2017”

Introduzione al video di Andrea Colbacchini

TAVOLA ROTONDA - IL SAPER FARE E IL SAPER RACCONTARE, OPERATORI A CONFRONTO

Moderata: Alberto Cosner, Cooperativa TeSto

Intervengono: Antonio Stompanato, Presidente APT Smart; Francesca Doff Sotta, Strada dei formaggi delle Dolomiti; Nicola Peter Cemin, ristoratore, Presidente Primiero Iniziative; Giacomo Broch, Presidente Associazione Allevatori Primiero-Vanoi

CONCLUSIONI - Filiera dell'allevamento e specificità del paesaggio montano: riflessioni a partire dal Botiro

Annibale Salsa, Componente del Comitato Scientifico di step

Casa del Cibo presso Palazzo Scopoli, piazzetta del Marzollo 3, Tonadico, cibo.casediprimiero.it

La Casa del Cibo è cultura e valorizzazione del territorio attraverso attività ed eventi dedicati al tema del cibo, della produzione locale e della tipicità alimentare primierotta. Ospitata a Palazzo Scopoli, nel cuore di Tonadico, la Casa propone momenti di incontro, degustazioni e conferenze per raccontare la Valle e far scoprire uno dei suoi maggiori patrimoni per qualità e varietà: il prodotto e la varietà tipica alimentare.

