

**PRIMA EDIZIONE: CIBO E PRODOTTI LOCALI  
DAL 29 APRILE AL 4 MAGGIO**

**DOMENICA 28 APRILE**

17.00 – 19.00	Arrivo partecipanti e accoglienza presso la foresteria	Sara Perego segreteria di coordinamento Scuola della Montagna Mauro Cereghini tutor d'aula
20.00	CENA	

**LUNEDI' 29 APRILE**

9.00 - 9-30	Saluti di apertura, presentazione delle finalità, degli obiettivi e del programma di Scuola della Montagna	Roberto Pinton – Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Udine Mauro Pascolini - referente scientifico Claudio Traina – Sindaco di Barcis Emanuele Parpinelli - Presidente GAL Montagna Leader Dino Salatin - Presidente Magnifica Comunità di Montagna Dolomiti Friulane Cavallo e Consiglio
9.30 - 11.30	La montagna e le montagne: un quadro geografico e territoriale	Mauro Pascolini Docente di geografia presso Università degli Studi di Udine
11.30 - 12.30	Testimonianza	Carlo Santarossa Azienda Agricola Saliè
13.00 - 14.30	PRANZO	
14.30 - 16.30	L'agroalimentare: un patrimonio da valorizzare	Donatella Cozzi Docente di antropologia culturale presso Università degli Studi di Udine



16.30- 18.30	Autoimprenditorialità e soft skills	Michela Diffidenti Dof Consulting
18.30 - 19.30	Presentazione project work	Michela Diffidenti Dof Consulting
19.30 - 20.30	CENA	
20.30	Attività serale - conoscere le montagne Riproduzione del documentario "Custodi" di Marco Rossitti	Marco Rossitti Università degli Studi di Udine

## MARTEDI' 30 APRILE

9.00 – 11.00	Cibo e territorio	Chiara Spadaro Università degli Studi di Udine
11.00 – 13.00	Le PPL: piccole produzioni locali	Francesco Coletti Fondazione Agrifood & Bioeconomy FVG
13.00 - 14.30	PRANZO	
14.30 - 16.30	Testimonianza	Chiara Spadaro Università degli Studi di Udine
16.30 - 19.30	Lavoro di gruppo	Michela Diffidenti Dof Consulting
19.30-20.30	CENA	
20.30	Testimonianza	Claudio Traina Sindaco di Barcis



## MERCOLEDI' 1 MAGGIO

9.00 - 13.00	Escursione didattica sul territorio con visita all'Azienda Agricola Saliè	Carlo Santarossa – Azienda Agricola Saliè
13.00 - 14.30	PRANZO	
14.30 - 16.30	Marchi qualità e prodotti locali	Masutti Giuliana - Manager di rete e operatrice per il turismo esperienziale
16.30 - 19.30	Lavoro di gruppo	Lavoro in autonomia
20.00	CENA	
	Serata libera	

## GIOVEDI' 2 MAGGIO

9.00 – 11.00	Le forme societarie nel settore agroalimentare	Marco Bagnariol Direttore Confcooperative Pordenone
11.00 – 13.00	Comunicare l'agroalimentare come prodotto turistico	Diana Candusso PromoTurismoFVG
13.00 - 14.30	PRANZO	
14.30 - 16.30	Lavoro di gruppo	Lavoro in autonomia
16.30 - 19.30	Laboratorio pratico di cucina	Riccardo Gasparini Chef rifugio Vallata (Barcis)
20.00	CENA	

## VENERDI' 3 MAGGIO

9.00 – 11.00	Le politiche e gli attori nelle aree montane	Piergiorgio Sturlese direttore GAL Montagna Leader
11.00 - 13.00	Produttori di qualità delle Dolomiti Patrimonio Mondiale	Irene Ortolan Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia  Francesco Dainese Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
13.00 - 14.30	PRANZO	
14.30 - 16.30	Percorsi formativi e cibo	Giannina Vizzotto - Docente di coltivazioni arboree presso Università degli Studi di Udine
16.30 - 19.30	Conclusione lavori di gruppo	Michela Diffidenti Dof Consulting
20.00	CENA	
	Serata libera	

## SABATO 4 MAGGIO

9.00 - 12.00	Presentazione lavori di gruppo e valutazione finale
12.00 - 12.30	Consegna attestati e chiusura attività
12.30	Aperitivo di chiusura