

**ore 14.30 – 18.30**

**LEZIONI DI CUCINA DIMOSTRATIVA ( max 30 persone per gruppo):**

- O 1 – Casarsa ore 14.30 alle ore 15.30
- O 2 – Treviso ore 16.00 alle ore 17.00
- O 3 – Carinzia ore 17.30 alle ore 18.30

**ore 14.30 – 18.30**

**LEZIONI DI DEGUSTAZIONE “ Sala Rossa – Gialla ” ( max 40 persone per gruppo):**

- O 1 - Birra dalle ore 14.30 alle ore 15.30
- O 2 – Vini dalle ore 16.00 alle ore 17.00
- O 3 – Vini dalle ore 17.30 alle ore 18.30

**ore 15.00 – 17.30**

**ANIMAZIONE TEATRALE PER ADULTI E BAMBINI: ASSOCIAZIONE CODICE A CURVE**

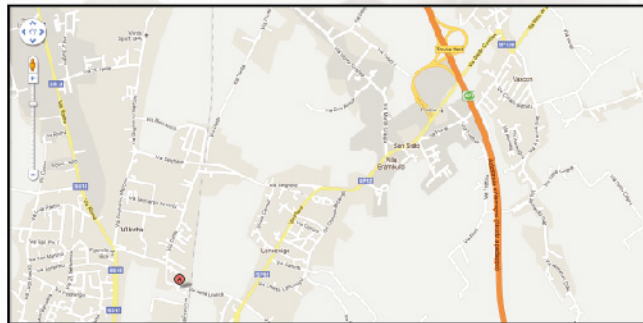
- O Reading “Cibo, storie tra cibo e frontiere”, Letture selezionate e interpretate da Ortoteatro
- O Spettacolo sull'educazione alimentare “Mariotto pancetta e la Strega Manginfretta” di Codice a Curve prodotto in collaborazione con la Provincia di Treviso
- O Spettacolo “ Massimo Missile fa il pieno di latte” interpretato da Ortoteatro

Per tutta la giornata sarà allestita un' area expo nell'area scoperta dell'Istituto IPSAAR “M.Alberini” con stand di prodotti trevigiani, carinziani e di Casarsa della Delizia.

Per ulteriori informazioni si prega di contattare l'Unità Relazioni Internazionali della Provincia di Treviso allo 0422 656906/656021 ([europa@provincia.treviso.it](mailto:europa@provincia.treviso.it)) oppure l'Ufficio Agriturismo al numero 0422 - 656626 ([agriturismo@provincia.treviso.it](mailto:agriturismo@provincia.treviso.it)).

Chi è interessato a partecipare alle diverse attività del programma del **22 ottobre**, è cortesemente invitato a compilare ed inviare all'indirizzo [europa@provincia.treviso.it](mailto:europa@provincia.treviso.it) oppure al numero di fax **0422- 656909**, la scheda di registrazione scaricabile dal sito internet dell'Unità Relazioni Internazionali – sezione news

<http://progettiinternazionali.provincia.treviso.it/Engine/RAServePG.php/P/501810040300/M/250010040303>



**SEDE dell' EVENTO**

**Istituto Professionale di Stato  
per i Servizi Alberghieri e della  
Ristorazione "Massimo Alberini"**

**Via Franchini, 1  
31020 Lancenigo di Villorba (TV)  
Tel.: 0422 320204  
Fax: 0422 320510  
[segreteria@istitutoalberini.it](mailto:segreteria@istitutoalberini.it)**

**INDICAZIONI STRADALI**

**Autostrada A27:** Uscita Treviso Nord, seguire indicazioni per Treviso prendere via Piave, svoltare a destra e prendere via della Libertà, prendere la 2° strada a sinistra via Franchini

**Stazione dei Treni:** Procedere in direzione Piazza Duca d'Aosta continuare su Viale Fratelli Bandiera svoltare a destra su viale Nino Bixio, svoltare a destra e imboccare Viale Vittorio Veneto svoltare a destra prendere via Lancenigo continuare su via Piave, svoltare a destra su via Piave prendere la Prima a destra in corrispondenza di via Franchini.



# Festival Culinario Transfrontaliero

Sabato 22 Ottobre 2011

## Chef-Net



Valorizzare le tipicità enogastronomiche del nostro territorio e soprattutto conoscere le radici di un altro popolo attraverso la cultura dello stare in cucina, è il modo più semplice per promuovere un territorio e sviluppare le potenzialità economiche e turistiche dello stesso. Per questo motivo è necessario creare una rete di conoscenze basate sulle diversità enogastronomiche, accumulate però dall'idea che la cucina e i prodotti tipici sono una ricchezza da tutelare e salvaguardare.

La Provincia di Treviso ha sempre avuto un particolare interesse nella creazione di buone relazioni tra diversi territori, vista la particolare vocazione per la coltivazione agricola evidenziata anche dalla presenza nel territorio trevigiano di numerosi Consorzi di tutela delle tipicità enogastronomiche e di Associazioni per la sensibilizzazione alla popolazione del "mangiare sano e consapevole".

Il Progetto CHEF-NET "Rete transfrontaliera per la valorizzazione e l'incremento del consumo dei prodotti regionali" finanziato nell'ambito del Programma INTERREG IV Italia - Austria ( 2007 – 2013) "Small Project Fund KAR – FVG – VEN" vuole promuovere e finanziare azioni tese al riscoprire e valorizzare le tipicità enogastronomiche dei Territori partner del Progetto, promuovendo anche l'interscambio culturale, implementando l'offerta turistica, sostenendo l'offerta dei prodotti tipici e la loro promozione. Provincia di Treviso, ente capofila e coordinatore di Progetto, Città di Casarsa della Delizia e Associazione Vacanze in Agriturismo della Carinzia sono i beneficiari di Progetto.

Il Progetto CHEF-NET è stato selezionato con altri 18 Progetti tra oltre 80 proposte candidate nell'ambito del Programma di finanziamento comunitario e vede il coordinamento fattivo e congiunto tra i partner di Progetto per la realizzazione delle azioni in programma, nelle quali si è voluto fin dall'inizio coinvolgere attivamente gli Istituti Professionali di Stato per i Servizi Alberghieri e di Ristorazione , Consorzi di tutela dei prodotti tipici, gli operatori di agriturismo e Associazioni.

Il Festival Culinario Transfrontaliero, in programma presso la sede centrale dell'IPSSAR "M. Alberini" di Treviso, vuole rappresentare un'importante occasione per approfondire le tematiche inerenti i prodotti tipici, la valorizzazione e l'incremento del loro consumo, e per questo durante la mattinata si terrà un momento congressuale nel quale i partner di Progetto e i relatori presenteranno le azioni intraprese INTER-REG IV Italia - Austria, la loro sostenibilità e l'impatto per gli operatori e per il territorio di provenienza. Seguiranno momenti di pratica in cucina, attraverso laboratori del gusto, nei quali chef professionisti presenteranno a un pubblico ristretto la creazione di piatti realizzati con prodotti tipici; ancora: momenti di degustazione di vini e birre, l'allestimento di stand promozionali dei prodotti tipici dei tre territori partner di Progetto , la presentazione del Ricettario Transfrontaliero delle ricette tipiche realizzate da cuochi non professionisti e animazione teatrale a tema, sia per gli adulti che per i bambini.

Non mi resta dunque che invitare tutti i cittadini a questo grande evento transfrontaliero!

**Leonardo Muraro**  
Presidente della Provincia di Treviso

CHEF NET: Rete transfrontaliera per la valorizzazione e l'incremento del consumo dei prodotti regionali  
**PROGETTO SMALL PROJECT FUND Carinzia - Friuli Venezia Giulia - Veneto**  
**INTERREG IV ITALIA - AUSTRIA 2007 – 2013**

## **FESTIVAL CULINARIO TRANSFRONTALIERO CHEF - NET**

Sabato, 22 Ottobre presso l'Istituto IPSSAR 'M. Alberini' di Treviso

Via Franchini, 1 - 31020 Lancenigo di Villorba (TV)

Durata del convegno: 9.00– 12.00 (area expo allestita al di fuori della scuola)

**ore 8.30**

Accreditamento dei partecipanti presso la sede dell'IPSSAR 'M. Alberini' - Treviso

**ore 9.00**

Saluti di benvenuto **Pietro Lorenzon**, Dirigente Scolastico dell'IPSSAR "M. Alberini"

**ore 09.10 – 09.40**

Saluto ed intervento dei partner del Progetto CHEF NET – **Venanzio Francescutti**, Assessore alla Strade del Vino del Comune di Casarsa della Delizia e **Edith Sabath Kerschbaumer**, Direttrice dell'Associazione Vacanze in Agriturismo in Carinzia

**ore 09.40 – 10.00**

Il Progetto CHEF - NET: obiettivi e prospettive - **Mirco Lorenzon**, Assessore all'Agricoltura della Provincia di Treviso

**ore 10.00 – 10.40**

La legislazione europea per la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche - **Silvia Bolognini**, Ricercatrice di Diritto Agrario Comunitario presso l' Università degli Studi di Udine  
*Le attività degli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione nella promozione e valorizzazione dei prodotti tipici locali*

**ore 10.40 - 11.00**

Il laboratorio del gusto – un esempio di valorizzazione del territorio - **Stefano Tronchin**, Docente dell'IPSSAR M. Alberini

**ore 11.00 – 11.20**

La didattica laboratoriale come momento di conoscenza delle tipicità dell'agroalimentare locali - **Marco Valletta**, docente di cucina presso l'IPSSAR "G. Maffioli" di Castelfranco Veneto e chef della Nazionale Italiana Cuochi

**ore 11.20 – 11.40**

Slow Food e l'Istituto IPSSAR "A. Beltrame" per il Terra Madre Day – **Sara Azzalini**, Slow Food Vittorio Veneto

*Le attività delle Associazioni Agrituristiche per la valorizzazione dei prodotti tipici locali*

**ore 11.40 – 12.15**

Tavola rotonda con Turismo Verde, Agriturst e Terra Nostra – Associazioni Agrituristiche della Provincia di Treviso

**ore 12.10**

**Chiusura dei lavori:** **Leonardo Muraro**, Presidente della Provincia di Treviso.

Premiazione della vincitrice del Concorso per la rivitalizzazione delle ricette antiche lanciato dalla Provincia di Treviso

**Modera i lavori:** **Paolo Pagnani**, Funzionario del Settore Protezione Civile, Caccia e Pesca e Agricoltura della Provincia di Treviso

**ore 12.45 – 14.00**

Pausa pranzo