

A CHI SI RIVOLGE: La manifestazione è aperta al pubblico e in particolare a docenti, ricercatori, studenti, esperti del settore caseario, rappresentanti di consorzi, amministrazioni e associazioni e persone coinvolte in modo diretto e indiretto nell'ambito delle produzioni casearie, a livello globale e locale.

L'invito a partecipare è rivolto a chiunque sia interessato ad approfondire alcuni topic sensibili e a condividere contenuti per l'individuazione di future strategie e azioni inerenti alla tematica.

TEMI: Questo primo evento organizzato dal Consorzio per la tutela dello Strachitunt Valtaleggio si propone di indagare, attraverso molteplici voci e con uno sguardo multidisciplinare, il tema delle piccole produzioni casearie. Il cibo locale, naturale, le piccole produzioni, riscontrano oggi molto successo, in Italia e nel mondo. Ci interessa comprendere quanto questa tendenza contribuisca a rafforzare le piccole economie locali, le relazioni sociali, la valorizzazione territoriale delle zone forti e dei contesti più marginali e le relazioni che si vengono a instaurare tra grandi e piccoli produttori. Siamo spinti dal desiderio di scoprire se l'interesse per le piccole produzioni casearie sia una moda o il futuro, quali sono gli indirizzi che questo andamento sta assumendo nel mondo, quali sono le progettualità che le istituzioni locali si prefiggono di attuare nei prossimi anni.

OBIETTIVI: Coinvolgendo scuole, università, consorzi, associazioni, istituzioni, appassionati, studiosi, imprenditori, l'evento cerca di creare un contesto idoneo allo svilupparsi di un gruppo di lavoro che agisca ed indaghi i temi sopra citati. Al contempo la finalità dell'evento è quella di creare i presupposti per delle collaborazioni future, nel tentativo di sviluppare l'indagine e di improntare progettualità condivise. Ci auspichiamo inoltre che questa iniziativa sia da stimolo per giovani studiosi e appassionati ad approcciarsi alla realtà del Consorzio per la Tutela dello Strachitunt Valtaleggio e al territorio a cui lo stesso afferisce.




PROGETTO REALIZZATO CON IL CONTRIBUTO DI



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

CON IL PATROCINIO DI



SPONSOR TECNICO



IN COLLABORAZIONE CON



EVENTO PROMOSSO DAL
Consorzio per la Tutela dello Strachitunt Valtaleggio

Il Pad. Expo Val Brembilla si trova in Via Case Fuori nr. 1, Brembilla

* INFO E PRENOTAZIONI: www.strachitunt.it




STRACHITUNT. DA RISORSA PER LA FAMIGLIA A VALORE PER IL TERRITORIO

21 • 22 • 23 febbraio 2020
Val Taleggio e Valle Brembilla

Conferenze, laboratori e visite guidate

VENERDÌ 21

Dalle ore 19.00

Val Taleggio e Val Brembilla

Cena nei ristoranti convenzionati con menù a tema*

Ore 21.00

Cinema di Vedeseta

Proiezione video *“Strachitunt Due cagliate che non si amano”**

A seguire film *“Pane di vento”* di Luigi Giuliano Ceccarelli, a cura del Centro Studi Valle Imagna

SABATO 22

Ore 08.30 - 17.30

Val Taleggio e Val Brembilla

Visite ai luoghi di produzione* - Laboratori* a cura di ONAF, Slow Food, ABF San Giovanni Bianco

Ore 11.00 - 13.00

Pad. EXPO Val Brembilla

CONFERENZA

Moderata **Alvaro Ravasio**, Consorzio per la Tutela dello Strachitunt Valtaleggio

“Lo Strachitunt, un formaggio, la sua gente, la sua cultura e il suo territorio”

Presentazione del territorio - aspetti botanici, storia dei bergamini, il prodotto nei suoi aspetti organolettici e produttivi, le attività e la storia del Consorzio di tutela.

Intervengono

Luca Giupponi, UNIMONT-Università degli Studi di Milano: “Flora e vegetazione della Val Taleggio”

Michele Corti, Festival del Pastoralismo: “Bergamini storie di vacche e di stracchini”

Giulio Signorelli, Maestro D'Arte e Mestieri: “Dall'assaggio al rilancio del formaggio Strachitunt”

Alvaro Ravasio, Consorzio per la Tutela dello Strachitunt Valtaleggio: “Il formaggio della sua gente”

Ore 13.00 - 14.00

Pad. EXPO Val Brembilla

Pranzo a tema Strachitunt, a cura dell'Istituto Superiore San Pellegrino Terme*



SABATO 22

Ore 14.30 - 16.30

Pad. EXPO Val Brembilla

CONFERENZA

Coordina **Cristina Grasseni**, University of Leiden

“Piccole produzioni casearie: moda o futuro?”

Le piccole produzioni casearie, uno sguardo dal globale al locale: cosa accade nel mondo, quanto il tema è importante per l'Italia? L'attenzione al cibo consapevole e locale è una moda o il futuro? Quali le strategie di marketing sostenibili nel tempo? Come fanno le piccole realtà a tutelarsi e qual è il ruolo dei piccoli consorzi?

Intervengono

Colin Sage, University College Cork, Ireland; Università degli Studi Scienze Gastronomiche (Visiting Professor): “Small-scale dairy production: New challenges, new opportunities”

Carlos Yescas, Oldways Cheese Coalition: “Protecting traditional raw-milk cheeses”

Cinzia Terruzzi, RES Lombardia, “Esperienze dal basso tra produzione e consumo”

Federico De Musso, University of Leiden, “Tra vino ed ovino: sfide e successi di piccole realtà nei Pirenei Catalani”

Massimo Forino, Direttore Assolatte, “L'unione fa la forza: sarà questo il rapporto futuro fra piccoli e grandi consorzi di tutela?”

Ore 16.30 - 17.00

Pad. EXPO Val Brembilla

Coffee Break

Ore 17.00 - 18.30

Pad. EXPO Val Brembilla

DIBATTITO

Moderata **Francesco Vittori**, Università di Verona, Rete Italiana Politiche Locali del Cibo

“Il futuro di una piccola produzione di montagna, il caso dello Strachitunt Valtaleggio”

Cosa intendiamo quando parliamo di “futuro” delle piccole produzioni di montagna? Perché è importante che queste piccole produzioni abbiano un futuro? Quali sono le problematiche che ostacolano il futuro delle piccole produzioni di montagna? Quali sono gli strumenti in nostro possesso e di cui dotarci che potrebbero servire al loro sviluppo?

Dalle ore 19.00

Val Taleggio e Val Brembilla

Cena nei ristoranti convenzionati con menù a tema*

Ore 21.30

Cinema di Vedeseta

Proiezione a cura di LAB80

DOMENICA 23

Ore 08.30 - 17.30

Val Taleggio e Val Brembilla

Visite ai luoghi di produzione* - Laboratori* a cura di ONAF, Slow Food

Ore 10.00 - 12.30

Pad. EXPO Val Brembilla

CONFERENZA

Moderata **Elio Ghisalberti**, giornalista

“Formaggi: artefici del paesaggio, dell'economia e vitali per i piccoli produttori. Quali progettualità per il futuro?”

Intervengono

Fabio Rolfi, Assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi Regione Lombardia

Giorgio Gori, Sindaco di Bergamo, Bergamo Cheese Valleys. Unesco Creative Cities Network 2019

Enrico Ettore Calvo, Dirigente ERSAF Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste

Francesco Maroni, Presidente Progetto FORME

Alvaro Ravasio, Presidente Ass. Formaggi Principi delle Orobie

Saluti istituzionali

Dalle 13.00

Val Taleggio e Val Brembilla

Pranzo nei ristoranti convenzionati con menù a tema*

Ore 10.00 - 12.00 e 14.00 - 16.00

Pad. EXPO Val Brembilla

Laboratori per bambini a cura di Let's Art Lab

PAD. EXPO, DURANTE TUTTA LA DURATA DELL'EVENTO:

Stand informativi, proiezioni, degustazioni, laboratori, apertura Museo della Transumanza, info point.

* INFO E PRENOTAZIONI: www.strachitunt.it

