

PROGRAMMA EVENTI

STAND BIODISTRETTO TERRE BELLUNESI - PADIGLIONE C

Durante Agrimont il Biodistretto propone una serie di appuntamenti dedicati alla scoperta delle produzioni biologiche del territorio, alla biodiversità agricola e alle esperienze di chi ogni giorno coltiva, alleva e trasforma nel rispetto dell'ambiente.

SABATO 21

11.00 Chi me l'ha fatto fare

Il racconto della nascita di una piccola azienda biologica di montagna con degustazione di prodotti a base di mele.
Azienda agricola Fattore Dolomiti

15.00 Riproduzione delle sementi e biodiversità agricola

Un incontro dedicato all'importanza della conservazione e dell'autoriproduzione delle sementi. Verranno presentate pratiche e principi per selezionare, conservare e riprodurre i semi, contribuendo alla tutela della biodiversità agricola.

Bio vivaio Il Ruscello

17.30 Assaggio di formaggi biologici di capra

Incontro con il produttore e assaggio di formaggi biologici di capra di San Vito di Cadore per scoprire sapori, metodi di produzione e caratteristiche delle produzioni locali.

Azienda agricola SANWIDO in collaborazione con ONAF Belluno

DOMENICA 22

11.00 Il Pom Prussian: una mela dalle mille proprietà

Un incontro alla scoperta del Pom Prussian, varietà locale di mela, tra sapore unico e proprietà nutrizionali. Durante l'incontro sarà possibile assaporarne il succo, esplorando le caratteristiche che rendono questa mela speciale e il suo legame con il territorio.

Cooperativa sociale La Città del Sole

14.30 Biodiversità da gustare: antiche varietà di mele e mieli biologici del territorio

Un viaggio tra biodiversità agricola e sapori autentici del territorio, attraverso la riscoperta delle antiche varietà di mele e l'esplorazione sensoriale di mieli biologici. L'incontro unisce racconto, divulgazione tecnica e degustazione guidata, valorizzando produzioni locali sostenibili e pratiche agricole rispettose dell'ambiente.

Azienda agricola Vecio Pomer e Azienda agricola La Sloda

16.00 Degustazione di formaggi di montagna e vini biologici

Un percorso tra formaggi di pecora e vini biologici, guidato direttamente dai produttori in collaborazione con ONAF Belluno.

Azienda Agricola La Schirata e Azienda Agricola Claudio Polesana

ATTENZIONE!

Le degustazioni sono gratuite e vanno prenotate direttamente presso lo stand del Biodistretto Terre Bellunesi. Posti limitati.

