





VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI. CIRCUITO SAPERI E SAPORI DEL FVG

PROVINCIA/REGIONE: Friuli Venezia Giulia

 DURATA	 LOCATION	 PAX MIN-MAX	 TARGET
3 giorni	Provincia di Udine, diverse località	8-15	Formatori, esperti VET, insegnanti, orientatori, operatori dei servizi pubblici e private

SOMMARIO

Il Friuli Venezia Giulia offre una varietà di scenari e di prodotti tipici. Porta aperta tra tradizione austro-ungarica e Adriatico, dove il confine non rappresenta un limite ma un'opportunità. La valorizzazione dei sapori e dei saperi si coniuga con la passione artigianale di realizzare prodotti di qualità, anche in quantità limitate.

Il circuito prevede la visita ad aziende, che hanno saputo interpretare e valorizzare il territorio.

Saranno affrontati i seguenti temi:

- valorizzazione del territorio e dei prodotti tipici;
- tecniche di norcineria e stagionatura del prosciutto crudo;
- certificazioni alimentari;
- accoglienza turistica e valorizzazione della cultura locale.

L'obiettivo è creare reti tra mondo delle imprese e sistema dell'Education, favorendo contatti diretti con le eccellenze economico-produttive, per promuovere l'ASL e orientare i giovani nella scelta scolastica o professionale.

COSA TI OFFRIAMO

- Welcome day
- Tutoring e group assistance
- Analisi di scenario
- Circuito di visite e seminari tematici nelle aziende del territorio
- Modulo riflessivo e debriefing
- Accomodation B&B
- Trasporto locale all'interno del circuito con minibus



DOVE SIAMO

Il circuito si sviluppa nella provincia di Udine. Inizia dalla zona di San Daniele del Friuli, con una presentazione del territorio e dei prodotti tipici agroalimentari, tra cui il rinomato prosciutto crudo di San Daniele. Il percorso prosegue a Sauris, nella regione montana della Carnia; vanta la presenza del magnifico lago di Sauris. Sauris è una località turistica estiva ed invernale, conosciuta anche per la produzione del Prosciutto di Sauris I.G.P., dello speck di Sauris e della birra artigianale Zahre Beer. Il circuito si conclude con la visita alla zona DOC dei Colli Orientali del Friuli, a nord-est lungo il Friuli collinare confinante con la Slovenia. E' caratterizzata da millenari depositi sedimentari, in cui marne e arenaria compongono un ricco substrato che rende i vini di grande carattere.



CONTATTI

Barbara Dainelli

E-mail: b.dainelli@enaip.fvg.it

Tel. +39 0432-693611 / +39 0432-693728