



REGIONE DEL VENETO

Alpago

Pilot area

PIC INTERREG IIBB
PROGETTO NEPROVALTEE - Aree pilota di progetto WP 5 e WP 7



✓ WP 7: Alpago

CURRENT SITUATION

- numerous resources
- Strong individualism



Principal Aim

- Each operator must take part in the Creation of a Group

Bigger offer of the “PRODOTTO
ALPAGO”

Better quality of the “Prodotto Alpago”

Project NE.PRO.VAL.TER

How to reach the goal

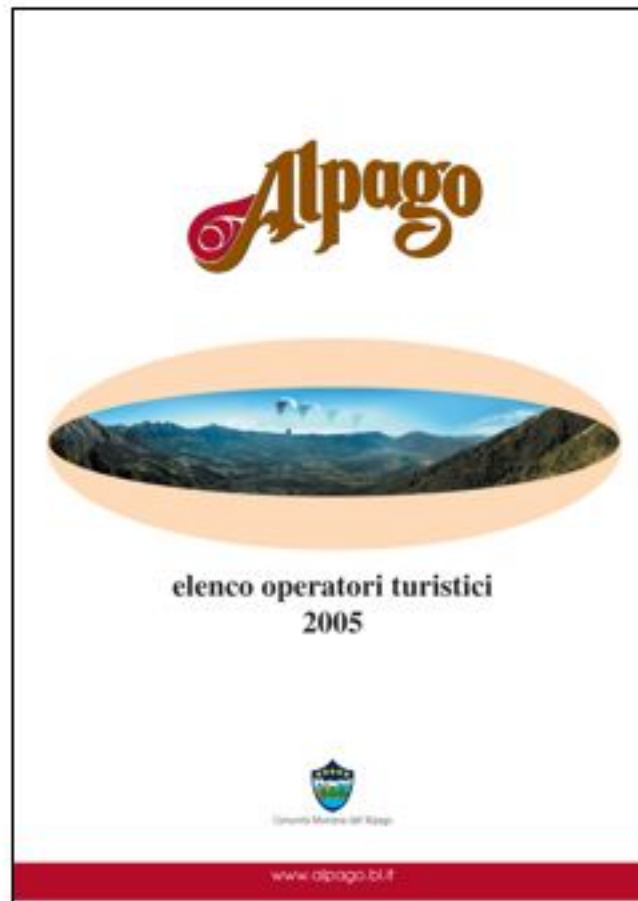
- Work's group
- New Logo
- Operators list
- Depliant*
- Internet site*
- Alpago Photo Contest
- Valorization of typical products *
- Training courses





The Work's
group was
born at the
end of 2004.
Its aim is to
create a new
image of
Alpago

Operators list



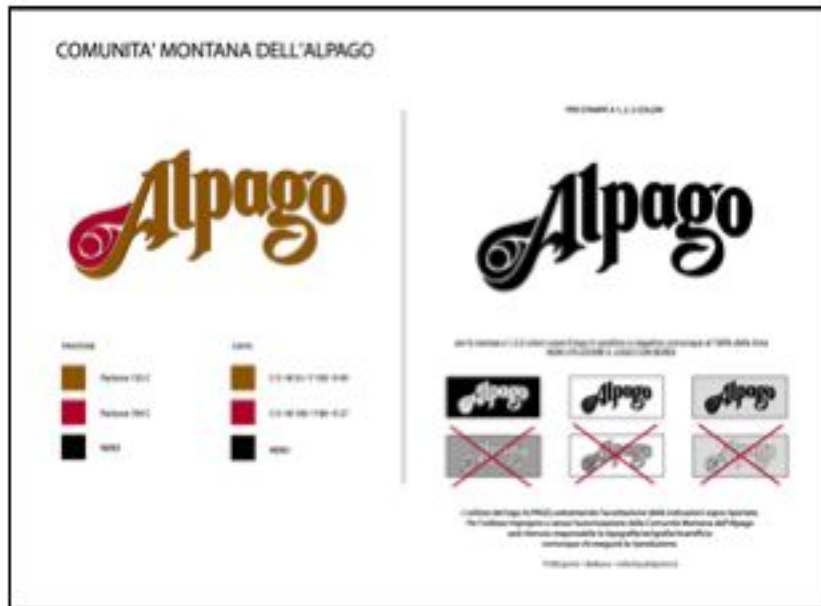
A list with all Alpago's operators telephone numbers.

A useful service to have all the necessary informations

ALPAGO'S LOGO

A new
advertising
image.

A new logo
characterizing in
a strong and
sharp way the
territory and its
products



Internet Site

An Internet site
everyone can
reach.
Information,
events, culture and
knowledge of the
territory and its
products

Next steps: Updating and managing the websites' pages



Alpago Photo Contest



A photo contest
which will last all
summer and will
bring to Alpago
many
photographers
(professionals and
amateurs)
Alpago's territory

Typical products

- Small fruits
- Malga's cheese
- Organics Products
- Mixed pork/beef
- Alpago's lamb

- PICCOLI FRUTTI



- Mountain Cheese



Formaggi da latte da allevamenti con metodo biologico

Quantità totale di circa q.li 1900

Formaggio Latteria Alpago con 2 mesi di stagionatura e Ricotta affumicata

• Organics Products

Latte ottenuto da allevamenti condotti con metodo biologico situati esclusivamente nell'area dell'Alpago. Ricco di grasso (3,8 g/100ml) e di proteine (3,4 g/100ml). Il latte inoltre non viene omogeneizzato.

Produzione di circa q.li 9.000,00 in 15 aziende con conferimento ad un caseificio locale.

Controllato dall' "Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale" Aut. Mi. P.A.F. no. 917373 on 18/07/02



- Salame misto: suino/bovino; suino/ovino



Prodotto in locali aziendali autorizzati.

Vengono utilizzate le pecore a fine carriera produttiva per ottenere un particolare salame misto con la carne di suini allevati allo stato brado.

E' ancora viva la tradizione di appendere i salami a pertiche ad asciugare di fronte al focolare.

In parte destinata all'autoconsumo, il resto viene utilizzato dalla ristorazione locale.



• Agnello dell'Alpago

Tipica razza della conca dell'Alpago, dove da secoli si pratica l'allevamento ovino.

La pecora Alpagota è rustica e frugale, caratteri che testimoniano un perfetto adattamento all'ambiente in cui si è evoluta.

Attualmente in Alpago sono presenti circa 70 piccoli allevamenti per un totale di 1300 animali.

L'allevamento tradizionale è di tipo semi-stanziale. Le pecore durante l'inverno vengono stabulate in ricoveri recuperati da vecchie strutture zootecniche e all'inizio di primavera gli animali pascolano sulle superfici vicino agli ovili. In estate a piccoli gruppi salgono verso gli alpeggi di alta quota per tornane in autunno sui pascoli marginali di bassa quota.



Razza a triplice attitudine oggi viene sfruttata solo per la produzione della carne. Il prodotto tipico è l'agnello, macellato al peso vivo di 15-20 Kg.

Più limitata è la produzione di salami di pecora e di pendole, strisce di carne affumicata.

Gli allevatori sono riuniti in una associazione "*Fardima*" e i circa 1200 agnelli prodotti vengono utilizzati dalla ristorazione locale.

