

Invito al **Convegno**

Sabato,
8 ottobre 2011

dalle ore 9.30 alle 17.30
**Sala polifunzionale
del Comune di Anterivo**

Il caffè di Anterivo fa parte di un assortimento di prodotti innovativi dell'area alpina che si riallacciano ad antiche **tradizioni locali** e che sono stati rilanciati negli ultimi anni grazie a una serie di **prodotti e iniziative** promosse dagli agricoltori.

Il **convegno** mira a creare un **network** e ad attivare uno **scambio di esperienze** tra i coltivatori che si sono resi promotori di varie iniziative in Alto Adige, Svizzera e Austria.

BERUFSBILDUNG FORMAZIONE PROF. 22
HAUSWIRTSCHAFT ECONOMIA DOMESTICA
NEUMARKT EGNA

VOLTRUIER KAFFEE
Altreier Kaffee-Alternative · Caffè alternativo di Anterivo

Mit freundlicher Unterstützung · con il gentile sostegno



REGIONE AUTONOMA TRENINO-ALTO ADIGE
AUTONOME REGION TRENINO-SÜDTIROL
REGION AUTONOMA TRENIN-SÜDTIROL

AUTONOME
PROVINZ
BOZEN
SÜDTIROL



PROVINCIA
AUTONOMA
DI BOLZANO
ALTO ADIGE

Abteilung 22 · Ripartizione 22
Abteilung 31 · Ripartizione 31

Einladung zur **Tagung**

Samstag,
8. Oktober 2011

von 9.30 bis 17.30 Uhr
**im Vereinssaal
der Gemeinde Altrei**

Der Altreier Kaffee ist eines von mehreren neuen Produkten im Berggebiet, die an **lokale Traditionen** anknüpfen und in den letzten Jahren von **bäuerlichen Initiativen** wieder zu neuem Leben erweckt wurden.

Die **Tagung** dient der **Vernetzung** und dem **Erfahrungsaustausch** unter diesen bäuerlichen Initiativen aus Südtirol, der Schweiz und Österreich.

Alt und Neu
**Antico
e nuovo**

**Bäuerliche Produkte und
Initiativen aus den Alpen**

**Prodotti e iniziative dei
coltivatori dell'arco alpino**



Programm

- 9.30 Uhr** **Eröffnung der Tagung und Grußworte**
Dr. Stefan Walder, Abteilungsdirektor der Abteilung für land- forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung
Hartwig Lochmann, Bürgermeister von Altrei
Adam Givani, Präsident des Vereines Altreier Lupinenkaffee-Anbauer
- 10.10 Uhr** **Das Altreier Kaffee-Projekt – ein Rückblick**
Helene Mayr, Fachlehrerin an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt, Projektbetreuung
- 10.30 Uhr** **Hoch hinaus – Alpine Kulturpflanzen und ihre besonderen Eigenschaften**
Dr. Peer Schilperoord, Verein für alpine Kulturpflanzen Graubünden, Schweiz
- 11.00 Uhr** **„Weltkaffee“ Gespräche zu lokalen bäuerlichen Produkten im Berggebiet**
Moderation: Dr. Stefan Walder, Abteilungsdirektor der Abteilung für land- forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung
- 12.30 Uhr** **Buffet mit regionalen Produkten**

Altreier Kaffee und andere alpine Kulturpflanzen

- 14.00 Uhr** **Vorstellung Altreier Kaffee-Produkte**
Verein der Altreier Lupinenkaffee-Anbauer
- 14.30 Uhr** **Alkaloidgehalt in Lebensmitteln: ernährungsrelevante Aspekte**
Dr. Francesco Mellara, INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) Rom
- 15.00 Uhr** **Kulturpflanzen in den Alpen: von Kräutern und Gewürzpflanzen bis hin zum Buchweizenmehl – zwischen Tradition und Moderne**
Dr. Gianni Bonafaccia, INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) Rom
- 15.30 Uhr** **Kaffeepause**

Bäuerliche Initiativen und ihre Produkte

- 15.50 Uhr** **Alpen-Genuss – SaporAlpini: Interreg Projekt zur Verbesserung der Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Tourismus, Handel**
Dr. Stefan Walder, Abteilungsdirektor der Abteilung für land- forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung
- 16.10 Uhr** **Slow Food Convivium: Berghonig aus der Lombardei**
Massimo Carpinteri, Italien
- 16.30 Uhr** **RegioKorn – ein Projekt zur Wiederbelebung des regionalen Getreideanbaues**
Dr. Bettina Schmid, TIS - Innovation Park, Bozen
- 16.50 Uhr** **Slow Food Convivium: Farina bõna, Farina sec'a: Geröstetes Maismehl aus dem Tessin**
Ilario Garbani, Schweiz
- 17.10 Uhr** **Die Eigen.bröt.lerin – zwischen Eigeninitiative und Gruppenbewegung**
Roswitha Huber, Österreich
- 17.30 Uhr** **Zusammenfassung und Ausblick**

Programma

- ore 9.30** **Apertura del convegno e saluti**
dott. Stefan Walder, Direttore della Ripartizione Formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica
Hartwig Lochmann, Sindaco di Anterivo
Adam Givani, Presidente dell'Associazione Coltivatori del caffè di lupini di Anterivo
- ore 10.10** **Il progetto “ Caffè di Anterivo ” – una retrospettiva**
Helene Mayr, insegnante della Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Egna, coordinatrice del progetto
- ore 10.30** **Colture alpine e loro caratteristiche**
Dott. Peer Schilperoord, Associazione per le colture alpine, Cantone dei Grigioni, Svizzera
- ore 11.00** **“World Café” Conversazione sui prodotti contadini locali nelle zone di montagna**
Moderazione: dott. Stefan Walder, Direttore della Ripartizione Formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica
- ore 12.30** **Buffet di prodotti contadini regionali**

Il caffè di Anterivo e altre colture alpine

- ore 14.00** **Presentazione di prodotti a base di caffè di Anterivo**
Associazione Coltivatori del caffè di lupini di Anterivo
- ore 14.30** **Contenuto in alcaloidi negli alimenti: aspetti nutrizionali**
Dott. Francesco Mellara, INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), Roma
- ore 15.00** **Coltivazioni dell'arco alpino: dalle piante ed erbe aromatiche al grano saraceno tra tradizione e nuovi impieghi**
Dott. Gianni Bonafaccia, INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), Roma
- ore 15.30** **Pausa caffè**

Iniziative contadine e loro prodotti

- ore 15.50** **Alpen-Genuss – SaporAlpini: Progetto Interreg per ottimizzare la collaborazione tra agricoltura, turismo e commercio**
Dott. Stefan Walder, Direttore della Ripartizione Formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica
- ore 16.10** **Convivium Slow Food: Apicoltura di alta montagna, una risorsa da sfruttare meglio**
Massimo Carpinteri, Lombardia, Italia
- ore 16.30** **RegioKorn – un progetto per ravvivare la coltura regionale del grano**
Dott.ssa Bettina Schmid, TIS - Innovation Park, Bolzano
- ore 16.50** **Convivium Slow Food: Farina bõna, Farina sec'a – una farina tostata di granoturco**
Ilario Garbani, Ticino, Svizzera
- ore 17.10** **“Eigen.bröt.lerin” – tra l'iniziativa individuale e un movimento di gruppo**
Roswitha Huber, Austria
- ore 17.30** **Sintesi e prospettive**



Moderation: Christine Bologna Ohnewein
Simultanübersetzung: Deutsch/Italienisch



Moderazione: Christine Bologna Ohnewein
Traduzione simultanea: Tedesco/Italiano