



ANCHE NEL CIBO LA MONTAGNA INSEGNA QUALCOSA

venerdì 23 ottobre 2026

ore 9.30-12.30 / 14.00-18.00

Claut (PN)

Sala Convegni Albergo Dolomiti
via A. Giordani n. 4



In collaborazione con



Comune
di Claut



Comunità di montagna
della **CARNIA**



Associazione
delle Sezioni CAI di
Carnia - Canal del
Ferro - Val Canale



PASCO
NATIONALE
DOLOMITI
FRIULANE



MAGNIFICA
Comunità di Montagna



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE
hic sunt futura

INFORMAZIONI

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Il percorso formativo è gratuito. Le spese di viaggio, vitto e alloggio sono a carico dei partecipanti. È richiesta l'iscrizione al link

→ bit.ly/Iscrizioni_23ottobre2026

entro giovedì 22 ottobre 2026 alle ore 14.00.

CREDITI FORMATIVI PER AGRONOMI E FORESTALI

Per gli iscritti all'**Albo Nazionale dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali** saranno attribuiti CFP sulla base dell'effettiva presenza registrata ai sensi del Regolamento vigente.

ATTESTATO DI FREQUENZA

Su richiesta, ai partecipanti verrà rilasciato un attestato di frequenza.

Workshop con i Produttori di qualità delle Dolomiti Patrimonio Mondiale presso Malga Negritella, Moena (TN), 2022. Foto di Alberto Montresor

INFORMAZIONI

Servizio biodiversità della Regione Friuli Venezia Giulia - Referente Francesco Dainese tel. 0434 231425 email: francesco.dainese@regione.fvg.it

RISERVA

La Regione Friuli Venezia Giulia si riserva la facoltà di apportare all'articolazione, ai contenuti, all'organizzazione e al calendario dell'incontro ogni variazione che a suo giudizio dovesse risultare opportuna.

INCONTRI DOLOMITI MOUNTAIN SCHOOL X EDIZIONE

lunedì 4 maggio 2026

UDINE

**Un decennio di impegno
per vivere le terre alte**

venerdì 19 giugno 2026

VENZONE (UD)

**Gli insegnamenti del terremoto
per difendere meglio le terre alte**

sabato 23 maggio 2026

CIMA SAPPADA (UD)

**I lunghi sentieri in quota
che uniscono persone e mete**

venerdì 11 sabato 12 settembre 2026

FORNI DI SOPRA (UD)

**Il bilancio di dieci anni
e le nuove sfide per la montagna**

PROGRAMMA

MATTINO ORE 9.30-12.30

Saluti istituzionali

Pierpaolo Zanchetta, Servizio biodiversità della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia
Federico Francesco Tomè, Sindaco del Comune di Claut

Presentazione del programma e avvio dei lavori

Gianpaolo Carbonetto, giornalista, studioso di culture di montagna e coordinatore della Dolomiti Mountain School

Analisi socioeconomica della montagna del Friuli Venezia Giulia

Elisa Qualizza, responsabile Ufficio Statistica CCIAA Pordenone-Udine

Cibo, paesaggio, comunità nel territorio delle Dolomiti Patrimonio Mondiale

Irma Visalli, architetta, esperta di paesaggio e governance territoriale partecipata, curatrice dell'omonimo progetto

Il patrimonio dei saperi legati alla terra nelle Dolomiti

Iolanda Da Deppo e **Daniela Perco**, antropologhe

Controvento. Gianni Cosetti e la cucina di montagna che guarda avanti

Annalisa Bonfiglioli, vicepresidente della Cooperativa Cramars e autrice della biografia "Il mondo di Gianni Cosetti"

Erbe spontanee e montagna: un rapporto fatto di cibo, saperi e salute

Ursula Puntel, erborista, divulgatrice esperta di erbe spontanee locali e socia fondatrice dell'Accademia delle Erbe di montagna

POMERIGGIO ORE 14.00-18.00

Agricoltura. Storia di piante e di uomini

Raffaele Testolin, già docente all'Università di Udine, esperto di genetica agraria e frutticoltura

La battaglia dei semi

Giannandrea Mencini, storico dell'ambiente, giornalista e scrittore

Cibo e foresta: prodotti innovativi nella bioeconomia della montagna

Pierpaolo Rovere, direttore tecnico della Fondazione Agrifood & Bioeconomy FVG

La biodiversità nel piatto: coltivare piante officinali in alta quota

Carlo Santarossa, agronomo, e **Chiara Santarossa**, pastry chef - titolari Azienda Agricola Saliè, Claut

Dalle radici al futuro: il percorso di Borgo Titol

Francesco Ferraro, giovane imprenditore - Borgo Titol, Tramonti di Sopra

La cucina nei rifugi che cambiano

Marica Freschi, gestrice del Rifugio Pordenone, Cimolais

Tavola rotonda