

3^a Olimpiade dei formaggi di montagna

Informazioni e programma



dal 28 al 31 ottobre 2004
Appenzello, Svizzera



Internationales Zentrum zum Schutz und zur Werthaltung der Bergkäse
Centre International pour la Sauvegarde et la Valorisation des Fromages de Montagne
Centro Internazionale per la Salvaguardia e la Valorizzazione dei Formaggi di Montagna
Centre for the safeguarding and the Valorization of Mountain Cheese Products
Centro Internacional para la Salvaguardia y Valorización de los Quesos de Montaña
Centro Internacional para a Salvaguarda e a Valorição dis Queijos de Montanha

Partner principale

MIGROS

Il programma

Appenzello vi attende con un attrattivo programma. Gli Swiss Cheese Awards e l'Olimpiade dei formaggi di montagna offrono la possibilità ai produttori svizzeri di formaggio, delle regioni di montagna europee e del mondo intero, di mettere alla prova il loro sapere. Il congresso sullo Sviluppo della produzione dei generi alimentari nelle regioni di montagna, così come pure la tavola rotonda sulla globalizzazione dell'agricoltura, non deluderanno le aspettative del pubblico grazie alla grande competenza, sia a livello politico che a livello del settore caseario, dei partecipanti. Con il Mercato internazionale dei formaggi di montagna, che si svolgerà sulla suggestiva piazza della Landsgemeinde di Appenzello, e che sarà inaugurato ufficialmente dal Presidente della Confederazione Joseph Deiss, il Governo svizzero rende onore ai tutti i partecipanti. In definitiva nel mese di ottobre Appenzello vivrà sotto il motto «Formaggio», quindi non potete mancare, in quanto con la vostra partecipazione trasformerete la 3a Olimpiade dei formaggi di montagna in una vera e propria festa internazionale del formaggio! Ci ralleghiamo già sin d'ora per la vostra iscrizione!



Trovate la documentazione completa d'iscrizione, così come pure le necessarie informazioni nella cartella della documentazione sotto i relativi indici, oppure sul sito www.caseusmontanus.ch.

Termine d'iscrizione mercoledì 15 settembre 2004.



Contact:

CASEUS MONTANUS c/o Fromarte

Schwarztorstrasse 26 · Postfach · CH-3001 Bern
Tel. +41 (0)31 390 33 33 · Fax +41 (0)31 390 33 35
info@caseusmontanus.ch · www.caseusmontanus.ch

Giorno	Data	Orario	Programma	Appenzello
Gio.	28.10.04	10.00 – 18.00 ore	Congresso – «Risultati dalla ricerca»	Kunsthalle Ziegelhütte
Gio.	28.10.04	14.00 ore	Swiss Cheese Awards 2004	Aula Gringel
Ven.	29.10.04	09.00 ore	3ª Olimpiade dei formaggi di montagna	Aula Gringel
Ven.	29.10.04	09.00 – 11.15 ore 12.15 – 14.15 ore	Congresso–Futuro della politica agraria Tavola rotonda «Le regioni di montagna, vittime della globalizzazione?»	Kunsthalle Ziegelhütte
Ven.	29.10.04	15.00 ore	Inaugurazione del Presidente della Confederazione Joseph Deiss del Mercato internazionale dei formaggi di montagna	Tendone e piazza della Landsgemeinde
Ven.	29.10.04	15.00 – 20.00 ore	Mercato internazionale dei formaggi di montagna	Piazza della Landsgemeinde
Ven.	29.10.04	19.30 ore	Cena di gala	Aula Gringel
Sa.	30.10.04	11.00 ore	Premiazione Swiss Cheese Awards 2004	Tendone
Sa.	30.10.04	11.30 ore	Premiazione 3ª Olimpiade dei formaggi di montagna	Tendone
Sa.	30.10.04	09.00 – 19.00 ore	Mercato internazionale dei formaggi di montagna	Piazza della Landsgemeinde
Do.	31.10.04	10.00 – 16.00 ore	Mercato internazionale dei formaggi di montagna	Piazza della Landsgemeinde

Prefazione del Presidente della Confederazione Joseph Deiss



Gustare un buon pezzo di formaggio evoca in noi immagini di mucche, capre e pecore in floridi pascoli, prati rigogliosi con fiori dai colori vivaci e ci ricorda il profumo intenso del fieno che secca lungo i pendii. I formaggi di montagna sono ambasciatori della regione che li produce e della sua agricoltura. Le particolari proprietà del foraggio, le condizioni ambientali nonché le conoscenze e l'esperienza dei contadini e dei casari, tramandate di padre in figlio, si esprimono in tanti modi nei numerosi latticini.

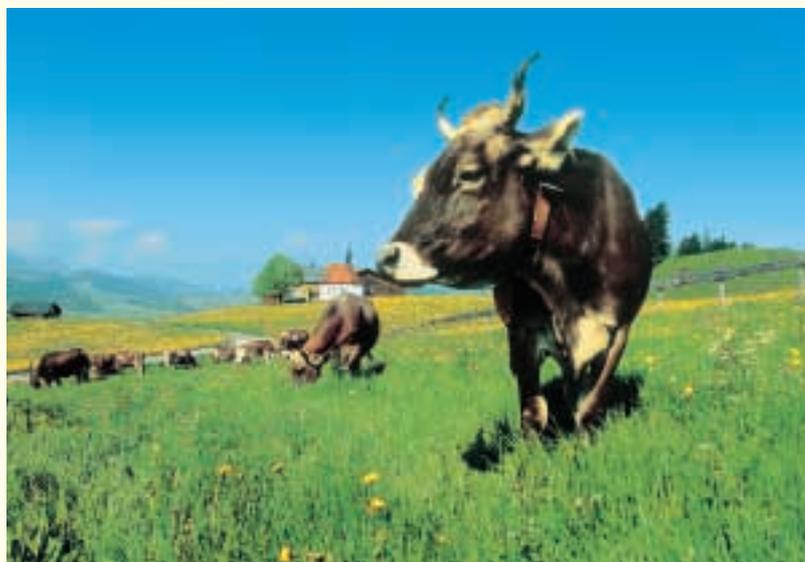
Non solo i formaggi di montagna sono fabbricati in condizioni difficili, ma presentano anche particolari qualità. Per questo motivo meritano di essere offerti ad un prezzo adeguato, prezzo che può essere giustificato solo se viene raggiunta una certa rinomanza e dunque una corrispondente richiesta. A tale scopo, le olimpiadi del formaggio di montagna forniscono un buon contributo: incoraggiano e onorano gli sforzi passati e futuri della popolazione montana tesi ad incrementare in modo responsabile e autonomo la loro base vitale. La fabbricazione di prodotti e derrate alimentari indipendenti come il formaggio di montagna è fonte di un ulteriore valore aggiunto e ciò

serve a garantire la base esistenziale dell'economia alpestre.

Per la popolazione montana offrire un prodotto particolare quale il formaggio di montagna e poterlo vendere ad un

prezzo vantaggioso è più di una semplice questione economica; infatti questo prodotto è anche una parte del loro patrimonio culturale e fonte di un'identità sociale. Auspicando che l'economia alpestre mantenga il proprio spirito d'iniziativa e creatività, auguro pieno successo alle olimpiadi del formaggio di montagna di quest'anno, che si terranno nella bella regione dell'Appenzello.

Joseph Deiss, Presidente della Confederazione



«Sönd Willkomm» in Appenzello

Qui il tempo si è fermato? L'Appenzello fa parte di questo mondo? Non se n'è sicuri, allorchando si attraversa questo paesaggio collinare che si estende dal lago di Costanza fino su, al massiccio dell'Alpstein con la vetta del Säntis. Le vecchie fattorie, sparse nel verde intenso delle colline, paesaggi pittoreschi, mandrie di mucche che attraversano la strada, visi sorridenti e cordiali... Appenzello, sicuramente una terra a sé. Forse, più che in qualunque altro posto, qui il tempo scorre più lentamente.

Anche l'ospite può partecipare alla vita dell'appenzelrese. Essa segue in gran parte il ritmo delle stagioni e le fasi lunari. Egli è invitato ad osservare con meraviglia gli usi e costumi d'altri tempi, che qui sono ancora visuti con grande naturalezza.

Escursioni con panorami spettacolari

In Appenzello ben 1200 chilometri di sentieri marcati attendono gli escursionisti. La larga fascia per le escursioni prealpine si estende dalle colline appenzellesi, con vista sul lago di Costanza, e dalla valle del Reno sino alle vie alte ed alle scalate che raggiungono i 2000 metri e più. La catena montuosa dell'Alpstein con la

vetta del Säntis (2502 metri), è il massiccio più elevato della Svizzera orientale e, con i suoi laghi di montagna, offre innumerevoli possibilità di escursioni.

L'Appenzello, una regione salutare

È giunto il momento per un bagno al siero di latte? Esso rivitalizza, purifica ed inoltre è sano. Così come pure l'acqua minerale proveniente dalla sorgente di Gonten, che dista tre chilometri dalla capitale cantonale Appenzello. Quest'acqua, povera di sodio, contiene molto ferro ed altri importanti minerali – una vera fonte di giovinezza per il corpo e per la mente. La stazione climatica di Heider, la quale gode di una vista impendibile sul lago di Costanza, è addirittura rinomata in tutto il mondo.

Informazioni sull'Appenzello:

Appenzellerland Tourismus AI
Hauptgasse 4, 9050 Appenzell
Tel. +41 (0)71 788 96 41
Fax +41 (0)71 788 96 49
www.appenzell.ch
info.ai@appenzell.ch



Il saluto del Cantone Appenzello Interno

Dal 28 al 31 ottobre 2004 si svolgerà ad Appenzello la 3ª Olimpiade dei formaggi di montagna. Questa manifestazione internazionale è organizzata sotto l'egida di «Caseus Montanus International», un'associazione di organizzazioni tedesche, italiane, francesi e svizzere, le quali si sono prefisse lo scopo di promuovere l'economia nelle regioni di montagna, in particolare modo di tutelare e di sviluppare le attività connesse alla produzione dei formaggi. Anche la 3ª Olimpiade dei formaggi di montagna persegue questi scopi. Con un concorso dei formaggi, un mercato dei formaggi ed un congresso internazionale sul tema «Sviluppo della produzione dei generi alimentari nelle regioni di montagna, formaggio di montagna un prodotto di successo?», l'Olimpiade pone la massima importanza ad un contributo per la promozione del grado di notorietà dei formaggi di montagna ed allo sviluppo della collaborazione nella regione rurale.

Siamo contenti che proprio quest'anno Appenzello, capitale del Cantone di Appenzello Interno, detentore del marchio del formaggio Appenzello, ospiti l'Olimpiade dei formaggi di montagna e porge il più cordiale benvenuto nella sua Terra a tutti i partecipanti, agli espositori ed agli ospiti.

Siamo consapevoli che la manifestazione riveste un valore simbolico, tuttavia essa si svolge in un momento nel quale è ricominciata la discussione sulla politica regionale, ed in modo particolare sulla promozione di un'economia efficace delle regioni periferiche e di montagna svizzere: un'agricoltura adattata alle condizioni locali – ciò che per noi significa economia lattiera – quindi collegata con una produzione alimentare commercialmente efficiente – in questo contesto produzione di formaggi – è sempre ancora un sostegno per una capacità di vita e di sopravvivenza dell'economia delle regioni di montagna e periferiche.

In questo senso, ringraziamo anche le organizzazioni svizzere e locali, ossia Fromarte, l'Ufficio del turismo ap-



penzellese, Appenzeller Käse GmbH e le differenti organizzazioni di marketing regionali e nazionali che hanno sostenuto gli organizzatori ed auguriamo una manifestazione riuscita e di successo in Appenzello.

*In nome del Presidente
del governo e della Commissione
di Stato di Appenzello Interno
Il Landamano in carica
Carlo Schmid-Sutter*



Gli artigiani svizzeri del formaggio vi porgono il loro più cordiale benvenuto!

«Min Vater ischt en Appenzeller, er frisst de Chäs mit samt em Täller... (mio padre è appenzellese, mangia il formaggio con tutto il piatto). Così, come cita proverbialmente una canzone popolare svizzera, è l'amore della popolazione appenzellese per il proprio formaggio, l'Appenzeller.



Con 46 cime di oltre 4000 metri, circondata dalle nazioni limitrofe dell'Unione Europea, la Svizzera si estende verso l'alto. Il 43 per cento dei produttori di latte si trovano nella regione di montagna la quale, secondo il concetto svizzero, inizia a partire dai mille metri sopra il livello del mare. I pascoli montani, con la zona collinare confinante, costituiscono la cultura casearia svizzera. 700 caseifici di paese e più di 1500 caseifici alpestri mantengono vivo l'artigianato dei caseari da generazioni e sono orgogliosi del loro Emmentaler svizzero, del Gruyère DOC, dell'Appenzeller, della Tête de Moine DOC, del Vacherin friborghese, del Tilsiter svizzero e dei formaggi d'alpe, solo per citare i più importanti.

Da molto tempo i formaggi naturali svizzeri occupano un posto fisso sui buffet di formaggi europei, è quindi per noi un grande onore potervi invitare ad Appenzello alla 3ª Olimpiade dei formaggi di montagna quale produttore di formaggi, ma anche come amatore ed intenditore di formaggi.

Scegliete il pezzo migliore, partecipando sia al concorso di giovedì 28 ottobre 2004 per il migliore formaggio svizzero, oppure alla competizione per il miglior formaggio di montagna di venerdì 29 ottobre 2004, od ancora quale fortunato vincitore durante la premiazione di sabato 30 ottobre 2004, quale giurato, quale ascoltatore oppure oratore nell'ambito del congresso internazionale. Sta a voi far sì che in Appenzello ci sia festa grande per i formaggi! Vi ringraziamo già sin d'ora per il vostro impegno!

Naturalmente siamo felici di accogliere un gran numero di visitatori sulla piazza della Landsgemeinde da venerdì

29 ottobre a domenica pomeriggio 31 ottobre 2004, dove si svolgerà il Mercato internazionale dei formaggi di montagna il quale invita a soffermarsi, a degustare ed ad acquistare. Voi come consumatori, vicini e lontani, rendete possibile il futuro dei nostri produttori di formaggi. E' con voi quindi che desideriamo celebrare i tre giorni delle Olimpiadi dei formaggi di montagna.

È per noi un grande onore che il Presidente della Confederazione Joseph Deiss, inaugurando il Mercato internazionale dei formaggi, manifesti il suo attaccamento alla cultura casearia europea.

Cari buongustai di formaggio, siamo lieti di potervi accogliere nel nostro bel Appenzello alla 3ª Olimpiade dei formaggi di montagna, e ringraziamo la popolazione ed il governo del Cantone Appenzello Interno per la loro ospitalità.

*René Kolly,
Presidente FROMARTE –
Gli artigiani svizzeri del formaggio*

Dall'aria di montagna al formaggio di montagna

Il formaggio di montagna è il migliore ambasciatore della salvaguardia dei territori alpini e della tutela della loro cultura. Per questa ragione ritengo fondamentale che, sia a livello italiano sia a livello europeo, vengano emanate leggi che valorizzino realmente le montagne e le attività produttive che vi ruotano attorno. Leggi che devono poi divenire «cultura diffusa», allargando la loro suggestione tra la gente per non restare lettera morta. Le Olimpiadi dei formaggi di montagna, giunte quest'anno alla terza edizione, promosse dal Coopagrival della Valle d'Aosta, testimoniano il successo di un'idea tutta italiana che da Saint Vincent, la cittadina valdostana dov'è nata, sta facendo il giro del mondo e rappresentano un'iniziativa molto importante, necessaria sia per i consumatori sia per i produttori. Non si tratta di un semplice concorso, ma di una vetrina per far conoscere e apprezzare a livello internazionale le produzioni più rinomate e prestigiose, per valorizzare i territori di montagna di tutti i Paesi che condividono l'esigenza di fornire un sistema di tracciabilità chiaro a un prodotto unico come il formaggio di montagna.

Le Olimpiadi sono infatti un evento comunicativo in grado di far arrivare alla gente, all'opinione pubblica, il significato della montagna e la sua capacità di giungere all'essenziale, al primordiale, a qualcosa di profondo nella vita delle persone. L'alimentazione, soprattutto quando è un'alimentazione di qualità, il formaggio come uno degli alimenti più tipici, più tradizionali dell'uomo, sono un messaggio forte verso questa essenzialità e primordialità. La gente deve sapere che le montagne sono un patrimonio di tutta l'umanità e di tutte le comunità nazionali. Non si tratta solo di portare turismo e consumismo in montagna; si tratta di andare in montagna a prendere quello che ci offre come suggestione, come sentimento, come energie essenziali per la vita della collettività, sia in termini materiali sia spirituali. Io credo che legare un'iniziativa di portata internazionale come queste Olimpiadi alla possibilità di incontrare produttori di tutto il pianeta sia un fatto eccezionale che attirerà maggiore attenzione da parte della gente. Lo spirito competitivo stimola poi un interesse da parte dei produttori e delle associazioni, utile nella difesa di questa agricoltura e di questa filiera

agroalimentare che dà prodotti irripetibili, come i formaggi di montagna. Possiamo fare tutte le leggi che vogliamo a favore delle zone montane e delle loro produzioni tipiche, ma se non c'è un sapere, una conoscenza, che anima e diffonde le norme, se queste non diventano «cultura diffusa» allargando la suggestione tra la gente, restano solo lettera morta. Ecco perché è ancora più necessario organizzare manifestazioni di grande valenza comunicativa, come queste Olimpiadi dei formaggi di montagna. Se vinciamo la battaglia di fare testi giuridici adeguati, lanciando al contempo un grande messaggio culturale e promozionale, sono certo che ne avremo un ritorno economico e di immagine molto positivo e vantaggioso per l'intero comparto agroalimentare italiano, dando insieme una bella risposta al rischio di spopolamento e abbandono delle nostre aree montane.

Gianni Alemanno
Ministro delle Politiche agricole e forestali

* * *

La terza edizione delle Olimpiadi dei Formaggi sono la prova più eloquente dell'importanza che riveste la produzione lattiero casearia nel mondo agricolo ed in particolare quello di Montagna. Le Olimpiadi sono per «Caseus Montanus – Centro Internazionale per la salvaguardia e la valorizzazione dei formaggi di montagna» un ulteriore incentivo a proseguire sulla strada per promuovere l'economia di montagna, in particolare con la salvaguardia e la valorizzazione delle attività connesse alla produzione dei formaggi. Al tempo stesso le Olimpiadi sono un doveroso riconoscimento dell'attività svolta dai nostri agricoltori di montagna che con le loro faticose attività contribuiscono a mantenere vive le tradizioni e le tipicità delle nostre produzioni.

Gerardo Beneyton
Presidente di CASEUS MONTANUS



*Gerardo Beneyton e
Gianni Alemanno, d.s.v.d.*

Dalla 1ª Olimpiade dei formaggi di montagna a Saint-Vincent, Valle d'Aosta, Italia 2002

Abbiamo vinto una difficile sfida. Quando il Coopagrival ha iniziato a parlare di Olimpiadi dei formaggi, i giudizi più benevoli dicevano che sarebbe stata un'iniziativa che non avrebbe visto la luce. E invece, grazie anche alla sensibilità di Giovanni Alemanno, Ministro italiano delle Politiche agricole e forestali, siamo giunti alla terza edizione. Ma c'è di più: le Olimpiadi di Appenzello segnano un ulteriore ampliamento dei concorrenti. Segno evidente che la manifestazione ha conquistato una credibilità internazionale, ma soprattutto è diventata una vetrina planetaria per far conoscere produzioni uniche e irripetibili che sono parte della storia dell'agricoltura di montagna.



Anton Schmutz, Bernard Detrez, Gianni Alemanno, Gerardo Beneyton (da sinistra verso destra)

e la 2ª Olimpiade dei formaggi di montagna a Rousses, Giura, Francia 2003

Già la seconda Olimpiade dei formaggi di montagna delle Rousses ha segnato un successo formidabile. Il villaggio olimpico, inaugurato da Henri Plagnol, segretario di Stato per la riforma dello Stato, dal Presidente del Consiglio regionale della Franche-Comté e dal Presidente del Consiglio generale del Giura, Gérard Bailly, ha attirato ben 50 000 visitatori nella stazione delle Rousses. Passando da chalet a chalet era possibile scoprire i formaggi di montagna di 15 Paesi, il tutto coronato da un ambiente straordinario.

Il concorso delle olimpiadi è pure stato un grande successo. I migliori esperti europei hanno giudicato 355 formaggi. Durante la cerimonia di premiazione sono stati insigniti i migliori formaggi e quindi, con loro la qualità della produzione casearia di montagna. La tavola rotonda ha riunito rappresentanti francesi, svizzeri, tedeschi ed italiani, per un dibattito vertente sulla politica da adottare per la difesa e la promozione della montagna. Il senatore Pierre Jarlier, presidente dell'A.N.E.M. ed il deputato François Vanson, presidente della commissione montagna all'Assemblea nazionale, sono intervenuti dando vita al dibattito.



ad Appenzello 2004, la 3^a Olimpiade dei formaggi di montagna

Il luogo cambia, ma la motivazione e l'incoraggiamento dei formaggi di montagna restano. È con grande entusiasmo ed impegno che gli artigiani svizzeri dei formaggi, in collaborazione con la popolazione ed il Governo del Cantone Appenzello Interno, organizzano la 3^a Olimpiade dei formaggi di montagna ed hanno composto un ricco «piatto di formaggi». Al centro si trova la collaborazione internazionale dei produttori di montagna a favore di una agricoltura efficace nelle regioni di montagna. Il concorso dei formaggi di montagna, il congresso, le discussioni politiche sul tappeto ed il Mercato dei formaggi, sono testimonianza del lavoro attivo svolto dalle cerchie interessate. Oltre 100 membri della giuria provenienti dall'Europa e da tutto il mondo sono pronti a giudicare i migliori formaggi provenienti dalle regioni di montagna. Centinaia di produttori di formaggi di numerose nazioni sono la prova della cultura casearia europea. Il Mercato internazionale dei formaggi, che si svolgerà sulla piazza della Landsgemeinde, il centro politico della democrazia diretta del Cantone Appenzello Interno, mostra la via per la collaborazione internazionale della Svizzera con i paesi dell'Unione Europea e di conseguenza per il raggiungimento di un comune traguardo – la continuità nelle regioni di montagna. Trovate la documentazione per le iscrizioni, con le condizioni di partecipazione ed il regolamento del concorso sotto i relativi indici contenuti nella mappa della documentazione oppure direttamente visitando il sito www.caseusmontanus.ch

Già sin d'ora desideriamo augurare pieno successo a tutti i partecipanti!

Gerardo Beneyton, Henri Plagnol, Gérard Bailly (da sinistra verso destra)



4. Swiss Cheese Awards

Gli Swiss Cheese Awards fanno ormai parte della tradizione della produzione indigena dei formaggi. Possono partecipare tutti i produttori svizzeri di formaggi, indipendentemente dalla loro provenienza, dalla struttura del formaggio e dal colore della mucca.

Gli Swiss Cheese Awards sono l'orgoglio di ogni casaro professionista svizzero. La ricompensa è potersi misurare nell'ambito di una competizione, soddisfare le alte aspettative vertenti alla qualità poste da una giuria nonché dar prova della cura con cui viene svolto giornalmente il proprio lavoro nei caseifici.

La giuria del concorso, composta da esperti europei e d'oltre mare che completano il competente team degli esaminatori indigeni di formaggi, dietro mandato della Fromarte responsabile per le condizioni quadro professionali e per uno svolgimento leale del concorso, assegnerà questa onorificenza per le specialità svizzere di formaggi.

Trovate la documentazione definitiva per le iscrizioni, con le condizioni di partecipazione ed il regolamento del concorso nella mappa della documentazione oppure potete scaricarla direttamente visitando il sito www.caseusmontanus.ch

Il Mercato internazionale dei formaggi di montagna

Il centro di Appenzello si trasformerà in una vera e propria mecca dei formaggi per gli amanti di questo prodotto naturale, da venerdì pomeriggio 29 ottobre 2004 a partire dalle ore 15, a domenica pomeriggio 31 ottobre 2004 alle ore 16.

Ai visitatori sono proposte, per l'acquisto o per la degustazione, specialità di formaggi provenienti da tutte le regioni di montagna svizzere ed europee. Tutti i possessori del pin «Formaggi di montagna», venduto al prezzo di franchi 5, hanno diritto d'entrata. Un appuntamento da non mancare per gli amanti del formaggio – il Mercato internazionale dei formaggi di montagna è un enorme buffet di formaggi un vero e proprio gaudio «per gli occhi ed il palato»!



Congresso

«Sviluppo della produzione dei generi alimentari nelle regioni di montagna, formaggi di montagna un prodotto di successo?»

I nuovi risultati dalla ricerca e le ripercussioni della globalizzazione sull'economia di montagna saranno il perno delle conferenze e delle discussioni politiche.

Il Congresso internazionale si svolge in collaborazione con l'Associazione europea delle regioni di montagna EUROMONTANA, con il Gruppo svizzero per le regioni di montagna SAB, con il comitato plenario formaggi e con il Centro internazionale per la salvaguardia e la valorizzazione dei formaggi di montagna CASEUS MONTANUS. Nell'ambito della 3ª Olimpiade dei formaggi di montagna, scienziati, politici, rappresentanti delle au-

torità e del settore discuteranno e presenteranno le ultime innovazioni sullo sviluppo dei generi alimentari nelle regioni di montagna.

Il congresso si svolgerà nella «Kunsthalle Ziegelhütte», a circa 5 minuti dalla stazione ferroviaria di Appenzello.

Giovedì, 28 ottobre 2004 –

«Nuovi risultati dalla ricerca sulla produzione dei generi alimentari nelle regioni di montagna»

09.30 ore	Arrivo dei partecipanti
10.00 – 10.10 ore	Saluto del Cantone Appenzello Interno, Lorenz Koller , Landeshauptmann Cantone Appenzello Interno
10.10 – 11.00 ore	Caratteristiche e strategia nello sviluppo dei prodotti di montagna europei, risultati della ricerca Euromontana 2002 – 2004, rappresentante Euromontana
11.00 – 12.00 ore	Principi europei e provvedimenti centrali per la qualità europea dei prodotti di montagna, rappresentante Euromontana
12.00 – 14.00 ore	Pranzo
14.00 – 14.45 ore	Strategie per i prodotti lattieri e la lavorazione del latte nelle regioni di montagna svizzere, dott. Roger Schwarzenbach , Scuola universitaria di agronomia
14.45 - 15.30 ore	L'elenco degli obblighi per i «formaggi di montagna», basi per un marchio riconosciuto, Jean-Charles Arnaud , vicepresidente CASEUS MONTANUS
15.30 – 16.00 ore	Pausa
16.00 – 16.45 ore	Strategie per la commercializzazione dei prodotti lattieri delle regioni di montagna, Peter Diethelm , direttore marketing prodotti lattieri Federazione delle cooperative Migros
16.45 – 17.30 ore	Il formaggio collega le città dell'Europa, un progetto comune per la promozione delle specialità casearie, Prof. Enrico Fasoli , docente d'informatica all'Istituto Tecnico Industriale «G. Galilei» di Crema
17.30 – 17.45 ore	Riepilogo del 1° giorno
20.00 ore	Cena

Venerdì, 29 ottobre 2004 – «Tavola rotonda: regioni di montagna – vittime della globalizzazione?»

09.00 – 09.15 ore	Apertura del secondo giorno
09.15 – 10.15 ore	Sguardo alla futura politica agricola nell'EU, Ing. Dipl. sig. Ch. Rosenwirth , capo sezione latte, Ministero dell'agricoltura, Vienna
10.15 – 11.15 ore	Abrogazione del contingentamento lattiero in Svizzera, Manfred Bötsch , direttore dell'Ufficio federale dell'agricoltura, Berna
11.15 – 12.15 ore	Lunch
12.15 – 14.15 ore	Tavola rotonda sul tema: «Le regioni di montagna, vittime della globalizzazione?» Moderatore: Mariano Tschuor, giornalista Partecipanti, tra l'altro: Christophe Darbellay , consigliere nazionale svizzero, Manfred Bötsch , direttore Ufficio federale dell'agricoltura, Berna, Lorenz Koller , Landeshauptmann Appenzello Interno, Svizzera, Augusto Rollandin , presidente «Amici delle regioni di montagna» senatore della Repubblica italiana, Saverio Abate , direttore generale per la qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore, Ministero dell'agricoltura, Roma, Frank Gaskell , presidente Euromontana, Bruxelles, due parlamentari delle regioni di montagna francesi
14.15 – 14.30 ore	Fine del congresso
14.30 – 15.00 ore	Spostamento al Mercato internazionale dei formaggi
15.00 – 16.00 ore	Inaugurazione del Presidente della Confederazione signor Joseph Deiss , Capo del Dipartimento federale dell'economia, del Mercato internazionale dei formaggi
19.30 ore	Cena di gala

Come giungere ad Appenzello:



Come trovarci ad Appenzello:



Contact:
CASEUS MONTANUS c/o Fromarte · Schwarztorstrasse 26
 Postfach · CH-3001 Bern
 Tel. +41 (0)31 390 33 33 · Fax +41 (0)31 390 33 35
 info@caseusmontanus.ch · www.caseusmontanus.ch

FROMARTE
 Artigiani svizzeri del formaggio

Un grazie di tutto cuore ai nostri partner:

