

22

FACHSCHULE FÜR HAUSWIRTSCHAFT
UND ERNÄHRUNG HASLACH
SCUOLA PROF. PER L'ECONOMIA DOMESTICA
E AGROALIMENTARE ASLAGO

**HASLACHER
BIOWOCHEN**

**SETTIMANE DEL
BIO DI ASLAGO**

14. - 25. MAI 2012
14 - 25 MAGGIO 2012



AUTONOME
PROVINZ
BOZEN
SÜDTIROL



PROVINCIA
AUTONOMA
DI BOLZANO
ALTO ADIGE

BERUFSBILDUNG FORMAZIONE PROF. **22**
HAUSWIRTSCHAFT ECONOMIA DOMESTICA
HASLACH ASLAGO

Finanziert vom nationalen Aktionsprogramm für biologische
Landwirtschaft und biologische Produkte – PAN 2008-2009.

Azione finanziata nell'ambito del Programma di azione nazionale per
l'agricoltura biologica e i prodotti biologici – PAN 2008-2009.

www.politicheagricole.gov.it



Il progetto “Mangio Bio” è stato finanziato nell’ambito del Programma di Azione Nazionale per l’Agricoltura Biologica e i Prodotti Biologici PAN 2008-2009 del Ministero italiano delle politiche agricole, alimentari e forestali, Asse 3, Azione 3.1 “Promozione del bio nella ristorazione collettiva biologica” e Azione 3.2 “Promozione del bio al cittadino-consumatore”. Il suo scopo consiste nel **SENSIBILIZZARE LA POPOLAZIONE** altoatesina **NEI CONFRONTI DELL’AGRICOLTURA BIOLOGICA** e **INVITARLA** al **CONSUMO CRITICO** di prodotti e alimenti locali e biologici.

L’INIZIATIVA SETTIMANE DEL BIO DI ASLAGO RIENTRA NEL PROGETTO “MANGIO BIO”.

Das Projekt „Mangio Bio“ wird vom nationalen Aktionsprogramm für biologische Landwirtschaft und biologische Produkte PAN 2008-2009 des Landwirtschaftsministeriums Achse 3, Maßnahme 3.1 „Förderung der biologischen Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung“ und Maßnahme 3.2 „Sensibilisierung der Konsumenten für biologische Produkte“, finanziert. Ziel ist es, die **MENSCHEN** in Südtirol **FÜR DIE BIOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT ZU SENSIBILISIEREN** und **ZUM KRITISCHEN KONSUM** heimischer und biologischer Produkte und Lebensmittel **ANZUREGEN**.

DIE HASLACHER BIOWOCHEN SIND EINE MASSNAHME DES PROJEKTS „MANGIO BIO“.



HASLACHER BIOWOCHEN

Programm

Montag, 14. Mai 2012

19.00 – 21.00 Uhr **VORTRAG „BIOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT“**

Worin bestehen die Unterschiede zwischen biologischer und konventioneller Landwirtschaft? Was sind die besonderen Anforderungen an die Produktion von biologischen Lebensmitteln? Referentin: **Gabriele Falschlunger**, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern.

Dienstag, 15. Mai 2012

14.30-18.45 Uhr **KOCHKURS „BIOLOGISCHE AUFLÄUFE SÜSS UND PIKANT“, TEIL I**

Aufläufe, ob pikant oder süß, sind schnell und leicht zuzubereiten. Im Mittelpunkt steht die Verwendung biologischer, regionaler und saisonaler Lebensmittel.

Referentin: **Martina Ochsenreiter** (Anmeldung bis 26.04.2012)

19.00-21.00 Uhr **GESCHMACKSLABOR „GRAUKÄSE“**

2005 wurde der Ahrentaler Graukäse mit dem so genannten „Presidio“ von Slow Food ausgezeichnet. **Martin Pircher**, Verantwortlicher für das Presidio Graukäse, stellt dieses einzigartige Produkt vor.

Mittwoch, 16. Mai 2012 VERANSTALTUNG NUR FÜR GELADENE

„Wo Feines seine Heimat hat. Warum denn in die Ferne schweifen ...“

Die Führungskräfte und Schülerinnen der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt laden zu einem Mittagessen ganz im Zeichen biologischer und regionaler Produkte ein.

Freitag, 18. Mai 2012

16.30 – 18.00 Uhr **GESCHMACKSLABOR KÄSE & WEIN**

Südtirols einziger Käse-Affineur **Hansi Baumgartner** von Degust präsentiert eine Vielfalt Südtiroler Bio-Käsespezialitäten – Verkostung mit Käse und Wein.

18.30-19.30 Uhr **VORTRAG „GLOBAL, REGIONAL ODER DOCH LIEBER BIO?“**

Nachhaltigkeit ist derzeit das Schlagwort schlechthin. Wir sind den nächsten Generationen verpflichtet. **Petra Heschgl** referiert über die beim Lebensmitteleinkauf wichtigen Kriterien.

Samstag, 19. Mai 2012

10.00 – 17.00 Uhr **HASLACHER BIOGENUSSGARTEN**

- ❑ Alle Besucher/-innen erhalten als Geschenk einen Minibiogarten für Balkon oder Terrasse. **Fachleute der Gärtnerei Schullian** unterstützen beim **Anpflanzen des individuellen Bio-Balkonkistchens**, das mit Kräutern oder Balkongemüse bepflanzt und mit nach Hause genommen werden darf.
- ❑ Die **Mitarbeiterinnen der Fachschule** für Hauswirtschaft und Ernährung informieren über die **Wirkungsweise der Gemüse und Kräuter** und geben Impulse zur **fachgerechten Verwendung in der Küche**.
- ❑ **Martha Canestrini** erzählt von ihren Erfahrungen und steht beratend zur Seite.
- ❑ **Vortrag** zum Thema **Minigemüse** von **Michaela Krause**, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern, um 10 Uhr.
- ❑ **Kinderprogramm:** Kinder dürfen gärtnerisch aktiv werden. Sie gestalten und dekorieren ihren eigenen Pflanzentopf und säen ein Gemüse ihrer Wahl.
- ❑ **Exklusive Genussmomente aus der Bioküche** bietet **Sternekoch Herbert Hintner**, Projektpartner der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach. Er kocht Gerichte aus biologischen und heimischen Zutaten.
- ❑ Das Weingut **Alois Lageder**, im Weinführer Slow Wine 2012 für seine Betriebsphilosophie ausgezeichnet, serviert Ihnen **Bioweine aus eigener Produktion**.
- ❑ Mitglieder von **Slow Food Bozen** informieren zu den Zielen der international tätigen Organisation.

Montag, 21. Mai 2012

18.00 – 19.30 Uhr **VORTRAG & VERGLEICHsverkostung „BIO BEEF“**

Markus Lintner, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern, informiert über die Qualitätsmerkmale und -unterschiede von Biofleisch; mit Vergleichsverkostung.

Dienstag, 22. Mai 2012

14.30-18.45 Uhr **KOCHKURS „BIOLOGISCHE AUFLÄUFE SÜSS UND PIKANT“, TEIL II**

Mittwoch, 23. Mai 2012

KINDER-GESCHMACKSLABOR

Kinder lieben Säfte, Joghurt und Schokolade. Bei sensorischen Übungen erleben sie geschmackliche Unterschiede des vielfältigen Angebotes an qualitativ hochwertigen einheimischen Bioprodukten.

Donnerstag, 24. Mai 2012

14.30-17.30 Uhr **KRÄUTER-WORKSHOP**

Unter Anleitung von Kräuterpädagogin **Hildegard Kreiter** und Fachlehrerinnen der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung können Sie Kräuterprodukte herstellen.

Freitag, 25. Mai 2012

19.00-21.00 Uhr **VORTRAG „ALTERNATIVE ERNÄHRUNGSFORMEN“**

Immer mehr Menschen stellen aus gesundheitlichen oder ethischen Gründen ihre Ernährung dauerhaft um. **Petra Heschgl** informiert über alternative Ernährungsformen und deren gesundheitliche Vorteile und Risiken.

SETTIMANE DEL BIO DI ASLAGO

Programma

Lunedì 14 maggio 2012

Ore 19.00-21.00 **CONFERENZA "L'AGRICOLTURA BIOLOGICA"**

Quali differenze ci sono tra agricoltura biologica e quella convenzionale? Quali sono gli specifici requisiti che la produzione di alimenti biologici deve soddisfare? **Gabriele Falschlunger**, della Scuola professionale per l'agricoltura e l'economia domestica Salern, illustrerà la tematica.

Martedì 15 maggio 2012

Ore 14.30-18.45 **CORSO DI CUCINA "SFORMATI BIOLOGICI DOLCI E SALATI", (1)**

Gli sformati con carne, pesce o vegetariani sono facili e veloci da preparare. L'importante è usare ingredienti biologici, in base alla loro disponibilità secondo la stagione e la produzione regionale.

Relatrice: **Martina Ochsenreiter** (iscrizioni entro il 26.04.2012)

Ore 19.00-21.00 **LABORATORIO DEL GUSTO "GRAUKÄSE FORMAGGIO GRIGIO"**

Nel 2005 il formaggio grigio della Valle Aurina è diventato "presidio Slow Food".

Martin Pircher, responsabile del Presidio formaggio grigio, presenta questo straordinario prodotto.

Mercoledì 16 maggio 2012 EVENTO SU INVITO

"La patria dell'eccellenza. Perché cercare lontano?"

Dirigenti e alunne della Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Egna invitano a un pranzo a base di prodotti biologici e regionali.

Venerdì 18 maggio 2012

Ore 16.30-18.00 **LABORATORIO DEL GUSTO FORMAGGIO & VINO**

L'unico affinatore altoatesino di formaggi, **Hansi Baumgartner** di Degust, presenta una varietà di specialità casearie altoatesine biologiche. Per ciascuna degustazione, speciale attenzione sarà dedicata all'abbinamento con il vino giusto.

Ore 18.30-19.30 **CONFERENZA "GLOBALE, REGIONALE O BIO: COS'È MEGLIO?"**

Sostenibilità è una parola che è sulla bocca di tutti. Per il bene delle future generazioni siamo tenuti a riflettere sulle nostre abitudini di consumo. **Petra Heschgl** illustrerà i criteri di cui tenere conto nel momento in cui si acquistano generi alimentari.

Sabato 19 maggio 2012

Ore 10.00-17.00 **BIOGIARDINO DEI SOGNI DI ASLAGO**

- ❑ I partecipanti riceveranno in omaggio un mini-bio-giardino per il balcone o la terrazza. **Esperti della floricoltura Schullian** saranno a disposizione per aiutare a **comporre la cassetta bio personalizzata**, che potrà contenere erbe o piante orticole da balcone e che poi ognuno potrà portarsi a casa.
- ❑ I **collaboratori della Scuola professionale** per l'economia domestica e agroalimentare illustreranno le **proprietà di verdure e erbe** e forniranno spunti per il loro **corretto uso in cucina**.
- ❑ **Martha Canestrini** racconterà la sua esperienza e sarà a disposizione per consulenze.
- ❑ **Conferenza** di **Michaela Krause** della Scuola professionale per l'agricoltura e l'economia domestica Salern sulle **miniverdure**, alle ore 10.
- ❑ **Programma per bambini**: i bambini potranno cimentarsi come giardinieri, componendo e decorando il loro vaso di piante e seminando un tipo di verdura a scelta.
- ❑ **Esclusivi momenti del gusto con la biocucina** del **cuoco stellato Herbert Hintner**, partner di progetto della Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Aslago, che cucinerà pietanze a base di prodotti biologici locali.
- ❑ L'azienda vinicola **Alois Lageder**, segnalata dalla guida Slow Wine 2012 per la filosofia aziendale, proporrà **vini biologici di propria produzione**.
- ❑ Membri di **Slow Food Bolzano** saranno a disposizione per illustrare gli scopi dell'organizzazione operante a livello internazionale.

Lunedì 21 maggio 2012

Ore 18.00-19.30 **CONFERENZA & DEGUSTAZIONE COMPARATIVA "BIO BEEF"**

Markus Lintner, della Scuola professionale per l'agricoltura e l'economia domestica Salern, parla delle caratteristiche e peculiarità qualitative della carne biologica; segue una degustazione comparativa.

Martedì 22 maggio 2012

Ore 14.30-18.45: **CORSO DI CUCINA "SFORMATI BIOLOGICI DOLCI E SALATI", (2)**

Mercoledì 23 maggio 2012

LABORATORIO DEL GUSTO PER BAMBINI

I bambini adorano succhi, yogurt e cioccolato. Grazie a esercitazioni sensoriali impareranno a riconoscerne le differenze di sapore. Particolare attenzione, nell'ambito della vasta gamma di prodotti presentati, è dedicata ai pregiati prodotti biologici locali.

Giovedì 24 maggio 2012

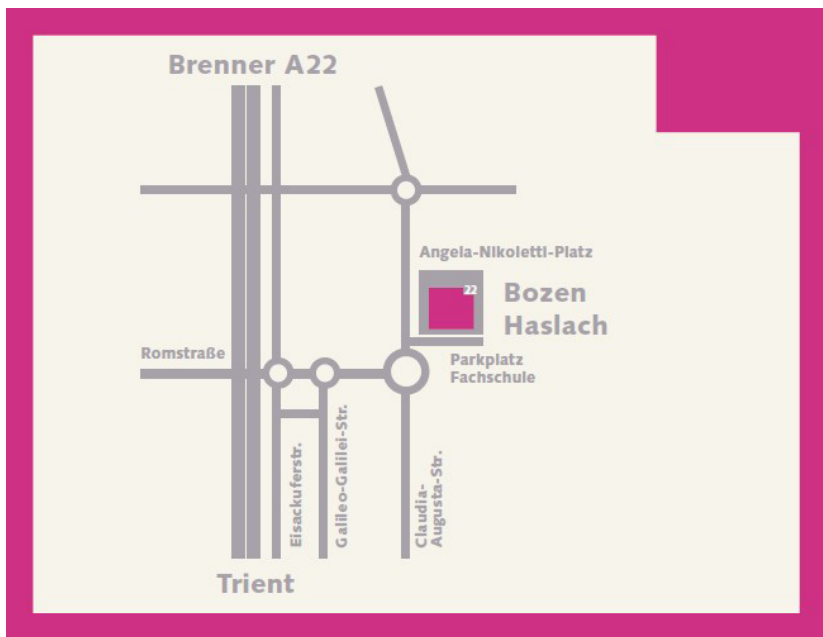
Ore 14.30-17.30 **WORKSHOP SULLE ERBE**

Imparate a realizzare alcuni prodotti a base di erbe, sotto la guida dell'esperta **Hildegard Kreiter** e delle insegnanti della Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare.

Venerdì 25 maggio 2012

Ore 19.00-21.00 **CONFERENZA "FORME ALTERNATIVE DI ALIMENTAZIONE"**

Sono sempre più numerose le persone che, per motivi di salute oppure etici, decidono di cambiare la propria alimentazione. **Petra Heschgl** parla della varietà di forme alternative di alimentazione e dei rispettivi vantaggi e rischi.



Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Angela-Nikolletti-Platz 14, 39100 Bozen
T 0471 440 990, F 0471 440 988
fs.haslach@schule.suedtirol.it
www.fachschule-haslach.it

Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Aslago

Piazza Angela Nikolletti 14, 39100 Bolzano
T 0471 440 990, F 0471 440 988
fs.haslach@scuola.alto-adige.it
www.fachschule-haslach.it/it