



CONOSCI-AM ♥ il territorio sammarinese e le sue eccellenze agroalimentari



Il Consorzio Terra di San Marino organizza il primo corso di informazione/formazione sulle produzioni agroalimentari ad identificazione di origine Terra di San Marino.

Il corso è rivolto agli operatori della ristorazione, agli operatori turistici, bed and breakfast ed agriturismi con l'obiettivo di far conoscere il settore agricolo e le peculiarità delle produzioni agroalimentari sammarinesi a marchio Terra di San Marino. I prodotti agroalimentari locali sono gli ambasciatori del territorio e sono sempre più portavoce delle sue specificità ed elemento imprescindibile della cultura dell'accoglienza turistica di un luogo. Al tempo stesso apprezzati anche dal consumatore locale, sempre più attento alla sostenibilità ambientale ed al consumo consapevole.

Il corso prevede 4 incontri a partire dal 28 Febbraio in cui verranno presentate le filiere agroalimentari legate alla tradizione sammarinese e certificate dal Consorzio Terra di San Marino nel rispetto di specifici disciplinari di produzione.

Gli incontri si terranno presso la sede del CTSM a Casa Fabbrica, strada di Montecchio 11, San Marino Città- dalle ore 15.30 alle 16.45 nelle seguenti date:

- 1. Mercoledì 28 Febbraio : Le produzioni agricole sammarinesi e la certificazione Terra di San Marino. Presentazione della filiera del miele – data confermata**
- 2. Mercoledì 7 Marzo : la filiera dell'olio e dei cereali**
- 3. Mercoledì 14 Marzo : la filiera del vino (presso Consorzio Vini Tipici)**
- 4. Mercoledì 21 Marzo: la filiera della carne e dei formaggi.**

La partecipazione agli incontri è gratuita ed aperta a tutti i professionisti del settore (titolari e/o collaboratori).

Per motivi organizzativi, considerato che i posti disponibili sono 35, è necessaria l'**iscrizione** inviando la scheda allegata all'indirizzo mail consorzioterradisanmarino@omniway.sm entro il 20 di Febbraio.

