Delavnica o pridelavi ciderja z vodeno degustacijo

Datum:	15. november 2023
Kraj:	Mitski park, Rodik, Slovenija
Število udeležencev:	57
Ciljna skupina:	Pridelovalci ciderja in drugih lokalnih proizvodov, strokovnjaki s področja pridelave fermentiranih pijač, predstavniki raziskovalnih institucij, turistični deležniki ter drugi zainteresirani za razvoj lokalnih proizvodov in trajnostnega turizma.

OPIS DOGODKA

V okviru projekta AGROTUR+ je 15. novembra 2023 v Mitskem parku v Rodiku potekala **delavnica o pridelavi ciderja z vodeno degustacijo**, namenjena izmenjavi znanja in dobrih praks na področju pridelave ciderja ter njegovega potenciala za razvoj lokalne gastronomije in turizma. Dogodka se je udeležilo 57 udeležencev.

Po uvodnem pozdravu **Saše Likavec Svetelšek**, županje Občine Hrpelje - Kozina, sta **Trude Rinaldo (Hardanger Council)** in **Anne Gursli Langesæter (Hardanger Cider Association)** predstavili razvoj pridelave ciderja in z njim povezanega turizma v norveški regiji Hardanger. **Ingunn Øvsthus (NIBIO Ullensvang)** je predstavila tehnologije pridelave norveškega ciderja.

Strokovnim predstavitvam sta sledili **vodeni degustaciji norveškega in slovenskega ciderja**. Značilnosti norveškega ciderja je predstavil **Mats Carlehøg (Nofima)**, slovenske ciderje pa so predstavili **Maja Pečar (Malner, Prešnica)**, **Janez Mirkac (Kmetija Rebernik, Pameče)** in **Anže Repovž (Domačija Repovž, Šentjanž)**.

Delavnica je omogočila primerjavo različnih pristopov k pridelavi ciderja, izmenjavo izkušenj med slovenskimi in norveškimi strokovnjaki ter povezovanje pridelovalcev, raziskovalcev in turističnih deležnikov. Obisk norveških partnerjev in izmenjava dobrih praks sta potekala tudi v okviru projekta *Odkrivanje podeželske dediščine: avtohtona pridelava fermentiranih pijač za lokalno kulturno in okoljsko trajnost*, financiranega s sredstvi Islandije, Lihtenštajna in Norveške.

Fotografska dokumentacija

Il progetto AGROTUR+ è co-finanziato dall'Unione europea nell'ambito del Programma Interreg VI-A Italia-Slovenia.
Projekt AGROTUR+ sofinancira Evropska unija v okviru Programa Interreg VI-A Italija-Slovenija.

Workshop sulla produzione di sidro con degustazione guidata

Data:	15 novembre 2023
Luogo:	Parco mitologico (Mitski park), Rodik, Slovenia
Numero di partecipanti:	57
Destinatari:	Produttori di sidro e di altri prodotti locali, esperti nella produzione di bevande fermentate, rappresentanti di istituti di ricerca, operatori turistici e altri soggetti interessati allo sviluppo dei prodotti locali e del turismo sostenibile.

DESCRIZIONE DELL'EVENTO

Descrizione dell'evento

Nell'ambito del progetto AGROTUR+, il 15 novembre 2023 si è svolto presso il Parco mitologico di Rodik un **workshop sulla produzione di sidro con degustazione guidata**, dedicato allo scambio di conoscenze e buone pratiche nel campo della produzione di sidro e al suo potenziale per lo sviluppo della gastronomia locale e del turismo. All'evento hanno partecipato 57 persone.

Dopo il saluto introduttivo di **Saša Likavec Svetelšek**, sindaca del Comune di Hrpelje-Kozina, **Trude Rinaldo (Hardanger Council)** e **Anne Gursli Langesæter (Hardanger Cider Association)** hanno illustrato lo sviluppo della produzione di sidro e del turismo ad essa collegato nella regione norvegese di Hardanger. **Ingunn Øvsthus (NIBIO Ullensvang)** ha presentato le tecnologie di produzione del sidro norvegese.

Alle presentazioni tecniche sono seguite **due degustazioni guidate di sidro norvegese e sloveno**. Le caratteristiche del sidro norvegese sono state illustrate da **Mats Carlehøg (Nofima)**, mentre i sidri sloveni sono stati presentati da **Maja Pečar (Malner, Prešnica)**, **Janez Mirkac (Kmetija Rebernik, Pameče)** e **Anže Repovž (Domačija Repovž, Šentjanž)**.

Il workshop ha permesso di confrontare diversi approcci alla produzione di sidro, favorendo lo scambio di esperienze tra esperti sloveni e norvegesi e la collaborazione tra produttori, ricercatori e operatori turistici. La visita dei partner norvegesi e lo scambio di buone pratiche si sono svolti anche nell'ambito del progetto *Scoperta del patrimonio rurale: produzione autoctona*

di bevande fermentate per la sostenibilità culturale e ambientale locale, finanziato dall'Islanda, dal Liechtenstein e dalla Norvegia.

Documentazione fotografica