



# CircaCibum

## Progetto CircaCibum (ITAT – 46 – 020)

Interreg VI – A Italia – Österreich

Programma di cooperazione 2021–2027

Gentilissimi produttori,

con la presente desideriamo condividere con voi il progetto Interreg Italia–Austria **“CircaCibum”**, promosso da Montagna Leader Scarl in partenariato con l’Università degli Studi di Udine, l’Università degli Studi di Padova e la Fachhochschule di Salisburgo, iniziato nel marzo 2025 e con durata prevista fino al 28 febbraio 2027.

La sfida principale del progetto è la valorizzazione delle produzioni tipiche e locali tramite la creazione di contenuti audiovisivi e narrazioni a supporto delle aziende produttrici e degli operatori culturali e turistici, con l’obiettivo di migliorare la qualità dell’offerta e rendere i prodotti attrattivi in una prospettiva di turismo sostenibile. Il progetto intende inoltre raccontare molteplici componenti del patrimonio legato al cibo quali la cultura, il territorio, il paesaggio, le tradizioni e l’innovazione, attraverso lo scambio di buone pratiche, incontri informativi e strumenti di comunicazione tradizionali e digitali, capaci di favorire un turismo consapevole e di valore culturale.

Nell’ambito delle attività progettuali è previsto il coinvolgimento dei principali attori del territorio, in particolare delle aziende produttrici locali, con l’obiettivo di approfondire e divulgare gli aspetti culturali, le modalità e le tecniche di produzione, lo stretto legame con il territorio e l’utilizzo in cucina dei prodotti. Tutti i materiali confluiranno nella realizzazione di un museo virtuale, accessibile a tutti gli interessati, ai produttori stessi, agli studiosi, agli appassionati, ai turisti e ai consumatori.

Nella nostra area di progetto, il Bellunese, abbiamo individuato i seguenti prodotti:

1. Agnello d’Alpago
2. Pecora di Lamon
3. Fagioli (di Lamon della Vallata Bellunese, Gialèt della Val Belluna, Mame d’Alpago, Bonel di Fonzaso, Bala Rossa Feltrina)
4. Orzo Agordino
5. Farina per Polenta di Mais Sponcio
6. Pom Prussian / Mela Prussiana
7. Noce di Feltre
8. Kodinze - Kodinzon
9. Cavolo Cappuccio di Vinigo di Cadore
10. Marrone Feltrino / Morone Feltrino
11. Formaggio Zigher
12. Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP
13. Formaggi Livinallongo (Fodom e Renàz)
14. Patate
15. Pastin
16. Gelato Artigianale del Cadore
17. Formaggio Schiz



Per questi motivi, saremmo lieti di poter contare sull'interesse e sulla partecipazione al progetto delle Vostre aziende.

L'adesione al progetto prevede:

- La documentazione audiovisiva del processo produttivo, con particolare focus sui prodotti<sup>1</sup>, che sarà successivamente messa a disposizione delle aziende aderenti;
- la raccolta di informazioni relative all'utilizzo gastronomico delle produzioni;
- la possibilità per i ricercatori dell'Università degli Studi di Padova di svolgere interviste ai produttori;
- la raccolta di ulteriore documentazione relativa ai prodotti e al loro processo produttivo
- la presenza delle produzioni nel portale del Museo Virtuale del Cibo

Il progetto non comporta alcun onere economico né impegni, oltre a quelli sopraindicati, vincolanti a carico dell'azienda.

La partecipazione è un'importante occasione per la Vostra azienda di:

- entrare a far parte di una rete transregionale e transfrontaliera con operatori del settore;
- beneficiare di visibilità dei prodotti individuati dal progetto sulla piattaforma digitale sviluppata da Montagna Leader, in particolare attraverso il museo virtuale del cibo previsto dal progetto;
- ottenere ulteriori occasioni di visibilità dei prodotti individuati dal progetto nell'ambito delle attività di comunicazione e disseminazione del progetto.

**Se interessati, chiediamo gentilmente di manifestare il vostro interesse con la compilazione della scheda allegata da inoltrare a [samuele.trestini@unipd.it](mailto:samuele.trestini@unipd.it) entro il 10 giugno 2026.**

Restiamo a completa disposizione ai recapiti sottoindicati, per qualsiasi ulteriore informazione e porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Il Responsabile scientifico del Progetto  
Prof. Samuele Trestini

Il Direttore del Dipartimento TESAF  
Prof. Vincenzo D'Agostino

Per maggiori informazioni sul progetto Interreg Italia-Austria CircaCibum: Prof. Samuele Trestini - tel. 049 8272737-  
[samuele.trestini@unipd.it](mailto:samuele.trestini@unipd.it)

<sup>1</sup> I video avranno come oggetto principale i prodotti e non i singoli produttori al fine di evitare vantaggi competitivi, in conformità con quanto previsto dalla normativa europea. I luoghi delle riprese saranno individuati a discrezione dei partner di progetto.