



 **AGRIMONT** AGRICOLTURA
IN PENDING DAL 1981

In collaborazione con  e con 

14 - 15 / 20 - 21 - 22 MARZO 2026



Longarone, Belluno

Con il patrocinio



PROGRAMMA

Sabato 14 Marzo

- Ore 9.15 *Ingresso – Portale delle Dolomiti*
Cerimonia di Inaugurazione
Seguono interventi presso l'Area Incontri – Pad. C
- Ore 10.00 *Centro Congressi – 1° Piano*
Tavola rotonda sul **“Latte di montagna tra qualità, ambiente e mercato – confronto tra operatori della filiera per condividere esperienze e strategie per la sua valorizzazione”**.
Organizzato da Coldiretti – Confagricoltura – CIA di Belluno.
- Ore 11.00 *Stand Biodistretto Terre Bellunesi – Pad. C*
Il Biodistretto Terre Bellunesi: agricoltura biologica e territorio. Presentazione del Biodistretto, delle aziende aderenti e delle opportunità per lo sviluppo agricolo locale basato su sostenibilità, filiere corte e valorizzazione del territorio, con il presidente Marcello Martini Barzolari e il vicepresidente Mario Malagoli.
- Ore 14.00 *Area Incontri – Pad. C*
 Incontro sul tema dell'Associazione forestale: **“Modelli di governance partecipata nel settore forestale: esperienze in atto e prospettive”**.
L'incontro intende presentare il ventaglio di forme associative disponibili nell'ambito forestale del Veneto, presentando alcune “best practice” e offrendo una prospettiva su quella che sarà l'evoluzione dell'associazionismo come modello di gestione partecipata nel settore forestale. A cura di Veneto Agricoltura.
- Ore 14.00 *Stand Biodistretto Terre Bellunesi – Pad. C*
Il servizio di consulenza attivato per le aziende biologiche. Un approfondimento sul servizio di supporto tecnico e strategico messo a disposizione delle aziende del Biodistretto: strumenti, opportunità e casi concreti, con Giacomo Trespidi.
- Ore 14.30 *Centro Congressi – 1° Piano*
 Convegno su **“L'allevamento zootecnico nella montagna alpina nell'Anno Internazionale dei Pascoli e dei Pastori”**. *Il convegno vuole approfondire la situazione attuale e le prospettive della pastorizia nella montagna alpina con particolare riferimento all'allevamento ovi-caprino.*
A cura dell'Istituto Agrario “Antonio Della Lucia” e A.R.A. Veneto.
Valido per i crediti formativi dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali – Segreteria ODAF BL.
- Ore 15.00 *Esterno Nord*
Dimostrazione: **“Teoria e pratica dell'innesto e della potatura”** a cura del prof. Alessandro Gallon.
- Ore 16.00 *Stand Biodistretto Terre Bellunesi – Pad. C*
Il ritorno della seta in Valbelluna. Un viaggio nella storia della gelsibachicoltura e nella tradizione della produzione della seta nel territorio, tra memoria agricola e nuove prospettive di innovazione e sostenibilità, a cura del Cantiere della Provvidenza.

Ore 16.30



Centro Congressi – 1° Piano

Seminario sulla legge 12 settembre 2025, n. 131 | Disposizioni per il riconoscimento e la promozione delle zone montane: **"Quali prospettive per le foreste del Veneto, per professionisti, proprietari ed operatori boschivi"**.

A cura di FODAV Veneto in collaborazione con ODAF BL. Valido per i crediti formativi dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali.

Ore 17.30

Stand Biodistretto Terre Bellunesi – Pad. C

Degustazione: formaggi di montagna e miele biologico. Incontro con i produttori e degustazione guidata per scoprire sapori e metodi di produzione delle eccellenze locali, con la Cooperativa Pascolando e l'azienda apistica di Christian Forte.

Domenica 15 Marzo

Ore 10.00

Area Incontri – Pad. C

Convegno su **"Progressi e prospettive della ricerca sulla resistenza naturale alla varroa destructor"**. *Con l'intervento del dott. Arrigo Moro.*

Organizzato da Apimarca – Associazione Apicoltori Treviso.

Ore 10.30

Centro Congressi – 1° Piano

Convegno tecnico ad invito su **"STALLA SANA - Costruire la mandria di domani"**. *Vitelli, prevenzione e scelte gestionali che fanno la differenza.*

A cura di A.R.A.V. – Associazione Regionale Allevatori Veneti.

Ore 11.00

Stand Biodistretto Terre Bellunesi – Pad. C

Le cose buone dell'agricoltura sociale. Presentazione delle attività e del valore sociale dell'agricoltura, con degustazione di prodotti realizzati nei percorsi di inclusione della DUMIA – Cooperativa sociale.

Ore 14.00

Area Incontri – Pad. C

Convegno sul **"Lavorare in scurezza in agricoltura"**.

A cura di SPISAL AULSS1 e Istituto Agrario "Antonio della Lucia".

Ore 14.30

Stand Biodistretto Terre Bellunesi – Pad. C

Biodiversità e semi riproducibili. Un incontro dedicato all'importanza della biodiversità agricola, alla selezione varietale e ai progetti per la tutela delle sementi e delle colture tradizionali, con Biovivaio Il Ruscello.

Ore 16.00

Stand Biodistretto Terre Bellunesi – Pad. C

I Paesaggi del Cibo. Un racconto dedicato al legame tra ambiente, tradizioni agricole e produzioni alimentari delle Dolomiti bellunesi, con Cesare Lasen.

Ore 17.30

Stand Biodistretto Terre Bellunesi – Pad. C

Degustazione di formaggi di montagna e vini biologici. Un percorso guidato tra formaggi di alta quota e vini biologici, con l'Azienda Agricola BDE e l'Azienda Agricola Polesana in collaborazione con ONAF Belluno (degustazione gratuita con prenotazione presso lo stand – posti limitati).


Venerdì 20 Marzo


Ore 14.30

Area Incontri – Pad. C

"Progetto Al.Pe.S. Ambiente: un nuovo compost per l'agricoltura bellunese". *Nell'incontro saranno presentati anche gli esiti del progetto.*

A cura di Fondazione Progetto Uomo Onlus in collaborazione con La Dolomiti Ambiente.

Ore 14.30 *Centro Congressi – 1° Piano*
 Seminario **“Donne in Foresta: capacità che superano i pregiudizi”**. Intervengono *Laura Secco del TESAF – UniPD, Annalisa Paniz di AIEL/Coordinamento Rete Donne Foreste*.
A cura di ODAF BL e valido per i crediti formativi dell’Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali – Segreteria ODAF BL.

Ore 16.30 *Area Incontri – Pad. C*
 Incontro **“Le sfide della gestione forestale: il progetto RA-di-CE, costituzione di filiera locale pluriennale”**. *L’evento si propone di raccontare al pubblico obiettivi e azioni intraprese dal progetto RADiCE con l’intento di creare, a partire dall’area del Cansiglio e dell’Alpago, una filiera corta del legno e rilanciare l’economia boschiva regionale.*
A cura di Veneto Agricoltura.


Ore 16.30 *Centro Congressi – 1° Piano*
Assemblea generale dell’Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Belluno.

Sabato 21 Marzo

Ore 9.30 *Centro Congressi – 1° Piano*
Convegno **“Il Gelato Veneto come elemento chiave nella Cucina Italiana patrimonio dell’Umanità”**. Intervengono *Roberta Garibaldi su “Il ruolo dell’enogastronomia nel turismo”, Simona Stoppa su “Il gelato come patrimonio vivo: dal saper fare al saper raccontare”, Pier Luigi Petrillo su “La cucina italiana come patrimonio dell’umanità”, Enzo De Prà su “Il gelato artigianale nella cucina stellata dagli anni ‘60 ad oggi”*.
A seguire degustazione di gelato artigianale. A cura di Venice Promex.

Ore 10.30 *Area Incontri – Pad. C*
Seminario su **“Le malghe in Veneto: aspetti gestionali e di valorizzazione”**.
Il seminario vuole fare il punto sulle linee guida, stabilite dalla Legge regionale “Valorizzazione del patrimonio regionale delle malghe”, per un nuovo disciplinare di gestione delle malghe venete, fornendo utili indicazioni operative su aspetti sanitari e di salubrità degli alimenti, ospitalità e ristorazione, interventi di supporto e iniziative di valorizzazione e promozione turistica delle malghe.
A cura di Veneto Agricoltura.

Ore 11.00 *Stand Biodistretto Terre Bellunesi – Pad. C*
Chi ME L’HA fatto fare. Il racconto della nascita di una piccola azienda biologica di montagna con degustazione di prodotti a base di mele. A cura dell’Azienda agricola Fattore Dolomiti.

Ore 14.30 *Area Incontri – Pad. C*
 Convegno **“La formazione terziaria per la montagna bellunese e veneta con particolare riferimento alla filiera tecnologico-professionale 4+2”**. *Come sviluppare nuove sinergie fra scuole, ITS Academy, enti di formazione professionale, ricercatori e imprese che sono i medesimi attori ed hanno le medesime prospettive per il buon esito della riforma di filiera e per le prospettive della formazione terziaria.* A cura dell’Istituto Agrario “Antonio Della Lucia” e con la partecipazione della Fondazione ITS Academy.

Ore 15.00 *Stand Biodistretto Terre Bellunesi – Pad. C*
Riproduzione delle sementi e biodiversità agricola. Un incontro dedicato all’importanza della conservazione e dell’autoriproduzione delle sementi. Verranno presentate pratiche e principi per selezionare, conservare e riprodurre i semi, contribuendo alla tutela della biodiversità agricola. A cura del Bio vivaio Il Ruscello.

- Ore 15.00 *Esterno Nord*
Dimostrazione: **“Teoria e pratica dell’innesto e della potatura”** a cura del prof. Alessandro Gallon.
- Ore 17.30 Stand Biodistretto Terre Bellunesi – Pad. C
Assaggio di formaggi biologici di capra. Incontro con il produttore e assaggio di formaggi biologici di capra di San Vito di Cadore per scoprire sapori, metodi di produzione e caratteristiche delle produzioni locali. A cura dell’Azienda agricola SANWIDO in collaborazione con ONAF Belluno.

Domenica 22 Marzo

- Ore 9.30 *Centro Congressi – 1° Piano*
Convegno **“Giornata dell’apicoltura di montagna”** parlando della **“Resistenza della Varroa all’Amitraz, stato dell’arte ed evidenze della letteratura scientifica”** con l’intervento della dott.ssa Michela Bertola e del dott. Franco Mutinelli.
Organizzato da Apidolomiti Servizi.

Ore 10.30 *Area Incontri – Pad. C*

17.30



14. Giornata Europea del Gelato Artigianale - 2026.

Degustazione libera di gelato artigianale:

- **Fiordilatte variegato al Miele della Rinascita** (proveniente dai siti pilota del progetto Life Vaia)
- **Il dolce freddo profumo della foresta** (fiordilatte aromatizzato con pino mugo, pino silvestre, pino nero, pino cembro – cirmolo, larice, abete).
- **Gelato all’estratto di Abete Bianco** (il gelato del benessere – con la collaborazione di Neurogastronomy).

Ore 11.00 Conferimento del **11. Premio alla memoria di “Ivano Pocchiesa”**.

Ore 14.00 **A lezione con i Cattivi Maestri: Angelo Grasso e Gianni Clapis.**

Ore 16.00 **Piacere e benessere nel dolcifreddo respiro della foresta.** *In collaborazione con il CNR e il primo gruppo di ricerca in Italia sulla Neurogastronomia, intervengono Pasquale Picone, Francesco Meneguzzo e Luca Tagliavento di Consorzio Mo.To.R.E., partner di sviluppo del progetto.*

- Ore 11.00 Stand Biodistretto Terre Bellunesi – Pad. C
Il Pom Prussian: una mela dalle mille proprietà. Un incontro alla scoperta del Pom Prussian, varietà locale di mela, tra sapore unico e proprietà nutrizionali. Durante l’incontro sarà possibile assaporarne il succo, esplorando le caratteristiche che rendono questa mela speciale e il suo legame con il territorio. A cura della Cooperativa sociale La Città del Sole.

- Ore 15.00 Stand Biodistretto Terre Bellunesi – Pad. C
Il Biodiversità da gustare: antiche varietà di mele e mieli biologici del territorio. Un viaggio tra biodiversità agricola e sapori autentici del territorio, attraverso la riscoperta delle antiche varietà di mele e l’esplorazione sensoriale di mieli biologici. L’incontro unisce racconto, divulgazione tecnica e degustazione guidata, valorizzando produzioni locali sostenibili e pratiche agricole rispettose dell’ambiente. A cura dell’Azienda agricola Vecio Pomer e Azienda agricola La Sloda.

- Ore 17.30 Stand Biodistretto Terre Bellunesi – Pad. C
Degustazione di formaggi di montagna e vini biologici. Un percorso tra formaggi di pecora e vini biologici, guidato direttamente dai produttori in collaborazione con ONAF Belluno. A cura dell’Azienda Agricola La Schirata e Azienda Agricola Claudio Polesana.

TUTTI I GIORNI AD AGRIMONT 2026

PAD. C – STAND CASA VENETO

Ad arricchire lo spazio espositivo ci saranno alcuni ospiti: il **Consorzio PPL Venete**, che propone assaggi e degustazioni di formaggi, salumi e mieli prodotti dalla filiera montana del Veneto, e l'Associazione Alpagos Cansiglio aps, che promuove il **Cansiglio Bike Day 2026**, fissato per il 24 maggio.

PAD. C – STAND COLDIRETTI. “LA LOCANDA DI CAMPAGNA AMICA”.

Coldiretti Belluno presenta **la cucina contadina nella Locanda di Campagna Amica**. I sabati e le domeniche di Agrimont saranno animate da uno sfizioso programma:

11.00-12.00 **Show cooking** con i nostri Cuochi Contadini

12.00-15.00 **Il pranzo è servito** nella nostra Locanda

16.30-19.00 **Agriaperitivo a km0** con Campagna Amica

PAD. C – STAND APIMARCA: Percorso di degustazione delle varietà di miele del territorio

Tutti i pomeriggi di Sabato e domenica.

PADIGLIONE RASSEGNA ZOOTECNICA – ESTERNO NORD

Tutti i giorni, durante gli orari di apertura al pubblico, **esposizione di bovini, equidi, ovi-caprini, avicoli, conigli e alpaca** allevati in provincia di Belluno e zone limitrofe, a cura dell'A.R.A.V. Associazione Regionale Allevatori del Veneto.

Sabato 14 e 21 Marzo

Dalle 9.00 alle 19.00 Servizi per gli Allevatori: NIRS portatile per analisi rapida di fieno, silomais e Unifeed.

ESTERNO NORD – Area Istituto Agrario “Antonio Della Lucia”



Progetto “**CORSO FORESTALE E OLIMPIADI FORESTALI**” con dimostrazioni pratiche di sicurezza nei cantieri forestali, manutenzione e affilatura catena e taglio con motosega.

Info su – fiera@longaronefiere.it – tel. 0437.5775777