Logá resp. názvy organizátorov: PPD LT, Obec LT, *BioTatry odbytové družstvo, MAS ProTatry, CRT PSK VT, Slow Food Tatry, Ekotrend SLOVAKIA, RRA Žilina*

**Ekologické dni PPD Liptovská Teplička**

# *Tlačová konferencia v stodole v Liptovskej Tepličke*

**Miesto: Stodola číslo 88, “Pivničková ulička”, Liptovská Teplička, čas: 11.00 - 12.00 hod.**

**Predbežné témy**

* Biofarma roka 2012 po 22 rokoch ekologického hospodárstva v ohrození
* Bio 100% ovčia bryndza z Liptovskej Tepličky na medzinárodnej výstave CHEESE 2013 v Taliansku

# *Voľný program (pre odbornú verejnosť a médiá) - prehliadka areálu podujatia*

**Miesto: “Pivničková ulička”, Liptovská Teplička, čas: 12.00 - 13.00 hod.**

# *Konferencia o ekologickom poľnohospodárstve v horských oblastiach*

**Miesto: Spoločenský dom, Liptovská Teplička, čas: 13.00 - 15.00 hod.**

## I. blok - Ekologické poľnohospodárstvo v horských oblastiach - ako ďalej?

* **Dni ekologického poľnohospodárstva na biofarme Liptovská Teplička
(úvodné slovo a ciele podujatia)
*p. Anna Glejdurová****, predsedníčka, PPD Liptovská Teplička*
* **Ekologické hospodárstvo v Tatranskom regióne - potenciál a súčasná realita (návrh)**
***Mgr. Miroslav Szabo****, predseda predstavenstva, BioTatry odbytové družstvo*
* **Ekologické poľnohospodárstvo v horských oblastiach ako kľúčový prvok stratégie zeleného a inkluzívneho rastu pre dosiahnutie cieľov Národného programu reforiem Slovenskej republiky
*PhDr. Andrea Hagovská****, hlavný autor Národnej stratégie regionálneho rozvoja SR,
Centrum rozvoja turizmu PSK pre oblasť Vysokých Tatier,
Iniciatíva TATRY 2020 - regionálne partnerstvo pre súdržnosť.*
* **Panelová diskusia**

## II. blok - Tradičné výrobky z ovčieho mlieka - dokážeme zhodnotiť jedinečnú kvalitu?

* **Unikátny výrobok ovčiarstva - pravá ovčia bryndza a jej hodnota
*Ing. Karol Herian, CSc.,*** *bývalý riaditeľ Výskumného ústavu mliekárenského, Žilina,*
* **Mikrobiológia bryndze
*Doc. MVDr. Eva Dudríková, PhD.,*** *Univerzita veterinárskeho lekárstva a farmácie v Košiciach*
* **Projekty medzinárodnej organizácie Slow Food(R) - *Archa chutí, Prezídiá producentov tradičných potravín, Aliancia kuchárov a producentov potravín*** ako príležitosti pre tradičných slovenských výrobcov, zachovanie biodiverzity a zdravého rozumu
***Mgr. Petra Molnárová****, Slow Food(r), Convivium líder - Slow Food Pressburg*
* **Video-telemost na paralelné podujatie - Medzinárodná výstava a stretnutie odborníkov na výrobu syrov - CHEESE 2013, Bra,Taliansko.** Prvá prezentácia tradičných výrobkov z ovčieho mlieka zo Slovenska! ***Slow Food Tatry***
* **Panelová diskusia**
* **Prezentácia a ochutnávka regionálnych špecialít a tradičných výrobkov ovčiarstva
*Ladislav Raček,*** *Slow Food Tatry*

# Sprievodný program pre odbornú verejnosť a médiá

*Pracovný návrh!*

* *exkurzia v areáli podujatia - návšteva stánkov*
* *ukážky z práce v horských podmienkach (zjazd traktorom z horského kopca) (sobota)*
* *… ďalšie atrakcie/aktivity (piatok/sobota)*

*Organizačné poznámky:*

* *Odlíšiť účastníkov odborného podujatia, médií, organizátorov - farebnými kartičkami… - registrácia/akreditácia – infocentrum podujatia*
* *Možnosť poskytnutia ubytovania pre prednášajúcich a čestných hostí*
* *Možnosť ubytovania v Liptovskej Tepličke alebo vo Vysokých Tatrách (aj rodinní príslušníci… ) pre hostí...*