

Sabato 23 settembre – Valle della biodiversità, Astino Bergamo (BG)

“FESTA DEL MIELE 2017”

premiazione 2° concorso del miele di castagno Dolceamaro

PROGRAMMA

10.15-10.30 SALUTI ed INTRODUZIONE (M. Mazzucconi, Presidente Apilombardia)

10.30-11.00 SITUAZIONE DELL'APICOLTURA A BERGAMO, PRODUZIONI E
MERCATO DEL MIELE 2017 (M. Blonda, Tecnico Apilombardia)

11.00-11.15 MIELE E SICUREZZA ALIMENTARE, IL PROGETTO EUROPEO BigPicnic
(G.Rinaldi, Direttore Orto Botanico di Bergamo “L. Rota”)

11.15-11.25 SITUAZIONE DELLA CASTANICOLTURA IN PROV. BERGAMO
(E. Sala, Ass. Castanicoltori Orobici)

11.25-11.30 UTILIZZI DEL MIELE: PRESENTAZIONE DELLA BIRRA ARTIGIANALE
AL MIELE DI TIGLIO BERGAMASCO (Birrifico Endorama)

11.30-12.00 “MIELE E VALUTAZIONI QUALITATIVE DEL CONCORSO DOLCEAMARO”
(A. Giovannini, Responsabile tecnica concorso Dolceamaro)

12.00-12.15 “IL MIELE IN CUCINA E NELLA RISTORAZIONE”
(Elio Ghisalberti, Giornalista enogastronomico)

PREMIAZIONE 2° Ed. CONCORSO DEL MIELE DI CASTAGNO “DOLCEAMARO”

PAUSA PRANZO

13.00-14.00 PER CHI VOLESSE PRANZO CONVENZIONATO CON ASTINO ESTATE 20€
(NECESSARIA PRENOTAZIONE 335 1791745 – Mattia)

14.00 HONEY BAR (ASSAGGIO MIELE) ALL'INTERNO DELLA VALLE DELLA BIODIVERSITA' PER L'INTERO
POMERIGGIO (14.00-17.00) ASSAGGIO BIRRA AL MIELE DI TIGLIO ENDORAMA

14.00 VISITA ALLA VALLE DELLA BIODIVERSITA' ED ALL' APIARIO

LABORATORI “IL MIELE IN CUCINA”

15.30 – 16.30 IL MIELE IN CUCINA (Samuele Marianni Accademia Veneto-Lombarda)

Laboratorio per adulti GRATUITO, numero chiuso obbligatoria la prenotazione al cel. 335 1791745

16.30 – 17.30 BIMBICHEF (Laura Lorenzini, Bimbi Chef)

Laboratorio per bambini GRATUITO (dai 4 anni in su), numero chiuso obbligatoria la prenotazione al cel. 335 1791745



Associazione produttori apistici
della provincia di Bergamo



ORTO BOTANICO
DI BERGAMO
LORENZO ROTA



ambasciatori del miele



Analisi sensoriale degli alimenti