

Tutti i colori del miele

Mieli e apicoltura, agricoltura, cultura, gastronomia, salute, stili di vita e divertimento

SERATE A TEMA A CASTEL SAN PIETRO TERME



eventi a entrata libera

Venerdì 8 Giugno • ore 20.30 A TUTTA BIRRA!

Dal 1300, ai tempi dello *Studium*, a Bologna si produce birra artigianalmente per assecondare il gusto degli studenti nord europei.

La tradizione continua...

Il grande successo delle birre artigianali stimola la produzione delle materie prime sul territorio creando l'opportunità di completare la filiera a beneficio della qualità del prodotto e dello sviluppo agricolo.

Produrre il luppolo, le varietà di orzo più idonee, gli aromi naturali per caratterizzare le nostre birre artigianali è quindi molto importante.

La serata **A TUTTA BIRRA** propone la conoscenza di queste nuove opportunità, aiuta a scoprire i caratteri e i vantaggi di luppolo e orzo del territorio attraverso l'esposizione di esperti agronomi e mastri birrai.

con

Alessandro Cenzuales - responsabile progetto luppolo, Terremerse

Paolo Testi - esperto degustatore, SlowFood

Marco Tampieri - Hopinion birrificio agricolo italiano

Pierpaolo Mirri - birra agricola Claterna

5 SFUMATURE DI AMARO

Si prosegue con la degustazione di 5 diverse birre artigianali del territorio con la partecipazione di BIRRA CLATERNA e HOPINION-BIRRIFICIO AGRICOLO ITALIANO.

Al termine

COMPLEANNO BIRRA CLATERNA

e CONCERTO con il gruppo SOULSOUP DUO

Sabato 9 Giugno • ore 20.30 DAL MIELE AI MIELI

Minicorso di assaggio per imparare a riconoscere, apprezzare e utilizzare i mieli, come alimento naturale d'eccellenza e anche come importante ingrediente in cucina.

Degustazione guidata di grandi mieli dell'Emilia-Romagna e abbinamento ai formaggi tipici del territorio.

Con l'occasione Guglielmo Fontanelli presenta la propria produzione di yogurt.

a cura

Lucia Piana e Laura Bertocchi

in collaborazione con

Caseificio Comellini

e Azienda agricola

Le mucche di Guglielmo



Al termine smielatura live con assaggio di miele novello, a cura di Davide Sita, Associazione apicoltori felsinei "Le Nostre Api".

Saletta d'esposizione, ore 14.30
Seminario

Analisi sensoriale e mercato dei mieli

focus sui mieli
dell'Emilia-Romagna

Ore 22.30 - concerto

FOLK NOTES

Note e folklore dall'Irlanda

Serate in collaborazione con



Prenotazione corsi di degustazione al 333/3619332

Venerdì 15 Giugno • ore 20.30 COME DIVENTARE APICOLTORE

L'apicoltura è un'attività agricola che si può condurre senza possedere la terra.

Per questo l'avvio dell'attività apistica può avvenire senza investimenti proibitivi ed anche con una certa gradualità, per raggiungere la dimensione ottimale.

Occorre tuttavia assicurarsi conoscenze essenziali di carattere anche molto diverso, dalla entomologia alla agronomia, dalle regole amministrative ai vincoli di natura commerciale anche grazie alle associazioni locali e con l'affiancamento di un apicoltore esperto. L'Osservatorio, in collaborazione con l'Associazione "Le nostre api", propone un minicorso per l'avvio a questa affascinante professione.

con

Giorgio Baracani - presidente "Le nostre api"

Alberto Contessi - entomologo, esperto apicoltura

Maurizio Nenzioni - apicoltore

Al termine smielatura e degustazione di mieli del territorio: millefiori della Valle del Sillaro, acacia del nostro appennino

e di prodotti caseari da

• **Caseificio Comellini**

• **Le mucche di Guglielmo**



Saletta d'esposizione, ore 10.30

Seminario

Consistenza dell'apicoltura regionale,
produrre per il mercato col clima che cambia

eventi a entrata libera



eventi a entrata libera

Sabato 16 Giugno • ore 20.30

IL VALORE DELLA TERRA E DELLA CULTURA GASTRONOMICA

Villanoviani, Etruschi, Romani... la pratica agricola nel nostro territorio ha origini antichissime così come la trasformazione delle derrate, l'allevamento e la preparazione di cibi sempre più elaborati. L'unicità del rapporto fra terra e cibo ha sedimentato una cultura gastronomica di valore universale. Un valore per la salute, l'economia e la cultura.

Presentazione del libro

"A tavola con il dottor Balanzone"

il valore della terra, la cultura gastronomica bolognese, le ricette tradizionali

Con oltre duecento ricette l'opera esamina il rapporto di ogni piatto con il valore della terra da cui trae origine nel processo storico, antropologico e culturale.

con

Napoleone Neri - autore

Andrea Segré - presidente fondazione FICO, autore della prefazione al libro

Fausto Tinti - Vice sindaco Città Metropolitana di Bologna e Sindaco di Castel San Pietro Terme

e con la partecipazione
dell'attore bolognese **VITO**

Con l'occasione verranno sfatati miti e origini di importanti piatti della cultura bolognese.

Al termine degustazione in collaborazione con l'azienda agricola "Le mucche di Guglielmo".



Ore 22.30 concerto con
RIVERLAND JAZZ BAND

Naturalmiele 2018

in Piazza Acquaderni e dintorni

8-9 e 15-16 Giugno, dalle 18 alle 23.30

Ghiotto&Dotto

La conoscenza è l'elemento in più

HONEY BAR – degustazione e assaggi "Grandi Mieli d'Italia" del territorio regionale e polline dell'Emilia-Romagna, curiosità al miele.

CONAPI CORNER – mieli biologici e pollini dell'Emilia-Romagna da Mielizia

LE CANTINE – Azienda agricola Tampieri
Azienda agricola Davide Falconi

LA BIRRERIA – Birrificio Claterna
di Pierpaolo Mirri (birre artigianali per tutti i gusti)

HOPINION – Birrificio agricolo italiano

IL CASARO – Azienda agricola Fontanelli
(formaggi, latticini, dessert, salsiccia e...)

MARKET VERDE – di Paolo Torelli
(tigelle, strolghino, salame felino, parmigiano, pecorino di fossa, lambrusco, nocino ed altri liquori)

LA FRUTTERIA – Aziende agricole Errani, Falconi e Tampieri

DALLE FARINE ALLA TAVOLA – Azienda agricola Stefano Quartieri (farine, pasta artigianale, biscotti di semola)

LA PIADA PAZZA – di Gaibara Emanuela, piade anche al miele, con salsiccia, salumi e molto altro

APICOLTURA MACCARELLI



I colori del miele

mostra fotografica

Saletta d'esposizione, Via Matteotti 79

NATURALMIELE 28^a edizione

Percorsi di conoscenza di prodotti tipici di alta qualità, con il coinvolgimento diretto di produttori, protagonisti e interpreti della cultura agroalimentare e gastronomica.



OSSERVATORIO
NAZIONALE MIELE
Tel. 051 940147 • Fax 051 6949461
informamiele.it

Tutto il materiale di supporto è stato
ottenuto da fonti rinnovabili
e gentilmente offerto da

Ecozema
ecoze.ma.com
STOVIGLIE
RINNOVABILI
BIODEGRADABILI
COMPOSTABILI



in occasione del "Giugno Castellano"



28^a edizione

Degustazioni, cibo di strada,
animazioni gastronomiche, corsi, stili di vita e mercato

Ghiotto&Dotto

Piazza Acquaderni

