

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 7 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.

La riproposizione della serata **A TUTTA BIRRA** intende valorizzare queste nuove opportunità, mettendo in valore il lavoro dei birrifici locali e l'introduzione di luppolo ed orzo del territorio.

## DAL CAMPO AL BIRRIFICIO... PAROLE E ASSAGGI

serata conviviale dedicata alla conoscenza e alla ricerca del gusto fra tradizione e innovazione con i birrifici agricoli locali.

in collaborazione con **Birrificio Claterna**

Ore 22.30 - concerto

### **AURORA**

Musica dal vivo

## Sabato 8 Giugno • ore 20.30 **TERRA, GUSTO E CULTURA**

Dall'Appennino alle valli, da Bologna a Imola, Il fascino delle ricette delle "terre di mezzo" e le varianti sul tema della cultura gastronomica bolognese.

Conversazione con esperti e cultori della gastronomia e del gusto. Al termine presentazione e realizzazione di alcune ricette con degustazione.

in collaborazione con  
**Caseificio Comellini**  
e Azienda agricola  
**Le mucche di Guglielmo**



Ore 22.30 - concerto

### **SMALL BAND**

gruppo musicale autonomo di giovani di Castel San Pietro, che spazia tra vari generi musicali, dalle soundtrack più famose al classico pop rock e ai pezzi più contemporanei.

## Venerdì 14 Giugno • ore 20.30 **DAI MIELI ALLE TRE GOCCE D'ORO** IL CONCORSO **GRANDI MIELI D'ITALIA**

Minicorso per imparare a riconoscere, apprezzare e utilizzare i mieli, come alimento naturale d'eccellenza e come importante ingrediente in cucina, a partire dall'attività del Concorso Tre Gocce d'Oro.

Segue degustazione guidata di Grandi Mieli d'Italia partecipanti al concorso **TRE GOCCE D'ORO**

a cura di **Lucia Piana**

Al termine degustazione in abbinamento con formaggi tipici del territorio e smielatura di mieli locali, a cura Associazione apicoltori felsinei  
**LE NOSTRE API**

in collaborazione con  
**Caseificio Comellini**  
e Azienda agricola  
**Le mucche di Guglielmo**



Ore 22.30 - concerto

### **ROVERI BIG BAND**

eventi a entrata libera



eventi a entrata libera

## Sabato 15 Giugno • ore 20.30 GIARDINO E VERDE PER SALVARE LE API

minicorso sulla manutenzione e cura sostenibile di giardini e verde pubblico al fine di proteggere api ed impollinatori.

L'impiego massiccio e improprio della chimica mette in pericolo la sopravvivenza dell'ape, con tutto ciò che questo significa per la vita del pianeta. Il fenomeno non riguarda solo l'agricoltura, per la quale si stanno promuovendo le migliori pratiche a difesa degli impollinatori.

L'uso della chimica riguarda anche la cura del giardino e del verde pubblico.

Anche su questo versante possono essere promosse pratiche in grado di sostenere la vita delle api.

Ne parliamo con

**Alberto Contessi** – Pres. Oss. Nazionale Miele

**Giorgio Baracani** – Pres. Ass. "Le Nostre Api"

**Roberto Ferrari** – Dir. Centro Agricoltura Ambiente Crevalcore

Al termine smielatura live con assaggio di miele novello, a cura Associazione apicoltori felsinei  
**LE NOSTRE API**

Ore 22.30 - concerto  
**Bluesy Biscuits**

Rock, Blues, Country e Rock 'n' roll anni 50

# Naturalmiele 2019

in Piazza Acquaderni e dintorni

7-8 e 14-15 Giugno, dalle 18 alle 23

## Ghiotto&Dotto

La conoscenza è l'elemento in più

**HONEY BAR** – degustazione e assaggi Grandi Mieli d'Italia e di curiosità al miele.

**CONAPI MIELIZIA CORNER** – assaggi da Mielizia

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

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

**LA FRUTTERIA** – Azienda agricola Errani

**DALLE FARINE ALLA TAVOLA** – Farine, pasta artigianale, biscotti di semola

**LA PIADA PAZZA** – di Gaibara Emanuela (piade e tigelle con gusto) piade al miele, con salsiccia e friggione e molto altro

**MARKET VERDE** – tigelle, strolghino, salame felino, parmigiano, pecorino di fossa, lambrusco, nocino ed altri liquori

**APICOLTURA MACCARELLI**

**CONSORZIO CIPOLLA DI MEDICINA**

**CONSORZIO PATATA DI BOLOGNA D.O.P.**

## NATURALMIELE 29<sup>a</sup> edizione

Propone diversi percorsi di conoscenza attraverso dibattiti e confronti di carattere culturale ed enogastronomico, con il coinvolgimento diretto dei produttori. Un modo completo e divertente per conoscere la varietà e la bontà dei prodotti del territorio, attraverso i saperi e i sapori che gli stessi presentano.



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.com  
**STOVIGLIE**  
RINNOVABILI  
BIODEGRADABILI  
COMPOSTABILI



con il patrocinio di



in collaborazione con



in occasione del "Giugno Castellano"



## Ghiotto&Dotto

La conoscenza è l'elemento in più

**29<sup>a</sup> edizione**

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



**mipaft**  
ministero delle politiche agricole  
alimentari, forestali e del turismo  
Sottoprogetto REG. UE 1308/2013  
annualità 2018/19