



Programma *delle attività*

HONEY BAR - Pad. 1, stand AMI-ONM

Per tutta la durata della manifestazione
Degustazioni gratuite guidate alla scoperta dei principali mieli uniflorali italiani, le loro tipicità e caratteristiche.



MEET THE MEAD - Pad. 2

Tutti i giorni, tutto il giorno,
degustazioni gratuite degli idromeli portati dai produttori.
*Produci **idromele** e vuoi farlo conoscere e assaggiare? Portacelo al Padiglione 2! Vuoi assaggiare? Vieni a trovarci!*



SABATO 7 MARZO ore 10:00 • **Seminario** di aggiornamento e ripasso in analisi sensoriale del miele tenuto da **Lucia Piana** - Sala F (1° piano) - prenotazione obbligatoria entro il 4 marzo

— **MINICORSI E LABORATORI** - Padiglione 2 (area degustazioni) —

VENERDÌ 6 MARZO

ore 10:30 • Minicorso **"I mieli italiani"**, introduzione all'analisi sensoriale
ore 13:30 • Minicorso **"Amaro come il miele"**
ore 15:00 • Seminario **"Apididattica Live"** - incontro con i relatori di Apididattica.
ore 17:00 • Laboratorio **"Alla scoperta dell'idromele"**

SABATO 7 MARZO

ore 13:30 • Minicorso di **degustazione eccellenze piacentine**
I salumi e formaggi tipici piacentini incontrano i mieli del territorio di Piacenza in collaborazione con
A.P.A.P. Associazione Provinciale Apicoltori Piacentini
O.N.A.S. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi.
O.N.A.F. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi
ore 15:00 • Minicorso **"Amaro come il miele"**
ore 17:00 • Laboratorio **"Alla scoperta dell'idromele"**

DOMENICA 8 MARZO

ore 10:30 • Minicorso **"I mieli italiani"**, introduzione all'analisi sensoriale
ore 13:30 • Minicorso **"La birra incontra il miele"**
a cura di O.N.A.B. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Birra
ore 15:30 • Laboratorio **"Alla scoperta dell'idromele"**

informamiele.it
ambasciatorimiele.it.

Cofinanziato dall'Unione Europea



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



in collaborazione con

