



TERRA MADRE

SALONE DEL GUSTO

PROGRAMMA AREA SLOW BEES
GIARDINI SAMBUY - ZONA PORTA NUOVA

GIOVEDÌ 24 SETTEMBRE

ore 15.00

Dalle api ai fiori: azioni quotidiane per la biodiversità

ore 18.00

Comunità in volo: gli impollinatori urbani incontrano il mondo

VENERDÌ 25 SETTEMBRE

ore 12.30

Un alveare di idee: api, educazione e biodiversità

ore 15.00

Mini corso di analisi sensoriale del miele

ore 18.00

Comunità in volo: gli impollinatori urbani incontrano il mondo

SABATO 26 SETTEMBRE

ore 10.30

I paesaggi del miele: alla scoperta dei Presidi Slow Food dell'Arco Alpino

ore 12.30

È tutto miele quel che luccica?

ore 15.00

Il nuovo Presidio del miele di barena della Laguna veneta si presenta

ore 18.00

I mieli dei Presidi premiati al Concorso "Grandi Mieli d'Italia"

DOMENICA 27 SETTEMBRE

ore 10.30

Mieli resistenti: i Presidi Slow Food tra siccità, cambiamenti climatici e nuovi equilibri

ore 12.30

Premiazione del concorso Tre Gocce d'Oro "I mille mieli, i millefiori"

ore 15.00

Api contro Alieni - Specie invasive, parassiti e salute degli alveari.

ore 18.00

Alla scoperta dell'idromele

Per informazioni





TERRA MADRE

SALONE DEL GUSTO

Attività continue presso lo stand



GIOVEDÌ E VENERDÌ

SEZIONE SPECIALE CONCORSO TRE GOCCE D'ORO 2026

"I MILLE MIELI, I MILLEFIORI"

Gara del gusto tra i migliori millefiori d'Italia

Un finalista per ogni regione: 20 mieli selezionati al Concorso Tre Gocce d'Oro, nuovamente in gara tra loro.

Con gli assaggi e le preferenze espresse dal pubblico saranno premiati i tre millefiori di produzione italiana più graditi, con il titolo di "Miglior millefiori d'Italia".

Degustazioni gratuite - tutto il giorno

DOMENICA 27 SETTEMBRE ORE 12:30: **PREMIAZIONE**

SABATO E DOMENICA

I MIELI DEI PRESIDI SLOW FOOD

*Degustazioni libere di mieli premiati al
Concorso Tre Gocce d'Oro 2026 - Sezione Mieli Slow*

Scopri caratteristiche e tipicità dei mieli italiani facenti parte dei Presidi Slow Food, le comunità del movimento Slow Food che lavorano ogni giorno per salvare dall'estinzione razze autoctone e preservare le specificità produttive dei diversi territori.

In Italia sono 8 i Presidi Slow Food dedicati all'apicoltura:

Mieli di Alta Montagna Alpina, Mieli dell'Appennino Aquilano, Ape Nera Sicula, Ape Nera del Ponente Ligure, Miele di Timo Ibleo, Miele di Marasca del Carso, Prati stabili e pascoli, Mieli dei prati dei Monti del Matese

