

Sabato 7 maggio 2016

Vini&CucinaBresciana e Apicoltura biologica del Sampi

Vi invitano alla giornata dedicata alle api e al miele



I Grandi Mieli Bresciani

Mieli biologici di qualità superiore



Durante la mattinata avrete la possibilità di osservare dal vivo le api, tutte le fasi di raccolta e di preparazione e degustazione del miele; successivamente potrete partecipare ad un pranzo nel quale in tutti i piatti saranno presenti, come ingredienti, i Grandi Mieli Bresciani.

Durante la mattinata avrete la possibilità di osservare dal vivo le api, le fasi di raccolta, di preparazione e degustazione del miele; Novità di quest'anno degustazione guidata degli 8 mieli 2015 del Sampi inoltre vi daremo alcune indicazioni utili per scoprire il miele sofisticato interpretando l'etichetta e il gusto al palato. Alle 13 Pranzo presso l'Agriturismo Perli di Botticino con un menù dedicato al miele

PROGRAMMA

ore 9,30 - **In apiario:** apertura dell'alveare con illustrazione della vita che vi si conduce. con individuazione delle api preposte ai vari lavori: regina, guardiane, nutrici, ceraiole, bottinatrici, fuchi (instand-by) presenti sia nel nido che nel melario.

Il miele sofisticato e il miele falso.

Visto purtroppo che esistono in commercio innumerevoli sofisticazioni del miele, a seguire chi lo desidera potrà partecipare ad una Degustazione guidata di glucosio di sintesi e del miele. Il glucosio verrà dichiarato mentre il miele vero e quello addizionato di pari quantità di glucosio dovranno essere individuati. L'intento è quello di aiutare a riconoscere la maggior parte del miele sofisticato.

Illustrazione degli altri prodotti delle api e dei loro derivati

Verranno inoltre presentate le caratteristiche di: propoli, polline, veleno, cera, candele, idromele, aceto, acquavite e in ultimo, impollinazione e altri utilizzi moderni di alcune caratteristiche peculiari delle api.

Ore 12,00 - Aperitivo sotto il portico offerto dall'Apicoltura del Sampi con birra Curtense Triple KM 0 e salame tipo Montisola entrambi al miele, ovviamente del Sampi.

A seguire, ci si sposterà nel vicino e accogliente Agriturismo "Perli" dove potremo gustare un curioso e saporito pranzo che, dall'antipasto al dolce, proporrà l'ingrediente "miele" come protagonista, ovviamente Biologico come gran parte degli altri ingredienti.

PRANZO presso l'Agriturismo "Perli"

Botticino Mattina - via Del Gas 24

Carta delle vivande:

- Salamina impanata con miele di acacia
- Tartare di manzo con miele di ciliegio
- Ravioli stracotto d'asino e miele di millefiori di collina
- Tagliata di manzo con miele di melata
- Insalata di primavera con aceto di miele e miele di alta montagna (presidio slow food)
- Torta di farina gialla con miele di lampone
- Caffè (Moka),
- Vini bianchi e rossi di nostra produzione



Prezzo € 25,00

In omaggio, a tutti i partecipanti verrà distribuita una copia della rivista Vini&CucinaBresciana

APICOLTURA DEL SAMPI' - Via Sampi 26 - Botticino Mattina
PRENOTAZIONE: 030 2693687