

Una kermesse dedicata al dolcificante più antico del mondo in tutte le sue forme e combinazioni, ecco cosa sarà **amél'amèl- festival dei mieli 2007**, la manifestazione che Sommariva del Bosco sta preparando per il terzo week end di maggio. Baciata dalla fortuna per la nascita in loco della prima, e per ora unica, meloteca d'Italia, Sommariva del Bosco ha saputo riconoscere questa fortuna e valorizzarla organizzando un evento senza precedenti in Italia dedicato al miele che ha ottenuto lo scorso anno un notevole successo. Il paese, che per altro fa parte delle "strade del miele del Roero" iniziativa promossa da Aspromiele Piemonte, ha registrato infatti, l'anno scorso nei giorni del festival, una presenza stimata di quindicimila visitatori. Pertanto, il calendario di eventi che l'Amministrazione Comunale sta preparando per i giorni **18, 19 e 20 Maggio** sarà ancora più ricco.

Chi verrà ad **amél'amèl** potrà curiosare e acquistare tra le innumerevoli varietà di mieli presenti sui banchi del mercato. Perché di miele non c'è né uno solo E se in Piemonte possiamo vantare produzioni di acacia, tarassaco e castagno potremo ad amél'amèl conoscere il miele di nespolo, di cardo, di mandarino tardivo di Ciaculli, di spiaggia, di lavanda selvatica, di erica e altri ancora conosciuti non solo in Italia ma anche oltreoceano. Non potranno mancare poi quelli stranieri, come quello francese, turco, messicano, africano, portati sulla scena direttamente dai produttori con cui, grazie alla collaborazione con Terra Madre, Sommariva del Bosco ha avuto modo di stabilire contatti. Quindi miele da mangiare in tutte le sue forme, come la barretta di cioccolato fondente al propoli e miele da bere, come l'idromele o la grappa. Intenditori e interessati potranno inoltre scoprire altri prodotti di qualità provenienti da tutta Italia come i salumi e i formaggi, ed esaudire ogni desiderio del palato.

Il sapore di un semplice piatto verrà esaltato dal miele nella cucina appositamente allestita e curata dal ristoratore sommarivese Pietro D'Aprano, titolare del Ristorante La Lumaca di Cherasco nelle serate di Venerdì e Sabato, e dal Comitato dei Quattro Cantoni nella giornata di Domenica. I piatti cucinati verranno

commentati dal tecnico ed esperto Dott. Carlo Olivero che guiderà i commensali nell'esplorazione del legame di ogni portata con il miele.

Non mancheranno le conferenze e i dibattiti sul re indiscusso del festival. Prodotto ricco ma anche controverso, il miele, è un dolcificante con proprietà interessanti e complesse, contiene infatti oltre cento tra acidi, vitamine, enzimi e sali minerali; ed è per questo che, soprattutto grazie alla Coldiretti Piemonte, si organizzeranno incontri in cui il confronto fra gli apicoltori sarà aperto anche al pubblico di meno esperti. E chi vorrà avere qualche informazione in più sul miele, prima di acquistarlo direttamente al mercato appositamente allestito, potrà passare all'Honey bar e fare una degustazione guidata di mieli in modo da scoprire come abbinarlo oltre che le sue proprietà benefiche. Sarà proprio nell'Honey Bar che verranno allestiti i laboratori guidati sul miele nelle giornate di sabato e domenica a cura di Slow Food, della Coldiretti e di Lucia Piana, tecnico mondiale esperto di miele. I laboratori permetteranno di scoprire le varietà di miele presenti sulla scena internazionale e il loro matrimonio con alcuni prodotti tipici del territorio, in modo particolare con il pecorino sambucano.

Naturalmente la cornice della manifestazione saranno gli eventi che, grazie alla collaborazione con il Teatro delle Forme, con l'Offerta Musicale di Sommariva del Bosco e con altri artisti venuti per l'occasione, renderanno la manifestazione gradita ad un pubblico di tutte le età. Così che artisti di strada, concerti e spettacoli nei principali luoghi storici del borgo animeranno le giornate dei graditissimi ospiti.

L'Amministrazione Comunale desidera inoltre dedicare alcune parti della manifestazione e in modo particolare nella giornata di venerdì, ai giovanissimi alunni dell'Istituto Comprensivo Statale di Sommariva del Bosco. L'obiettivo non è solo quello di far comprendere loro come il miele sia figlio dell'ape ma, soprattutto, quali proprietà benefiche nasconda questo alimento così particolare e i motivi che lo rendono indicatore di benessere di una società.