



LE CITTÀ DEL MIELE



camera
commercio
no



Bagno di Romagna (FC)
Briona (NO)
Calice al Cornoviglio (SP)
Castel S. Pietro Terme (BO)
Collesalveti (LI)
Foligno (PG)
Ghemme (NO)
Lazise del Garda (VR)
Montà (CN)
Montalcino (SI)
Monteu Roero (CN)
Montezemolo (CN)
Né (GE)
San Ferdinando (RC)
Sortino (SR)
Sarzana (SP)
Tornareccio (CH)
Zafferana Etnea (CT)
C.M. Valli Mongia, Cevetta,
Langa Cebana (CN)
C.M. Valle Ossola (VB)

Insieme a Ghemme per tutelare
e difendere la qualità
e le preziose diversità
dei mieli vergini italiani
con "Le strade del Miele"

METTI IL MIELE IN TAVOLA

GHEMME
16 • 18 OTTOBRE 2009

14^a
EDIZIONE



METTI IL MIELE IN TAVOLA

14^a EDIZIONE

Venerdì 16 ottobre

Nella giornata si riuniscono le giurie dei concorsi per le valutazioni dei campioni in gara e la stesura delle graduatorie dei vincitori dell' 11° concorso regionale dei *Mieli Tipici Piemontesi*

Ore 9.00 • Palazzo Gallarati

Laboratorio didattico con gli alunni delle scuole elementari.

Sabato 17 ottobre

Ore 18,00 • Cantine e Castello di Ghemme

Merenda Sinoira

Nel corso della serata, Alessandro Defilippi introdurrà lo scrittore Alessandro Barbero che tratterà del suo libro *Storia del Piemonte* (Biblioteca di Cultura Storica • Giulio Einaudi Editore)



La serata è parte della rassegna *Scrittori e Sapori. Intorno al Lago d'Orta e dintorni* creata e organizzata da Laura Travaini

E' richiesta la prenotazione al numero 0163.840.101 interno 3

Domenica 18 Ottobre Seminario sulle tecniche di produzione del polline.

A cura dell'Associazione Provinciale Apicoltori Novaresi.

Ore 8,45 • Sala Antonelli • Piazza Castello

registrazione partecipanti

Ore 9,00 • Inizio lavori

Relatore: Dott. Giovanni Guido • Aspromiele Piemonte

Interverranno:

Assessore all'Agricoltura della Provincia di Novara Marzio Liuni

Il Presidente della CCIAA Paolo Rovellotti

Il Sindaco di Ghemme Alfredo Corazza

Il Presidente dell'Associazione Apicoltori Adornino Scacchi

Ore 15.00 • Piazza Castello

Fiera mercato del Miele

I produttori del novarese presentano i loro mieli di qualità

L'Apiario della Piera:

Laboratorio didattico e di degustazione dei mieli per i bambini delle scuole.

A cura dell'Associazione CIRIGUN

Degustare a Ghemme

Incontro con gli ambasciatori del miele.

Illustrazione delle qualità, dei sapori e degli incredibili abbinamenti dei mieli che partecipano alla 11° edizione del *Concorso Mieli Tipici Piemontesi, "Premio Franco Marletto"*

Laboratorio di degustazione con i formaggi i prodotti e i vini del territorio

Nel corso della manifestazione si terranno:

- Rassegna delle precedenti edizioni della gara degustativa "Ghemme al miele" che dal 2005 al 2008 ha coinvolto gli Istituti Alberghieri del territorio e della Regione
- Premiazione della 11° edizione del *Concorso Mieli Tipici Piemontesi, "Premio Franco Merletto"*

GHEMME
16 • 18 OTTOBRE 2009