

# Sabato 5 maggio 2018

## 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



Inizio ore 9 - presso Apicoltura del Sampi in Via del Sampi, 26 Botticino M. (Bs) - info e prenotazioni cell. 3338497537

*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.*



Relatore: Lodovico Valente (Albo Nazionale Esperti di Analisi Sensoriale del Miele) L'intento dell'incontro è quello di fornire alcune indicazioni che aiutino a riconoscere il miele vero da quello falso e di giudicarlo al di là delle preferenze personali del gusto nei riguardi del dolce, dell'amaro, del delicato e dell'aspetto nei riguardi del colore, della consistenza liquida, cremosa o cristallizzata.

► Illustrazione delle caratteristiche principali del miele a confronto con vari zuccheri alimentari.

Seguirà Degustazione guidata di quattro campioni, uno dichiarato di zuccheri (fruttosio e glucosio di pasticceria) e tre dichiarati di miele, così da poter conoscere il vero dal falso.

Ore 12,00 - Aperitivo sotto il portico offerto dall'Apicoltura del Sampi con birra artigianale al miele del Birrifico Felice di San Felice d/G. e salumi 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  
info e prenotazioni cell. 3338497537

### Carta delle vivande:

- Salamina impanata con miele di acacia
- Tartare di manzo con miele Millefiori primaverile
- Risotto di Corte con Millefiori estivo
- Tagliata di manzo con miele di melata
- Costine allo spiedo glassate al miele di acacia
- Insalata di primavera con aceto di miele e miele di alta montagna (presidio slow food)
- Crumble di mele con miele di rododendro
- 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*