Sabato 6 maggio 2017

Vini&CucinaBresciana e Apicoltura biologica del Sampì

Vi invitano alla giornata dedicata alle api e al miele

info e prenotazioni - cell. 3338497537





I Grandi Mieli Bresciani

Mieli biologici di qualità superiore



Inizio ore 9 - presso Apicoltura del Sampì in Via del Sampì, 26 a Botticino Mattina (Bs)

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

Ore 12,00 - Aperitivo sotto il portico offerto dall'Apicoltura del Sampì con birra artigianale al miele del Birrificio Felice di San Felice d/G. e salumi ovviamente del Sampì.

A seguire, ci si sposterà nel vicino e accogliente Agriturismo "Perlì" 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.

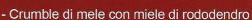
PRANZO presso l'Agriturismo "Perlì"

Botticino Mattina - via Del Gas 24

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 sloow food)







- Vini bianchi e rossi di nostra produzione

Prezzo € 25,00

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