

sabato 26 maggio 2012

**Vini&CucinaBresciana e
Apicoltura del Sampi**
vi invitano alla giornata annuale
dedicata alle api
e alla cucina con il miele.



4ª giornata didattico-enogastronomica

ore 9,00 - Visita guidata all'Apicoltura del Sampi

Botticino Mattina - via Sampi 26 - www.apiculturasampi.it

prenotazione obbligatoria al n° **030 2693284**

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.

PROGRAMMA

ore 9,30 - **In apiario:** apertura di due alveari, uno in produzione ed uno con famiglia in formazione.

Illustrazione della struttura dell'alveare e della vita che vi si conduce con individuazione delle api preposte ai vari lavori: regina, guardiane, ventilatrici (se farà caldo), nutrici, ceraiole, bottinatrici, fuchi (in stand-by) presenti sia nel nido che nel melario.

Dal melario verranno prelevati alcuni telai di miele, utilizzati per la dimostrazione e degustazione del miele.

In laboratorio

Illustrazione ed esecuzione delle operazioni necessarie al corretto trasferimento del miele dai telai prelevati in apiario nel vasetto per la degustazione (ovviamente, in questo caso, senza rispettare i tempi reali di esecuzione, che però verranno in ogni caso illustrati): rilievo dell'umidità del miele, disopercolatura, centrifugazione, filtrazione, decantazione, controllo finale umidità, invasettamento e controllo melissopolimologico e qualitativo.

Il miele sofisticato e il miele falso.

Visto purtroppo che esistono in commercio anche sofisticazioni del miele, a seguire si farà anche 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 al miele (Mellis BABB) e salame al miele di produzione propria.

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.

Nella pagina a fianco la lista delle vivande.

come arrivare





PRANZO presso l'Agriturismo "Perli"
Botticino Mattina - via Del Gas 24

Lista delle vivande

- Tartara di manzo con miele di acacia
- Salamina impanata con miele di acacia
- Ravioloni con ripieno di stracotto d'asino e miele millefiori estivo
- Arrosto di maiale al latte e miele di melata
- Insalata mista con aceto di miele e miele di rododendro
- Torta di noci con miele di lampone
- Ricotta con miele di castagno
- 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**.