

sabato 10 maggio 2014

Vini&CucinaBresciana e Apicoltura biologica del Sampì

Vi invitano alla giornata annuale dedicata alle api
e alla cucina BIO con il miele.



6^a giornata didattico-enogastronomica

ore 9,00 - Visita guidata all'Apicoltura biologica del Sampì

Botticino Mattina - via Sampì 26 - www.apicolturasampi.it prenotazione obbligatoria al n° 333 8497537



I Grandi Mieli Bresciani

Mieli biologici di qualità superiore



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 direttamente sul campo.

In laboratorio

Illustrazione ed esecuzione delle operazioni necessarie al corretto trasferimento del miele dai telai prelevati in apiario al vasetto.

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 Sampì, con idromele presentato in anteprima 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, ovviamente Biologico come gran parte degli altri ingredienti.

PRANZO presso l'Agriturismo "Perli"

Botticino Mattina - via Del Gas 24

- Tartare di manzo con miele di acacia
- Salamina impanata con miele di acacia
- Tagliolini con ragù d'anatra e miele di millefiori estivo.
- Cosciotto di maiale con miele di acacia
- Insalata mista con aceto di miele e miele di rododendro
- Torta di mele e pere con millefiori di alta montagna
- Robiola con miele di rododendro e millefiori primaverile
- 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.