

ghiotto
&
dotto

Vini, formaggi, mieli, frutta, salumi, dolcezze e altri prodotti tipici.

Come sempre è il miele il protagonista delle serate. Anche quest'anno Naturalmiele, giunta ormai alla 18ª edizione, si propone di far conoscere al consumatore le caratteristiche e le proprietà di questo prodotto.

Nel condividere appieno l'esigenza di fare sistema e la consapevolezza del legame necessario fra i diversi prodotti pregiati e i territori che li esprimono, il miele viene proposto con il territorio da cui proviene, sottolineandone le eccellenze di carattere naturalistico, culturale ed enogastronomico.

Ogni sera, nella piazza del gusto, sarà possibile cenare degustando i migliori mieli, in abbinamento con i formaggi, e altri prodotti tipici in vere e proprie Osterie ricreate per l'occasione in piazza Acquaderni.

E poi, tanta informazione e approfondimento. Soprattutto sul tema dell'alimentazione sana.

Assaggi, materiale illustrativo... per cercare di fornire un'informazione intelligente ed equilibrata.



PROVINCIA DI BOLOGNA
Assessorato Agricoltura



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E
AGRICOLTURA DI BOLOGNA

Camera dell'Economia

Programma 18ª edizione

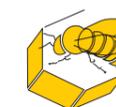
ghiotto
&
dotto

Prodotti tipici, gusto, cultura e benessere
“cena in piazza con le tipicità”

Sabato 7-14-21-28 giugno 2008

Centro Storico • dalla Montagnola al Borgo di Castel S. Pietro Terme

Mercatino dei Prodotti Tipici



Osservatorio Nazionale Produzione e Mercato Miele

www.osservatoriomiele.org - osservatoriomiele@libero.it

Tel e Fax 051/940147

In contemporanea,, lungo le strade del Centro Storico,
il Teatro che Cammina

Consorzio Apicoltori e Agricoltori Biologici Italiani



coltivatori di biodiversità



Colli d'Imola



Società Turismo Area Imolese

Cuorenero

Cacao 100% di Sugar Company



Yogurt Granarolo Alta Qualità



www.moraromagnola.it



BOTTI



Consorzio della Patata tipica di Bologna



Caseificio Comellini



Panificio Pasticceria Stanziani



proloco@castelsanpietroterme.it

ogni sabato

In Piazza Acquaderni, dalle 20 alle 23

“CENA IN PIAZZA CON LE TIPICITÀ”

La Bottega delle vigne

Vini pregiati delle cantine del territorio

β

L'Osteria della Mora

i migliori salumi della tradizione

β

I formaggi della tradizione

caciotte, caprini e pecorini tipici del territorio in abbinamento ai migliori mieli e confetture italiane

β

Il Castello delle dolcezze

Dolcezze al miele, ricette e curiosità

β

La Locanda dei colli

Prodotti tipici dei colli d'Imola

β

Il latte come una volta

distribuzione di latte fresco

β

e per l'occasione, **la Fonte Fegatella** in piazza....

e **crescentina fritta**

E inoltre

β

Smielatura di miele vergine in piazza

Dimostrazione e degustazione di grandi mieli d'Italia della tradizione apistica di Castel San Pietro Terme.

A cura dell'Apicoltura Pancaldi

le serate a tema in piazza Acquaderni

Sabato 7 giugno

Con le mani in pasta

ore 21

- CORSO GRATUITO PER IMPARARE A FARE IL PANE IN CASA. Prenotazioni al n. 333/3619332 fino a esaurimento dei posti. Esperti panificatori della via del pane, appartenenti all'associazione montagna amica dell'appennino bolognese insegneranno a fare il pane. I partecipanti al corso assisteranno alla cottura del pane prodotto, in un apposito forno a legna, con degustazione finale. Sarà presente uno stand dell'associazione montagna amica con la possibilità di degustare e acquistare i mieli e altri prodotti dell'appennino.

Degustazione di miele e prodotti tipici. Distribuzione di materiale informativo sui prodotti agroalimentari di qualità dell'appennino Bolognese e dell'Emilia-Romagna

Sabato 14 giugno

Pinzimonio e miele... gusti a confronto

ore 21

- Degustazioni e attività formative realizzate in collaborazione con **Condotta Slow Food Imola**

Degustazione di miele e prodotti tipici. Distribuzione di materiale informativo sui prodotti agroalimentari di qualità dell'appennino Bolognese e dell'Emilia-Romagna

Sabato 21 giugno - notte bianca

A tutta carne

- I sapori del Sillaro: degustazione guidata di Bovino IGP di Razza romagnola. A mezzanotte, nell'ambito delle manifestazioni della NOTTE BIANCA:

- **duello castrato contro maiale**
una gara del gusto con padrini d'eccezione e degustazione finale

Degustazione di miele e prodotti tipici. Distribuzione di materiale informativo sui prodotti agroalimentari di qualità dell'appennino Bolognese e dell'Emilia-Romagna

Sabato 28 giugno

Fare il formaggio in casa

- Corso GRATUITO per imparare a fare il formaggio in casa. Prenotazioni al n. 333/3619332 in collaborazione con
 - azienda agricola Galanti Ausilio e figli
 - azienda agricola BordonaI partecipanti al corso verranno resi edotti sulla caseificazione casalinga imparando concretamente a fare il formaggio in casa con il buon latte crudo dell'azienda Galanti. A seguire degustazione di formaggio e altri prodotti tipici

Degustazione di miele e prodotti tipici. Distribuzione di materiale informativo sui prodotti agroalimentari di qualità dell'appennino Bolognese e dell'Emilia-Romagna