

Ogni sabato in Piazza Acquaderni

“Cena sotto le stelle con le tipicità”

CANTINE IN PIAZZA
Vini pregiati dalle cantine del territorio

L'OSTERIA DELLA MORA
I migliori salumi della tradizione

L'ACETAIA DEI MORSELLI
Aceto balsamico tradizionale di Modena

LA FORMAGGERIA
Caciotte, caprini, pecorini, in abbinamento
ai migliori mieli e confetture italiane

IL CASTELLO DELLE DOLCEZZE
Dolcezze al miele, allo yogurt,
ricette e curiosità

LA LOCANDA DEI COLLI
Prodotti tipici dei colli
d'Imola



Ringraziamo gli sponsor



Yogurt Granarolo Alta Qualità



www.moraromagnola.it



OSSERVATORIO
NAZIONALE
PRODUZIONE E MERCATO
MIELE

Telefono e fax 051 940147
osservatoriomiele@libero.it
www.osservatoriomiele.org



19^a edizione
**Ghiotto
& Dotto**

Prodotti tipici, gusto e cultura

6 • 13 • 20 • 27 giugno 2009



OSSERVATORIO NAZIONALE
PRODUZIONE E MERCATO MIELE

Ogni sabato in Piazza Acquaderni

Smielatura

di miele vergine integrale in piazza
(A cura dell'Apicoltura Pancaldi)

Degustazione di **miele e prodotti tipici**,
distribuzione di materiale informativo
sui prodotti **agroalimentari** di **qualità**
della provincia di **Bologna**
e dell' **Emilia-Romagna**

Gli eventi si svolgono **dalle 20.00 alle 23.00**

Le serate a tema in Piazza Acquaderni



Sabato 6 giugno DULCIS IN MIELE

Corso gratuito per imparare a preparare dolci e biscotti al miele. Cuochi professionisti sveleranno i segreti nella preparazione di dolci tipici bolognesi. I partecipanti assisteranno alla preparazione dei dolci, con degustazione finale.

Conduttore d'eccezione **DAVIDE DAL FIUME**.

Prenotazioni al n° 333 3619332 (ore 18.00-20.00) fino a esaurimento posti.

Sabato 13 giugno ORO CHE COLA...

I migliori mieli della provincia di Bologna con formaggi del territorio per sensibilizzare il pubblico sull'importanza delle api per il pianeta.

LA SERA DELLA MORA

Gusti e virtù del suino di razza Mora Romagnola. Illustrazione delle qualità oragnolettiche e assaggi di questo straordinario suino salvato dall'estinzione.

GHIOTTO E DOTTO

Salumi, formaggi, vini, dolcezze altre tipicità. Come sempre è il **MIELE IL PROTAGONISTA delle serate**. Anche quest'anno **NATURALMIELE**, giunta ormai alla 19ª 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, i formaggi, salumi e altri prodotti tipici in vere e proprie Osterie ricreate per l'occasione in **PIAZZA ACQUADERNI**. E poi approfondimenti e veri e propri corsi di cucina naturale.

Sabato 20 giugno I SAPORI DEL SILLARO IL BOVINO BIANCO DI RAZZA ROMAGNOLA

Il Bovino IGP di Razza Romagnola: assaggi gratuiti, informazioni e degustazioni con esperti.

Sabato 27 giugno "GIALLOMIELE" NOTTE BIANCA

PREMIAZIONE

"Primo concorso letterario GialloMiele".

La giuria formata da giornalisti e scrittori del territorio bolognese, premierà le migliori opere. Con l'occasione lettura di brani dei racconti premiati.

A **MEZZANOTTE DUELLO**
tra **PIADINA E CRESCENTINA**
con padrini e ospiti d'eccezione.



Tutte le sere **"Cena sotto le stelle con le tipicità"** dalle 20.00 alle 23.00

Tutti i sabati lungo le strade del centro storico **Il teatro che cammina...**

...e ancora Mercatino nel centro storico dalla montagna al borgo!