



Slow Food® Gorgonzola - Martesana



Miele e territorio

Laboratorio didattico - degustativo

Venerdì 31 marzo 2017

ore 21:00

presso Centro Intergenerazionale di
via Italia 84 a Gorgonzola

Docente:

Daniele Biazzi,
progetto Master of Food Miele

In collaborazione con gli
apicoltori dell'Orto Solidale
Slow Food

Costo della serata:

€ 15,00 Soci Slow Food
€ 18,00 non Soci

Durante il corso sarà possibile
associarsi a Slow Food al
costo di € 25 e € 10 per i soci
giovani (entro 30 anni).

Iscrizione obbligatoria
entro il 24 marzo 2017.

Numero minimo
partecipanti 20.

Informazioni e iscrizioni:

Slow Food
Gorgonzola-Martesana:
Paola cell. 333 4990128
Angelo cell. 340 7665929
info@slowfoodgorgonzola.it



Slow Food®
Gorgonzola - Martesana

Spesso le nostre conoscenze sul miele si esauriscono in poche e fondamentali informazioni: lo fanno le api, è un liquido viscoso, ambrato, appiccicoso e dolce, è un prodotto naturale e "fa bene".

Tutto ciò è vero, perlomeno in parte, ma conoscere il prodotto in maniera più approfondita ci farà scoprire un mondo molto articolato e complesso, ricco di spunti interessanti.

PROGRAMMA

Perchè le api fanno il miele, L'organismo alveare;
Il ruolo dell'apicoltore;

La relazione tra l'ambiente, l'ape e il miele che vi si produce;
Come nasce il miele, proprietà e caratteristiche, dal favo al vaso;
Tecnica di degustazione con assaggio di diversi tipi di miele.

Al termine, rinfresco con tisana e biscotti al miele.