

Ore 16.00 Nella Struttura di Piazza Seyssel si terrà il convegno:

“parliamo di miele”

Relatori:

Dott. **Pozzolo Dario** (Scienze Agrarie) e Apicoltore ed esperto in analisi sensoriale miele.

Dott. **Olivero Giacomo** (Scienze Agrarie).

Dott. **Bergero Marco** (Scienze Forestali), Aspromiele

Per. **Giordanengo Ermanno** (Perito Agrario), Aspromiele

Ospite: **Renzo Vivalda** (chef) Ristorante Antica Corona Reale (Cervere)

Mediatore: **Erica Asselle** (Giornalista) “La Stampa”

Ore 19,30 Nella Struttura di Piazza Seyssel

Sarà servita la cena a cura dell' Ente Fiera e Manifestazioni

Con il seguente Menù:

- *Carne cruda con scaglie di Grana e miele*
- *Peperoni con bagna càuda*
- *Agnolotti Amél' Amèl*
- *Salsiccia e piselli*
- *Patata al cartoccio con senape e miele*
- *Panna cotta al miele*
- *Vino, Birra, Bibite, Acqua, Caffè*

**Per prenotazione Cena :
Lorena 3383526275**

Ore 21,00 serata in musica

Anni '60 e dintorni con:



COMUNE DI
SOMMARIVA DEL BOSCO

Ente
Fiera &
Manifestazioni

REGIONE
PIEMONTE

12
EDIZIONE



Amél'Amèl

festival dei mieli

29-30 Settembre 1 Ottobre 2017

Sommariva del Bosco (Cn)

PORTA DEL ROERO E PAESE DI FIABA



Ente fiera e manifestazioni Sommariva del Bosco



Programma Venerdì 29 Settembre

Ore 19.00 Per le vie del paese "Concorso Vetrine"
Nei Bar aderenti Aperitivo in musica con musica Live

Programma Sabato 30 Settembre

Ore 10,00 Inaugurazione e apertura stand enogastronomici
12° Edizione Festival Dei Mieli Amèl'Amèl 2017
con la partecipazione della Banda Musicale
"Giuseppe Verdi"

Ore 10.00 in apposita area

Barba Brisiu

l'artista della motosega.

Realizzerà una scultura
a tema fiera



Ore 15,00 Piazza Roma "Street Food" e Birre artigianali

Durante la Manifestazione Gonfiabili per bambini in apposita area

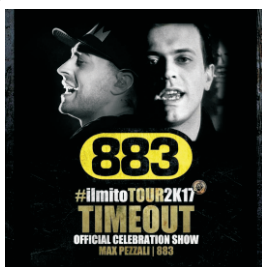
Ore 20,00 Nella Struttura di Piazza Seyssel. Sarà servita la cena a cura dell' Ente Fiera e Manifestazioni
Con il seguente Menù:

- Carne cruda con scaglie di Grana e miele
- Peperoni con bagna càuda
- Agnolotti Amèl' Amèl
- Salsiccia e piselli
- Patata al cartoccio con senape e miele
- Panna cotta al miele
- Vino, Birra, Bibite, Acqua, Caffè

Per prenotazione Cena :
Lorena 3383526275

Ore 21.00 Serata musicale
in piazza Seyssel con:

Durante la serata premiazione
"Concorso Vetrine"



Programma Domenica 1 Ottobre

Ore 9.30 Passaggio del gruppo Quad tra le vie del paese

Ore 10,00 Apertura stand enogastronomici
12° Edizione Festival Dei Mieli Amèl'Amèl 2017

Ore 10.00 Nella Struttura di Piazza Seyssel
Laboratorio di panificazione:



Collaboratore scientifico di aziende agricole che operano nel settore biologico
Ideatore e fondatore dell'ultimo Manifesto gastronomico più importante degli ultimi 80 anni "Manifesto per una corretta Tecnica di Degustazione Mediterranea"
Docente Cescot Siena nel settore ristorativo
Consulente Cescot Siena per la realizzazione corsi attività ristorative
Consulente specializzato in grani di varietà autoctone
Direttore scuola Laboratorio in Corso
Giudice alla Prova del Cuoco in onda su Rai Uno
www.antoniolambertomartino.com

Ore 12.00 Nella Struttura di Piazza Seyssel
Sarà servito il pranzo a cura dell' Ente Fiera e Manifestazioni
Con il seguente Menù:

- Carne cruda con scaglie di Grana e miele
- Peperoni con bagna càuda
- Agnolotti Amèl' Amèl
- Salsiccia e piselli
- Patata al cartoccio con senape e miele
- Panna cotta al miele
- Vino, Birra, Bibite, Acqua, Caffè

Per prenotazione Pranzo:
Lorena 3383526275