

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



Cofinanziato
dall'Unione europea



CONSORZIO APICOLTORI
DELLA PROVINCIA
DI UDINE



Consorzio Apicoltori Gorizia FVG



APICOLTORI
PORDENONE F.V.G. APS



Associazione per T.Ape



ASSOCIAZIONE REGIONALE
PRODUTTORI APE



Consorzio obbligatorio
fra gli apicoltori della
Provincia di Trieste

Carica Friulana APS

Quest'anno, nonostante le grandi difficoltà della stagione, abbiamo deciso di organizzare
la Festa del miele e dell'Apicoltura



Spazio delle
feste della
Pro Loco di
Bueriis
Il 24 e 25
giugno 2023

Il programma include momenti di approfondimento tecnico rivolto agli apicoltori, ma anche agli appassionati, e momenti di intrattenimento e attività rivolte ai bambini che non devono essere lasciati fuori da queste occasioni.

L'incontro sulla degustazione dei mieli è rivolto a tutto il pubblico, anche per imparare i sapori e le caratteristiche dei nostri mieli locali, prodotti dai nostri apicoltori.

Anche il momento di approfondimento sulle erbe alimurgiche è rivolto a tutti coloro che vogliono mantenere le tradizioni che i nostri vecchi utilizzando le erbe locali commestibili, hanno creato fatte diventare uniche.

Vi aspettiamo numerosi

Programma Festa del Miele e dell'Apicoltura 24-25 giugno 2023

SABATO 24 giugno

9.30 Convegno di approfondimento "Le api sentinelle del nostro ambiente"

conduce il Dott. Alberto Contessi, biologo Presidente dell'Osservatorio Nazionale Miele

11.30 Smielatura in diretta

14.00 Lavoriamo con la cera – laboratorio per i bambini e ragazzi

15.00 Smielatura in diretta

16.00 Il mago *Gasp Illusionist*, rivolto a famiglie e bambini, ma anche agli adulti

17.30 Smielatura in diretta

18.00 Coro della Forestale Regionale

21.00 Musica e balli (la cucina resta aperta)

DOMENICA 25 giugno

9.30 Assaggio dei mieli friulani – spiegati ed assaporati,

guidati dalla Dott.sa Federica Gazzola, esperta di analisi sensoriale

11.00 Incontro con l'esperto delle piante alimurgiche di interesse apistico e loro utilizzo in cucina

Degustazione delle erbe con lo Chef delle erbe spontanee Ennio Furlan

15.00 smielatura in diretta

16.00 La magia delle bolle di sapone – Manola rivolto ai bambini

17.30 smielatura in diretta

21.00 Musica e balli (la cucina resta aperta)

Durante tutto il periodo sarà esposta una interessante mostra fotografica