CONSORZIO APICOLTORI
DELLA PROVINCIA
DI UDINE

60 ANNIVERSARIO
1966 – 2026



Le vie del miele

20 • 21 • 22
NOVEMBRE 2026

Castello di Villalta
di Fagagna - UDINE

UN VIAGGIO NEL GUSTO, NELL'AUTENTICITÀ
E NELLA TRADIZIONE FRIULANA.

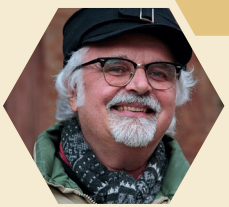
—

Tre giorni dedicati al miele,
agli apicoltori e ai sapori del territorio.

Venerdì 20 novembre
ore 18.00

- Tavola rotonda: **“Non è tutto miele quel che luccica. Origine, salubrità e trasparenza: la sfida del miele friulano di fronte l’invasione del sottocosto”**
- Interverranno rappresentanti degli ispettorati antifrode, associazioni di consumatori, organizzazioni di produttori e della grande distribuzione organizzata

Moderatore e relatore dell’incontro: Patrizio Roversi



Sabato 21 novembre
ore 18.00

Serata riservata ai soci e agli apicoltori FVG

- Festeggiamenti per i **60 anni dalla fondazione** del Consorzio apistico della provincia di Udine
- **Premiazione** concorso mieli Pantianicco
- Consegna riconoscimento alla **Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia** e all’**Università degli Studi di Udine**
- Consegna riconoscimento alle **storiche dipendenti**
- Presentazione e premiazione **nuovo logo** del Consorzio realizzato a cura dell’Istituto ITG G. G. Marinoni

Presenta la giornalista: Elisa Michellut



Seguirà momento conviviale per festeggiare tutti insieme

Per partecipare all’evento del 21 novembre, scansiona il QR code o conferma la tua presenza scrivendo a apiudine@apicoltorifvg.it

Domenica 22 novembre

dalle ore 9.30 alle 18.00

Ore 9.30 Apertura **Mercato dei mieli** di qualità e dei prodotti locali

Ore 10.00 Show cooking curato dagli allievi dell'Istituto "Stringher" e **laboratori di degustazione** del miele a cura di Roberto Colombo dell'Albo Nazionale Assaggiatori Miele

Ore 11.00 Consegna riconoscimenti ai **ragazzi dell'ITG G.G. Marinoni** per l'elaborazione del nuovo logo

Special Guest: Luca Pappagallo

Ore 14.30 Luca Pappagallo sarà disponibile per il pubblico

Ore 15.00 Show cooking dedicato all'utilizzo del miele in cucina, a cura del **"Cuciniere curioso"**.



Evento al coperto

Durante tutta la giornata animazione per bambini

Sarà presente un punto di ristoro con cibi caldi, dolci e bevande

SPONSOR

CON LA PARTECIPAZIONE

Apicoltura Fabris di Fabris Matteo

Bioapicoltura Pura di Gressani O. e Nodale L. Sas

Azienda Agricola Godeassi Flavio

MÎl di Morocutti Fabrizio

AD di Adrian Damian

Azienda Agricola La Valle di Peressotti Manuel

Az. Agr. Lodovico Nicolis di Robilant

Pontelli Apicoltura

EVENTO REALIZZATO CON IL CONTRIBUTO

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

Cofinanziato dall'Unione Europea ai sensi del Regolamento (UE) n. 2021/2115 anno 2027

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

PATROCINIO

Comune di Fagagna
