

I mieli italiani sono amari e dolci, forse piccanti: amati ed apprezzati ovunque, anche in Italia? Dopo un sodalizio millenario li vediamo sul bancone di un bar, ma sono solo dolcificanti? Li teniamo in casa ma abbiamo dimenticato come usarli in cucina, esaltandone profumi e aromi.



# *miele*

Esiste davvero un miele capace di reggere il confronto con le nostre abitudini?



27 Ottobre 2015  
Ore 19:30  
PRESSO IL CAFFE'  
DEL BORGO  
V.le Enrico Millo 6  
Torino



# Slow Food Condotta Torino Città

# miele

- Registrazione / Introduzione alla serata
- Storia, cultura e biodiversità : Il dott. Carlo Oliviero racconta il punto di vista delle api ed il loro rapporto con l'uomo moderno.
- Grazie ad URBEES sapremo se le api possono dirci come sta la nostra città.
- Davide Lobue ci parlerà di apicoltura e natura e del suo progetto educativo.
- Fare miele in un terreno confiscato alle mafie : CASCINA CACCIA.
- Esperienze di miele : Il dott. Carlo Oliviero ci offre una base per imparare la vera degustazione del miele.
- La degustazione e l'assaggio di piatti preparati per l'occasione.
- Gelato contaminato? Giochiamo col miele con Biogelateria Maestro del Gusto.

Prezzo soci 10€ (Accompagnatori 12€)

Prenotazione richiesta : [prenotazioni@slowfoodtorino.com](mailto:prenotazioni@slowfoodtorino.com)



**CASCINA CACCIA**  
CARLA & BRUNO

**Maestri**  
dal Gusto  
TORINO E  
PROVINCIA



**DOTT. CARLO OLIVERO** Apicoltore da una vita, Tecnico e Formatore, Ricercatore, Docente UNA API, Ambasciatore Dei Mieli, Cuoco, redattore

**CASCINA CACCIA** "Cascina Bruno e Carla Caccia" è un bene confiscato alle mafie a San Sebastiano da Po.

**ANTONIO BARLETTA** Fondatore di URBEES api in città, Apicoltore, Scrittore

**DAVIDE LO BUE** Resp. Ass. Parco del Nobile, Naturalista, Apicoltore, Formatore WWF, Educatore, Consigliere Ass. Aspromiele.

[www.slowfoodtorino.com/app.php](http://www.slowfoodtorino.com/app.php)



\* I ricavati delle serate verranno destinati a sostenere i progetti della Condotta Slow Food di Torino ed anche i progetti Slow Food Italia tra cui "Orti in Africa" e Slow Food Youth Network