

PROGRAMMA

Domenica 4 marzo



Ore 9.30-18.00 • Stand B 95

Spazio formazione – Honey Bar: possibilità di conoscere e assaggiare una nutrita selezione di oltre 30 mieli

Spazio bambini – percorsi sensoriali e artistici a tema ape e miele

I SEMINARI

Ore 10.30-11.30

Conoscere e degustare il miele

a cura di **MASSIMO CARPINTERI**

Ore 12.30-13.30

Idromele: una bevanda antica e moderna

a cura di **ANDREA OTTOLINA**

Ore 14.30-15.30

Approccio all'analisi sensoriale del polline

a cura di **CARLO OLIVERO**

Ore 16.30

Arrivederci ad Apimell 2019!

Salutiamoci con un brindisi a base di prodotti dell'alveare a cura di **GENNARO ACAMPORA** del THE HONEY BAR di Genova



Ore 9.30-13.00 • Sala B

Seminario di ripasso in analisi sensoriale del miele

a cura di **LUCIA PIANA**

Seminario destinato a persone già formate in analisi sensoriale del miele, ma non ancora iscritte all'Albo.

Per motivi organizzativi è necessaria l'iscrizione via mail a segreteriaabo2@ambasciatorimieli.it
Altri dettagli: ambasciatorimieli.it

APIMELL 2018

In collaborazione con



AMI - Ambasciatori dei mieli
www.ambasciatorimieli.it



OSSERVATORIO NAZIONALE MIELE

www.informamiele.it



OSSERVATORIO NAZIONALE MIELE

APIMELL 2018

Piacenza Fiera 1-4 Marzo 2018

Osservatorio Nazionale Miele in collaborazione con Ambasciatori dei Mieli svolgerà una intensa attività congiunta di valorizzazione dei mieli italiani e di promozione della cultura dei mieli

La presenza dei due organismi allo stand B95, consentirà di conoscere e apprezzare i mieli italiani, con un focus sui mieli della Regione Emilia-Romagna

Verranno inoltre proposti veri e propri eventi di formazione alla conoscenza del miele e delle strategie di miglioramento dei mieli per il mercato



PROGRAMMA

Giovedì 1 marzo



I SEMINARI

Qualità e tipicità dei mieli dell'Emilia-Romagna, punti di forza opportunità di miglioramento



Ore 10.30-11.30

Conoscere e degustare il miele
a cura di **MASSIMO CARPINTERI**

Ore 14.30-15.30

I mieli dell'Emilia-Romagna
a cura di **LUCIA PIANA**

Ore 12.30-13.30

Interpretiamo la cristallizzazione del miele

a cura di **AMANDA DETTORI**

Venerdì 2 marzo



I SEMINARI

Alla scoperta delle tipicità regionali

Ore 10.30-11.30

I mieli della Puglia
a cura di **VITTORIA GRAVINESE**

Ore 14.30-15.30

I mieli della Liguria
a cura di **LAURA CAPINI**

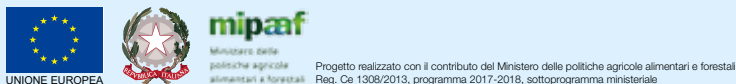
Ore 12.30-13.30

I mieli del Piemonte
a cura di **MASSIMO CARPINTERI**

Ore 16.00 • Sala D, *Seminario a invito*

Agricoltura e apicoltura verso un quadro di compatibilità, l'impegno dell'Osservatorio nella gestione dell'intesa nazionale per le buone pratiche

con **GIANCARLO NALDI** – Gli impegni di gestione dell'intesa
ALBERTO CONTESSI – Primi risultati e criticità



OGNI GIORNO

Ore 9.30-18.00 • Stand B 95

Honey Bar – possibilità di conoscere e assaggiare una nutrita selezione di oltre 30 mieli

Spazio bambini – percorsi sensoriali e artistici a tema ape e miele

PROGRAMMA

Sabato 3 marzo



I SEMINARI

Ore 10.30-11.30

Conoscere e degustare il miele
a cura di **ALESSANDRA GIOVANNINI**

Ore 12.30-13.30

Idromele: una bevanda antica e moderna
a cura di **ANDREA OTTOLINA**

Ore 14.30-15.30

Approccio all'analisi sensoriale del polline
a cura di **CARLO OLIVERO**

Ore 11.30-13.30 • Sala D
*Ingresso riservato ai soci
Ambasciatori dei Mieli*

Assemblea soci ambasciatori miele

al termine **APE-RITIVO** a cura di THE HONEY BAR di Genova

Monitoraggio, reportistica e analisi economiche nel settore apistico

Ore 15.00 • Sala C

GIANCARLO NALDI

Criticità della produzione 2017 e analisi economiche strutturali

SIMONA PAPPALARDO

Stima produzione nazionale, metodi e risultati

MICHELE VALLERI

Costi di produzione e criticità 2017

ANNA CAVAZZONI

Costi di produzione prime analisi economiche

MERI RAGGI

Potenzialità e criticità nel monitoraggio dei dati

MORIS ZOTTI

La gestione telematica per la condivisione, elaborazione e comunicazione dei dati

