

SALONE DEL GUSTO 2010



21-25 ottobre 2010



GIOVEDÌ 21

ore 15⁰⁰

Apicoltura rodopica con
PETAR PETROV
Shumen, Bulgaria.

ore 17⁰⁰

Timo e Rosmarino con
**ENRIQUE QUIRÓZ Y
FLEYTAS** Andalusia, Spagna

ore 18⁰⁰

Abbamele, da un'antica tradi-
zione un prodotto rinato con
LUIGI MANIAS Sardegna

VENERDÌ 22

ore 11⁰⁰

Di fiore in fiore, volando con
le api - laboratorio per bambini
organizzato in collaborazione con
PEPA (Palati Educati Palati Appagati)

ore 13⁰⁰

Il **GASTRONOMADE
CHEF KUMALÈ**
introduce all'uso dei mieli nelle cucine
scandinave.

ore 16⁰⁰

Laboratorio di Resistenza Dolciaria:
Interpretazione di miele di carrubo e di castagno
con **FEDERICO MOLINARO**
Piemonte

ore 17⁰⁰

Mielithun presenta
MIELICROMIA, il kit base del
mielomane. Colori, pollini, suggerimenti
d'utilizzo ed informazioni botaniche sui mieli

ore 18³⁰

Manuka. Vizi e virtù del famoso
miele neozelandese,
con **LUCIA PIANA**

SABATO 23

ore 13⁰⁰

Mieli emulsioni, con lo chef
CLAUDIO PREGI
Val di Ledro, Trentino

ore 15⁰⁰

Miele d'Erica, con
JOHN MELLIS apicoltore
nomade nelle purpuree Highlands - Scozia

ore 16³⁰

Mieli urbani, con
VANESSA SMITH
Chicago, USA

ore 17³⁰

L'origano non è una spezia, con
VÍCTOR TITTARELLI
Argentina

ore 18³⁰

Mieli in gara. Presentazione del
Concorso **TRE GOCCE
D'ORO** e degustazione di una selezione
di mieli premiati. Osservatorio Nazionale
della Produzione e del Mercato del Miele.

DOMENICA 24

ore 13⁰⁰

I mieli, libere interpretazioni di
CORRADO ASSENZA
Sicilia

ore 15⁰⁰

Miele di Lavanda: gli aromi
della Provenza,
JEAN-LOUIS LAUTARD
Francia

ore 18⁰⁰

Mastri racconti di
BIÈRE DE MIEL

LUNEDÌ 25

ore 13⁰⁰

MIELINTERPETAZIONI
Laboratorio di Resistenza
Dolciaria, Piemonte

ore 15⁰⁰

Mieli di **PEPE ROSA**
E OHIA LEHUA
Hawaii, USA