



PROGRAMMA ATTIVITÀ



Honey Bar - Degustazioni guidate alla scoperta dei principali monoflora italiani

Tutti i giorni presso lo stand Osservatorio Nazionale Miele ed AMI (PAD.1 stand B.16)

Seminari

- L'evoluzione delle attività di monitoraggio per rispondere alle criticità e alla crisi in atto, il CRT Mieleinforma quale strumento per potenziare la diffusione dei risultati e l'assistenza tecnica alle associazioni e alle imprese

Seminario Osservatorio Nazionale Miele - Venerdì 1 marzo ore 15:00 - Sala A

- Seminario di aggiornamento in analisi sensoriale del miele

Seminario riconosciuto dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, tenuto dalla dr.ssa Lucia Piana

Sabato 2 marzo ore 10:00 - Sala F (obbligatoria la prescrizione)

- Seminario di aggiornamento e formazione per i tecnici della rete di monitoraggio

Seminario riservato ai rilevatori di Osservatorio Nazionale Miele - Sabato 2 marzo ore 11:00 - Sala D

Minicorsi - Area degustazioni Padiglione 2

Venerdì 1° marzo:

Apididattica® Linguaggi LIVE

- **10:00-13:00** - *Smarketing, Guido Bertola incontra le aziende di Apididattica 2024*

- **10:30** *"I linguaggi del miele" - minicorso tenuto da Lucia Piana*

Minicorsi "I mieli italiani"

- **ore 15:00 e 16:30**

Sabato 2 marzo

Minicorsi di degustazione "Eccellenze piacentine", in collaborazione con A.P.A.P. Associazione Provinciale Apicoltori Piacentini e O.N.A.S Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi

I salumi tipici piacentini e il Grana Padano DOP incontrano i Mieli del territorio di Piacenza:

- **10:30** *Il salame piacentino DOP*

- **15:00** *La coppa piacentina DOP*

- **16:30** *La pancetta piacentina DOP*



Domenica 3 marzo

Minicorsi "I mieli italiani"

- **ore 10:30 - 15:00 - 16:30**

