

INIZIATIVA INFORMATIVA



**GIOVEDÌ
7 NOVEMBRE
2019**



**IL PINO GRANDE
S.P. 234 Km 20+920
76123 Castel del Monte (BT)**

“QUALITÀ E TIPICITÀ PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE DELLA FILIERA DELLE API”

APICOLTURA RURALE: LA NUOVA FRONTIERA DELL'APICOLTURA IN PUGLIA

ATTIVITÀ PRATICA: 15:00 - 16:30

Prova di degustazione di mieli pugliesi
per verificare le diversità e qualità

REGISTRAZIONE: ORE 16:30

INIZIO LAVORI: ORE 17:00

WORKSHOP

**“QUALITÀ E TIPICITÀ PER LO SVILUPPO
SOSTENIBILE DELLA FILIERA DELLE API”**

SALUTI

FRANCESCO TARANTINI

Presidente Parco Alta Murgia

BENEDETTO MISCIOSCIA

Referente regionale Fare Ambiente

P.A. NICOLANTONIO CASSANELLI

Presidente dell'Associazione Acqua Cielo e Terra

DOTT. DANIELE GRECO

Presidente dell'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi

INTRODUZIONE

**“APICOLTURA RURALE:
LA NUOVA FRONTIERA DELL'APICOLTURA”**

DOTT. ROCCO ADDANTE

*Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti
Università degli Studi di Bari “A. Moro”*

RELATORI

**“CARATTERIZZAZIONE BOTANICA E
GEOGRAFICA DEI MIELI ITALIANI”**

MARIA LUCIA PIANA

Piana Ricerca e Consulenza Srl

**“CARATTERIZZAZIONE BOTANICA E
GEOGRAFICA DEI MIELI PUGLIESI”**

VITTORIA GRAVINESE

Tecnologo Alimentare

**“DALLA CONOSCENZA DELLA QUALITÀ CHIMICO - FISICA
ALLA VALORIZZAZIONE DEI MIELI ITALIANI”**

DOTT. GIANCARLO QUAGLIA

Life Analytics Floramo Corporation

INTERVENTO ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

DIBATTITO

CHIUSURA DEI LAVORI

MODERA

DOTT.SSA LUCIA DE MARI

Giornalista, La Gazzetta del Mezzogiorno

OBIETTIVI

Illustrare le qualità e tipicità della filiera delle api al fine di realizzarne uno sviluppo sostenibile. L'attività multitematica sulla caratterizzazione botanica e geografica del miele, oltre che sulla conformità dei prodotti dell'alveare ai requisiti di legge, permetterà di acquisire maggiore consapevolezza sulle problematiche connesse al delicato rapporto tra ambiente, territorio e un'apicoltura eco-compatibile. La degustazione dei mieli pugliesi costituirà il momento cardine dell'attività pratica, che darà al pubblico la possibilità di vivere un'esperienza multisensoriale attraverso la prova organolettica dei vari mieli.

INGRESSO LIBERO

PARTNER