



CONCORSO MIELI DEL TRENTINO 2018

Premiazione dei vincitori - Palazzo Roccabruna
sabato 17 novembre 2018

Orario 17.00-19.00

Dal 15 al 17 novembre dalle 17.00 alle 22.00 Palazzo Roccabruna propone degustazioni dei numerosi mieli iscritti al “Concorso Miel del Trentino 2018”. Gli stessi saranno abbinati ai formaggi d’alpeggio “Trentino di malga” in occasione della omologa manifestazione “Malghe in Fermento”

L'apicoltura è una pratica millenaria che accompagna l'uomo nel corso della sua storia. I Greci e i Romani, ma anche gli Egiziani, utilizzavano il miele come dolcificante per vino e focacce o per bevande alcoliche, frutto di fermentazione, come l'idromele, una miscela di acqua e miele. Michelangelo Mariani in "Trento con il Sacro Concilio e altri notabili" del 1673 così scrive: "il miele (...) nel Trentino viene in gran quantità e qualità (...). L'api lo raccolgono per lo più dai fiori campestri, e non poco si vagliono del formento nero, quando fiorisce." Il miele è il risultato di una serie di delicati processi biologici e di complesse trasformazioni chimiche che portano direttamente sulle nostre tavole i profumi del territorio. Oggi nella nostra provincia si producono sia mieli uniflorali (ottenuti da uno stesso tipo di sorgente nettifera) che millefiori (ottenuti da una miscela di nettari diversi) con una forte prevalenza di questi ultimi che rappresentano la maggior parte della produzione.

Gastronomia, accoglienza, specializzazione, valorizzazione delle specificità territoriali, "agricoltura sostenibile" sono i cardini di una grande filiera nei quali il miele trentino è inserito a pieno diritto.

L'Associazione Apicoltori Trentini, in collaborazione con la Camera di Commercio di Trento, ha organizzato il "Concorso dei Mieli del Trentino 2018". Un'importante iniziativa che nelle precedenti edizioni ha riscosso una significativa partecipazione di molti apicoltori presenti sull'intero territorio provinciale. Il concorso ha lo scopo di incentivare la buona produzione, di valorizzare e promuovere il consumo delle diverse qualità di miele del Trentino.

Qualche dato: al concorso hanno partecipato 90 mieli, 30 millefiori, 21 rododendro, 8 acacia, 6 melate, 7 melata di abete, 5 castagno, 5iglio, 4 melo, 2 lampone, 1 tarassaco, 1 ailanto



**PALAZZO
ROCCABRUNA**

CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. TRENTO

Info e prenotazioni:

Palazzo Roccabruna - Tel. 0461 887101 orario ufficio

www.palazzoroccabruna.it

Se vuoi ricevere una newsletter sugli eventi prossimi alla partenza ed essere informato sull'attività di promozione e formazione che la Cciaa di Trento svolge a favore della cultura di prodotto lascia la tua e-mail al centro info di Palazzo Roccabruna o iscriviti direttamente dal sito www.palazzoroccabruna.it

