



## **V GRANDE FIERA DEL MIELE** **e Mercatino dei Prodotti Tipici** **a Torino dal 11 al 12 dicembre 2010**

**Vetrine colorate, negozi aperti al pubblico, luci d'artista, dolci suoni natalizi e sapori delicati sono solo alcuni particolari della cornice nel centro di Torino in cui si realizza la quinta Grande Fiera del Miele.** L'Associazione produttori **Agripiemonte miele** è lieta di **presentare questa edizione** particolarmente **ricca di appuntamenti e di sorprese per i visitatori.**

Il cuore della città, il secondo week end di dicembre, tra **piazza Carlo Felice e via Roma** è **dedicato al NETTARE DEGLI DEI: il Miele.**

Giunta alla sua quinta edizione, **la Grande Fiera del Miele che nel 2009 ha attirato oltre 40.000 visitatori,** presenta anche per questa edizione **una ricca e curata selezione degli espositori.**

**Protagonista assoluto il miele piemontese,** senza dimenticare le altre regioni italiane.

Saranno presenti come sempre gli **apicoltori piemontesi con il marchio MielAlpi,** non mancheranno, in rappresentanza dei mieli italiani, gli apicoltori ospitati da altre 5 regioni, infatti presenti **apicoltori provenienti dalla Valle d'Aosta, la Lombardia, la Toscana, l'Abruzzo e la Sicilia.**

**Novità di questa edizione** la presenza di un **giovane apicoltore che vuole promuovere l'Apicoltura Urbana,** infatti sta mettendo a punto un progetto da presentare alle Autorità competenti della Città di Torino per ottenere l'approvazione per questa interessante iniziativa già avviata in metropoli come Londra e Parigi.

**La qualità del miele** proposto in fiera viene garantita dal **marchio MielAlpi** marchio di garanzia creato e registrato dall'**Associazione Produttori Agripiemonte miele** per garantire genuinità e qualità. Il marchio **MielAlpi garantisce un miele ottenuto nel massimo rispetto delle qualità naturali** che vengono mantenute attraverso un semplice processo di estrazione. *"Lo scopo della manifestazione è quello di presentare al pubblico il prodotto miele, in particolare quello piemontese, senza però dimenticare il miele italiano - spiega il Presidente di Agripiemonte miele Rodolfo Floreano - Solo attraverso una corretta informazione, corredata di dimostrazioni "dal vivo" e di percorsi che "educano all'assaggio" e al riconoscimento dei mieli di qualità, sarà possibile promuovere il prodotto e permettere al miele di entrare a pieno titolo nel paniere del consumatore medio del nostro Paese. Vorrei ringraziare - conclude Floreano - l'Assessore al Commercio del Comune di Torino, Alessandro Altamura, che ha creduto in noi fin dal primo anno permettendoci di organizzare la fiera nel centro della città".*

Inoltre come di consueto troveremo espositori con i **"Prodotti del Paniere"** della Provincia di Torino, un **"Presidio Slow Food"** oltre a selezionati artigiani con prodotti tipici ed artigianali.

Ricco il programma con molti appuntamenti ed iniziative, **educazione all'assaggio del miele tenuta da esperti in analisi sensoriale del miele iscritti all'Albo, degustazioni gratuite, dimostrazioni dal vivo di smielatura,** attrazioni e **giochi per i più piccoli con il clown vestito da ape itinerante per tutta la fiera.**

## IL PROGRAMMA

### SABATO 11 DICEMBRE

**Alle ore 9.30** prevista l'apertura della Fiera con **Inaugurazione ufficiale alla presenza delle Autorità prevista per le ore 11.00.**

Tanti gli appuntamenti, presso il **padiglione di piazza Lagrange** dalla presentazione di mini **corsi di degustazione**, alla **dimostrazione pratica di smielatura** con **distribuzione di opuscoli informativi sul miele** del Piemonte, sulle **sue qualità e sulle sue applicazioni in cucina.**

**Gadgets ed assaggi gratuiti di prodotti trasformati con il miele.**

**Dalle ore 14.30** emozionante **animazione per i bambini** con l'ape-giocoliere che sorprenderà i più piccoli ed affascinerà i più grandi con giochi acrobatici, di sicuro effetto la camminata sui trampoli per tutto il percorso della Fiera.

**Alle ore 15** il primo appuntamento **presso il padiglione di piazza Lagrange del corso "educazione all'assaggio del miele"**

**Alle ore 16** si ripete il corso di educazione all'assaggio, mentre alle **ore 17** si potrà assistere all'affascinante **dimostrazione dal vivo della pratica di smielatura** con un viaggio per scoprire il fantastico mondo delle api.

Tutti i **corsi di degustazione e le dimostrazioni di smielatura** sono gratuiti e saranno curati dai **tecnici apistici di Agripiemonte miele.**

La chiusura della Fiera è prevista per le ore 19.00

### DOMENICA 12 DICEMBRE

**Alle 9.30** prevista l'apertura della Fiera.

**Alle ore 11** presso il padiglione di piazza Lagrange il **primo appuntamento con la smielatura dal vivo** e con il viaggio alla scoperta delle api.

**Alle 14.30** si intrattengono **grandi e piccini con l'ape-clown giocoliere**

**Alle ore 15.00** il primo corso di degustazione riproposto alle **ore 16**

**alle ore 17** si assiste nuovamente al processo di smielatura dal vivo.

**Tutti gli eventi saranno gratuiti.**

Alle 19 è prevista la chiusura della Fiera.

## NUOVO RECORD DI PRODUZIONE IN PIEMONTE

**Nuovo record per il miele in Piemonte: nel 2010 la produzione ha raggiunto le 6.000 tonnellate, riconfermando il dato eccezionale del 2009.**

I circa **120.000 alveari distribuiti nella nostra regione** (in tutta Italia ce ne sono 1.200.000, ed il Piemonte vanta il 10% del totale) **hanno dato quindi ottime rese:** eccellenti per qualità e quantità soprattutto le produzioni di tiglio, acacia, castagno abbondanti le produzioni di alta montagna e buona la produzione di melata di bosco.

**È stata quindi un'altra annata eccezionale per i 3.500 apicoltori piemontesi che hanno tenuto il primato nazionale per il secondo anno.**

**Ma il 2010 si conferma in tutta Italia l'anno del miele: infatti il consumo risulta ancora di 600 grammi a testa,** si registra un trend in aumento confronto all'anno scorso; oltre che la produzione si confermano anche i consumi. **I produttori italiani hanno raccolto quest'anno 40.000 tonnellate di miele per un valore stimato che, compreso l'indotto, ammonta a 70 milioni di Euro annui.**

---

## PROPRIETA' DEL MIELE

Come alimento il miele può essere visto come una fonte di zuccheri semplici e per questo è un **cibo altamente energetico e dolcificante**. Il miele è formato quasi **esclusivamente da zuccheri**: questi infatti rappresentano dal 95 a più del 99 % della sostanza secca e gli zuccheri semplici, fruttosio e glucosio, ne costituiscono la maggior parte (85-95 %), generalmente con prevalenza del primo. **Le proprietà fisiche e nutrizionali del miele** sono dovute in gran parte a questa composizione e, in particolare, **all'alto contenuto in fruttosio. La ricchezza del fruttosio conferisce al miele alcune proprietà che gli altri alimenti dolci non hanno**. Il miele, essendo ricco non solo di zuccheri ma anche di enzimi, vitamine e Sali minerali, si può considerare un alimento dall'alto valore nutritivo e biologico adatto, pertanto, all'alimentazione di tutta la famiglia a partire dai bambini per arrivare agli adulti, senza dimenticare gli sportivi e gli anziani.

Il programma completo disponibile sul sito: [www.apicoltoreitaliano.it](http://www.apicoltoreitaliano.it)

---

Si ringraziano per la collaborazione:



---

Ufficio Stampa: [preverpaola@gmail.com](mailto:preverpaola@gmail.com)

Ufficio Stampa Prever - Phone. +39 0141 294370 mobile +39 348 8962700