

TORNARECCIO REGINA DI MIELE NEL WEEKEND, OSPITE D'ONORE FEDERICO ANZELLOTTI

21 Settembre 2016



TORNARECCIO – Tornareccio Regina di Miele, sabato 24 e domenica 25 settembre.

Stand, incontri, degustazioni e spettacoli nella rassegna dedicata alle bontà dell'alveare e ai prodotti tipici del territorio.

Solamente nel 2016, nei concorsi nazionali di Montalcino e Castel San Pietro Terme, sono stati assegnati ben venti premi ai produttori tornarecciani.

Ad accogliere gli appassionati, nella due giorni, mieli d'annata delle varietà uniflorali – agrumi, girasole, acacia, castagno, coriandolo, ciliegio, sulla, solo per citare i principali – e millefiori, ma il percorso del gusto non trascurerà tutte le possibili declinazioni del miele come gli abbinamenti con frutta secca, formaggi, peperoncino, spezie, crema di nocciole, infusi, liquori, torroni, cioccolatini, gelati, caramelle.

Ospite d'onore Federico Anzellotti, pasticcere e presidente nazionale Confederazione Pasticceri che domenica alle 17 terrà una "lectio magistralis" sul tema "Il miele in cucina: il Re della Pasticceria".

Tre, poi, gli incontri dedicati alla scoperta degli altri prodotti dell'alveare: pappa reale, propoli e polline. Valeria Malandra, esperta di Apicoltura, condurrà il pubblico alla loro conoscenza, alla loro produzione e al loro uso.

"I numeri dell'apicoltura abruzzese – ha detto nella conferenza di presentazione l'assessore regionale all'agricoltura, Dino Pepe – sono importanti: 691 apicoltori con 42.132 alveari, una produzione pari a circa 900 tonnellate annue, di cui il 79% per il mercato e il 21% per autoconsumo, e un giro di affari di circa 5 milioni di euro. In tutto questo, Tornareccio ha un ruolo di primo piano, e regina di miele è un evento di portata nazionale, non solo perché è in grado di far conoscere il miele ad un pubblico ampio ma pure perché trascina anche altri portatori di interesse, come piccoli produttori ed altre eccellenze della nostra agricoltura".

L'evento è promosso dal comune con il patrocinio delle città del miele, e in partnership con Regione Abruzzo, Bcc Sangro

teatina e Confartigianato Chieti.