

La **Condotta Valle Ossola** è una delle 400 condotte di **Slow Food** esistenti in Italia e dal 2008, anno della sua costituzione a oggi, ha sempre operato per diffondere i principi di educazione al gusto, per una consapevolezza di scelte alimentari e per la tutela delle biodiversità e delle produzioni di piccola scala.

La filosofia dell'associazione, infatti, si compendia in tre aggettivi: **buono, pulito e giusto.**

L'**Istituto Prof. Statale Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "Silvio Fobelli"** di Crodo è divenuto negli anni un punto di riferimento per il mondo agricolo locale, radicandosi profondamente sul territorio.

L'ampio spazio che contorna la sede dell'istituto, è stato negli anni sempre più utilizzato per le esercitazioni agrarie, come laboratorio naturale.

I laboratori di chimica e scienze, il caseificio, la cantina di vinificazione, la produzione di birra, l'apicoltura e la distillazione didattica, costituiscono assieme al laboratorio di informatica, il supporto all'attività didattica.



Cell. 339.4688468
Cell. 339.2753256
Tel. 0324.618797
Via Pellanda, 21
28862 CRODO (VB)
info@ristorantemarconi.com
www.ristorantemarconi.com



Corso F.lli Di Dio, 5 - DOMODOSSOLA VB
Tel. 0324.45358 - centromodasnc@virgilio.it






DOMODOSSOLA VB - Via Marconi 24
Tel. +39 0324 242487 - info@iariagioidelli.com



cantine Garrone
d'ossola di vino
Via Scapaccino, 36 | 28845 Domodossola (VB), Italy



Eca Spa
di A. Bonacci
Via Fabbri 42
28844 Villadossola/VB
Tél. +39 349 7352002
info@eca-viniossolani.it
www.eca-viniossolani.it

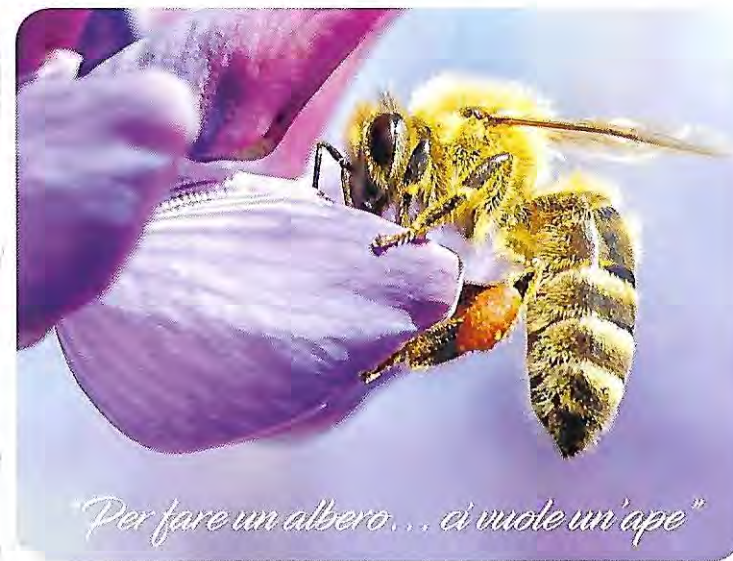


KIWANIS CLUB
DOMODOSSOLA
DIVISIONE PIEMONTE 17
Associazione Internazionale
al servizio dei bambini

MOSTRA CONVEGNO del MIELE OSSOLANO

con
CONFERENZE e DEGUSTAZIONI

2^a EDIZIONE



SABATO 17 NOVEMBRE 2018

Ore 9.45

SALONE CONVITTO
ISTITUTO PROFESSIONALE
STATALE per L'AGRICOLTURA
"SILVIO FOBELLI"
CRODO - VIA ROMA 78



La Condotta Valle Ossola di Slow Food e l'Istituto Professionale Statale Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "Silvio Fobelli"

organizzano

Sabato 17 Novembre

alle ore 9.45

nel Convitto dell'Istituto, a Crodo, una

MOSTRA-CONVEGNO

per promuovere i **MIELI OSSOLANI** tra cui

Miele di Acacia

Miele di Castagno

Miele Millefiori

Miele di Rododendro

Miele di Tiglio

Melata

La manifestazione si aprirà con il saluto degli Organizzatori e delle Autorità, nel salone del Convitto dell'Istituto, a cui faranno seguito una serie di conferenze sul miele, inerenti l'ambiente, l'apicoltura biologica, la caratterizzazione tramite l'analisi sensoriale e la legislazione sanitaria relativa al miele.

Seguiranno interventi di produttori locali di miele, visita agli stand degli espositori e inizio degustazioni.

PROGRAMMA

* **ore 09.45** - Saluti della Dirigente dell'Istituto Silvio Fobelli **Ornella Barre**, del Fiduciario Condotta Valle Ossola di Slow Food **Piero Pagani**, del Sindaco di Crodo **Ermanno Savoia** e del Presidente dell'Associazione Apistici delle Valli Ossolane **Giacomo Prina**

* **ore 10.00** - Conferenza di **Roberto Sambo** di Slow Food sul tema "Ambiente, Cibo e Biodiversità".

* **ore 10.30** - Conferenza di **Roberto Rossi** di Slow Food sul tema "L'apicoltura biologica e non: simili se nel rispetto dell'ambiente.

* **ore 11.00** - Conferenza di **Floriana Carbellano**, Docente Albo Nazionale Esperti Analisi Sensoriale del Miele, sul tema "Caratterizzazione e valorizzazione dei mieli delle Valli dell'Ossola"

* **ore 11.30** - Conferenza di **Carlo Manzoni** su "La legislazione sanitaria del miele"

* **ore 12.00** - Interventi di produttori di miele ossolano

* **ore 12.30** - Visita agli stand espositori e inizio degustazioni

- NOTA

La manifestazione prende avvio dal convincimento della **Condotta Valle Ossola di Slow Food** di poter giungere alla costituzione di una **Comunità del miele di alta montagna ossolano**, in considerazione sia dei numerosi produttori locali, sia delle particolari peculiarità dei mieli prodotti.

Premesso che la qualità dei vari mieli di alta montagna hanno caratteristiche organolettiche uniche, e che i produttori locali hanno avuto in più occasioni, in passato, numerosi riconoscimenti a livello regionale, considerando che il capitolato di Slow Food per ottenere il riconoscimento di **Presidio Slow Food**, prevede parametri molto restrittivi, e proprio perché i mieli ossolani di alta montagna hanno tali requisiti, la Condotta Valle Ossola è certa di poter raggiungere tale obiettivo. premesso che i vari produttori ossolani ritengano che il valore aggiunto di un tale riconoscimento, conferisca ai loro mieli una promozione su scala nazionale, e non solo, ma, sopra tutto, consenta di ottenere una maggiore valorizzazione commerciale dei prodotti stessi.