

Il circolo Liber Arci di Barzanò ti invita:

**ALLA RICERCA DEL MIELE " VERGINE INTEGRALE"**

in collaborazione con l'apicoltura **Melyos**: di Elio e Alfonso Bonfanti.

**Mini corso sulle api, sul miele ed un finale dolce con la degustazione e gli assaggi di alcuni mieli di loro produzione, un pomeriggio insieme con grandi e piccini per riconoscere la qualità del miele e gli aspetti produttivi.**

- Presentazione dell'azienda: la storia, chi ci lavora , dove lavoriamo etc..
- L'alveare: la vita sociale delle api, le caste.
- Il miele: l'origine, dal nettare dei fiori al miele nei favi.
- Dal favo al vaso: le fasi di estrazione, decantazione e confezionamento.
- Composizione del miele: l'essenziale per comprendere la cristallizzazione, la conservazione, i mieli monoflora e i poliflora
- HMF: un parametro di qualità !!!
- Miele cremoso: un'alternativa ai mieli duri o scaldati



Degustazione guidata di:

- ACACIA            liquido dolce
- CASTAGNO        liquido amarognolo
- MILLEFIORI        solido – cremoso
- GIRASOLE         solido – cremoso

Inoltre NOCCIOLATA confettura con miele e altre novità...

**Sabato 8 febbraio 2014 ore 15.00**

**ingresso gratuito**

**Per iscrizioni e informazioni: Liber Arci**

Via Sirtori, 32 - 23891 Barzanò - Lecco.

**Tel. 348.6489995 - [corsi@liberarci.com](mailto:corsi@liberarci.com) - [www.liberarci.com](http://www.liberarci.com)**

