

# Venerdì 14 Settembre

**Ore 19.30** Nella Struttura di Piazza Seyssel

Sarà servita la cena a cura dell' Ente Fiera e Manifestazioni,

**Ore 21.00** Nella tensostruttura si balla con «I Roeri» (ingresso libero)

Menù fiera 2018

**Antipasti:**

-Peperoni Corno di Bue di Carmagnola (presidio slow food) con bagna cauda.

-Battuta di carne cruda con Grana Padano e miele.

**Primo:**

-Agnolotti di carne al sugo d'arrosto.

**Secondo:**

-Medaglioni di salsiccia di Bra e nocciole Piemonte IGP con patate al forno e salsa senape e miele.

-Bra tenero DOP alla griglia con miele e marmellata di: «nonna concetta»

**Dessert:**

-Gelato fior di latte e miele con paste di meliga del Monregalese (presidio slow food)

**AREA30**  
Event and Communication  
by Studio Grafico Associato

**Via M. Groppo, 4**  
**12048 - Sommariva del Bosco**  
**Tel. 0172 560087 - Cell. 392 1511239**

# Sabato 15 Settembre

**Ore 10,00**

Inaugurazione 13° Edizione Festival Dei Mieli Amel'Amel 2018  
apertura Via del Miele e stand enogastronomici con la partecipazione della Banda Musicale "Giuseppe Verdi" e del gruppo Euritmica.

**Ore 14.00** nella tensostruttura laboratori del gusto

**Ore 19.00** Per le vie del paese "Concorso Vetrine"

Nei Bar aderenti Aperitivo in musica con musica Live:

**BAR MAGIC** (Via Vittorio Emanuele) **CAFFE' DEL CENTRO** (Via IV Novembre)

**IL TROVAROBE** (Via Vittorio Emanuele)

**SEYSSEL CAFE'** (p.zza Seyssel)

**NIDO CAFE'** (p.zza caduti per l'Italia)

**Ore 19,30** Nella Struttura di Piazza Seyssel

Sarà servita la cena a cura dell' Ente Fiera e Manifestazioni,  
allietterà la serata il quartetto d'archi Felix ensemble  
menu':



**Antipasti:**

-Peperoni Corno di Bue di Carmagnola (presidio slow food) con bagna cauda.

-Battuta di carne cruda con Grana Padano e miele.

**Primo:**

-Agnolotti di carne al sugo d'arrosto.

**Secondo:**

-Medaglioni di salsiccia di Bra e nocciole Piemonte IGP con patate al forno e salsa senape e miele.

-Bra tenero DOP alla griglia con miele e marmellata di: «nonna concetta»

**Dessert:**

-Gelato fior di latte e miele con paste di meliga del Monregalese (presidio slow food)

Durante la serata premiazione  
"Concorso Vetrine"

**Ore 21.00** In piazza Roma  
musica live con i «Not seriously»

**Per prenotazione Cena:**  
**Lorena 3383526275**

# Domenica 16 Settembre

**Ore 9.30** Passaggio del gruppo Quad tra le vie del paese

**Ore 10,00** Apertura Via del Miele, Mercato della terra,  
stand enogastronomici  
13° Edizione Festival Dei Mieli Amèl'Amél 2018

**Ore 10.00** per tutta la giornata  
Nella Struttura di Piazza Seyssel  
Laboratorio di Analisi sensoriale del miele a cura di  
Dario Pozzolo

**Ore 11.00** in Piazza Seyssel esibizione del:  
"Gruppo Sbandieratori e Musicisti Cherasco 1243"

*Per prenotazione Pranzo:  
Lorena 3383526275*

**Ore 12.00** Nella Struttura di Piazza Seyssel  
Sarà servito il pranzo a cura dell' Ente Fiera e Manifestazioni  
Con il seguente Menù:

**Antipasti:**

- Peperoni Corno di Bue di Carmagnola (presidio slow food) con bagna cada.
- Battuta di carne cruda con Grana Padano e miele.

**Primo:**

- Agnolotti di carne al sugo d'arrosto.

**Secondo:**

- Medaglioni di salsiccia di Bra e nocciole Piemonte IGP con patate al forno e salsa senape e miele.
- Bra duro DOP alla griglia con miele e marmellata di albicocche e moscato con patate al forno, salsa senape e miele

**Dessert:**

- Gelato fior di latte e miele con paste di meliga del Monregalese (presidio slow food)

**Ore 14.00** nel parcheggio tra Via Donatori e Via Torino per tutti i bimbi  
e le famiglie arriverà il PLAYBUS con tanti giochi per tutti a cura  
dell'associazione **ANIMANDO** in collaborazione con l'associazione  
**Paese di Fiaba**

**Ore 15.00** per le vie del paese esibizione del:

"Gruppo Sbandieratori e Musicisti Cherasco 1243"

Nel Cortile del Municipio per tutti i bimbi e non solo "La fattoria didattica"

# Domenica 16 Settembre

**Ore 16.00** Nella Struttura di Piazza Seyssel si terrà il convegno:

## ***“parliamo di api”***

Relatori:

**Dott. Pozzolo Dario** (Scienze Agrarie) e Apicoltore

**Dott. Olivero Giacomo** (Scienze Agrarie).

**Dott. Bergero Marco** (Scienze Forestali), Aspromiele

**Per. Giordanengo Ermanno** (Perito Agrario), Aspromiele

**Dott. Sambo Roberto** resp. pres. mieli di alta montagna “Slow food”

**Mediatore: Dott. Erica Asselle** (Giornalista) “La Stampa”

**Ore 19,30** Nella Struttura di Piazza Seyssel

Sarà servita la cena a cura dell' Ente Fiera e Manifestazioni

Con il seguente Menù:

**Antipasti:**

- Peperoni Corno di Bue di Carmagnola (presidio slow food) con bagna cauda.
- Battuta di carne cruda con Grana Padano e miele.

**Primo:**

- Agnolotti di carne al sugo d'arrosto.

**Secondo:**

- Medaglioni di salsiccia di Bra e nocciole Piemonte IGP con patate al forno e salsa senape e miele.
- Bra tenero DOP alla griglia con miele e marmellata di: «nonna concetta»

**Dessert:**

- Gelato fior di latte e miele con paste di meliga del Monregalese (presidio slow food)

*Per prenotazione Cena :  
Lorena 3383526275*

**Ore 21,00** Nella tensostruttura

serata in musica con:

