

Alchimie di dolce e salato: il Miele a tavola e in cucina

degustazione guidata e abbinamento di miele e formaggi, risotto e altro ancora...

MERCOLEDÌ 20 MAGGIO 2026 dalle ore 20:30
a Ponzano Veneto (TV) Casa dei Mezzadri in via dei Bersaglieri

Conferenza e degustazione guidata di 5 tipi di miele con il dott. Igor Gatto, Apicoltore, chimico farmaceutico
Ad ogni partecipante verrà consegnato un kit con i campioni di miele di Acacia, Erba Medica, Tiglio, Melata, Castagno

Il Miele in cucina con il Cuoco Apicoltore Nicola Rangoni:

1) Abbinamento formaggi e miele = assaggi di:

Stravecchio e acacia; primo sale, colza e polline fresco; asiago mezzano e tiglio; ricotta e castagno

2) Risotto con asparagi verdi e taleggio, mantecato al miele di tarassaco

3) Panna cotta con miele di barena e crumble.

Conduce l'evento la Giornalista e Scrittrice Valentina Calzavara

Ingresso libero e gratuito

Info tel. 0422.960331

