

Dall'Origine alla Tavola
un viaggio alla scoperta
delle eccellenze del Trentino

Il mondo del Miele

11 marzo 2024 ore 18:00

SALA CALEPINI, CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI TRENTO

PROGRAMMA DEL SEMINARIO:

- > **SALUTI ISTITUZIONALI**
Natale Rigotti, Presidente Accademia d'Impresa
- > **API E MIELE PER I TERRITORI DI VITA:
UNO SGUARDO ANTROPOLOGICO.**
Marta Villa, Antropologa culturale Dipartimento di Sociologia
e Ricerca Sociale dell'Università degli Studi di Trento
- > **LA PIÙ ANTICA DELLE DOLCEZZE.
IL MIELE TRA ECONOMIA E STORIA.**
Andrea Bonoldi, Storico dell'economia Dipartimento di
Economia e Management dell'Università degli Studi di Trento
- > **MIELE DI TERRITORIO: UNA RISORSA NATURALE,
CULTURALE ED ECONOMICA**
Paolo Fontana, Ricercatore entomologo e apidologo
Fondazione Edmund Mach - Centro Trasferimento Tecnologico
- > **IL DOLCIFICANTE PIÙ ANTICO DEL MONDO:
PROPRIETÀ ED EFFETTI SULLA SALUTE.**
Anna Bezzeccheri, Biologa nutrizionista professionista
AIC Trentino

Modera **Laura Andreolli**, Accademia d'Impresa.

Brindisi finale a Palazzo Roccabruna in collaborazione
con Federazione Associazioni Apicoltori del Trentino e
Associazione Apicoltori Trentini.



+ VISITA SUL TERRITORIO 18 MARZO 2024 - H 14.00 - 17.00

Visita e degustazione a tema al Museo del Miele
di Lavarone con **Amelio Marigo**.

+ ALTA FORMAZIONE GASTRONOMICA 25 MARZO 2024 | Palazzo Roccabruna

in collaborazione con Università Scienze
Gastronomiche di Pollenzo

10.30 - 14.30 corso operatori

18.00 - 21.00 corso appassionati

con **Cinzia Scaffi** di UNISG Pollenzo,
Filippo Sartori Dottore in Scienze alimentari
e **Chef Francesco Paolo di Carlo**

Per informazioni scrivere a iscrizioni@accademiadimpresa.it



**ISCRIZIONE A SEMINARIO
E VISITA SUL TERRITORIO**

<https://forms.gle/dbyGwSAnrbkqj7yk8>

In collaborazione con:

