Due giorni dedicati al mondo delle api, del miele e della biodiversità.

MOSTRA MERCATO
dei mieli per acquistare direttamente dagli apicoltori

DEGUSTAZIONI GUIDATE
per conoscere tutte le tipologie di mieli, gusti e proprietà!

LABORATORI DIDATTICI PER BAMBINI

SHOW COOKING

VISITE GUIDATE ALLA CITTÀ

CONVEGNO, SABATO 14, ORE 9:00
"Dalle api al reddito: il futuro dell'apicoltura".

TUTTE LE INIZIATIVE SONO GRATUITE

Miele Biologico I edizione

XXVIII EDIZIONE
MIELINUMBRIA
FESTA DELL'APICOLTURA

Mielinumbria è un evento promosso dal Comune di Foligno

INFO E CONTATTI:

Apau - Tel. +39 3920171891 - info@apau.it #mielinumbria

apau.it

ORGANIZZAZIONE

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI APISTICI UMBRI

PROGRAMMA

Comune di Foligno

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI APISTICI UMBRI

VISITFOLIGNO

Miele Biologico I edizione

XXVIII EDIZIONE
MIELINUMBRIA
FESTA DELL'APICOLTURA

14 • 15 NOVEMBRE 2026

FOLIGNO
PALAZZO TRINCI

MOSTRA MERCATO | **CONVEGNO** | **DEGUSTAZIONI** | **LABORATORI PER BAMBINI**

APPUNTAMENTO CON L'APICOLTURA A PALAZZO TRINCI!

SABATO 14 e DOMENICA 15 NOVEMBRE

MOSTRA MERCATO – I mieli, i prodotti dell'alveare e il miele biologico

Sabato ore 9:00 - 19:00 – Domenica ore 9:00/13:00 – 15:00/19:00

Ingresso libero

SABATO 14 NOVEMBRE

Ore 9:00 Convegno **"DALLE API AL REDDITO: IL FUTURO DELL'APICOLTURA"**

Apertura dei lavori
Luca Ciampelli, *Presidente APAU*

Saluti Istituzionali
Dott.ssa Michela Giuliani, *Assessore Turismo Comune di Foligno*
Dott. Lorenzo Mariani, *Segretario Confcooperative Umbria*

Introduzione lavori
Beniamino Romildo - *Presidente Cooperativa Naturalmiele*

L'alveare come osservatorio One Health: risultati della ricerca e prospettive per l'apicoltura
Dott.ssa Patrizia Proietti Casagrande, *Università degli Studi di Perugia. Dip. Medicina Veterinaria*

La nuova sfida: la resistenza della Varroa
Dott. Arrigo Moro, *IZS Venezie Centro Referenza Nazionale Patologie Apistiche*

Vespa Orientalis, flagello vero
Dott. Gennaro Di Prisco, *Università degli Studi di NAPOLI "Federico II" Entomologia applicata, in particolare studio delle api nelle produzioni agricole biologiche*

Il servizio veterinario regionale a supporto della filiera apistica
Dott. Salvatore Macrì, *dirigente del Servizio Prevenzione, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, Salute umana animale e dell'ecosistema (ONE Health) della Regione Umbria*

Nuova PAC - Costruire insieme il futuro apistico, senza barriere, solo ponti.
Riccardo Terriaca, *Miele in Cooperativa*

Il Masaf al fianco degli apicoltori e dell'apicoltura
Dott.ssa Marina Fiori, *MASAF – Dirigente PIUE VI Settore Produzioni Animali*

Ore 12:30 Dibattito

Ore 13:00 Chiusura dei lavori

Ore 13:30 – **DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO**
I PRODOTTI DELL'ALVEARE INCONTRANO LE TIPICITA' DELL'UMBRIA
Posti limitati, iniziativa gratuita

Dalle 10:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 18:00 - GIOCANDO CON POLLINE E MIELE
Laboratorio pratico per realizzare un gadget a base di miele e cera d'api, per bambini da 6 a 14 anni. - *A cura di Naturalmiele. Posti limitati, partecipazione gratuita, prenotazione consigliata: cell. +39 375 533 3490, o al desk di Naturalmiele*

Dalle 10:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 18:00
PERCORSO DEGUSTATIVO: QUALI E QUANTI MIELI ESISTONO?
Degustazione guidata dei principali mieli prodotti in Umbria Esperienze sensoriali condotte da un assaggiatore Professionale. *A cura e presso lo stand Panel Test Umbria - Iniziativa libera senza prenotazione.*

Ore 15:00 - **VISITA GUIDATA GRATUITA**
L'OFFICINA DEL CENTRO DEL MONDO: COME NEL PASSATO LA SINERGIA DI PIÙ MESTIERI HA RESO GRANDE LA CITTÀ DI FOLIGNO
L'itinerario inizierà da Piazza San Domenico per scoprire l'attività dei funari con visita all'Oratorio del Crocifisso. Proseguirà verso le Conce, dove si concentravano diverse attività, tra cui quelle relative alla produzione della seta. Si arriverà in Piazza della Repubblica dove verrà illustrata la tradizione tipografica, direttamente legata a quella degli zecchieri. Il viaggio tra gli antichi mestieri presenti a Foligno si concluderà con l'arte degli speziali. *Iniziativa promossa dal Comune di Foligno, a cura di Associazione Guide Turistiche dell'Umbria.*
Prenotazione obbligatoria tel. 0742 354459 – 354165

Ore 17:00 - 18:00 - **SHOWCOOKING**
CHEESECAKE AL MIELE MILLEFIORI E AL PROFUMO DI LIMONE. Giovani chef e ricette al miele. Non è solo una dimostrazione, ma un'occasione per scoprire come il miele può trasformare un dolce tradizionale in qualcosa di straordinario.
Partecipazione gratuita, senza bisogno di prenotazione. A cura della scuola CNOS Fap "Casa del ragazzo"

DOMENICA 15 NOVEMBRE

Dalle 10:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 18:00 - GIOCANDO CON POLLINE E MIELE
Laboratorio pratico per realizzare un gadget a base di miele e cera d'api. Per bambini da 6 a 14 anni. *A cura di Naturalmiele - Posti limitati, partecipazione gratuita, prenotazione consigliata: cell.+39 375 5333490, o al desk di Naturalmiele.*

Ore 11:30/12:30 - **DEGUSTAZIONE GUIDATA**
SAI RICONOSCERE UN BUON MIELE? Imparare a cogliere le diverse caratteristiche e ad acquisire gli strumenti pratici per riconoscere e scegliere un prodotto d'eccellenza e di vera qualità sul mercato. Un'esperienza guidata per trasformare ogni assaggio in una scelta consapevole. *Iniziativa gratuita, prenotazione consigliata al cell +39 392 0452172*
A cura di Luca Ciampelli, Presidente APAU Associazione Produttori Apistici Umbri e degustatore professionista.

Dalle 10:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 18:00 - PERCORSO DEGUSTATIVO
QUALI E QUANTI MIELI ESISTONO? Degustazione guidata dei principali mieli prodotti in Umbria Esperienze sensoriali condotte da un assaggiatore Professionale
A cura e presso lo stand Panel Test Umbria - Iniziativa libera senza prenotazione.

Ore 15.30/16:30 - **DEGUSTAZIONE GUIDATA**
SAI RICONOSCERE UN BUON MIELE? Imparare a cogliere le diverse caratteristiche e ad acquisire gli strumenti pratici per riconoscere e scegliere un prodotto d'eccellenza e di vera qualità sul mercato. Un'esperienza guidata per trasformare ogni assaggio in una scelta consapevole. *Iniziativa gratuita, prenotazione consigliata al cell +39 392 0452172*
A cura di Luca Ciampelli, Presidente APAU Associazione Produttori Apistici Umbri e degustatore professionista.