

LA CUCINA, IL MIELE E LE API: UN CONVEGNO E UN PRANZO PER FINANZIARE LA RICERCA IN APICOLTURA

Teramo 2 dicembre 2016 - **La cucina, il miele e le api: un innovativo modello per la valorizzazione del territorio** è il tema della manifestazione organizzata dalla **Facoltà di Bioscienze** dell'Università di Teramo e dall'**Associazione Apicoltori Regione Abruzzo** (ASSAPIRA) per **domenica 4 dicembre**, dalle ore 9.00 alle 17.00, al **Ristorante "La pantera rosa"** di Tofo Sant'Eleuterio.

Nella mattinata si svolgerà un convegno dedicato alla qualità delle produzioni delle aziende agricole locali e all'ampia biodiversità degli ecosistemi naturali, sostenute dalle attività di impollinazione delle api, nell'ottica del potenziamento del patrimonio apistico regionale con particolare riferimento all'*Apis mellifera ligustica*.

Interverranno **Riccardo Terriaca**, direttore del Consiglio nazionale produttori apistici; **Gennaro Di Prisco**, dell'Università Federico II di Napoli; **Antonello Paparella**, preside della Facoltà di Bioscienze dell'Università di Teramo; **Guido Racinelli**, fondatore di ciboprossimo.net. Seguirà una tavola rotonda moderata dalla giornalista **Atenaide Arpone** e da **Michele Amorena**, della Facoltà di Bioscienze dell'Università di Teramo.

Al termine del convegno si terrà un **pranzo**, aperto a tutti, finalizzato a una raccolta fondi per finanziare progetti di ricerca e formazione nel settore dell'apicoltura. Le pietanze, realizzate con mieli selezionati, saranno preparate dagli chef **Davide Di Fabio**, **Arcangelo Zulli** e **Roberto Bartolacci**, sostenuti dagli studenti dell'Istituto Alberghiero Di Poppa di Teramo.

Al termine è prevista una degustazione di prodotti tipici e dei mieli partecipanti al **Concorso I mieli del territorio "Carlo Alberto Iannetti"** e la premiazione dell'**Apicoltore dell'anno**.