



mercoledì | Wednesday

11 GIUGNO
JUNE

DALL'ALVEARE AL VASETTO: STORIE DI MIELE E DI TERRITORIO

FROM THE BEEHIVE TO THE JAR: STORIES OF HONEY AND TERRITORY

Punto di incontro: Oleificio - ore 10:00

Un esperto accompagnatore ti introdurrà nel mondo della cooperazione della **Latteria Turnaria**, dedicando tempo ad approfondire il tema delle api e del miele del territorio. La narrazione continua con un'escursione guidata lungo sentieri che attraversano prati da poco sfalciati. L'erba ha già iniziato a ricrescere, segnando l'inizio di una nuova fioritura.

Alla fine del cammino, **Paolo, l'apicoltore**, ti aspetta nel suo appezzamento. Ti racconta il suo progetto, nato da una passione e oggi in continua evoluzione, con l'obiettivo di creare un vero e proprio "giardino delle Api".

Dopo un viaggio fatto di storie che arrivano da lontano e portano a un presente che rispetta le tradizioni e valorizza le particolarità di un territorio unico, è il momento della cucina. Con lo **chef Andrea** trasformi gli ingredienti in piccole creazioni culinarie. Ti diverti, condividi, magari ascolti più lingue intorno a te, ma è la genuinità e il cibo a farti sentire parte di qualcosa di vero.

L'arrivederci è previsto verso le **ore 16**

PREZZO: € 35,00 PER PERSONA - € 20,00 CON TIGNALE CARD



Meeting Point: Oil mill - 10:00 a.m.

An expert guide will introduce you to the world of the **Latteria Turnaria** dairy cooperation, taking time to learn more about bees and honey in the region. The experience continues with a guided hike along paths through recently mowed meadows. The grass has already started to regrow, marking the beginning of a new flowering.

At the end of the walk, **Paolo, the beekeeper**, is waiting for you in his plot. He tells you about his project, born from a passion and still evolving, with the aim of creating a real 'garden of bees'.

After a journey full of stories that come from far away and lead to a present that respects traditions and enhances the particularities of a unique territory, it is time for the kitchen. With **Chef Andrea** you transform ingredients into small culinary creations. You have fun, you share, you may hear more languages around you, but it is the authenticity and the food that make you feel part of something real.

The goodbye is scheduled for around **4 p.m.**

PRICE: € 35,00 PER PERSON - € 20,00 WITH TIGNALE CARD

SCOPRI DI PIÙ

Posti limitati,
non perderti
questa esperienza!
BOOK NOW

