

Per prenotazione spazi espositivi per produttori e venditori rivolgersi alla Procavour tel. 0121.68194 [procavour@cavour.info](mailto:procavour@cavour.info)

Spazi disponibili e prezzi esclusivamente per produttori e commercianti di prodotti dell'alveare:

- spazio 3x3 mt. € 50,00
- spazio 10x3 mt. per attrezzatura apistica € 100,00

Gli stand potranno essere in area coperta sino ad esaurimento posti, in ordine di prenotazione poi all'aperto con gazebo a cura dell'espositore stesso.

## INFORMAZIONI

- **Comune di Cavour tel. 01216114** Ufficio Commercio
- **Proloco di Cavour** Via Roma 3 – 10061 Cavour (TO)  
tel. 0121.68194 (dal lunedì al venerdì dalle ore 8.15 alle ore 11.30)

[procavour@cavour.info](mailto:procavour@cavour.info) [www.cavour.info](http://www.cavour.info)



Comune di  
Cavour



**Alveare è un verbo. Così l'ha definito Alessandro Bergonzoni, per dire:  
ALVEIAMO ! Al mondo servono api, aria e ali per spazzare la terra.  
Così come sono gli uomini non bastano ancora.**

**ALVEIAMO, voce del nuovo verbo ALVEARE, vuol dire diamoci da fare per  
salvare le API e quindi il nostro Pianeta.**

Il **Piemonte** rappresenta la regione italiana con la **maggior produzione** di miele in Italia. **Cavour** tradizionalmente rappresenta **un'eccellenza nella produzione frutticola** piemontese. Le api risultano **indispensabili** per l'impollinazione e la produzione della frutta oltre che essere un indicatore biologico della salubrità di un territorio. Sono questi in breve sintesi i motivi che hanno indotto l'Amministrazione Comunale di Cavour e la Procavour, con la collaborazione degli apicoltori, dei produttori di miele, dell'Associazioni di Categoria e degli Enti Pubblici del Territorio all'organizzazione di una manifestazione apistica unica nel panorama regionale. La valorizzazione di un prodotto, dell'area da cui proviene, degli operatori del settore in un periodo certo non facile rappresentano una sfida avvincente.

I mutamenti climatici che stiamo vivendo mettono a dura prova la sopravvivenza di una specie che risulta **indispensabile** alla sopravvivenza del mondo come lo conosciamo.

Sta a noi invertire la rotta iniziando a rispettare di più queste instancabili lavoratrici e di chi si occupa della loro cura.

**Un week-end (19 e 20 settembre 2020)** dove a CAVOUR si metteranno in produzione, gli abbinamenti gastronomici con il nettare delle api e le mostre culturali correlate con iniziative didattiche per divulgare la necessità della preservazione delle API per il nostro eco sistema.

## **SABATO 19 SETTEMBRE 2020**

### **Ore 9.00 Apertura della VIA delle API**

Rassegna commerciale di prodotti dell'alveare per le vie del centro cittadino

### **Ore 10.00 Inaugurazione 1^ edizione ALVEARE**

### **Ore 10.00 Convegno** sulle api con la partecipazione del Dott.

Pistone ASL TO3 (Salone Comunale)

Visita libera all'**APIARIO DIDATTICO** sito in Piazza Sforzini

### **Mostra Artistica "Storie di Api"**

**Corso di degustazione** del Miele a cura degli Ambasciatori del Miele.

Nel pomeriggio prosegue la Rassegna commerciale con **MERENDA MIELE** in collaborazione con le pasticcerie e le panetterie locali.

### **Ore 19.00 APERIMIELE**

## **DOMENICA 20 SETTEMBRE 2020**

### **Dalle ore 9.00 Apertura della VIA delle API**

Rassegna commerciale di prodotti dell'alveare per le vie del centro cittadino

**Ore 10.00** incontro divulgativo sulle API a cura della Scuola Malva (Salone Comunale)

**Ore 11.00 Corso di degustazione** del Miele a cura degli Ambasciatori del Miele

**ore 12.00 Aperitivo dal dolce miele ai salati formaggi** (Portico del Comune)

### **Ore 14.30 Laboratorio di pasticceria**

**Degustazione miele formaggi e vini locali a cura di Slow Food**

**Attività varie**

*Programma di massima suscettibile di variazioni.*