

Ferrere Miele – Fiera del Miele e dei Prodotti Tipici

La manifestazione ha lo scopo di promuovere e valorizzare la produzione apistica regionale che, pur rimanendo un piccolo comparto dell'attività agricola, ha raggiunto ottima qualità ed elevata diffusione territoriale, integrando anche il reddito delle aziende agricole, grazie a competenza, professionalità e dedizione.

Il Comune di Ferrere, che è il paese astigiano con il più elevato rapporto tra abitanti e numero di alveari, fa da sfondo alla suddetta manifestazione fieristica che è ormai diventata un evento di successo, molto apprezzato dai ferreresi e dai numerosissimi turisti.

Dal 2008, infatti, Ferrere ospita la premiazione di un importante concorso regionale dove i campioni di miele, provenienti da tutto il Piemonte, sono giudicati sia dal punto di vista organolettico che da quello chimico da un "pool" di esperti dell'Istituto Zooprofilattico di Asti.

La competizione, che riveste notevole importanza per l'attività degli apicoltori, che sta diventando sempre più difficile e che necessita di interventi complessi per la salvaguardia delle api e del loro ambiente, ha stimolato l'Amministrazione Comunale ad affiancare al concorso, dal 2014, la Fiera del Miele e dei Prodotti tipici che ospita, la terza domenica di ottobre, decine di bancarelle di generi alimentari, come salumi tra cui il noto, "Salame Cotto Monferrato" ed altri salumi d'eccezione, le uova bianche di galline alimentate col latte, i vini dei produttori locali, le nocciole, il nobile tartufo, il miele e l'artigianato locale oltre a postazioni enogastronomiche, mentre il paese si anima di iniziative rivolte al gusto, elemento principe di questa domenica autunnale.

L'ultima edizione del concorso regionale «Ferrere miele» ha contato più di 100 campioni provenienti non solo dall'Astigiano, ma da tutto il Piemonte ed in particolare dall'Ossola, dal Novarese e dal Torinese.

La vasta adesione conferma il Concorso come uno degli appuntamenti più importanti del settore che coinvolge i visitatori con le degustazioni dei campioni analizzati e premiati, curate da alcuni assaggiatori professionisti che illustrano le qualità del prodotto.

Ogni anno si rinnovano le animazioni, intrattenimenti per i più piccoli, le sfilate di auto storiche, l'esposizione di Ferrari e altre "Supercar", mentre restano imprescindibili gli appuntamenti con la musica, le mostre di pittura e la tradizionale mietitura del granoturco con l'esposizione di antiche macchine agricole.

Per i visitatori che giungono a Ferrere, ci sono il miele e tutti i prodotti dell'alveare, con le loro importanti proprietà benefiche e nutritive, ma anche il "Salame Cotto Monferrato" e altri salumi d'eccezione, i vini dei produttori locali, le nocciole, il nobile tartufo, che cresce in abbondanza in queste vallate e altro ancora nelle bancarelle sulle piazze di Ferrere, per chi ama trovare pezzi di artigianato.

Il programma della giornata è sempre molto fitto: la fiera apre i battenti alle ore 9:00 con le bancarelle posizionate nella piazza del Castelvecchio (sede degli uffici municipali) e nella piazza delle scuole.

A seguire la premiazione dei mieli migliori del Piemonte.

Numerosi gli ospiti e le attrazioni, che cambiano ogni anno.