



COMUNE DI SOMMARIVA DEL BOSCO

Provincia di Cuneo

PORTA DEL ROERO

Festival del Miele "Amel'Amel" – Sommariva Bosco, 11-14 settembre 2025

Il Festival del Miele "Amel'Amel", giunto alla **diciannovesima edizione**, si conferma un evento di primaria importanza per la **promozione e valorizzazione del miele piemontese**, non solo come prodotto di eccellenza, ma anche come simbolo identitario della cultura e della gastronomia locale. Organizzato nel cuore di Sommariva Bosco, dal **11 al 14 settembre 2025**, il festival rappresenta un esempio concreto di come le manifestazioni enogastronomiche possano contribuire a **rafforzare il legame tra territorio, tradizione e innovazione**, coinvolgendo produttori, scuole, istituzioni, associazioni e, soprattutto, la comunità locale.

Il miele piemontese, protagonista indiscusso della manifestazione, viene presentato non solo come alimento di qualità ma come espressione di **saperi artigianali**, di tutela della biodiversità e di uno stile di vita sano e sostenibile. Il Festival, inoltre, crea uno spazio di **integrazione virtuosa con la gastronomia piemontese**, dimostrando quanto il miele sia versatile e fondamentale nella costruzione di piatti tradizionali e innovativi che rispecchiano l'anima del territorio.

Il miele è molto più di un semplice prodotto agricolo: è il risultato di un lavoro attento e paziente degli apicoltori che sanno interpretare e rispettare i ritmi della natura. Il Piemonte, con la sua varietà di paesaggi e fioriture, offre condizioni ideali per la produzione di mieli di altissima qualità e grande diversità organolettica.

Il **Festival Amel'Amel 2025** si pone l'obiettivo di valorizzare questa ricchezza attraverso un **percorso esperienziale** che permette ai visitatori di scoprire, degustare e comprendere a fondo le proprietà del miele, grazie a:

- **Stand di produttori locali e nazionali**, presenti per tutta la durata della manifestazione, che offriranno al pubblico l'opportunità di conoscere differenti tipologie di miele e prodotti derivati, con un contatto diretto tra produttore e consumatore.
- **Analisi sensoriali guidate** dall'esperto Dario Pozzolo, che accompagnerà i partecipanti alla scoperta delle diverse sfumature organolettiche del miele, educando all'assaggio consapevole.
- **Laboratori e incontri formativi** rivolti sia agli adulti che ai bambini, con l'obiettivo di trasmettere il valore culturale ed ecologico del miele e il ruolo fondamentale delle api per l'ambiente.

La proposta educativa rivolta alle scuole, attraverso attività specifiche come le lezioni mattutine previste per il 12 settembre, contribuisce inoltre a **costruire una coscienza alimentare e ambientale** nelle nuove generazioni, ponendo le basi per un futuro più consapevole e rispettoso della natura.

Uno degli aspetti più significativi del Festival è l'efficace integrazione tra il miele e la **gastronomia piemontese**, che trova nel miele un ingrediente prezioso, capace di esaltare i sapori e di armonizzare piatti dolci e salati.

Durante la manifestazione:

- Nei **menù degli stand di street food**, il miele verrà proposto in abbinamenti sia tradizionali sia creativi, dando spazio a ricette che valorizzano i prodotti tipici locali, in particolare quelli sommarivesi.
- La serata del **venerdì 12 settembre** sarà dedicata al divertimento con la **Festa di Leva 2007** accompagnata da DJ set e street food, un'occasione per i giovani di riscoprire le eccellenze locali in chiave moderna e conviviale.
- Sabato 13 settembre, alle **ore 16:00**, si terrà "**Mieleयोगico**", una lezione sul miele che esplorerà i suoi molteplici usi nella cucina e nella salute, anticipando le dolci meraviglie della **pasticceria artigianale**, che animerà Piazza Roma alle ore 17:00 con "La Pasticceria delle Meraviglie" e giochi per bambini, per una giornata all'insegna del gusto e della famiglia.

Il punto più alto della valorizzazione gastronomica sarà la **giornata di domenica 14 settembre**, che offrirà diverse occasioni di approfondimento:

- Il pranzo presso il **Pala Miele** sarà un momento di eccellenza gastronomica curato e servito dagli studenti delle scuole **CNOSFAP di Bra** e **IISS Piera Cillario Ferrero di Neive**, futuri protagonisti del settore enogastronomico piemontese. Questa scelta testimonia la volontà di coinvolgere i giovani e di offrire loro un'esperienza concreta di crescita professionale.
- Il pomeriggio sarà animato da **Marciapiè street band** e culminerà alle **ore 16:30 con il cooking show di Ruben Bondi e Sara Moalli**, un appuntamento molto atteso che unirà tecnica, creatività e tradizione attraverso piatti in cui il miele sarà l'elemento chiave. I cooking show rappresentano un'opportunità per trasmettere l'importanza di saper utilizzare prodotti del territorio in modo originale ma rispettoso della tradizione.

Il miele, dunque, si rivela un ingrediente trasversale, in grado di arricchire la **cucina piemontese** e di offrire nuove possibilità di consumo, in linea con le tendenze contemporanee che prediligono alimenti sani, locali e tracciabili.

Oltre all'aspetto gastronomico, il **Festival del Miele "Amel'Amel" 2025** si configura come un evento capace di promuovere la **bellezza e la cultura del territorio piemontese**. Durante la manifestazione:

- Verranno organizzate **camminate naturalistiche** per esplorare l'ambiente circostante in modo sostenibile, con la possibilità di pranzare presso il Pala Miele.
- Saranno allestite **esposizioni di trattori d'epoca** e una **raffinata mostra bonsai**, a testimonianza del legame tra la cultura contadina e l'arte.
- Le **chiese storiche di Sommariva Bosco** rimarranno aperte per permettere ai visitatori di scoprire il patrimonio architettonico e religioso locale.
- Presso l'auditorium sarà visitabile una **mostra di pittura** organizzata dall'Associazione sommarivese *Desperate Housewives*, che aggiunge valore culturale all'intera manifestazione.

Non mancherà lo **spirito solidale**, grazie al tradizionale banco di beneficenza che accompagnerà le attività del festival.

L'intero evento sarà caratterizzato da **serate musicali e momenti di intrattenimento**:

- La **serata inaugurale di giovedì 11 settembre** sarà dedicata al ballo, con la presenza dell'orchestra di Aurelio Seimandi nel Pala Miele, che darà il via alle giornate di festa in un clima familiare e conviviale.
- Sabato 13 settembre, la serata culminerà con il concerto della **Shary Band**, che animerà il centro storico con musica e spettacolo coinvolgenti per tutte le età.

Il Programma Completo del Festival del Miele "Amel'Amel" 2025

La manifestazione si aprirà **giovedì 11 settembre 2025** con una **serata danzante presso il Pala Miele**, animata dall'orchestra di Aurelio Seimandi. La serata sarà l'occasione per inaugurare il clima di festa e condivisione che caratterizza il Festival, grazie anche al servizio bar gestito dalla Proloco.

Venerdì 12 settembre, la giornata sarà dedicata principalmente alla formazione, con una **lezione sulla lavanda ed il miele** rivolta alle scuole tenuta nei locali all'interno del Pala Miele **dal docente Cesare Bollani**, segno dell'attenzione del Festival per l'educazione delle nuove generazioni al rispetto dell'ambiente e alla cultura agroalimentare. La sera, lo stesso spazio ospiterà la **Festa di Leva 2007**, un momento dedicato ai giovani, accompagnato da un coinvolgente DJ set di Johnny Manfredi e dalla proposta di street food preparato dagli artigiani sommarivesi. Questa combinazione di divertimento e valorizzazione dei prodotti locali rappresenta un esempio efficace di come il Festival sappia parlare a un pubblico trasversale.

Sabato 13 settembre sarà una giornata ricca di appuntamenti culturali e gastronomici. Alle ore 16:00, il Pala Miele ospiterà "**Mieleyogico**", una lezione dedicata all'approfondimento delle proprietà del miele e dei suoi molteplici usi in cucina e nella salute quotidiana. Alle ore 17:00, Piazza Roma si trasformerà in un laboratorio di dolcezza con "**La Pasticceria delle Meraviglie**", dove i partecipanti potranno scoprire la pasticceria legata al miele e partecipare a giochi di legno dedicati alle famiglie e ai più piccoli. La giornata si concluderà in grande stile con il **concerto serale della Shary Band**, che porterà musica e divertimento nel cuore del paese, proseguendo l'intento del Festival di offrire esperienze coinvolgenti per tutte le età.

La giornata clou sarà **domenica 14 settembre 2025**, a partire dalle ore 10:00, con l'inaugurazione ufficiale della fiera e l'apertura degli stand dei produttori. Alle ore 10:30 prenderà il via una **camminata naturalistica organizzata da Ambiente 21**, che permetterà ai partecipanti di scoprire le bellezze del paesaggio locale e di riflettere sull'importanza della tutela dell'ambiente per la salvaguardia delle api e del miele.

Il **pranzo di domenica** sarà un momento molto speciale: presso il Pala Miele, a partire dalle ore 12:30, sarà servito un menù realizzato e preparato dagli studenti delle scuole **CNOSFAP di Bra e IISS Piera Cillario Ferrero di Neive**, che porteranno la loro creatività e le competenze acquisite nei percorsi di formazione alberghiera. Questo contributo valorizza il ruolo dei giovani nel futuro della ristorazione locale e offre loro l'opportunità di mettere in pratica le abilità sviluppate, sempre con il miele come ingrediente principe.

Il pomeriggio proseguirà con l'animazione di una **street band** che porterà musica per le vie del centro e culminerà alle **ore 16:30 con l'attesissimo cooking show di Ruben Bondì e Sara Moalli**, chef noti per la loro capacità di coniugare tradizione e innovazione, che prepareranno piatti originali a base di miele, dimostrando come questo prodotto possa essere protagonista anche nelle cucine contemporanee.

Durante tutta la giornata di domenica, la cittadina ospiterà numerose attività collaterali che arricchiranno l'esperienza dei visitatori: l'**esposizione di trattori d'epoca**, una **mostra bonsai** di grande raffinatezza, le **chiese aperte** che consentiranno di scoprire il patrimonio artistico e architettonico locale, e la **mostra di pittura** a cura dell'Associazione sommarivese *Desperate Housewives* presso l'auditorium.

A chiusura della manifestazione, sarà assegnato il **Premio Celletta d'Oro**, un riconoscimento simbolico per coloro che si sono distinti nella valorizzazione del miele e dell'apicoltura.

Il **Festival del Miele "Amel'Amel" 2025** rappresenta molto più di una semplice fiera: è un progetto culturale e territoriale che crea **valore condiviso per la comunità**, promuove la conoscenza del miele piemontese, incentiva l'utilizzo dei prodotti locali nella cucina di qualità e contribuisce a tramandare tradizioni e saperi.

L'evento si distingue per la capacità di **coinvolgere il pubblico a più livelli**: dagli appassionati di gastronomia ai bambini, dagli esperti del settore agli studenti delle scuole alberghiere, dai produttori ai turisti, offrendo un'esperienza completa che intreccia cultura, gusto, socialità e sostenibilità.

Il successo del Festival "Amel'Amel" dimostra quanto il miele piemontese sia non solo un'eccellenza da tutelare ma anche un ambasciatore del territorio capace di raccontare una storia fatta di qualità, passione e identità locale.

Sommariva del Bosco, 30/06/2025

IL SINDACO
MARCO PEDUSSIA
F.to digitalmente