



13 – 14 – 15 giugno 2025
Piazza Acquaderni – Piazzetta del gusto
18:00 - 23:30

***“Sapere e sapori”: cultura – storia – gusti
su cibo e dintorni dal territorio
con degustazioni guidate e libere***

I protagonisti della piazzetta Acquaderni:

Osservatorio Nazionale Miele

- Degustazioni guidate mieli Tre Gocce d’Oro
- Degustazione mieli e formaggi Caseificio Comellini
- Limonata al miele
- Distribuzione pubblicazioni sulla conoscenza del miele
- Piramide “I colori dei mieli”
- Video “i gusti dei mieli nella cucina d’autore”, le ricette degli studenti dei 29 Istituti Alberghieri italiani che hanno partecipato al concorso nazionale dell’Osservatorio
- Il savoiaro di Castello, il savoiaro tipico realizzato con la ricetta del ‘600



La “Bottega del Castrato di Baldazzi e Arlecchino”

A griglia accesa: panino con braciola di castrato alla brace e spezzatino di castrato

Il Consorzio della Cipolla di Medicina

Friggione al miele con cipolla di Medicina

Caseificio Comellini

I formaggi della tradizione castellana, in abbinamento ai mieli Tre Gocce d’Oro

Apicoltura Maccarelli

Assaggi e vendita miele novello

Birra artigianale Claterna

Birrificio artigianale di Castel San Pietro Terme

Venerdì 13 giugno - Piazza Acquaderni



Ore 20:00 - Smielatura commentata con degustazione di miele novello

Ore 20:30 - Minicorso di introduzione all'analisi sensoriale, alla scoperta dei mieli italiani.

Con **Lucia Piana**

Sabato 14 giugno - ore 20:00 - Piazza Acquaderni

Castel San Pietro: dalla transumanza a capitale del Castrato

Dai territori alla tavola: storia, tradizione e cultura da tramandare alle future generazioni



Il castrato, un piatto tradizionale che risale a tempi antichi, è spesso associato alla cottura alla griglia della braciola, tuttavia, questa preparazione, pur essendo deliziosa, non è l'unica possibilità per gustare al meglio il castrato, che va valorizzato nel suo insieme con tante preparazioni, quali: spezzatino di Castrato, arrosto di Pancia, ragù di Castrato, salsiccia di Castrato, arrosto del Cosciotto.

Ne parlano:

Napoleone Neri - storico cultura gastronomica bolognese

Igles Corelli - chef pluristellato

Andrea Stanzani - Accademia Italiana della cucina

Luca Bucci - Macelleria Renzo Baldazzi

Luca Comellini - Caseificio Comellini

Claudio Bolognesi - giornalista



Al termine della conversazione assaggio di specialità di castrato

Nella piazzetta Acquaderni braciola e spezzatino di castrato by Bottega Baldazzi e Arlecchino

Domenica 15 giugno Piazza XX Settembre ore 19:00 – 21:00

“La cucina d'autore e The Swing Cooking Show”



Le musiche di **Daniele Benati** – **Bengi**

presenta **Patrizio Roversi**

Realizzazione “commentata e musicata”

di un piatto al miele, con racconti e video dal progetto

“I gusti dei mieli nella cucina d'autore”

