



















1

















MIELIVIES 3a edizione

Festival de la Nature et de l'Environnement

CHÂTILLON 17-18-19 ottobre 2025

Palazzo Comunale Via Chanoux,11 💡

Scopri di più Scannerizza il QR CODE











e dei suoi derivati

CHÂTILLON | Valle d'Aosta

Mercato di mieli del territorio lungo le vie del borgo

Premiazione 31° Concorso Mieli della Valle d'Aosta e degustazioni gratuite

Per informazioni: www.comune.chatillon.ao.it www.regione.vda.it/agricoltura www.lovevda.it



25 e 26 ottobre 2025

VENERDÍ 24 OTTOBRE

ORE 19.00

École Hôtelière

Via della Stazione, 39



CENA DI GALA "SAPORE DI MIFLE"

Cena preparata dagli studenti delle classi 5A e 5B della scuola

e presentazione della Città di Poggio Torriana (RN), ospite d'onore della 22° Sagra del Miele di Châtillon Costo 35,00€

Prenotazione obbligatoria entro il 19 ottobre al n. 333 4029802

PRESENTAZIONE DEL CONCORSO "MIELANDO 2025"

in collaborazione con l'Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta

SABATO 25 OTTOBRE

DALLE ORE 16.00 ALLE ORE 17.00

Partenza

dal piazzale di Via Martiri della Libertà

"ILLUSTRI SCONOSCIUTI"

Performance teatrale itinerante nel borgo di Châtillon

a cura di Paola Zaramella per esplorare il paese attraverso il racconto di illustri sconosciuti a cui sono dedicate le Vie, le storie e le leggende

DALLE ORE 17.00 ALLE ORE 23.00

Area verde M. Gemello

Località Perolles



Aspettando la Sagra

ORE 17.00 - Sala B

Tavola rotonda di presentazione del progetto Interreg "Api-Alpes"

ORE 18.00

"100% di Paccottiglia di circo non-contemporaneo della compagnia Circo Pacco Spettacolo per famiglie

DALLE 19.00

"PICCOLA VEILLÀ" e ANTICHI MESTIERI

Gli studenti della classe 4A dell'École Hôtelière propongono uno Street Food valorizzando le DOP, le materie prime dell'Institut Agricole Régional e i mieli del territorio.

Prenotazione consigliata entro il 19 ottobre al n. 333 4029802 - fino ad esaurimento scorte. Costo € 15,00. Il ricavato verrà devoluto in borse di studio agli studenti meritevoli.

DOMENICA 26 OTTOBRE

DALLE 10.00 ALLE 18.00

26

Via Chanoux, Via Tollen, Piazza Volontari del Sangue

Ore 10.00

SFILATA DI APERTURA degli apicoltori e delle autorità, accompagnati dal Corps Philharmonique de Châtillon, e dagli ospiti della città del Miele di Poggio Torriana (RN) e le Centre de Compétence en Apiculture de Vollèges (CH)

ESPOSIZIONE E VENDITA DEI PRODOTTI

Sala piano terra Ex Hotel Londres

DALLE 10.30 ALLE 18.00

Artisti a SOStegno delle api

progetto di Apiario d'Autore a cura di Mauro Rutto, ingegnere delle api



CERERIA DIDATTICA VIA MENABREA 59/A

DALLE ORE 14.30 ALLE ORE 15.30 Incontro informativo "Cera per uso apistico" dal favo naturale al foglio cereo

Ritrovo nel cortile interno dell'Ex Hotel Londres, con prenotazione obbligatoria al n. 389 8043293 Lezione gratuita, attivata con numero minimo di 8 partecipanti, a cura dell'Associazione Consorzio Apistico della Valle d'Aosta

ORE 10.30 - Sala Don Paolo Chasseur Premiazione del 31° Concorso Mieli della Valle d'Aosta

a cura dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali della Regione autonoma della Valle d'Aosta

ORE 11.00 - 14.30 E ORE 16.30 - Saletta voltata della biblioteca

"CREA LA TUA BOMBA...DI SEMI"

Laboratorio per bambini, massimo 15 partecipanti a turno. Iscrizioni al n. 333 4029802

Sala piano terra piazzetta antistante Ex Hotel Londres

DALLE ORE 13.30 ALLE ORE 17.00

Alla ricerca del nettare: caccia al tesoro a tema miele. Scopriamo insieme come funziona la filiera agroalimentare. Attività ludiche gratuite per bambini a cura del GAL Valle d'Aosta

La diversité des abeilles au service de la pollinisation

Laboratorio bilingue per bambini di età superiore agli 8 anni. Prenotazione obbligatoria in loco.

ORE 13.30 - L'impollinazione, una relazione fondamentale tra piante e insetti

 $\overline{\mbox{ORE 14.30}}$ - Gli insetti impollinatori: scoperta della diversità delle api selvatiche

ORE 15.30 - Costruzione di un rifugio per le api selvatiche

ORE 14.30 E ORE 16.30 - Sala Don Paolo Chasseur Degustazione guidata dei mieli della Valle d'Aosta

sotto la guida di esperti assaggiatori dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali. Attività gratuite con prenotazione obbligatoria in loco.