



Tutto pronto per il secondo Bancarel'Miele: il 19 e 20 settembre a Mulazzo
In programma mostra-mercato, numerosi eventi ed esperienze, di produzione e di gusto

Torna a Mulazzo (MS) **sabato 19 e domenica 20 settembre** la nuova festa del Miele e del territorio: **Bancarel'Miele**. Ideato dal Comune di Mulazzo e dal Consorzio del Miele della Lunigiana DOP, l'evento si ispira al Bancarel'Vino creando un nuovo appuntamento annuale per la valorizzazione della *biodiversità ecosistemica* della Toscana del Nord. Presentato con la prima edizione nel 2025, Bancarel'Miele nasce infatti per valorizzare un prodotto simbolo del territorio qual è il [Miele della Lunigiana DOP](#) nel contesto di due giorni dedicati a natura e apicoltura, produttori e professionisti locali, enogastronomia e esperienze slow: ad un vivere sostenibile e partecipato.

La manifestazione si aprirà **sabato 19 settembre alle 10:00** con l'inaugurazione alla porta del borgo di Mulazzo e l'apertura della mostra-mercato costruita attorno al Miele della Lunigiana DOP, con specialità al miele ed eccellenze del territorio. Alle 10:30 presso l'Hub Valeri è in programma la tavola rotonda dedicata alla "**Strada del Miele di Lunigiana**", un nuovo progetto per nuove occasioni di sviluppo. Alle 11:30 la tavola rotonda dal titolo "**Cambiamenti climatici e impatti sull'apicoltura in Lunigiana**" con interventi del prof. Antonio Felicioli, docente di Biochimica e Apidologia all'Università di Pisa, di Paolo Lunini di MeteoApuane, previsore, presidente e curatore della rete di monitoraggio, Stefano Gallorini, presidente di Associazione Toscana Miele e Fabio Venè, presidente del Consorzio del Miele della Lunigiana DOP. La mattinata si concluderà alle 13:00 in piazza Dante con **lo Show Cooking e Assaggio guidato di Testarolo croccante al Miele e Birra al Miele** con Sergio Pagani (Il Testarolo e Azienda Agricola La Rita Bio) e Emanuele Sordi (Birra del Moro).

Alle 16:00 ripresa slow con l'arrivo di Francesca Mazzoli per il Truccabimbi e la prima di due visite guidate Sigeric alla Torre e al borgo di Mulazzo. Alle 17:00 doppio appuntamento in piazza Dante con la **Degustazione guidata ONAF di formaggi locali abbinati ai Mieli della Lunigiana DOP** e la presentazione del libro "[Il viaggio di Tobia. Racconto tra Api e Benessere](#)" con **Laura Cavalli**, autrice e promotrice di apiterapia a tutto tondo. Alle 18:30 la prima **Degustazione Bancarel'Vino a cura di Marco Bellentani, direttore del Premio**. Un buon modo per prepararsi alla cena e al **concerto di Ho perso l'Hammond**, in piazza Malaspina alle 21.

Domenica 20 settembre la riapertura alle 10 con la mostra-mercato e due eventi di fare e di gusto. In piazza Dante **Breakfast Club con assaggi di specialità al Miele della Lunigiana DOP**. All'Hub Valeri il primo **Laboratorio di autoproduzione di Elisa Caser**: a realizzare un burrocacao con cera d'api e oleoliti balsamici (per adulti e bambini accompagnati - 5+). Alle 11:00 la seconda Degustazione ONAF di formaggi locali e Mieli della Lunigiana DOP. Alle 11:30 in piazza Malaspina lo spettacolo "**Il Circo delle Api**" di Sara Micol Natoli, teatro di prato. Alle 13, in piazza Dante, **L'assaggio guidato di Idromele e Salame al Miele** con Germano Firriolo (Oikos Apicoltura) ed Elena Marsili (dell'omonimo Salumificio).

La ripresa degli eventi alle 14:30 con il secondo **Laboratorio di autoproduzione di Elisa Caser**, per realizzare sapone o shampoo al miele. Alle 17:00 **tripletta e ampia scelta tra le piazze** con la terza e ultima Degustazione ONAF di formaggi locali e Mieli della Lunigiana DOP; la replica dello spettacolo "Il Circo delle Api" di Sara Micol Natoli; la presentazione del libro "[Paesi di Lunigiana](#)" con l'autore **Paolo Bissoli**. Alle 18:30 luci sul palco per il saggio delle giovani ballerine de "Il Balletto di Pontremoli" di Gabriella Forni. E luci sul dehor per la seconda **Degustazione Bancarel'Vino a cura di Marco Bellentani, direttore del Premio**. Il gran finale nel dopocena col concerto dei **LuniTunes e DJ Bart**. Festa, musica, sipario.

Speciali della domenica: dalle 11 alle 18 lo Spazio Assaggi di Miele della Lunigiana DOP con l'Ambasciatrice dei Mieli **Giovanna Spreafico**. Dalle 10:30 alle 17:30, al Pungiglione, le **Visite guidate in Apiario**. Tutti gli eventi sono gratuiti. Tutte le degustazioni, i laboratori e le visite in apiario sono su prenotazione obbligatoria al numero +39 380 783 9721. Per i punti ristoro di Pro Loco Mulazzo e Circolo Paradiso è gradita la prenotazione al +393393602079.

L'edizione 2026 di Bancarel'Miele è realizzata con il contributo del Consiglio Regionale della Toscana ai sensi della LR 10/2025, è resa possibile grazie ai numerosi sponsor e partner.

Ufficio stampa – COME
studio@comecomecome.it
tel. 3662075313 (Francesca)

Bancarel'Miele 2026
<https://mieledellalunigiana.it/bancarelmiele>
<https://www.instagram.com/mieledellalunigianadop/>
<https://www.facebook.com/mieledellalunigianadop/>