

Tunuyán será sede del III Encuentro de Bebidas Fermentadas a base de Miel

10 mayo, 2023



El evento se enmarca en la UcoMiel. Será el 12 y 13 de mayo. Los detalles.

Esta semana se realizará la UcoMiel 2023, que celebra la apicultura en el Valle de Uco. La undécima edición cuenta con una **[cargada agenda de actividades](#)** para todos los gustos y edades, entre las que se destaca el III Encuentro de Bebidas Fermentadas a Base de Miel.

A cargo del INTA y Grupo Cambio Rural, acompañados por la Municipalidad de Tunuyán, Municipalidad de San Carlos y el Gobierno Nacional, este evento que se realiza por tercera vez en la región tiene el objetivo de fortalecer el sector de elaboradores de bebidas fermentadas a base de miel, el intercambio de conocimientos y la caracterización y análisis sensorial de bebidas fermentadas a base de miel. Se

desarrollará los días viernes 12 y sábado 13 de mayo en el Auditorio Municipal de Tunuyán.

En la primera jornada los asistentes podrán participar de charlas, capacitaciones y catas, mientras que la segunda, se dividirá en dos partes: en el Auditorio Municipal habrá una degustación técnica de bebidas fermentadas a base de miel a cargo de Técnicos del INTA y elaboradores de bebidas y un sorteo. Hay un cupo de 80 lugares y la entrada cuesta \$2.000. En tanto, por la tarde habrá en la Plaza Departamental un patio de degustación y comidas donde se realizará la puesta en común y el cierre del evento anual.

El cronograma del encuentro