

IN VIAGGIO

Per un chilogrammo di miele «visitano» 2,7 milioni di fiori

Due milioni e 700mila: è la stima del numero di fiori visitati da una famiglia di 30mila api che in un anno produce 20-30 chili di miele. Come dire che per fare un chilo di miele una colonia deve compiere tre volte l'orbita terrestre, a forza di 11mila battiti d'ala al secondo.

TURISMO&NATURA. Dove viaggiare per celebrare le regine della biodiversità



Itinerari slow sulla scia delle api

Tra dolci esperienze all'aria aperta e assaggi dorati al miele

Sono piccole ma fondamentali per la nostra esistenza. Grazie all'incessante lavoro dell'impollinazione garantiscono che circa il 75 per cento del cibo che mangiamo arrivi sulle nostre tavole. Le api sono importantissime per tutelare la biodiversità e garantire un futuro al pianeta, per invertire la rotta dei cambiamenti climatici. Per questo, dallo scorso anno, il 20 maggio si celebra la Giornata Mondiale delle Api, indetta dalle Nazioni Unite per sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza di questi indispensabili insetti e chiedere azioni concrete di tutela.

Ma la sopravvivenza delle api è minacciata da diversi fattori, tra cui agricoltura intensiva, pesticidi e cambiamenti climatici, tutti i giorni. Ecco come vivere lo spirito della Giornata Mondiale delle Api anche in viaggio.

CON LE API DEL CASTELLO MILLENARI (UMBRIA). Le arnie sono immerse nella natura che avvolge il millenario Castello di Petrosia (Perugia), il maniero in cui è nato Federico da Montefeltro. Nella sua verde vallata caratterizzata da boschi in cui crescono alberi di quercia e cerri secolari, pini e salici, pascoli di Chianine, alberi di olivo e incolto, si possono percorrere le antiche strade rurali tracciate dai contadini per occuparsi della campagna, oggi sentieri per viaggiatori alla scoperta dei paesaggi bucolici dell'Umbria. Qui l'agricoltura inten-

siva e l'uso dei pesticidi sono banditi e le api hanno una grande varietà di fiori spontanei di cui nutrirsi. Ne è testimonianza il buonissimo miele del Castello di Petrosia, da assaporare a colazione tra gli eleganti saloni del maniero o da poter portare a casa, come l'olio e il tartufo. Nella tenuta che si estende per 250 ettari, ci sono 19 percorsi collegati tra loro e anche un maneggio di cavalli di razza frisona. Il prezzo del soggiorno è a partire da 120 euro a notte a persona. (Tel. 075920287, www.petroia.it)

TRA LE API DELLA VALLE DEL RUBICONE (ROMAGNA). Sulle colline della Romagna, a poca distanza dal mare di Cesenatico (FpFri Cesena), le api del Podere La Fattoria dei Ricci Hotels, svolazzano tra i fiori spontanei della campagna, in cui crescono girasoli, antichi ulivi e vitigni autoctoni di uva sangiovese e trebbiano. Il cascinale di fine ottocento, con vista sul colle di San Marino e di San Leo, è stato completamente ristrutturato conservando l'anima

e lo stile delle case di campagna nei suoi appartamenti. È un luogo in cui godere della bellezza e del relax della vita bucolica, ma anche occasione per escursioni di educazione ambientale con i bambini, che possono scoprire il mondo delle api e del miele, dell'olio e del vino. Inoltre, da questo podere, che si trova a 13 chilometri dallo storico Rubicone, partono percorsi a piedi e in bicicletta per esplorare l'entroterra romagnolo, raggiungere la vicina Santarcangelo di Romagna (Rimini) e gli altri caratteristici borghi. I prodotti genuini qui coltivati grazie all'aiuto dell'impollinazione, arrivano sulle tavole vista mare dei Ricci Hotels di Cesenatico. Al Podere La Fattoria prezzo da 250 euro a settimana in appartamento. (Tel. 0547 87102, Numero verde 800 014 040, www.riccihotels.it)

IL PRIMO APIARIO DI COMUNITÀ (MOLISE). Nella regione con la più alta biodiversità d'Italia, il Molise, è nato il primo Apiario di Comunità d'Italia, uno dei progetti del Piano del Cibo di Castel del Giudice (Isernia), borgo al confine tra l'Alto Mo-

lise e l'Abruzzo simbolo di resilienza delle aree interne dell'Appennino, che si è dotato di una politica alimentare a favore dell'ambiente e dello sviluppo sostenibile, di cui le api sono protagoniste. Qui hanno da poco preso il via un corso per diventare apicoltori e l'iniziativa dell'Apiario di Comunità - in collaborazione con Legambiente Molise - che vedrà impegnati i partecipanti nella cura delle api che contribuiranno alla produzione delle prelibatezze locali, tra cui le mele biologiche Melise, (il cui meleto è nato dal recupero di terreni abbandonati e dove i pesticidi sono vietati). Si terrà nell'albergo diffuso Borgotufi, dove le pratiche ecologiche sono all'ordine del giorno. Un viaggio in questa realtà naturale e vicina ad aree naturalistiche di pregio, come la Riserva Mab Unesco di Collemeluccio-Montedimezzo, è un'esperienza nuova e stimolante, fuori dalle solite rotte turistiche. Il meleto con il suo Giardino delle Mele Antiche e le api sono occasione per grandi e piccoli per vivere tour multisensoriali guidati e attività di educazione ambientale, mentre il ristorante di Borgotufi è il luogo in cui provare il miele e i piatti di cucina tradizione rivisitata a base di prodotti locali e di stagione, secondo le linee del Piano del Cibo, che tra le altre azioni punta a ridurre gli sprechi alimentari, incentivare la filiera corta e le produzioni biologiche, abolire la plastica. Per il soggiorno a Borgotufi, prezzo da 130 euro per 2 persone, inclusa colazione, cena e ingresso nel centro benessere. (Tel. 0865 946820, www.borgotufi.it)

SUL SENTIERO DELLE API DI RODENGO (ALTO ADIGE). Tra la Val Pusteria e la Valle Isarco c'è un percorso escursionistico tutto dedicato alle api. È il Sentiero delle Api di Rodengo, che dà alle famiglie con i bambini l'opportunità di scoprire masi di montagna su paesaggi da favola, conoscendo da vicino tutto ciò che riguarda l'apicoltura e la produzione del miele. L'itinerario è lungo 7 chilometri, parte da Rodengo e raggiunge il Maso Locherhof dove si può curiosare all'interno di un'arnia, con l'aiuto di un esperto apicoltore che spiega tutte le fasi della lavorazione e produzione



della natura. Al ritorno la vista si apre sull'affascinante Castel Rodengo. Vicino al Sentiero delle Api, il Romantik Hotel Stafler di Vipiteno (Bolzano), in cui ingredienti di stagione coltivati nell'azienda agricola di famiglia arricchiscono la cucina dello Chef Peter Girtler (doppia stella Michelin), il miele è l'elisir di benessere di un massaggio per la schiena, che scioglie ed elimina le tossine dal corpo, dando sollievo dal dolore. Il prezzo è di 37 euro per 25 minuti. (Tel. 0472 771136, www.romantikhotels.com).

TRA I LIBRI E SUL CAMPO



«La rivoluzione» Una lettura per salvare il mondo

Per celebrare in viaggio il magico mondo delle api, il consiglio di lettura è «La Rivoluzione delle Api. Come salvare l'alimentazione e l'agricoltura nel mondo», di Monica Pelliccia e Adelina Zarlenga, edito da Nutrimenti Edizioni, con la prefazione dell'attivista ambientale Vandana Shiva. Si tratta di storie narrative di speranza, da una parte all'altra del mondo, che svelano come apicoltori e apicoltrici, contadine e agricoltori, ma anche le istituzioni, facciano dell'apicoltura uno strumento di agricoltura sostenibile, innescando un cambiamento nella produzione di cibo.

A lezione a Ferrara Tutti apicoltori per un giorno

Ferrara è uno scrigno di prodotti tipici, che non potrebbero essere così gustosi senza il lavoro delle api. La coppia di pane ritorto, i cappellacci con la zucca, il panpepato con le mandorle, l'aglio Doc sono solo alcune delle prelibatezze da assaporare nella provincia ferrarese, di cui si può fare esperienza grazie al **Consorzio Visit Ferrara**. Il percorso «Api e Miele» prevede una passeggiata nell'apiario di un'azienda agricola sostenibile, per scoprire la casa delle api, come comunicano tra loro e come producono il miele; l'esperienza di «apicoltrici per un giorno», imparando come si estrae il miele dalle arnie fino al prodotto finale in vasi; e infine la degustazione di cinque pregiati tipi di miele abbinati a formaggi selezionati. Ogni esperienza è al prezzo di 20 euro, tutte e 3 al costo di 65 euro. Il percorso si può prenotare direttamente sul sito web di Visit Ferrara: www.visitferrara.eu, Tel. 0532 783944.

PISCINE AQUAPOLIS - BASSANO DEL GRAPPA
7 - 8 - 9 GIUGNO 2019

CAMPIONATO ITALIANO VVF NUOTO - NUOTO A SALVAMENTO
BASSANO - VICENZA 2019

POMPIEROPOLI

SABATO
8 GIUGNO
DALLE ORE 10,00
ALLE 18,00

TUTTI I BAMBINI POSSONO PARTECIPARE
CONSEGNA DIPLOMA DI PARTECIPAZIONE

Organizzata dall'Associazione Nazionale VIGILI DEL FUOCO SEZ. VICENZA

POMPIERI X1 GIORNO

PARCHEGGIO ESTERNO PISCINE AQUAPOLIS

VIA CA' DOLFIN 139
BASSANO DEL GRAPPA

Beyfin
Forese Group
Italrescue
Treasure
Ridoni di Assago
nico

Bresano
Baxi
F.lli Farina
Pizzato
ALCO
Nellifit
Cartigliano
akron

B. Nardini
Bresolin
Scremin
CMA

Logo of Vigili del Fuoco Bassano