

Laboratorio del sapere

LE API E IL MIELE

“Dal fiore all'alveare e dall'alveare al vasetto”

La smelatura in diretta

Sabato 30 aprile 2016 – ore 10-12.30 e 16-18.30

Castello di Desenzano del Garda

Conduttore: Lodovico Valente - Apicoltura biologica del SAMPI'

Dopo una breve illustrazione del processo realizzato per produrre il miele, a confronto con i processi industriali per produrre gli zuccheri alimentari, i ragazzi effettueranno le operazioni di smelatura.

Si inizierà con il prelievo dall'alveare dei favi di miele, questi saranno disopercolati dalle ragazze, più delicate e precise, e centrifugati dai ragazzi. Tutte le operazioni del laboratorio saranno eseguite manualmente senza ausilio di energia elettrica. Alla fine i ragazzi avranno la possibilità di gustare il miele prodotto, frutto del lavoro loro e delle api.

Purtroppo le api ci stanno lasciando; in natura sono ormai scomparse da qualche anno; sopravvivono soltanto le api degli apicoltori che, rinunciando ad un po di miele, le fanno riprodurre per sostituire quelle che ogni anno muoiono. Quest'anno ne sono morte oltre il 50%, lo scorso anno ne son morte meno e il prossimo anno ne moriranno di più e sarà sempre peggio se non si farà finalmente qualcosa di concreto per salvarle.