

Link: <https://www.golosoecurioso.it/it/il-20-maggio-e-la-giornata-mondiale-delle-api>

19 Aprile 2019



IL 20 MAGGIO È LA GIORNATA MONDIALE DELLE API

Il 20 maggio 2019 si celebra la Giornata Mondiale delle Api, indetta dalle Nazioni Unite lo scorso anno, per sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza di questi indispensabili insetti – la cui sopravvivenza è minacciata da diversi fattori, tra cui agricoltura intensiva, pesticidi e cambiamenti climatici – e chiedere azioni concrete di tutela. Ecco come vivere la Giornata Mondiale delle Api in viaggio.

Con le api del Castello millenario, in Umbria - Le arnie sono immerse nella natura che avvolge il millenario Castello di Petroia (PG), il maniero in cui è nato Federico da Montefeltro. Qui l'agricoltura intensiva 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 Petroia, 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, in Romagna - Sulle colline della Romagna, a poca distanza dal mare di Cesenatico (FC), le api del Podere La Fattoria (*nella foto*) 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. 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)

In Molise, dove è nato il Primo Apiario di Comunità - 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 (IS), borgo al confine tra l'Alto Molise 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.

Il meleto dell'albergo diffuso di Borgotufi, 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, in 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. Vicino al Sentiero delle Api, il Romantik Hotel Stafler di Vipiteno (BZ), 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)

Apicoltori per un giorno a Ferrara - 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](http://www.visitferrara.eu). www.visitferrara.eu, Tel. 0532 783944.