

Link: <https://www.casa-naturale.com/vivere-green/eventi/viaggiare-con-la-giornata-mondiale-delle-api/>

20 Maggio 2019



Viaggiare con la Giornata Mondiale delle Api

Non solo miele. Non solo arnie. Le **api** non sono solo le piccole creature gialle e nere che volano di fiore in fiore. Ma, quali rappresentanti del gradino più basso tra i “consumatori” della piramide alimentare, sono **responsabili della sopravvivenza di tutte le altre specie**. Animali e vegetali.

Il lavoro fondamentale compiuto quotidianamente dalle api

Grazie alla loro continua opera di **impollinazione**, le api assicurano la **produzione del 75 per cento del cibo che consumiamo**. Insieme, tutelano l'ambiente e ne assicurano la biodiversità. E in loro onore, le Nazioni Unite hanno stabilito per **oggi, 20 maggio**, la **Giornata Mondiale delle Api**. Per celebrare il loro lavoro e sensibilizzare l'opinione pubblica riguardo la loro importanza.

Gli apicoltori registrano sempre crescenti notizie di debolezza e decrescita della popolazione. Ciò determina una generale fragilità dell'ecosistema, privato, così, delle sue fondamenta. **Pesticidi, sostanze inquinanti e cambiamento climatico sono tra le cause della sofferenza della specie**. Le api sono, infatti, tra le prime creature a subire l'impatto di questi agenti esterni. Le analisi effettuate provano che tutto ciò che viene utilizzato per trattare i campi coltivati, è presente anche nel miele che viene prodotto dagli allevamenti di api limitrofi. E viene quindi assimilato dai piccoli animali. **Nichel, cromo, cadmio e piombo** sono spesso tra gli ingredienti di mieli di castagno, tiglio e millefiori. E vengono **assunti, così, anche dagli esseri umani**.



Apicoltura come una volta: dove?

Esistono diverse oasi in cui le api sono tutelate e rispettate. Dove i pesticidi sono vietati e i mieli prodotti sono naturali e buoni, come quelli di una volta. La tenuta del **Castello di Petroia**, in Umbria, offre 19 sentieri percorribili che si snodano tra campi di fiori spontanei in cui volano le api. Nella valle del Rubicone, girasoli, ulivi antichi e vitigni autoctoni caratterizzano un paesaggio bucolico dove il **Podere La Fattoria dei Ricci Hotels** ha trovato il luogo adatto per la posa delle arnie. Nel menù, i cibi prodotti grazie all'impollinazione dei piccoli insetti e, tra le offerte, corsi educativi per bambini. In Molise, regione che attesta la più alta biodiversità in Italia, è nato il primo Apiario di comunità d'Italia. Qui si terrà il corso per diventare apicoltori, ospitato dall'albergo diffuso **Bortogufi**, in prima linea per sostenibilità e produzione biologica. Se ci si sposta in Alto Adige, si ha l'opportunità di percorrere il Sentiero delle Api, un cammino escursionistico tra i masi di montagna. E per una sosta rilassante c'è il **Romantik Hotel Stafler di Vipiteno**, dove l'area benessere offre massaggi con il miele e lo chef due stelle Michelin Peter Girtler cucina con ingredienti locali. Nel cuore dell'Emilia-Romagna, infine, il **Consorzio Visit Ferrara** propone diversi percorsi educativi per scoprire i segreti del lavoro dell'apicoltore e degustare i mieli più pregiati. La Giornata Mondiale delle Api è una buona occasione per pensare a una piccola gita fuori porta alla scoperta dell'apicoltura e del miele. Per rilassarsi nel contatto con la natura e imparare qualcosa in più di un mondo piccolo ma fondamentale.

www.petroia.it

www.riccihotels.it

www.bortogufi.it

www.romantikhotels.com

www.visitferrara.eu