

Soroptimst International Club Alto Friuli

API E MIELE

OBIETTIVI DEL PROGETTO-

La mano dell'uomo, in questo caso degli apicoltori , Maurizio e Fabrizio Zanini sembra quasi sovraintendere a questo prezioso lavorio delle api . Mani esperte per donarci il fragrante profumo, l'ineguagliabile sapore del nettare degli Dei .

Un dono della natura che grazie al lavoro del Sig Maurizio e del figlio Fabrizio, ritroviamo sulla nostra tavola. Biologico, perché frutto di attenzione e rispetto dei ritmi naturali .

Golosissimo ingrediente dell'alta cucina carnica, che sapientemente mescola gli opposti sapori, esaltando quel tratto magico che rende i suoi piatti indimenticabili.

Il Club Soroptimist Alto Friuli è pertanto orgoglioso di questo Service del Soroptimist International a sostegtno all'Apicoltura, che si è concretizzato con il dono di 3 arnie, il cui ottimo miele, ci auguriamo, possa riempire le dispense di molte famiglie.

Un duplice beneficio in termini sia di salute che di supporto alle attività locali .

La presidente del Soroptimist club Alto Friuli

Mariagabriella Plazzotta

CHI SIAMO-

Soroptimist è nato nel 1921 in America. Ora conta sedi in ogni nazione ed in ogni continente. In Italia vi sono circa 6000 socie.

Il SII ha siglato protocolli d'Intesa con: Ministero dell'Istruzione . E' membro effettivo dell' Osservatorio della Presidenza del Consiglio dei Ministri-



Dipartimento per le pari opportunit e la famiglia. Il Club Alto Friuli nato nel 1999 .è uno dei sei Club regionali; condivide gli obiettivi internazionali, nazionali e locali che hanno come denominatore comune: ***- La valorizzazione del potenziale delle donne in ogni ambito professionale, in ogni sfera della vita civile ed in ogni ambito culturale, con particolare attenzione alle risorse femminili giovanili.***
-La promozione dei Diritti Umani, di una cultura della pace, e della solidarietà-La promozione di ogni forma democratica e solidale di volontariato

L'importanza dell'AMBIENTE
Ingrediente necessario per la produzione di miele è un ambiente ricco di fioriture e poco toccato dalle attività umane.
Le piante di interesse apistico della zona pedemontana e montana si dividono equamente tra gli ambienti arborati, boschi e boscaglie e quelli prativi.
Le specie diffuse solo nella fascia montana, rappresentano circa un quarto di tutte quelle presenti.
Alcune specie legnose, come il sorbo montano, vari arbusti quali rododendri, mirtilli, ontano verde, e specie erbacee come Epilobium angustifolium e Cirsium eriophorum sono esclusive delle zone più alte.



Nelle aree montane a quote più basse spesso si ha la presenza di specie con elevato valore apistico (soprattutto tiglio e castagno, ma anche acacia).
Dal punto di vista della biologia animale, il miele deve essere considerato come un alimento di riserva: solo le api (e pochi altri insetti a loro simili) fanno miele perché solo loro, tra gli animali che si nutrono di nettare e polline, hanno la necessità di accumulare scorte di cibo. Le api sono ingegnose riuscendo a trasformare il cibo fresco dell'estate in un alimento a lunga conservazione.

Come alimento il miele può essere visto come una fonte di zuccheri semplici e per questo è un cibo altamente energetico e dolcificante. In questa categoria è l'unico che non necessita di nessuna trasformazione per arrivare dalla natura alla nostra tavola.
Il ruolo dell'apicoltore
L'apicoltore si limita ad estrarlo e a renderlo disponibile. Per questo, l'apicoltore si può definire il pastore delle api.
L'apicoltore moderno, quindi, si occupa soprattutto di regolare i comportamenti delle api in modo da ottenere il massimo della produzione; si preoccupa di verificare che tutto proceda secondo il suo corso naturale e interviene per ripristinarlo se necessario; prende provvedimenti quando malattie, parassiti o altri nemici naturali delle api le minacciano; si preoccupa di fornire alle api sufficienti risorse per la

loro sopravvivenza o per un'abbondante produzione di mieli pregiati trasportando gli alveari nei luoghi delle fioriture e le nutre quando le risorse naturali si rivelano insufficienti.



Il nomadismo, cioè lo spostamento degli alveari dalle aree di svernamento a quelle produttive, è una pratica indispensabile per la produzione moderna e avviene nelle ore notturne, quando tutte le api sono rientrate nell'alveare.
Si definisce malga l'insieme di quattro elementi: il pascolo "passon", l'abbeveratoio "aip" o "poce da l'aghe", la stalla "loze" e la casera "casere".
"Il Filo dei Sapori"- ZANINI Tolmezzo (UD)
apicoltura_zanini@pec.it Prodotti:ZANINI :Ecco l'elenco.
1. Mieli: Acacia, Melata, Millefiori, Rododendro, Tiglio/Castagno, Alianto, Castagno
2. Ricostituenti: Pappa reale, Polline, Propolis, Miele mix, Balasamico, Curcumel, e Zenzimel.
3. Golosità: Nocciomiel, Miele con frutta secca, Caramelline, Grappa al miele.
4. Cosmetica: Bagnodoccia, Shampoo, Sapone, Intimo, Creme corpo, Creme viso, Cura dei più piccoli e Gel disinfettante mani. Via Betania

