

Azienda Agricola

Apicoltura Miceli

Via D. Leone n°13

88046 Lamezia Terme

Email apiculturamiceli@libero.it

Sito web: apimiceli.it

Tel. 0968433424 cell. 330798459 3288315299

OGGETTO: Relazione Concorso “Un Giorno in Fattoria”

Descrizione azienda e dei soggetti impegnati Apicoltura Miceli

A cavallo tra gli anni '50 e gli anni '60, nonno Giovanni raccoglieva il miele delle sue api, allevate in bugni, nelle campagne di Gizzeria, caratteristico paese calabrese d'origine arbëreshë. Non indossava alcuna protezione, spremeva i favi a mani nude per separare il miele dalla cera. Dai suoi palmi colava il brillante “oro” nei capienti contenitori. Alcuni favi li lasciava opercolati, per deliziare figli e nipoti. Una di loro è mamma Fulvia, nel 2010 ha fondato, a Lamezia Terme, Apicoltura Miceli, azienda a conduzione familiare che vede impegnati il marito Roberto e le figlie Roberta e Valentina.

Alla base della nostra realtà c'è il rispetto per la Natura, la lavorazione artigianale di prodotti genuini, il recupero della ricchezza della tradizione contadina calabrese associato alle moderne tecniche apistiche e produttive.

Papà Roberto è l'ideatore del nostro slogan “C'è llù suli dintra!” (“C'è il sole dentro!”), frase che ripeteva ogni volta mentre, orgoglioso, osservava i primissimi vasetti di miele all'inizio dell'attività: un esplicito omaggio al sole calabrese e a tutti i tesori di cui ci fa dono.

Le sorelle, Roberta e Valentina scegliendo di non emigrare, hanno abbracciato questo mondo straordinario e stanno contribuendo a far crescere questa realtà meridionale. Ai bambini delle scuole in visita didattica raccontano la vita delle api, trasmettendo soprattutto l'importanza del loro ruolo d'insetti impollinatori: la nostra azienda è iscritta all'albo regionale delle Fattorie Didattiche della Calabria. “Adotta un'arnia” è la nostra campagna di sensibilizzazione mirata a focalizzare l'attenzione su questa tematica.

Alla base della nostra realtà c'è il rispetto per la Natura, la lavorazione artigianale di prodotti genuini, il recupero della ricchezza della tradizione contadina calabrese associato alle moderne tecniche apistiche e produttive.

Sono proprio le api le protagoniste della nostra azienda: 150 famiglie con cui ormai viviamo in simbiosi, raccogliendo solo lo stretto necessario dalla loro produzione e cercando di sfruttarlo il più possibile. Il nostro primo obiettivo, infatti, è la loro protezione: applichiamo solo tecniche apistiche rigorosamente ecologiche.

Tra i nostri prodotti ci sono, *in primis*, il miele millefiori, derivante dal nettare di preziosissime fioriture spontanee e perfetto per dolcificare, e il miele di castagno, ideale da spalmare sui formaggi stagionati e per preparare i tipici dolci calabresi (*turdilli e pignolate*).

Dal miele abbiamo ricavato anche altre due prelibatezze: l'Idromele e l'Aceto di Miele. L'Idromele è una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione di acqua e miele, riscoperta grazie a un'antica ricetta segretamente custodita da “nonno Giovanni”. Questo vino di miele fu probabilmente la bevanda alcolica più utilizzata nel mondo antico, prima della diffusione della vite. Per i celti era bevanda sacra e dell'immortalità, i vichinghi lo bevevano per festeggiare i guerrieri vittoriosi, l'espressione “luna di miele” pare abbia origine proprio da questo dolcissimo “vino di miele”. Ideale per gli aperitivi e abbinato alle pietanze salate (fritture, formaggi stagionati, carne arrostita), delizioso anche come dessert (accompagnato con pasticceria secca) o

come digestivo da sorseggiare a fine giornata. L'Idromele può essere utilizzato anche in cucina, per sfumare alcune pietanze allo scopo di esaltarne il sapore. Ad esempio, sul pesce, al posto del vino bianco. Recenti studi nei laboratori del gusto, effettuati da esperti sommelier, hanno attestato un perfetto connubio tra l'Idromele e il cioccolato al latte, fondente ed extrafondente, notoriamente difficilmente abbinabili ad una bevanda.

L'aceto di miele è quasi certamente il primo aceto ad essere utilizzato dall'uomo. Le donne egiziane ne facevano largo uso anche per la bellezza di corpo e capelli. Deriva dall'Idromele sottoposto a fermentazione acetica. È un aceto bianco ad alta digeribilità, ideale per condire le insalate e per preparati agrodolci. Leggero e ambrato, ha un sapore acre ma meno pungente del comune aceto ed è considerato molto più digeribile. Spesso a sceglierlo sono proprio le persone che non gradiscono il tipico gusto dell'aceto. Ideale per condire le insalate, per i preparati agrodolci, per le salse, per marinare carne e pesce o per dorarli in padella, come bevanda dissetante se allungata con acqua.

Come per tutti gli altri prodotti, anche per l'aceto di miele applichiamo la lavorazione a freddo, senza l'aggiunta di additivi e/o conservanti, quella che, anche se tende a creare residuo in bottiglia, permette di conservare le caratteristiche in maniera del tutto naturale!

Nel 2014 abbiamo attivato presso la nostra azienda un laboratorio propoli, autorizzato dal Ministero della Salute, per la lavorazione e la trasformazione di questa come integratore alimentare che effettua anche la lavorazione conto terzi. Attualmente è l'unico laboratorio apistico per la propoli in Calabria.

La propoli, l'antibiotico naturale delle api, un integratore alimentare utilissimo per l'uomo, è in origine una resina prodotta dalle piante per rivestire e proteggere le gemme a fiore, gli apici vegetativi ed alcune parti della corteccia. Nelle ore più calde della giornata, quando diviene molle e malleabile, le nostre api la raccolgono e la rielaborano per trasportarla in arnia. Lì servirà per rimpicciolire l'ingresso, tappare buchi ed interstizi, verniciare i favi e renderli immuni da attacchi di funghi e batteri; per intrappolare i "grandi" predatori, impedendo così la propagazione di infezioni. Così, come le lunga mura per le antiche *polis*, questa sostanza è indispensabile per la difesa della "Città delle Api", non a caso il suo nome deriva dal greco *πρόπολις*, *propòlis*: *davanti alla città*. Nonostante la presenza di migliaia di individui in spazi ridotti, grazie alla propoli l'alveare è uno degli ambienti più salubri esistenti in natura!

Anche per quanto riguarda l'estrazione della propoli dall'arnia, noi apicoltori Miceli stiamo ben attenti a operare nel rispetto delle api, posizionando apposite reti sui favi all'interno dell'arnia per brevi periodi, invitando le api a propolizzarle, ovvero a sigillarne i fori. A lavoro completato, il prodotto viene estratto dalle reti per essere lavorato in soluzione idroalcolica e idroglicerica (junior) all'interno del nostro laboratorio.

Consideriamo la propoli l'oro nero dell'arnia e abbiamo tenuto diversi corsi d'apicoltura sull'argomento per la FAI "Federazione Apicoltori Italiani".

L'ultimo arrivato tra i nostri prodotti è lo sciroppo "Mieloppo", integratore alimentare per adulti e bambini, fonte concentrata di sostanze nutritive, indicato per dolcificare le tisane e per arricchire le bevande dissetanti degli sportivi.

La nostra azienda è partner del progetto "Gedeone", costituito dall'associazione "Comunità S.S. Pietro e Paolo" di Lamezia Terme, dal Comune di Carlopoli, dal Centro di Salute Mentale del Reventino di Decollatura e dalla "New Day Onlus" di Soveria Mannelli. Dal 2014 questo progetto, che ha come slogan "È vietato calpestare i sogni", lavora su 8 ettari di terreno che circondano i ruderi dell'Abbazia di Santa Maria di Corazzo a Carlopoli (Cz), realizzando visite guidate in compagnia del personaggio "Fra Guida", organizzando, in collaborazione con diverse associazioni, eventi culturali e percorsi trekking, coltivando l'*origanum eracleoticum* nell'obiettivo di riprendere la coltivazione delle erbe officinali dei monaci cistercensi.

“Alla scoperta della straordinaria vita delle api e dei loro amici apicoltori”, proposta Apicoltura Miceli per il Concorso “Un giorno in fattoria”

La sottoscritta Miceli Fulvia, in qualità di titolare dell’azienda Apicoltura Miceli, iscritta all’albo regionale delle Fattorie didattiche della Calabria, con la presente formula proposta di visita didattica da tenersi presso la propria Azienda.

Tale proposta ha l’obiettivo di illustrare ai ragazzi la vita delle api e il mestiere dell’apicoltore.

Un apicoltore sarà il personaggio guida della visita.

Particolare attenzione sarà posta sui contenuti pedagogici e sulle tematiche ambientali. I bambini sono gli ideatori e i protagonisti del futuro e dall’organizzatissima società delle api c’è tantissimo da imparare:

- L’alveare è un organismo in cui la cooperazione è fondamentale. Dalla scoperta del suo funzionamento, attraverso un parallelismo classe/alveare/famiglia, gli alunni saranno stimolati a sviluppare il senso di responsabilità nei confronti dei loro compagni, delle maestre, dei familiari.

- Le api sono il vero e proprio “motore della natura”: delle 100 colture da cui dipende il 90% della produzione mondiale di cibo, 71 sono legate al loro lavoro d’impollinazione. Malattie e parassiti, cambiamenti climatici, pratiche agricole di stampo industriale, soprattutto l’utilizzo di alcuni pesticidi e di sostanze inquinanti, stanno letteralmente uccidendo le api e ciò potrebbe seriamente compromettere l’arrivo di molti alimenti sulle nostre tavole. Sarà perciò spiegato ai ragazzi l’importantissimo processo d’impollinazione e chiarito il ruolo dell’apicoltore nella tutela delle api.

La visita didattica avrà una durata di una mattinata e sarà così articolata:

- Ore 9.00. Arrivo e accoglienza in Azienda, discorso di benvenuto con breve presentazione della nostra realtà aziendale.

Inizio del percorso didattico in cui l’apicoltore guida, mediante spiegazioni orali e supportato da cartelloni colorati e descrittivi e proiezioni fotografiche guiderà i ragazzi alla scoperta della straordinaria vita delle api: nascita, vita in comunità, riproduzione, organizzazione sociale e del lavoro. Attraverso delle divertenti *scenette* interattive e coinvolgenti, i ragazzi saranno stimolati ad immedesimarsi e ad immaginare la vita all’interno dell’alveare, la comunicazione tra le api, i diversi ruoli e comportamenti. Mediante l’utilizzo di coloratissimi peluche e attraverso attività sensoriali e simulazioni, sarà illustrata l’impollinazione, la raccolta del nettare, del miele e della propoli, la produzione della cera e la sciamatura.

Verrà chiarito il mestiere dell’apicoltore nelle varie fasi della stagione apistica (raccolta degli sciami naturali, smielatura, costruzione dei telaini per nido e melario), mostrati gli strumenti di lavoro d’apicoltura (arnia, tuta, affumicatore, spazzola, casco, ecc.). Sarà sottolineato il legame tra l’ape e l’apicoltore: un rapporto ormai indispensabile, costituito da un continuo scambio reciproco in cui gli apicoltori sono, prima ancora che produttori, come rivela la terminologia inglese *beekeeper*: le persone che si prendono cura delle api.

Sarà simulata la raccolta del miele e la smielatura e verranno mostrati gli attrezzi del mestiere del laboratorio del miele.

Saranno presentati gli altri prodotti derivati dall’arnia fabbricati dalla nostra azienda: Idromele, Aceto di Miele, Propoli, Sciroppo “Mieloppo”.

- Ore 10:30 pausa ricreativa in cui verrà offerto un delizioso spuntino a base di miele.
- Al termine della ricreazione ai ragazzi verrà mostrato un video d’approfondimento sulla sciamatura girato nella nostra Azienda che mostra gli apicoltori al lavoro per la raccolta di diverse tipologie di sciami.

Sarà proposto un gioco tematico: un puzzle a tema ape, grazie al quale i ragazzi comprenderanno l'importanza della collaborazione, prendendo spunto proprio da come fanno le api!

I bambini saranno organizzati per gruppi per osservare le api all'interno di una teca trasparente.

Al fine di sensibilizzare la scolaresca sulle tematiche ambientali (inevitabilmente legate al mondo delle api) ogni bambino sarà invitato a scegliere un impegno semplice e concreto nei confronti della Natura che sarà attaccato, assieme a tutti gli altri, su un coloratissimo cartellone.

- Ore 13:30: Fine della visita didattica, saluti e ringraziamenti.

A tutti i bambini sarà consegnato l'attestato di partecipazione, un omaggio prodotto nella nostra Azienda e il *Quaderno Operativo Apicoltura Miceli*, libricino personalizzabile contenente ulteriori approfondimenti sulla vita delle api, sulle tematiche ambientali discusse durante la visita, con una sezione dedicata ai giochi e alla fantasia (giochi, disegni da ritagliare e colorare).

FOTO:









