

**09:30**

### Camminata alla scoperta dell'Appennino e della biodiversità a cura del CAI - Club

**Alpino Italiano.** Percorso paesaggistico di km. 6,00 ca. dislivello +246 -253.

Ritrovo davanti alla Chiesa di Calderino (Beata Vergine del Rosario) - via Lavino 47 – Monte San Pietro (BO) alle ore **09:00 - 09:15** e rientro nel medesimo luogo alle ore 12:00-12:30 circa dove, volendo, si potrà pranzare.

Contributo per assicurazione € 2,00 per soci e € 5,00 non soci. Prenotazioni: Giuliano 338 – 5499583.

**12:00**

**Come funziona la vita dentro un alveare?** La vita delle api osservandole in un'arnia a vetri chiusa). Illustrerà l'apicoltore Adriano Mattarozzi. Le api sono da proteggere per una giusta sostenibilità ambientale.

**12:30**

### Apertura stand gastronomici:

“da Chiara” Casa Vallona (lasagne, tigelle e salumi, farinate e torte salate, biscotti ciambelle e crostate-birra artig.vino)  
 “da Rosanna” (crescentine/salumi, polenta ragù/squaquerone, salsiccia patate- frittate sform. dolci frutta- acqua/ bibite)  
 “da Silvana” – (cibi napoletani: panini vegetariani – muffin e crocchette – graffe e dolci - caffè)

**12:30**

**Benvenuto del Presidente della CIA (Confederazione Italiana Agricoltori) sig. Marco Bergami, sponsor dell'evento.**

**14:30**

**Dr. Roberto Ferrari (Ph.D in entomologia resp. CAA Giorgio Nicoli)**

“come gestire il verde dei giardini e preservare le api”.

**15:30**

**LE API SENTINELLE DELL'AMBIENTE. Tavola rotonda** con apicoltori, agricoltori e cittadini per confrontarsi e discutere sul grave problema, sugli insetti e su di noi, dell'impatto dei cambiamenti climatici sull'ambiente, sulle produzioni, sugli animali e sull'uomo.

Daranno il loro contributo a questo incontro:

- **Piero Peri** (Responsabile territorio e ambiente della CIA regionale Emilia Romagna) apre la tavola rotonda e ci illustra “tramite le rilevazioni dell'Associazione, come i cambiamenti climatici stanno influenzando nel mondo delle api”
- **Giorgio Baracani** (vicepresidente di Conapi e presidente dell'Associazione Apicoltori Felsinei “Le nostre Api”) ci parlerà de “l'impatto dell'ambiente nelle api e nell'apicoltura”
- il professor **Adamo Domenico Rombolà**, (Università di Bologna. Conduce ricerche sullo sviluppo di sistemi agroecologici-senza sprechi, agricoltore, produttore di vino e olio biologici). Presenterà “Il Vigneto agroEcologico: apicoltura, accoglienza, biodiversità”
- **Andrea Besana** (veterinario specializzato in apicoltura) illustrerà “come affrontare le nuove sfide in apicoltura”
- **Matteo Finelli** (apicoltore, membro consiglio direttivo ass. Felsinei) ci parlerà di “api regine autoctone adattate al territorio per contrastare le stagioni avverse”

Inoltre parteciperanno alla tavola rotonda i seguenti imprenditori agricoli: Floema, Tomesani (frutta-verdura), Botti, Rivabella, Terraquilia (Cantine), Mignani (formaggi, carne).

Moderatore: Chiara Battistini (agriturismo e B&B Casa Vallona)

L'incontro è aperto a tutti. Al termine sarà consegnato l'attestato di “amico delle api” ai partecipanti.

Dalle

**15:30**

**Giochi con i boy scout** – Vecchi giochi ritornano per divertire i bambini.

**16:30**

**Miele e Mieli** – Esperienza pratica gratuita di assaggio dei principali tipi di miele, a cura della **d.ssa Maria Lucia Piana**, biologa tra i massimi esperti di miele in Italia e all'estero.

**17:00**

**Gioco didattico sulle api** – conoscere le api e ciò che le circonda giocando insieme, mentre un apicoltore spiega.

**18:00**

**La smielatura** – Gli apicoltori eseguiranno una dimostrazione dell'estrazione del miele che le api hanno raccolto con tanto lavoro.

**19:00**













**Apertura stand gastronomici** - “da Chiara” – “da Rosanna” – “da Silvana”

Dalle

**19:30**

**Intrattenimento musicale con “Spaghetti Jensen”**. Dove le differenti esperienze musicali

convergono e si incrociano sulla via maestra del sound di Nashville: questo è quello che Spaghetti Jensen trasmette con un solido approccio rock. La loro discografia vede su molte canzoni del loro repertorio originale la collaborazione ed il contributo del “songwriter” di Nashville Lonnie Ratliff e rappresenta fedelmente quello che il quartetto riesce a portare sul palco nelle sue performance live.

-  **09:50** **COSA POSSIAMO FARE PER CONTRIBUIRE A CONTRASTARE I CAMBIAMENTI CLIMATICI ED AIUTARE GLI INSETTI, tra cui le api, A NON ESTINGUERSI?**  
**Gli interventi di due esperti ci aiuteranno a capire e come contribuire.**  
Introduzione di Matteo Marchesi
-  **10:00** **Dr. Daniele Peano** (CMCC Foundation Euro-Mediterranean Center on Climate Change)  
*“Clima e cambiamento climatico: cosa sono e come si studiano”*. Seguono dibattito e domande.
-  **11:00** **Prof. Nanetti Antonio** (*ricercatore CREA-AA centro ricerca agricoltura e ambiente*) *“relazione tra i cambiamenti climatici e l’apicoltura”*. Seguono dibattito e domande.
-  **11:30** **Passeggiata tra le piante spontanee e selvatiche lungo il fiume Lavino.**  
*Passeggiata botanica in compagnia dell’agronomo **Andrea Morsolin** per imparare a conoscere le principali piante selvatiche che compongono il nostro territorio ed i loro utilizzi (culinari, ambientali, erboristici, ecc.)*  
*Un momento di relax per apprezzare la natura e la biodiversità.*  
Prenotarsi da Andrea, in loco, entro le ore 11:20.  
Gentilmente offerta dalla Tenuta Montemaggiore di Loghetto.
-  **12:00** **Come funziona la vita dentro un alveare?** La vita delle api osservandole in un’arnia a vetri (chiusa). Illustrerà l’apicoltore Adriano Mattarozzi. Le api sono da proteggere per una giusta sostenibilità ambientale.
-  **12:30** **Apertura stand gastronomici.**  
*“da Chiara” Casa Vallona (lasagne, tigelle e salumi, farinate e torte salate, biscotti ciambelle e crostate-birra artig. vino)*  
*“da Rosanna” (crescentine/salumi, polenta ragù/squaquerone, salsiccia patate- frittate sforn. dolci frutta- acqua/ bibite)*  
*“da Silvana” – (cibi napoletani: panini vegetariani – muffin e crochette – graffe e dolci - caffè)*
-  **14:30** **Premiazione del concorso per le scuole elementari: “le Api, sentinelle dell’ambiente”**  
Saranno consegnati i premi alle classi vincitrici del concorso. I premi sono gentilmente offerti dagli apicoltori locali.
-  **15:00** **Il miele in cucina –** Possibili impieghi alimentari e gastronomici del miele.  
Con degustazione gratuita. A cura della prof.ssa Lucia Piana, tra i massimi esperti in Italia e all’estero per l’analisi sensoriale del miele.
-  **16:00** **Laboratorio per bambini –** A cura dell’orto giardino condiviso “Il Biricoccolo”.
-  **17:00** **Caccia al fiore perduto (grandi e piccini) –** Chi vuole partecipare dovrà **prenotarsi** da Carolina **entro le ore 16:00**. La caccia si svolgerà nel piazzale dell’evento.
-  **18:00** **La smielatura –** Gli apicoltori eseguiranno una dimostrazione dell’estrazione del miele che le api hanno raccolto con tanto lavoro.
-  **19:00** **Apertura stand gastronomici –** “da Chiara” – “da Rosanna” – “da Silvana”

..ooOOOoo..

**Vi aspettiamo numerosi e Vi ringraziamo per la partecipazione!!**



Con il patrocinio del



Comune di  
**Monte San Pietro**  
Città Metropolitana di Bologna

Quest'anno "Sulle vie del miele" scende "in città" per farsi conoscere.  
L'evento si svolgerà

**nel piazzale adiacente alla Chiesa di Calderino**

Via Lavino 47 – Calderino di Monte san Pietro (BO)

Coordinate GPS 44.457.0743 – 11.199.1673

**ENTRATA LIBERA !**

L'iniziativa "sulle vie del miele" ha vinto il 1° premio al festival di Turismo Responsabile 2015 promosso da IT.A.CA' e Bologna Welcome. Ha ricevuto una menzione speciale anche nell'edizione 2016.

*La festa è organizzata grazie agli apicoltori locali:*

Apicoltura La Torre di Adriano Mattarozzi



Apicoltura lanuaapi di Flavio Bertaglia



Casa Vallona az. agricola di Battistini Chiara



Az. agr. Veronesi Carla Cohousing Il Mucchio



Az. agr. podere La Piana di Niccolò e Diletta Lelli



Apicoltura Marchesi



Tenuta Montemaggiore



Apicoltura Stanzani



Tenuta agricola "Ghisiliera" di Rimondi Daniele



Apicoltura "Sulla via del miele" di Nabulsi Zeid



Stefano Recchia apicoltura

Danielli apicoltura

*E con la collaborazione di:*

