

Ad Angera si discute “Il dono eterno delle api”

Pubblicato: Venerdì 22 Settembre 2017



Il Civico Museo Archeologico di Angera e SlowFood Provincia di Varese organizzano il convegno annuale dedicato al paesaggio agroalimentare antico, nel weekend di conclusione del Settembre angere, quest'anno dal titolo: “**Melissa: il dono eterno delle api operose**”.

Il tema scelto per il 2017 sono infatti **le api e il miele**: la storia delle api è infatti indissolubilmente legata alla storia e allo sviluppo culturale dell'Uomo e l'irrinunciabile esistenza di tali piccoli insetti rende il tema scelto di grandissima attualità.

Le problematiche emerse negli ultimi anni a causa dell'uso di pesticidi e di altri fattori tossici per le api saranno tra gli argomenti trattati da entomologi, archeologi, veterinari, biologi, ricercatori e apicoltori: nella giornata di approfondimento si parlerà delle caratteristiche delle api e dei loro prodotti, dalle epoche più remote ad oggi, oltre che delle proprietà caloriche, antisettiche e terapeutiche del miele. Sarà possibile inoltre vedere un insolito **alveare esagonale realizzato da un artista contemporaneo** e si potranno **assaggiare alcuni prodotti a base di miele**.

La partecipazione al convegno è gratuita, ma i posti sono limitati: solo coloro che risultano regolarmente iscritti al convegno potranno inoltre partecipare alle degustazioni correlate. Informazioni o prenotazioni a: prenotazioniangera@gmail.com.

Il convegno si svolge durante le Giornate Europee del Patrimonio, e fa parte delle celebrazioni per il Settembre Angere 2017.

Domenica 24 Settembre, poi dalle 15.00 tradizionale sfilata dei carri vendemmiali che conclude il Settembre Angere. Informazioni e programma dettagliato degli eventi su www.angera.it FB AngeraTurismo

IL PROGRAMMA COMPLETO

Sabato 23 Settembre 2017

Sala Consiliare, Via Cavour, Angera.

MELISSA. Il dono eterno delle api operose

10.00 – Registrazione dei partecipanti

10.30 – *Saluti del Sindaco e delle Autorità presenti.*

Moderata Cristina Miedico. Museo Archeologico di Angera

11.00 – *Le Api, anello fondamentale della catena naturale*

Claudio Porrini. Dipartimento di scienze Agrarie,

Università di Bologna

11.20 – *Il Vaso campaniforme e l'apicoltura in epoca pre e protostorica*

Filippo Maria Gambari, Museo delle Civiltà di Roma

11.40 – *Ceramica da miele in epoca romana in Italia settentrionale*

Patrizia Cattaneo, Museo Archeologico di Legnano

12.00 – *Api nell'Arte. L'alveare esagonale*

Daniele Giunta, artista

12.20 – *Miele nella gastronomia storica*

Laura Mussi, Archeologa, Il Convivio, archeogastronoma

12.40 – Domande e discussione

13.00 – Pausa pranzo Miele, nettare e ambrosia nel cibo e non solo.

L'Amministrazione offre un piccolo buffet ai relatori e ai partecipanti al convegno. Il rinfresco si tiene presso la Sala Multifunzionale del Museo Archeologico, via Marconi 2, Angera.

Durante il Convegno verranno esposte alcune arnie storiche.

Un particolare ringraziamento a Davide Zeni e al Museo Apiario dell'Abbazia dei Padri Benedettini di Finale Pia (Sv) www.museodelleapi.it, che hanno messo a disposizione i reperti in mostra.

Moderà Filippo Maria Gambari. Museo delle Civiltà di Roma

15.00 – *Le api e la scoperta educativa: allevare i cinque sensi*

Marzio Marzorati, Legambiente

15.20 – *Principali cause del declino delle api e sue conseguenze*

Patricia Pazos, biologa

15.40 – *Api per la biodiversità – Le arnie Top Bar*

Marco Valentini – Apicoltore – Bioapi Anghiari AR

16.00 – *Il pascolo per le api e le città amiche delle api*

Jacopo Milazzo, veterinario

16.20 – *Ape nera sicula – Presidio Slow Food*

Alberto Senaldi – Slow Food Condotta Prov. di Varese

16.40 – *I mieli varesini e la DOP del miele di Acacia*

Davide Zeni, Consorzio Qualità Miele Varesino, Associazione produttori apistici Varese

17.00 – Brindisi di saluto con degustazione di prodotti a base di miele

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it