



GIORNATA BEEDIVERCITY NEMBRO (BG)

Soggetto proponente: **LIONS CLUB VALLE SERIANA.**

Una collaborazione tra: **ISTITUTO COMPRENSIVO ENEA TALPINO, IPSEOA ALFREDO SONZOGNI, COOPERATIVA ONLUS CEA SERVIZI.**

In collaborazione anche con la: **COMUNITÀ MONTANA VALLE SERIANA.**

Il progetto "BeediverCity | i mieli dell'alveare, a scuola di cibo per la vita"

prevede lo svolgimento di un laboratorio didattico di educazione agro-alimentare che si svolgerà presso l'Istituto Alberghiero Sonzogni di Nembro agli inizi di dicembre o in alternativa a gennaio dopo il periodo festivo, e che vedrà come protagonisti gli alunni della scuola secondaria di primo grado "Enea Talpino" componenti del CCR (Consiglio Comunale dei Ragazzi) e gli alunni dell'IPSEOA "Alfredo Sonzogni".

Il laboratorio avrà la finalità di promuovere l'educazione agro-alimentare legata al tema dell'apicoltura. Esplorando questo caleidoscopico mondo, gli alunni assumeranno la consapevolezza che ogni individuo ape è prezioso e indispensabile per l'insieme alveare, proprio come ognuno di noi lo è per tutti gli altri all'interno della società. Questo significherebbe avere finalmente nota l'importanza dell'impollinazione che consente al nostro ecosistema di continuare a esistere. L'attenzione dell'intervento verterà sull'importanza di conoscere i prodotti, valorizzare quelli a chilometro zero e sulla stagionalità di questi prodotti in un'ottica green.

**L'attività formativa si svolgerà in un unico incontro di 4 ore,
dalle 8:30 alle 12:30 c/o l'IPSEOA "A. Sonzogni" - Via Bellini, 54 Nembro (BG)
il giorno giovedì 6 febbraio 2020**

Tale proposta sarà così strutturata:

- una parte di didattica con degustazione del miele e
- un'altra con dimostrazione culinaria e assaggio nel laboratorio di cucina.

Nello specifico, durante le ore di didattica verrà presentato il mondo delle api mellifere, descrivendo il loro ruolo e la funzione interna alla famiglia che abita l'alveare. Verrà poi posta l'attenzione sul tema della produttività legata al settore apistico artigianale, dando spazio alla degustazione sensoriale delle diverse tipologie di miele monoflora e millefiori.

Occasione che darà la possibilità di introdurre concetti fondamentali quali l'impollinazione, ovvero il principio base alla produzione di miele, la stagionalità dei prodotti alimentari, la biodiversità come tutela ambientale e la scelta di un'alimentazione sostenibile.

Le restanti ore metteranno a contatto gli alunni del CCR con quelli dell'Istituto Alberghiero Sonzogni, che daranno vita ad un momento laboratoriale sull'importanza della trasformazione e sui sani stili di vita alimentari. Protagonista della dimostrazione culinaria sarà il prodotto apistico per eccellenza, ovvero il miele.

Target Alunni di Nembro della scuola secondaria di primo grado ed alunni (I.C. "Enea Talpino") della scuola secondaria di secondo grado (IPSEOA "Alfredo Sonzogni"), in un feedback costante tra teoria e pratica, conoscenze e competenze dell'oggi e del futuro per agire da cittadini responsabili.

Motivazioni Vorremmo porre l'attenzione sull'alimentazione sostenibile che, non solo permette di avere maggior riguardo verso l'ambiente, ma anche verso sé stessi prendendosi cura del proprio corpo con alimenti nutrienti e biologici e nei confronti della piccola produzione agricola, facendo sì che quest'ultima abbia un effettivo riscontro sul mercato, ormai saturo di grandi industrie e multinazionali nell'ambito alimentare. Inoltre, abbiamo ritenuto fosse importante fare chiarezza sulla teoria che sostiene che la morte delle api porterebbe all'estinzione dell'essere umano per capire effettivamente quanto siano indispensabili le api come principali insetti impollinatori che danno il via a una serie di fenomeni essenziali per la vita del nostro ecosistema.

Obiettivi Educare a un'alimentazione sostenibile e all'importanza del ruolo delle api nel nostro ecosistema; osservare e comprendere come questo tipo di insetti possa essere indispensabile per la sopravvivenza dell'uomo stesso.

Contenuti

- Descrizione dell'alveare e della famiglia di api che lo abita, attraverso l'osservazione di un'arnia didattica fotografica, ossia una vera arnia messa in sicurezza per l'assenza delle api fisiche, sostituite da fotografie, e dove è possibile odorare, guardare e toccare con mano un favo reale, costruito in cera naturale d'api.
- Presentazione della figura dell'apicoltore: uno sguardo alla produzione del miele, descrizione delle fasi di raccolta, smielatura e invasettamento del miele (possibilità di proiettare filmati riguardanti il processo di produzione).
- Discorso sulla biodiversità a tutela dell'ambiente e sull'alimentazione sostenibile.
- Degustazione miele e show cooking degli alunni dell'Istituto Alberghiero Sonzogni di Nembro, con ricette a base di miele.

Bergamo, 15 novembre 2019



CEA Servizi Soc. Coop. Sociale Onlus



VALLE SERIANA

Sede:

Ristorante "Don Luis", via S. Vincenzo de Paoli, 2 Torre Boldone (BG)

Telefono:

035.341.393

E-mail:

lionsclubvalseriana@tiscali.it