



La conoscenza del miele

Figli del cielo sono l'olio d'oliva, il miele, il riso, il tè. Impossibile che da alimenti così luminosi possano nascere cattivi odori.

Guido Ceronetti

Il progetto.



PROGETTO DI SENSIBILIZZAZIONE ALLA QUALITA' E ALLA CONOSCENZA DEL MIELE NELLE SCUOLE

L'iniziativa è proposta dall'associazione
APAT Apicoltori in Veneto.
Via E. Porcù, 13 31040 NERVESA (TV)





**L'AMORE, LA CURA E LA
DIFESA DELL'AMBIENTE
SONO IL FULCRO DI TUTTO**

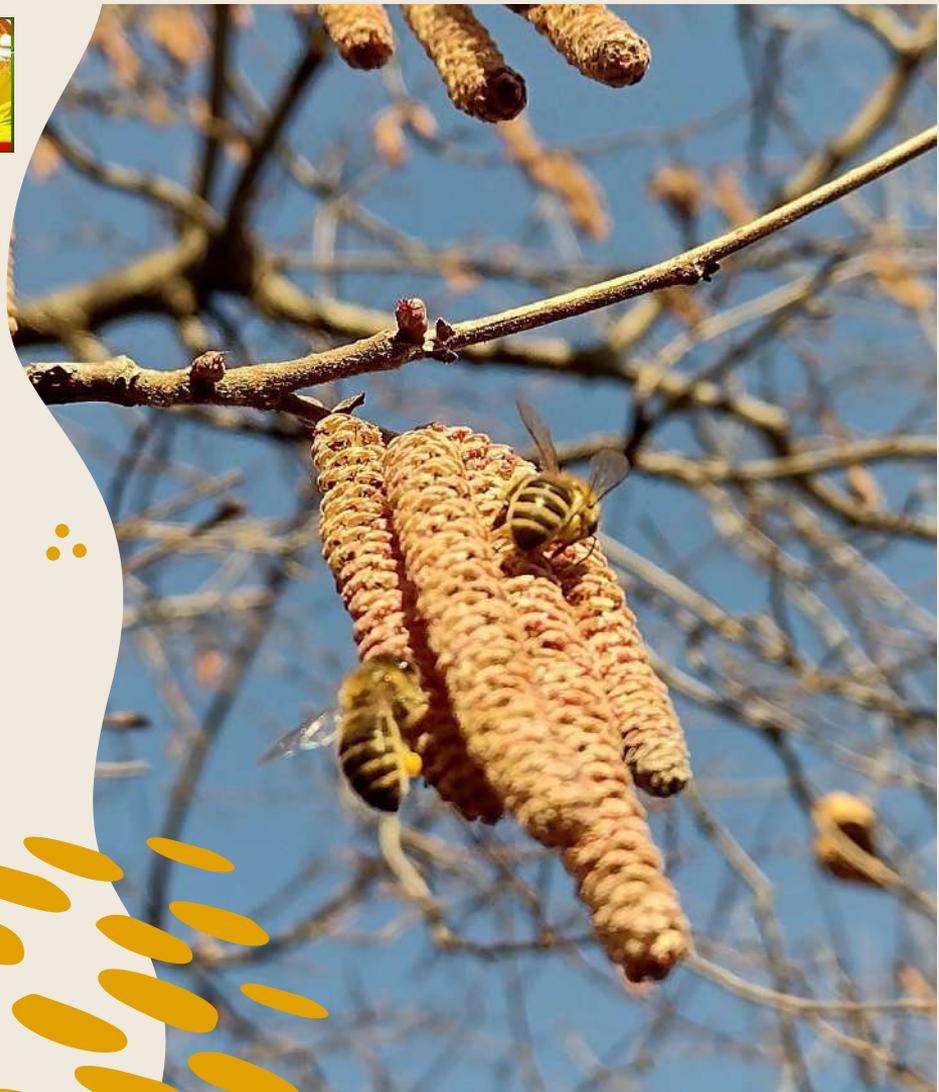


APAT

L'associazione APAT, tramite i fondi europei, si impegna a promuovere la conoscenza del miele nelle scuole, proponendo degli incontri in classe per le scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado.



- L'attività verrà svolta in classe, ha come obiettivo la conoscenza del miele, le qualità, l'importanza degli insetti impollinatori e le fasi di produzione.
- A seconda dell'età dei bambini e ragazzi a cui si rivolge si utilizzeranno differenti metodi di comunicazione e contenuti più o meno approfonditi.



Scuole: protagoniste del miele





Scuola primaria

Nelle classi della scuola primaria l'intervento durerà un'ora, si utilizzeranno storie e giochi per spiegare il processo di produzione del miele partendo dal superorganismo alveare, passando per le fioriture e i frutti per arrivare al miele e le sue qualità.





Scuola secondaria di 1° grado

Nelle scuole secondarie di primo grado la durata dell'intervento è di 2 ore, si utilizzeranno spiegazioni semplici e giochi di ragionamento per apprendere l'organizzazione degli alveari che ha permesso un'evoluzione indissolubile con le piante e l'uomo.

Dall'alveare passeremo all'ambiente e alla produzione del miele nell'alveare passando alla lavorazione del miele da parte dell'uomo.

Termineremo conoscendo i diversi tipi di miele presenti nel nostro territorio.

Scuole secondarie di 2° grado

Nelle scuole secondarie di secondo grado l'intervento durerà due ore verrà presentato il mondo delle api legato alla produzione del miele, scoprendo il forte legame che c'è fra api, uomo, natura.

Si scoprirà così che il miele è solo la punta dell'iceberg, ma che è una "punta" dolcissima dalle mille sfaccettature e gusti.

Verrà presentato il miele anche come alimento con le sue caratteristiche chimico fisiche.



**Gli incontri vanno programmati entro
giugno 2024.**

**Per info e prenotazioni:
tel. 391 1242439
mail info@lastorga.eu**

