



CIBO & MONTAGNA



vivere l'ambiente - 2014 18° ciclo

Pralongo — Valzoldana (BL) Miele, Api e Biodiversità - domenica 6 luglio 2014

Nel territorio del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi non ci sono "solo" montagna, torrenti, boschi, fiori ed animali, ma anche prodotti alimentari tipici oggi minacciati dall'industrializzazione e globalizzazione del settore agroalimentare. In particolare i prodotti agroalimentari costituiscono una sintesi perfetta del binomio uomo-natura: nel Parco sono numerosi i cibi che vantano una lunga tradizione produttiva e che traducono in sapori unici le peculiarità ambientali di queste montagne.

L'apicoltura è una delle attività agricole più diffuse nel Parco e lungo i suoi confini. Oltre che ai più comuni mieli di acacia o millefiori, molti produttori si dedicano a produzioni particolari quali il miele di melata di abete, di tiglio, tarassaco, geranio selvatico, castagno e rododendro. Dal Marzo 2011 il Miele delle Dolomiti Bellunesi, già inserito tra i "prodotti tradizionali" ha ottenuto la Denominazione d'Origine Protetta (DOP), ed alcuni mieli locali sono anche ottenuti con metodo di produzione biologico. Tuttavia le api sono importanti non solo per il miele ma anche per altre rilevanti funzioni: **l'Ape come sentinella ambientale**. L'Ape è un insetto molto sensibile alla qualità dell'ambiente in cui si muove, perché riesce a nutrirsi e a vivere solo dove la natura è sana, pertanto ci segnala anche lo stato di salute del nostro territorio. **L'ape come garante della biodiversità**: le api, instancabili viaggiatrici, trasportano pollini a chilometri di distanza, promuovono spesso l'ibridazione tra fiori diversi. L'80% delle specie vegetali per riprodursi dipende dall'impollinazione delle api. Quasi il 10% della produzione agricola mondiale dipende da questo servizio ecologico. Il suo valore monetario è stimato a 153 miliardi di euro. Ma da qualche anno il destino delle api si è fatto inquietante. La loro mortalità è del 30-35% superiore al tasso naturale. In silenzio le api stanno morendo e la nostra catena alimentare è in pericolo. Studi scientifici hanno individuato in un gruppo di pesticidi tossici la loro brusca diminuzione, ma altri imputati sono i virus, batteri e parassiti (come la *varroa*), le monoculture e lo stesso cambiamento climatico che, portando estati calde, o lunghi inverni, indebolisce le colonie di api. Causa della loro riduzione è un'ulteriore perdita di biodiversità delle piante. Ecco quindi un circolo vizioso, in cui la diminuzione delle api riduce la biodiversità vegetale, che a sua volta sottrae nutrimento alle api. Conoscere e capire la società delle api ci aiuta a capire le interconnessioni tra gli elementi dell'ecosistema e il nostro posto nell'ambiente. Conoscendo le api possiamo riflettere sulla biodiversità, sull'alimentazione, sulla salute.

Ulteriori ed interessanti informazioni sull'ape e biodiversità sono elaborate da Slow Food e scaricabili dalle pagine: [Api e biodiversità](#) e [La biodiversità](#).

Programma

Partiamo dal Parcheggio di Pian de La Fopa - Pralongo-Forno di Zoldo per incontrare a Malga di Pramper, Renato Pancera, alpinista vincitore del Pelmo d'Oro 2013, nonché uno dei produttori di miele di montagna biologico all'interno del Parco nazionale delle Dolomiti Bellunesi, che ci racconterà di come avviene l'allevamento delle api ed in particolare dell'ape regina, e la loro riproduzione.

La salita a Malga di Pramper avviene lungo la strada forestale (sent. Cai n. 523) percorrendo 350 metri di dislivello (vi è la possibilità di utilizzare il servizio di navetta a pagamento). Da qui proseguiremo al Rifugio Sommariva al Pramperet salendo ulteriori 350 metri di dislivello.

Dal Rifugio torneremo alla Malga facendo il giro per forcella Moschesin (sent. Cai n. 543) punto di passaggio dell'Altavia n. 1 e molto panoramica, e la Val Balanzola (sent. Cai n. 540).

Lungo il percorso saremo accompagnati da Enrico Vettorazzo, funzionario tecnico del Parco Nazionale, il quale ci racconterà del territorio, del ruolo e funzioni dell'Ente Parco, dei prodotti agroalimentari tipici locali che vengono promossi dal Parco stesso, delle iniziative a tutela della biodiversità. Rientrati a Pralongo saremo ospiti di Renato Pancera il quale ci mostrerà l'attività di smielatura ed invasettamento. Con l'occasione potremo gustare i mieli di sua produzione in abbinamento a formaggi locali.



Organizza: Sezione CAI di Mestre
Ass. Giovane Montagna di Mestre
www.caimestre.it
www.giovanemontagnamestre.it

Posti disponibili: 35

Costi: Iscrizione € 5, non soci CAI € 12

Ritrovo:

Mestre, parcheggio Decathlon Mestre
(zona Auchan) - ore 7.00

San Donà di Piave: parcheggio Via Einaudi
ore 7.00

Mirano, parcheggio ARCAM - ore 6.50

Ritrovo in loco:

Pralongo — Forno di Zoldo — Parcheggio di
Pian de La Fopa ore 9.30

Difficoltà: E

Durata: 5-6 ore soste escluse.

Dislivello: circa 700 metri ca.

Cosa serve:

attrezzatura da escursionismo, pedule, giacca impermeabile, pranzo al sacco, bevande.

NOTA: in caso di pioggia il percorso potrebbe subire modifiche

Per informazioni:

Fiorella Bellio tel. 3284383710
Elisabetta Girace tel. 3470630958

Per iscrizioni: tel. 348 1800969
iscrizioni@viverelambiente.it

www.viverelambiente.it
info@viverelambiente.it



C.A.I. Sezioni di

ASIAGO-7C MESTRE
DOLO SAN DONA' DI PIAVE
FELTRE VERONA



**GIOVANE MONTAGNA
Mestre**

ARCAM Mirano