

a colazione con le API

un progetto sulla Rete del MIELE di TERRA MADRE
con Slow Food nei boschi della Montagnola senese,



RESOCONTO

Pievescola, boschi della Montagnola senese,
6 giugno 2010



Slow Food® SlowKids®
Siena



evento realizzato
grazie alla
collaborazione

dell'
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA
Amicoltura 'la Montagnola'
di Pievescola

Produzione e vendita di Miele
e prodotti dell'Alveare
Api Regina e Sciami artificiali



l'evento pilota

a colazione con le API

domenica 6 giugno 2010

Un evento riservato a bambini in età scolare
con degustazione di tipologie di miele monoflorale
presso



Ci siamo dati appuntamento, di buon'ora, nel piazzale delle Scuole di Castellina Scalo a Monteriggioni (SI) e con una piccola carovana di auto, piene di bambini, ci siamo diretti all'opposto versante della Montagnola senese, raccogliendo lungo strada altri piccoli amici. Dopo aver aggirato le pendici del Monte Maggio, tra tondeggianti verdi colli punteggiati qua e là da rossi papaveri, abbiamo raggiunto la piccola frazione di Pievescola e poco oltre, ai margini del bosco, il laboratorio e la pinetina con l'apiario di Gabriele e Patrizia. I bambini, fin da subito, hanno ascoltato con attenzione le parole di Gabriele che li ha introdotti al meraviglioso **mondo delle api**, aiutato dall'arnia didattica, con le pareti trasparenti, che ha costruito lui stesso, contenente un vero **sciame d'api**, sistemata sul prato e riparata da un gazebo.

Nel frattempo Patrizia ha imbandito una lunga tavola per la colazione fatta di miele spalmato su **pane di farine biologiche** e a lievitazione naturale, portato da Luciano de L'Antico pane a legna di Monteriggioni che poi ci ha spiegato le modalità di preparazione del suo pane con questo antico metodo di lievitazione che si serve solo di pasta madre inacidita. Tutti seduti sulle pan-

che o sull'erba ci siamo preparati all'assaggio dei mieli: li abbiamo spalmati nei bicchieri da degustazione per vedere bene il colore e la consistenza di ognuno e poterli annusare meglio, perché i nostri bambini sono stati chiamati a riempire una **scheda di degustazione** ideata e disegnata per l'occasione da Marco, con le caselle descrittive delle sensazioni, brevi notizie sull'azienda, su **Slow Food**, sul cibo **buono, pulito e giusto** e con lo spazio, sul retro, per scrivere un breve "pensierino" facoltativo. Durante il gioco di degustazione con i bambini, si è parlato spesso della **Chiocciolina di Slow Food**, che ci insegna a mangiare lentamente, per fare attenzione alle caratteristiche sensoriali del cibo e conoscere meglio quello che mangiamo; abbiamo parlato anche di un gioco simile a questo, ma molto più grande, che noi di Slow Food facciamo ogni due anni a Torino e che chiamiamo **Terra Madre**, dove si incontrano persone provenienti da tutti gli angoli del mondo che considerando la Terra come la propria madre, le vogliono bene e la rispettano.

Più tardi ci siamo inoltrati nel bosco e abbiamo raggiunto l'apiario, dove, ad una distanza di sicurezza, Gabriele e Patrizia ci hanno raccontato tanti segreti del loro lavoro di apicoltori. Abbiamo conosciuto da molto vicino un "innocuo" fuco, le zampette ricolme di polline di una piccola ape, che per la nostra sicurezza ha tenuto in mano solo Gabriele, prendendola delicatamente per le ali, finché, un po' infastidita dalla nostra presenza, ha sfoderato il suo pungiglione! Poco dopo, uscendo dal bosco, abbiamo fatto una breve sosta alle voliere dei piccioni che allevano i nostri amici, dove abbiamo letto un raccontino sulle caratteristiche di questi particolari volatili scritto da Marcello, il papà di Marco, esperto conoscitore della specie.

Infine abbiamo visitato il piccolo **laboratorio** dove avviene l'estrazione ed il confezionamento del **miele bio-**



per un Progetto sulla Rete del MIELE di TERRA MADRE

con Slow Food nei boschi della Montagnola senese

logico e dove inoltre Gabriele crea delle belle candele con la cera delle proprie api.

Gabriele e Patrizia, hanno poi salutato tutti, regalando ai piccoli ospiti un libricino sulle api, scritto da Beatrice ed Irene, le loro figlie, con una dedica personalizzata ed autografata da Gabriele stesso e in più, una simpatica candela a forma di chiocciola in onore di Slow Food per la realizzazione della bellissima mattinata.

Naturalmente tutti i bambini hanno partecipato con molta dedizione al gioco della degustazione, compilando con impegno le schede e scrivendo il loro pensiero.

Clelia Cirillo e Marco Minetto
membri Comitato di Condotta Slow Food Siena
progetto Terra Madre per i bambini
clelia.cirillo@tiscali.it e marco.minetto@tiscali.it

Se vuoi,
qui sotto puoi scrivere
un pensiero su questa mattina
insieme alle api
e sul miele che ti è piaciuto di più

MI È PIACUTO
TRE TIPI DI
MIELE GRAZIE
DELLA BELLA
GIORNATA

Se vuoi,
qui sotto puoi scrivere
un pensiero su questa mat.
insieme alle api
e sul miele che ti è piaciuto di più!

MI SONO DIVERTITO MOLTO MOLTO!
MIE PIACUTO
IL MIELE ALLA LAVANDA

Se vuoi,
qui sotto puoi scrivere
un pensiero su questa mattina
insieme alle api
e sul miele che ti è piaciuto di più!

Io mi sono divertito molto
che ha una
candela
cava

Se vuoi,
qui sotto puoi scrivere
un pensiero su questa mattina
insieme alle api
e sul miele che ti è piaciuto di più!

MI SONO RICORDATA
DEL GUSTICHEMI
PIACEVO DI PIÙ
E SONO TUTTI I
MIELE PERCHÉ MI PIACE
NO TUTTI I TIPI

compilazione delle schede di analisi sensoriale



a colazione con le API

un Progetto sulla Rete del MIELE di TERRA MADRE
con Slow Food nei boschi della Montagnola senese

gli organizzatori
dell'evento
di
Slow Food
Sen



Il Progetto della Rete del MIELE



Il progetto nasce dall'iniziativa di Clelia Cirillo e Marco Minetto, nell'intento di creare opportunità di **partecipazione per i bambini in prima età scolare**, ampliando la serie di iniziative offerte dalla propria condotta ai soci e simpatizzanti, e soprattutto con l'obiettivo di dare impulso alla **creazione di una rete locale** di produttori per **TERRA MADRE**.

Il **miele** inoltre è un alimento ideale per affrontare con i bambini temi legati al gusto, al rispetto dell'ambiente, delle piante e dei fiori, approfondendo la conoscenza degli insetti che lo producono - le api - la valutazione delle pratiche degli **apicoltori**, che allevando questi particolari insetti ed affinandone i prodotti, completano questa particolare, breve, filiera.

Il Progetto si compone di una serie di stadi finalizzati alla realizzazione di un **evento pilota**, da cui trarre tutte le informazioni utili per moltiplicare eventualmente l'esperienza sul territorio, partendo dal comprensorio **provinciale (nodo) di TerraMadre**, così da dare origine concretamente alla **Rete**.

Le varie fasi preliminari all'episodio apri-pista, hanno inizio con la **Ricerca sul territorio** di realtà aziendali particolarmente adatte, tra gli apicoltori aderenti ai **mercati contadini**, da valutare poi anche con la visita diretta in azienda.



La scheda di degustazione con approccio grafico



La postazione di degustazione con i mieli, i bicchieri, la tovaglietta "parlante"



Il dettaglio della scheda di degustazione con le caselle grafiche da compilare

Successivamente sono stati ottimizzati: il grado di impegno da richiedere ai nostri giovani partecipanti (**la colazione**), la composizione della degustazione (la scelta delle varietà di **mieli monoflorali**, possibilmente stagionali), gli abbinamenti (solo **pane biologico** e **acqua pubblica**), infine lo studio del corretto approccio all'**analisi sensoriale** (la predisposizione di una **scheda di valutazione** amichevole e visuale), da applicare in chiave ludica.



una scheda appena compilata

