



m
marche
di miele

MIELE A MERENDA

NATURALMENTE MARCHIGIANO



Miele a merenda è un progetto proposto dai 4 Consorzi apistici della regione Marche per far conoscere il miele alle nuove generazioni. In particolare si vogliono far conoscere le varie produzioni locali di qualità che raccontano la biodiversità delle Marche, infatti le varie sfumature di colore e di sapore sono dovute alla vegetazione presente nel territorio e al periodo di raccolta.

Il miele è un alimento naturale, ricco di proprietà nutritive, dagli innumerevoli usi e può essere utilizzato quotidianamente sia come dolcificante che come ingrediente in cucina. Il miele contiene inoltre proprietà benefiche per la salute, tra cui quella antibatterica e antibiotica.

Far conoscere la qualità dei mieli delle Marche, certificati e sicuri e prodotti da apicoltori marchigiani è l'obiettivo dei quattro Consorzi apistici delle Marche, che hanno creato un nuovo marchio: "Marche di Miele" che identifica la produzione di miele made in Marche 100% da apicoltori marchigiani. Con il marchio Marche di Miele le aziende apistiche marchigiane si impegnano concretamente a promuovere la qualità dei mieli locali grazie a specifiche norme di produzione contemplate in un apposito disciplinare.

In occasione della **Giornata mondiale** delle api, che si svolgerà il **20 maggio**, proponiamo alle scuole primarie di organizzare un **momento formativo** sulle api, l'importanza del loro ruolo di impollinatori, le tipologie di miele e il loro utilizzo.

Dal momento che le scuole hanno già un proprio percorso didattico su tematiche quali sana alimentazione, outdoor education, ambiente e sostenibilità, riteniamo opportuno fornire del materiale didattico a supporto delle attività già in corso in modo che il personale insegnante possa approfondire l'aspetto più pertinente alla propria didattica.

Verrà fornito il seguente materiale:

- Video didattico dall'apiario al vasetto;
- Depliant illustrativo delle principali tipologie di miele marchigiano;
- Bustine monodose di miele millefiori marchigiano.

Gli studenti dovranno portare pane o fette biscottate sulle quali spalmare il miele (non occorrono utensili, basta spremere la bustina)

Responsabile del progetto: Consorzio Apistico Pesaro Urbino / Serena Alunni 335.7802212

CONTATTI PER LE SCUOLE PER RICHIESTA DEL MATERIALE

Provincia Pesaro: Consorzio Apistico Pesaro Urbino - 329.9317897 - consapipu@gmail.com

Provincia Ancona: Consorzio Apistico Ancona - 333.4223000 - consorzio.api.an@gmail.com

Provincia Macerata: Associazione Apicoltori Macerata - 339.1743514 - apicoltorimacerata@gmail.com

Provincia Ascoli/Fermo: Associazione Apicoltori Piceni Fermi - 339.2069459 - consorzio@apif.it



www.marchedimiele.it

**I CONSORZI APISTICI
DELLE MARCHE**



con il sostegno del Reg. UE 2021/2115