

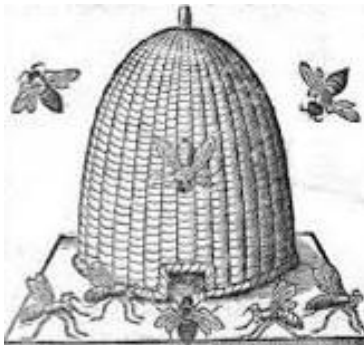


Città di Angera

Settembre Angerese – Sabato 23 Settembre 2017 –
Giornate Europee del Patrimonio

Archeo&Food

3° Convegno sul paesaggio agroalimentare e
sulla alimentazione antica nel territorio del Verbano



MELISSA. Il dono *eterno* delle api operose

Il Civico Museo Archeologico di Angera e SlowFood Provincia di Varese organizzano il convegno annuale dedicato al paesaggio agroalimentare antico. Il tema scelto per il 2017 sono le api e il miele e l'argomento verrà trattato con il contributo del Consorzio Qualità Miele Varesino, della Associazione produttori apistici Varese, di Agenda21Laghi, grazie al sostegno di Legambiente sezione di Angera e del Consorzio castanicoltori di Brinzio, Orino e Castello Cabiaglio e con il Patrocinio di numerosi enti pubblici locali oltre che del Ministero dei Beni e delle Attività culturali e del Turismo.

La storia delle api è infatti indissolubilmente legata alla storia e allo sviluppo culturale dell'Uomo e l'irrinunciabile esistenza di tali piccoli insetti rende il tema scelto di grandissima attualità. La storia delle api e le problematiche emerse negli ultimi anni a causa dell'uso di pesticidi e di altri fattori tossici per le api saranno tra gli argomenti trattati da entomologi, archeologi, veterinari, biologi, ricercatori e apicoltori. Parleremo delle caratteristiche delle api e dei loro prodotti, dalle epoche più remote ad oggi, oltre che delle proprietà caloriche, antisettiche e terapeutiche del miele. Ripercorreremo la storia dell'apicoltura nel territorio varesino, vedremo un insolito alveare esagonale realizzato da un artista contemporaneo e assaggeremo alcuni prodotti a base di miele.

L'apicoltore cieco ... era stato pubblicato nel 2037, pochi anni prima che il Collasso divenisse realtà e quando gli insetti impollinatori non erano ancora del tutto scomparsi dalla faccia della terra. Erano proprio le api al centro del mio interesse. La regina e la sua prole, semplici larve nelle loro celle, e tutto quel dorato miele di cui si circondavano.
da *La storia delle api* di Maja Lunde

*Come l'ape raccoglie il succo dei fiori senza danneggiarne colore e profumo,
così il saggio dimori nel mondo.* Siddhārtha Gautama Buddha, V sec. a.C

Ciò che non giova all'alveare non giova neppure all'ape. Marco Aurelio, II secolo d.C.



Ministero
dei beni e delle
attività culturali
e del turismo



Programma di Sabato 23 Settembre 2017

Sala Consiliare, Via Cavour, Angera.

MELISSA. Il dono *eterno* delle api operose

10.00 – Registrazione dei partecipanti

10.30 – Saluti del Sindaco e delle Autorità presenti

Modera Cristina Miedico. Museo Archeologico di Angera

11.00 – Le Api, anello fondamentale della catena naturale

Claudio Porrini. Dipartimento di scienze Agrarie, Università di Bologna

11.20 – Il Vaso campaniforme e l'apicoltura in epoca pre e protostorica.

Filippo Maria Gambari, Museo delle Civiltà di Roma

11.40 – Ceramica da miele in epoca romana in Italia settentrionale.

Patrizia Cattaneo, Museo Archeologico di Legnano

12.00 – Api nell'Arte. L'alveare esagonale

Daniele Giunta, artista

12.20 – Il miele nella gastronomia storica.

Laura Mussi, Archeologa, Il Convivio, archeogastronoma

12.40 – Domande e discussione

13.00 – Pausa pranzo

Miele, nettare e ambrosia nel cibo e non solo.

Piccolo buffet per i relatori e i partecipanti al convegno.

Il rinfresco si tiene presso la Sala Multifunzionale del Museo Archeologico, via Marconi 2, Angera.

Durante il Convegno verranno esposte alcune arnie storiche.

Un particolare ringraziamento a Davide Zeni e al Museo Apiario dell'Abbazia dei Padri Benedettini di Finale Pia (Sv) www.museodelleapi.it, che hanno messo a disposizione i reperti in mostra.

Modera: Filippo Maria Gambari. Museo delle Civiltà di Roma

15.00 – Le api e la scoperta educativa: allevare i cinque sensi.

Marzio Marzorati, Legambiente

15.20 – Principali cause del declino delle api e sue conseguenze

Patricia Pazos, biologa

15.40 – Api per la biodiversità – Le arnie Top Bar

Marco Valentini – Apicoltore – Bioapi Anghiari AR

16.00 – Il pascolo per le api e le città amiche delle api

Jacopo Milazzo, veterinario

16.20 – Ape nera sicula – Presidio Slow Food

Alberto Senaldi – Slow Food Condotta Prov. di Varese

16.40 – I mieli varesini e la DOP del miele di Acacia

Davide Zeni, Consorzio Qualità Miele Varesino, Associazione produttori apistici Varese

17.00 – Brindisi di saluto con degustazione di prodotti a base di miele

Organizzato e promosso da



Città di Angera



Museo Archeologico



Slow Food®
Provincia di Varese



Grazie al contributo di



MUSEO
delle
civiltà



MUSEO CIVICO
Guido Sutermeister



LEGAMBIENTE



La partecipazione al convegno è gratuita, ma i posti sono limitati,
consigliamo pertanto di prenotare per tempo.
Solo coloro che risultano regolarmente iscritti al convegno potranno inoltre
partecipare alle degustazioni correlate.

Informazioni o prenotazioni: prenotazioniangera@gmail.com

Il convegno si svolge durante le Giornate Europee del Patrimonio
e fa parte delle celebrazioni per il Settembre Angerese 2017

Nel 1497 Ludovico il Moro concesse infatti ad Angera il titolo di città e le diede facoltà di tenere due fiere annuali e diritto di mercato. Da 520 anni la Fiera Settembrina è dedicata al settore agricolo e alla vendemmia. Il Comune ravviva la tradizione e recupera così la memoria agricola, culturale ed enogastronomica angerese e lombarda.

La tutela della nostra identità e la cura per la nostra salute partono dal rispetto e dalla conoscenza della nostra storia, del nostro paesaggio e ambiente naturale e delle tradizioni locali che ne derivano.

Domenica 24 Settembre, dalle ore 15.00, non perdetevi la tradizionale sfilata dei carri vendemmiali che conclude il Settembre Angerese.

Informazioni e programma dettagliato degli eventi su www.angera.it

FB AngeraTurismo

