

Ambasciatori dei mieli

di Alessandra Giovannini

24 ore con gli insetti produttori di melata



Viaggio in Val Pusteria

Il 10 e l'11 giugno si è svolta in Val Pusteria, con un successo che ha davvero superato ogni previsione, la prima edizione dell'incontro dedicato all'approfondimento delle conoscenze della melata e degli insetti che la producono. La necessità di limitare il numero di iscrizioni per una migliore fruizione dell'evento e le numerose richieste hanno già fatto mettere in programma l'edizione 2018.

I due giorni sono stati un viaggio conoscitivo nei boschi di conifere visti da una prospettiva del tutto nuova, alla ricerca di questi abitanti così particolari, tanto invisibili quanto importanti per l'apicoltura: gli afidi e gli insetti produttori di melata.

L'incontro è iniziato con la visita alla Scuola Professionale per l'agricoltura di Teodone.¹



L'approfondimento è seguito nel pomeriggio con Maria Mayr Lago, esperta conoscitrice degli insetti produttori di melata, della loro biologia e dei fattori che ne determinano la presenza e lo sviluppo



Physokermes

(Lecanien)



Cinara

Afidi di corteccia o di foglia
(Lachniden)



1. <http://www.fachschule-dietenheim.it/landwirtschaft/it/nostra-scuola/la-nostra-scuola.asp>



Lucia Piana ha proposto un approfondimento sensoriale con melate di latifoglie, d'abete rosso (*Picea abies*) e d'abete bianco (*Abies alba*), dal quale si sono evidenziati aspetti comuni e discriminativi delle diverse tipologie di mieli. Dopo questa sessione di assaggi si rafforza la volontà di portare avanti la conoscenza e la caratterizzazione delle melate di abete, finora poco studiate e definite nelle loro particolarità



Domenica mattina Maria Mayr Lago ci ha accompagnato nei boschi attorno al Lago d'Issengo alla ricerca dei protagonisti di questo breve viaggio di approfondimento.

C'è stata inoltre la possibilità di visitare l'affascinante distilleria di oli essenziali, che, immersa nella foresta da cent'anni e 4 generazioni, produce in totale sinergia con il territorio²



Ancora una volta i partecipanti, arricchiti dalle nuove conoscenze, non guarderanno più il mondo e in particolare i boschi con gli stessi occhi. Questo seminario ci ha svelato nuovi modi di percepire e di definire gli aromi delle melate di abete, donandoci in più un nuovo sguardo sulle piccole creature che molti di noi neanche conoscevano. Le numerose fotografie scattate durante la due giorni ed il filmato a cura di Livio Cortesi sono visibili sul nostro sito www.ambasciatorimielit.it alla sezione Viaggi.

Le foto usate in queste pagine sono di:
Alessandra Giovannini, Livio Cortesi e Nicola Gattarella

2. <https://www.bergila.com/it/gallery/distilleria-di-olio-di-pino-mugo>