

# DIFFONDERE LA CULTURA DELL'APE

Giuseppe Morosin

**L'Istituto Professionale Alberghiero DIEFFE di Valdobbiadene ha elaborato la Terza "CENA DIEFFETTO", incontrando l'Alveare del Grappa e le api: "Alveare, Fiori, Erbe, Germogli e Bollicine. Un'occasione unica per diffondere e qualificare la cultura dell'ape, dei suoi prodotti e dell'ambiente**

In una stagione apistica disastrosa come questa è difficile parlare della qualità delle produzioni dell'alveare. Le famiglie sono sull'orlo del collasso da fame, hanno sospeso la covata e si stanno nutrendo delle larve per non morire. Unico modo per salvarle è quello di alimentarle con una nutrizione di soccorso che le mantiene in vita, sperando che questo straordinario momento climatico si sistemi velocemente.

Nonostante ciò, non ci dobbiamo fermare nella valorizzazione e crescita culturale e produttiva dell'apicoltura perché abbiamo ancora un lungo percorso da effettuare se vogliamo incidere nella formazione culturale dei vari territori e istituzioni scolastiche, come avviene in questo appuntamento della Terza "CENA DIEFFET-

TO" dell'istituto alberghiero DIEFFE di Valdobbiadene che presentiamo in queste pagine. Di cosa si tratta? La Fattoria Didattica l'Alveare del Grappa ha risposto all'invito dell'Istituto professionale DIEFFE "Officina della Ristorazione e Trasformazione Agroalimentare" di Valdobbiadene, per sviluppare un percorso formativo per tutta la scuola. Preside, Docenti e alunni si stanno cimentando nella Terza "CENA DIEFFETTO" incontrando l'Alveare e le api unitamente a Miele, Polline, Cera, Fiori, Erbe, e Germogli.

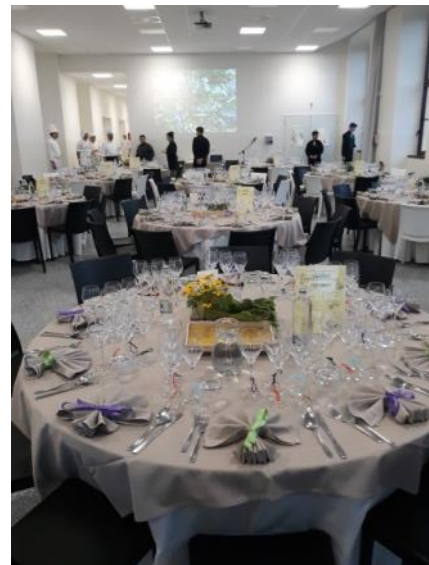
Si tratta di una occasione unica per diffondere e qualificare la cultura dell'ape, dei suoi prodotti e dell'ambiente rispondendo a una esigenza primaria di voler comprendere il valore dell'alveare nella trasformazione agroalimentare e nella ristorazione di

qualità, legata al territorio, alle tradizioni culinarie, curando le moderne esigenze alimentari (proprietà dietetiche, e nutrizionali, genuinità e stagionalità dei piatti che vengono preparati). L'offerta formativa di questo Istituto Professionale Alberghiero, Officina della Ristorazione, è mirata a preparare alla qualifica professionale di cuoco, casaro, pizzaiolo, pasticciere e panettiere, macellaio, mastro gastronomo, barman e cameriere di sala.

In particolare la Terza "CENA DIEFFETTO" ha impegnato il corso Pasticceri, coordinato dal docente Marco Pesce (vice presidente federazione italiana cuochi Treviso) con il "Dolce Alveare", utilizzando **miele di acacia, polline, cera di opercolo e tre erbe mellifere**: Timo, Issopo, Menta Piperita resi disponibili dall'Alveare del Grappa.



Terza "CENA DIEFFETTO" dell'Istituto Alberghiero DIEFFE di Valdobbiadene.





## LALENTE SU

la Terza "CENA DIEFFETTO" ha impegnato il corso Pasticceri, con il "Dolce Alveare" utilizzando miele di acacia, polline, cera di opercolo e tre erbe mellifere: Timo, Issopo e Menta Piperita resi disponibili dall'Alveare del Grappa.

- su di un ramo formato da una grangiglia di biscotto al miele;
- sono collocate 3 foglie di Pan di Spagna al miele di acacia;
- sopra ogni foglia è disposta una meringa italiana al mellito (una macerazione di erbe e miele per estrarre i principi attivi delle erbe) di 3 diverse erbe mellifere che par-

Gli alunni pasticceri si sono impegnati ad elaborare sotto la guida del loro insegnante un dolce veramente speciale. Oltre che interessante sotto il profilo sensoriale, lo si può definire un'opera d'arte per la composizione di forme e colori che sapientemente sono stati elaborati.

La presentazione del dolce alveare da parte dei giovani pasticceri è stata dettagliata:

Un dolce che oltre essere interessante per un delicato profilo sensoriale, lo si può definire un'opera d'arte per la composizione di forme e colori che sapientemente sono stati elaborati.



Sopra ogni foglia di pan di spagna è disposta una meringa italiana al mellito di 3 diverse erbe mellifere che partendo dal basso sono timo, issopo, menta piperita.

tendo dal basso sono timo, issopo, menta piperita;

- il polline disposto sopra le foglie integra i sapori e dà la palatabilità degustativa, arricchendo il colore;
- ogni foglia è decorata da fiori freschi per il arricchire il gusto e richiamare il ciclo di vita dell'alveare;
- l'ultimo tocco originale, sopra ogni foglia, consiste in un cupolino di cera d'opercolo, impregnata di miele, che permette una speciale degustazione sensoriale in bocca di aroma, gusto e tatto.

Il tocco finale veramente unico è stato quello di completare la degustazione del dolce alveare con una analisi sensoriale dell'**unguento della cera ed erbe**, consegnato agli ospiti dai ragazzi sopra uno stecchino e da spalmare sulle mani. Abbiamo notato un particolare apprezzamento di questa novità assoluta che ha permesso di sperimentare direttamente sulla pelle degli invitati i profumi e il tatto del favo di cera, entrando in una



particolare comunicazione con il super organismo alveare. Un gruppo di esperti sommelier ha creato il valore aggiunto della 3acena di effetto: Alveare, Fiori, Erbe, Germogli e Bollicine, studiando gli abbinamenti con il

DOCG Valdobbiadene delle migliori cantine del territorio presenti all'evento. Il Preside Alberto Raffaelli ha illustrato ai 120 invitati, (ristoratori, produttori agricoli, amministratori politici del territorio, produttori di cantine DOCG di Valdobbiadene), l'impegno della scuola a insegnare a molti giovani un lavoro, a conoscere e valorizzare i prodotti della terra, comprendere a fondo la loro qualità e le loro caratteristiche nutritive, imparare a lavorarli e trasformarli in buon cibo. La scuola diventa così lo scenario che aiuta il ragazzo a incontrare la realtà, a imparare a camminare nell'avventura della conoscenza e della competenza, a sperimentare l'uso corretto delle materie prime del territorio e della loro manipolazione creativa.

Il mondo delle api e i prodotti dell'alveare costituiscono una cultura del dell'ambiente sostenibile e dell'alimentazione salutare sviluppando adeguate attività di laboratorio: laboratorio di Cucina, Laboratorio di Sala/Bar e il Laboratorio dei prodotti tipici e tradizionali (salumi, formaggi, pizza, pane, dolci, miele, erbe aromatiche, ecc.).



La novità di degustare la cera di opercolo e di spalmare l'unguento di cera sulle mani ha suscitato molto interesse.

### Riferimenti

- 1) [http://www.ambasciatorimieli.it/images/A/MI/WEB/2018/lapis/2018/lapis\\_maggio\\_2018.pdf](http://www.ambasciatorimieli.it/images/A/MI/WEB/2018/lapis/2018/lapis_maggio_2018.pdf)



Gli alunni impegnati nell'evento si presentano, descrivono i piatti che hanno preparato e ringraziano gli ospiti per la loro partecipazione.

Questa esperienza ha permesso una costruttiva collaborazione tra fattoria didattica apistica e Scuola Alberghiera, aprendo nuove prospettive di formazione sia per gli insegnanti che per gli allievi. Si prospetta un piano di

visite e lezioni finalizzate a far conoscere e sperimentare il mondo dell'apicoltura e di tutti i suoi valori ambientali, nutrizionali e sociali. Noi apicoltori dobbiamo essere accorti a sostenere e collaborare con queste

istituzioni scolastiche del territorio perché unendo le diverse competenze è possibile far crescere l'occupazione, il turismo, la cultura ambientale e uno stile alimentare salutare. L'impegno della fattoria didattica dell'Alveare del Grappa è su questa strada, si sta cercando di ospitare in visita all'azienda apistica gli apicoltori, gruppi di famiglie e le scuole di ogni ordine e grado per aumentare nei giovani e meno giovani le conoscenze di ambiente, salute e migliore qualità di vita.

● **Giuseppe Morosin**

*Tecnico apistico*

*apicoltori.morosin@libero.it*