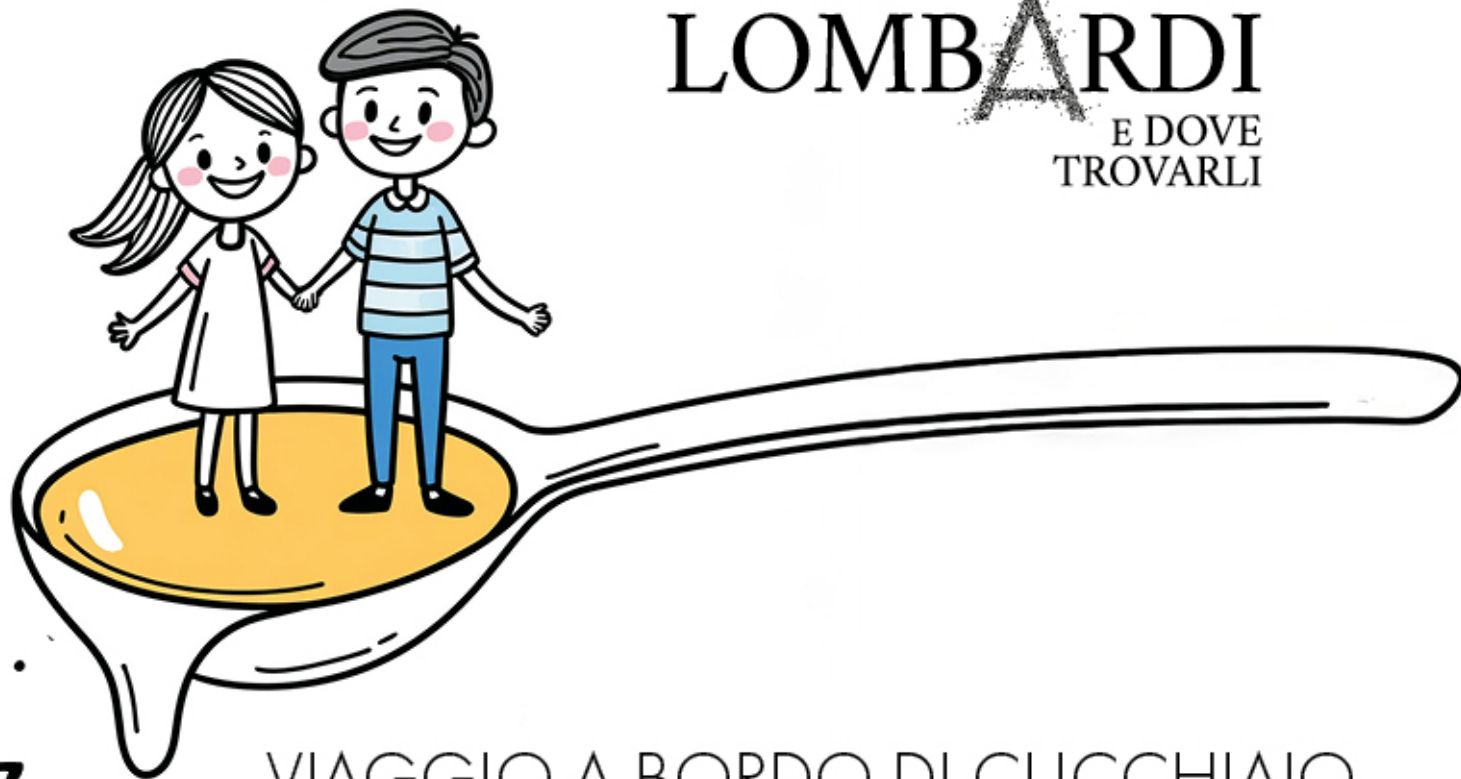


APILOMBARDIA

presenta

MIELI  
LOMBARDI

E DOVE  
TROVARLI



VIAGGIO A BORDO DI CUCCHIAIO  
PER SCOPRIRE IL MIELE  
E I SUOI SEGRETI

I colori e i sapori dei mieli lombardi

[www.mielilombardi.it](http://www.mielilombardi.it)

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE



Cofinanziato  
dall'Unione europea  
Ai sensi del Regolamento  
UE 2115/2021 anno 2024

Da un'idea di



LEZIONI DI MIELE



UNAAPI  
Unione Nazionale  
Associazioni Apicoltori Italiani



# CI PRESENTIAMO CON I NOSTRI AMICI

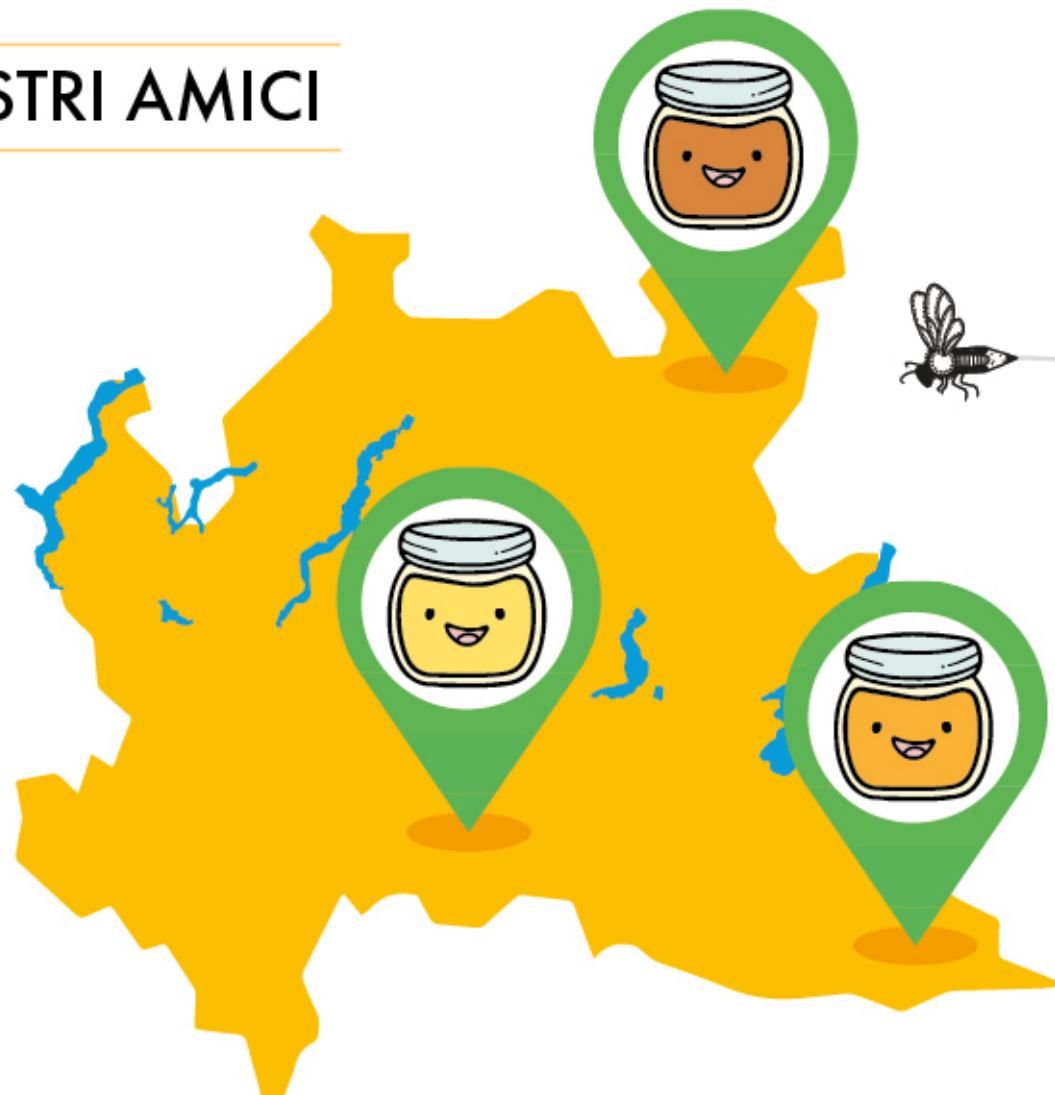
**Siamo i Mieli Lombardi**, siamo tanti, dai molti sapori, aromi, colori e non siamo mai soli. Le api ci fanno nascere, nei loro alveari, accanto a **propoli, pappa reale e cera**.

**Apicoltori e apicoltrici** ci invasettano, si prendono cura delle api e sono felici di **far conoscere i segreti** del loro lavoro.


Per supportarli è nata **Apilombardia** che riunisce migliaia di apicoltori che allevano circa 70.000 alveari in Lombardia.

Grazie ad Apilombardia e al progetto Mieli Lombardi possiamo raggiungere **gratuitamente** la tua scuola e raccontarti le avventure che si vivono tra gli alveari.

Nel farlo ti proporremo delle vere e proprie **Lezioni di Miele** e approfondimenti sul mondo delle api.



UN PROGETTO A CURA DI:



Ciao!  
Ci piacerebbe **incontrarti**  
in un posticino piccolo  
ma ricco di sensazioni,  
un bel **cucchiaino di miele**

Prima di assaggiarci  
**vorrai saperne di più.**

Ad esempio **da dove veniamo,**  
**come ci chiamiamo, e dove**  
**trovarci** quando vuoi cercarci  
fuori da scuola.

Grazie alle **Lezioni di Miele**  
potrai scoprire molto di noi

**UN POSTO BUONO**  
**DOVE TROVARE TANTI DI NOI**



## LA MAPPA DEL TESORO

La **mappa dei mieli lombardi è molto varia**, oltre che dolce.

Boschi di montagna e pianura, alpeggi, parchi, aree fluviali, sottoboschi, campi coltivati: la varietà di paesaggi in Lombardia genera molteplici tipologie di fiori, di nettari e quindi di miele!



Noi mieli siamo **l'essenza del territorio della Lombardia**, frutto di milioni di voli e prelevi delle api di nettare o melata dai fiori o dalle foglie.

Un gruppo numeroso di noi viene definito millefiori perché composto dal nettare di tanti fiori diversi, mentre il miele di acacia, tarassaco, castagno, melata, rododendro, tiglio proviene dal nettare di un solo tipo di fiore.

## MIELI E AMBIENTE



Nelle zone Alpine troviamo produzioni di miele di rododendro, lampone e melata d'abete. Scendendo sulle Prealpi e in Pianura troviamo distese di tarassaco e boschi inframmezzati da ciliegi. Nei parchi fluviali il falso indaco si sta diffondendo, accanto al rovo.



Presso le città l'ailanto è ormai parte del paesaggio. Nei campi coltivati annualmente la colza e il senapino sono presenti, sia in autunno che in primavera. Nei prati stabili l'erba medica e il trifoglio sono buoni produttori di nettare



# MIELI E API VANNO A SCUOLA

I mieli ti raggiungono,  
ma non da soli!

A seconda di come  
è organizzata la tua **scuola**,  
dalla tua **età** e dai **progetti** degli  
**insegnanti** possiamo raggiungerti  
con più o meno bagaglio,  
più o meno appuntamenti  
ed esperimenti.



Scopriamo l'alveare e le api  
grazie all'arnia didattica



Presentazione dei fiori  
da cui proviene il nettare



Come le api creano la magia  
del miele dal nettare



Lezione guida alla degustazione dei mieli



I segreti per capire che mieli  
stai gustando



Perchè ogni miele deve avere  
un'etichetta?

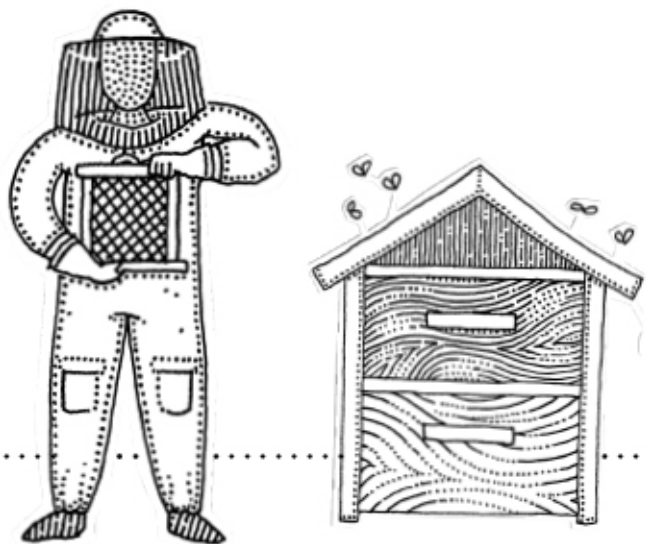
## CHI NON PUÒ MANCARE?

Chi conosce **le api e i tesori** degli alveari.

Persone **esperte di mieli ed apicoltura**,  
capaci di accompagnarti nei segreti  
della natura.



# LE ATTIVITÀ DI LEZIONI DI MIELE



Ti coinvolgeremo nelle nostre **lezioni di miele a scuola**, tramite attività a misura di bimbi e insegnanti. Appuntamenti itineranti per esplorare le caratteristiche sensoriali dei mieli che aggiungono sapore alle nostre montagne, laghi e pianure.

Per saperne di più



Osserveremo colori e consistenza dei mieli



Annuseremo i loro odori



Li assaggeremo come dei veri degustatori



Scopriremo che il miele non è solo dolce ma anche acido, amaro o salato!

Per il 2024 e 2025 le lezioni continuano in Lombardia portando i **Mieli Lombardi, sui vostri banchi.**





# API, MIELI E CHI ALLEVA E RACCOGLIE

Api, mieli e prodotti dell'alveare ti raggiungono grazie a chi lavora con loro e intorno a loro tutti i giorni.

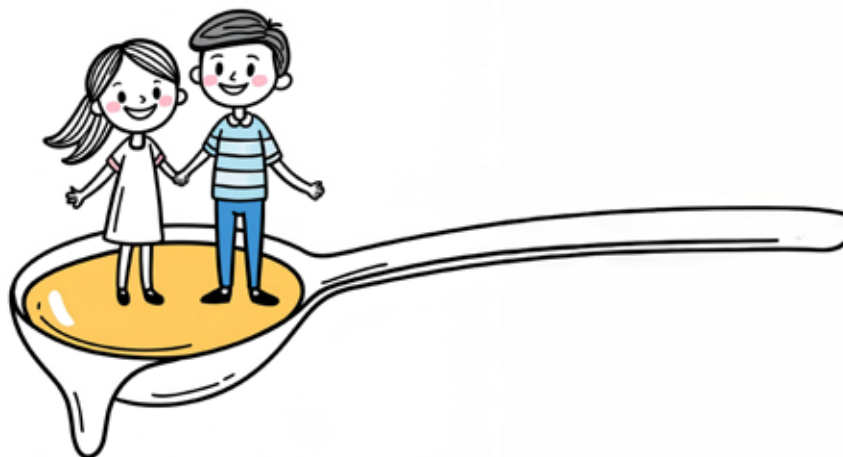
**Vuoi conoscere apicoltori e apicoltrici di Lombardia?**

Nel sito [mielilombardi.it](http://mielilombardi.it) abbiamo dedicato spazio alle loro storie e ai loro mieli.

Scopri l'importanza di ospitare un apicoltore nella tua scuola:

[www.mielilombardi.it/le-aziende](http://www.mielilombardi.it/le-aziende)





Per partecipare ai Minicorsi di degustazione del miele nella tua scuola contatta

[mielilombardi@apilombardia.it](mailto:mielilombardi@apilombardia.it)

[www.mielilombardi.it](http://www.mielilombardi.it)

Siamo anche sui social:



mieli.lombardi



mielilombardi



Cofinanziato  
dall'Unione europea  
Ai sensi del Regolamento  
UE 2115/2021 anno 2024



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE

