



ZENATO®

Pubblicazione: Winecouture

Luogo: Italia

Data: 26 settembre 2023



Bee our friend: Zenato inaugura il nuovo apiario a Tenuta Costalunga in Valpolicella Classica

In alcune zone della Cina i contadini sono costretti ad arrampicarsi sugli alberi per impollinare i propri raccolti, in Italia ogni anno la produzione di miele cala drasticamente del 70%. Eppure, l'85% della produzione agricola Europea dipende dagli insetti impollinatori. Che cosa sta succedendo alle api e che cosa possiamo fare per risolvere il problema? Giovedì 28 settembre presso la Tenuta Costalunga Zenato a Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona) se ne parlerà in un aperto al pubblico (previa conferma a info@zenato.it) con Giuseppe Manno di Apicoltura Urbana, la prima realtà italiana dedicata allo sviluppo dell'apicoltura in città e presso siti aziendali, impegnata nella sensibilizzazione sulla funzione fondamentale che gli insetti impollinatori e le api in particolare svolgono per la conservazione della biodiversità. Nell'occasione, Nadia Zenato inaugurerà anche l'apiario che è stato installato nella scorsa primavera in un'area boschiva della Tenuta in Valpolicella Classica: quattro alveari per un totale di 250mila api che impollinano ogni giorno 120 milioni di fiori.

8mila le nuove api di razza Ligustica Italiana, le più apprezzate nel mondo, con particolari caratteristiche di docilità, a nascere ogni giorno. Con la conduzione dell'alveare, a cura di Apicoltura Urbana, che è biologica.

Come nasce il nuovo apiario a Tenuta Costalunga Zenato in Valpolicella Classica

"Ci sono tante esperienze che avvicinano le persone alla natura e alla sua bellezza, ma osservare le api è qualcosa di magico, magnetico. La loro perfezione, organizzazione e intelligenza tocca delle corde interne che ci fanno percepire quanto sia preziosa la natura e al tempo stesso fragile, scatenando in ognuno il bisogno di proteggerla", spiega Giuseppe Manno.

"È da questa esperienza che sono partito e ho deciso di far conoscere a tutti il mondo delle api attraverso i progetti che realizziamo. Raccogliamo tanto entusiasmo e stupore durare i nostri workshop di contatto con le api, le persone si sentono coinvolti in un'azione concreta di tutela e protezione di questi straordinari impollinatori; le api ci insegnano la coesione, il lavoro di squadra, l'altruismo".

"Non c'è più il singolo individuo ma una squadra che lavora in perfetta armonia, affiatamento e cooperazione per il benessere del gruppo", conclude Manno. "Ci si sente al centro di un sistema più grande di noi e molto complesso, risultato di milioni di anni di evoluzione: il rapporto tra ape, fiori e ambiente che grazie all'impollinazione regala benessere, prodotti agricoli e ossigeno. Nasce così il desiderio di tutelare tutto questo".

Da qui anche il nuovo impegno della famiglia Zenato, con l'inaugurazione del nuovo apiario a Tenuta Costalunga in Valpolicella Classica.

"Consapevoli del ruolo fondamentale degli impollinatori per la conservazione della biodiversità", racconta Nadia Zenato, "nella primavera 2023 abbiamo allestito nella nostra Tenuta Costalunga in Valpolicella Classica un piccolo apiario. Il rispetto dell'ambiente è da sempre stato nel nostro DNA, la natura ci dona dei prodotti meravigliosi e noi abbiamo il dovere di prendercene cura e sensibilizzare sul problema. Proprio per questa ragione abbiamo coinvolto in prima persona i nostri dipendenti e abbiamo voluto organizzare questo incontro, per contribuire a fare cultura sul tema della sostenibilità ambientale".



"La realizzazione di un apiario", conclude Nadia Zenato, "si inserisce all'interno di un percorso che negli ultimi anni ci ha portato ad incrementare i progetti volti a ridurre l'impatto ambientale, a partire proprio dal vigneto con, tra gli ultimi, lo studio degli indicatori di biodiversità per acqua, aria e suolo nei vigneti dell'azienda e l'installazione di colonnine meteo con i sensori di umidità".

"Un percorso che coinvolge tutte le fasi aziendali, in cantina, imbottigliamento, confezionamento con, per esempio, investimenti per l'acquisto di macchinari che riducono il consumo di acqua, la scelta di forniture derivate da materie prime sostenibili, la sostituzione delle bottigliette di plastica negli uffici e in cantina con bottiglie di vetro e distributori d'acqua, che hanno portato alla certificazione per la sostenibilità delle filiere agroalimentari e del vino Equalitas, con l'obiettivo futuro di diventare un'azienda B Corp".