



ZENATO®

Pubblicazione: Venezia & Dintorni

Luogo: Italia Web

Data: 29 settembre 2023

VENEZIA&dintorni
• il gusto italiano nel mondo •



Laboriose, instancabili ma soprattutto fondamentali per garantire l'impollinazione delle piante, passaggio cruciale nel ciclo della natura per consentire a qualsiasi specie vegetale di dare frutto. Sono le api, le migliori amiche dell'umanità, la cui estinzione metterebbe a repentaglio la vita stessa degli abitanti della terra.

Per questo preservare le api, dar loro modo di portare avanti il loro interminabile lavoro tra i fiori e l'alveare, significa assicurare un futuro all'umanità. Da questa consapevolezza nasce l'iniziativa dell'azienda vinicola Zenato con sede a Peschiera del Garda, in provincia di Verona, di installare degli alveari nei propri vigneti della tenuta Costalunga sulle colline di Sant'Ambrogio di Valpolicella.

Nadia Zenato, nel corso di un incontro nella Tenuta Costalunga moderato dal giornalista Rai Marco Marchesini, ha inaugurato l'apiario installato nella scorsa primavera in un'area boschiva della Tenuta: quattro alveari per un totale di 250.000 api che impollinano ogni giorno 120 milioni di fiori. 8.000 le nuove api che nascono ogni giorno. Le api sono di razza Ligustica italiana, le più apprezzate nel mondo, con particolari caratteristiche di docilità. La conduzione dell'alveare, a cura di Apicoltura Urbana, è biologica.

Ad illustrare le caratteristiche e le finalità del progetto è stato 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. Manno ha ricordato che in alcune zone della Cina dove le api sono sparite, soprattutto a causa dell'uso massiccio di pesticidi, i contadini sono costretti ad arrampicarsi sugli alberi per impollinare a mano i propri raccolti, mentre in Italia ogni anno la produzione di miele cala drasticamente del 70%. Eppure, l'85% della produzione agricola Europea dipende dagli insetti impollinatori.

"Per questo ho deciso di far conoscere a tutti il mondo delle api attraverso i progetti che realizziamo. Facciamo capire alla gente che basta coltivare dei fiori sul terrazzo o nel proprio giardino per aiutare le api, mentre l'industria chimica sta già studiando nuove formule di antiparassitari che non distruggano le api. E' un impegno fondamentale per il futuro dell'umanità. E poi questi insetti 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. 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". "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 – prosegue 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", conclude Zenato.

