



# GITA SOCIALE:

SABATO 17 GIUGNO 2017

INCONTRO CON L'APICOLTORE DETTORI ANGELO DI MONTESCUFO (RIMINI)  
SUL TEMA:

## IL VALUTATORE DI API REGINE

PROGRAMMA –

- ore 6,00 - Partenza dal casello autostradale di SOAVE-SANBONIFACIO;
- ore 6,30 - Casello di VERONA SUD
- ore 7,00 - Legnago presso rotonda vicino al parcheggio di Tosano
- ore 10,30 ARRIVO A MONTESCUFO (RIMINI): incontro con l'apicoltore **Dettori Angelo**

Da 30 anni produce **Api Regine Ligustica**, per il rinnovo aziendale.. Una accurata scelta dei pascoli su cui le api possono bottinare gli garantisce la salvaguardia del loro stato di salute e la sicurezza nell'evitare possibili inquinamenti.



Questi sono i caratteri che privilegia nelle proprie **Api Regine Ligustica**:

1. Forte istinto di conservazione e di attaccamento al nido ( basso istinto di sciamatura ).
2. Compatezza e vitalità della covata .
3. Buona vitalità delle api.
4. Corona di scorte sopra il favo , buona organizzazione del nido.
5. Buona tenuta del favo ( che è legato alla docilità )

**La somma di questi comportamenti porta ad una grande produzione di miele** durante tutta la stagione produttiva. Ecco i prezzi di listino 2017: Da maggio a settembre: da 1 a 9 € 18.00 da 10 a 19 € 15.00, oltre 19 € 14,00. Prezzi comprensivi di IVA + costo di spedizione € 12.00 per acquisti online , **€15 per gli acquisti diretti.**

**Per prenotazione api regine telefono 0541 983363**

- ore 13,00 pranzo presso **AGRITURISMO I MURETTI Via Sarciano, 5, 47854 Montecolombo (Rimini)** COSTO DEL PRANZO 20 EURO.

L'agriturismo I Muretti è azienda agricola dall'1994, dove una natura vera offre i doni dell'orto per una cucina creativa e dai sapori tipici e rari sposati all'ottimo olio e vino prodotti in azienda. La bella collina e il parco giochi abbracciano il casale in pietra e legno che vi accoglierà nelle sue stanze e sale. Qui il tempo e lo spazio testimoniano la storia, l'arte e la cultura della dolce valle del fiume Conca. I Muretti propongono una cucina autentica che cambia con il volgere delle stagioni: la pasta fatta in casa, anche senza glutine, le materie prime ricercate, la genuinità dei prodotti, le ricette della tradizione rivisitate. I pecorini con le marmellate di stagione, le tagliatelle al ragù di coltello, il maialino alle mele selvatiche, i gelati alle officinali e tanto altro. C'è anche cucina vegetariana e vegana.

**Per prenotare la GITA:**

**apicoltoriveronesi@libero.it**

indicando il numero dei partecipanti entro **LUNEDI 12 GIUGNO**

**OPPURE CHIAMARE IL NUMERO 3336929 086**