



GITA SOCIALE 2019 - DOMENICA 23 GIUGNO

Come da tradizione l'associazione ha programmato la consueta gita sociale.

Anche quest'anno visiteremo due aziende apistiche importanti nella **zona della Brianza Lecchese Comasco**.

Il programma è il seguente: partenza alle ore 7.00 dal parcheggio del casello autostradale di Soave/San Bonifacio, il pullman farà altre due soste una al parcheggio di VR Sud alle ore 7.30 ed alle 8.00 al casello di VR Nord.

Proseguiremo in A4 direzione Milano per arrivare alla prima azienda in sede operativa a **Barzanò** attorno alle 10.

Qui verremo accolti dal titolare di **Melyosapicoltura**, il sig. **Elio Bonfanti** che assieme al fratello e ad alcuni collaboratori, gestisce quest'azienda di prodotti apistici, producendo nuclei ed allevando **regine Ligustiche**, praticando il nomadismo sia in Maremma che nel nord Italia. Per tale occasione è possibile prenotare per tempo **REGINE FECONDE** al prezzo di 16 € cad/una, la prenotazione va fatta entro il 15 giugno.

<https://www.melyosapicoltura.it/index.php>

Seguirà il pranzo verso le ore 13.00 nelle vicinanze, al ristorante **CAFETIMEOUT** costo a menù 15/18 €, ci accompagneranno sia il sig. Bonfanti che gli altri due ragazzi titolari di AGAPE.



frutteto ed effettua la smielatura anche per conto terzi.

Il costo PULMANN 52 POSTI 15 € persona Rientro previsto per le 19.00

Nel pomeriggio ci recheremo presso un'altra azienda ad una ventina di minuti in zona Como presso **la SOCIETA' AGRICOLA AGAPE**

<https://apeagape.com/> I due soci GIACOMO e FRANCESCO gestiscono un'azienda a carattere biologico che produce e vende miele, marmellate con un



Una delle finalità del **Consorzio** è la costruzione di un sistema integrato **agricoltura-turismo** per promuovere e valorizzare le originalità dell'agricoltura, dell'agriturismo e dell'enogastronomia lecchese.

L'azienda, a gestione familiare, è situata nel **Parco di MONTEVECCHIA E DELLA VALLE DEL CURIONE**.

Elio e Alfonso praticano un'apicoltura nomade che permette loro di produrre più di dieci diversi tipi di miele **monoflora**, tutti vergini integrali. Gli areali di raccolta si estendono dalla **Maremma Toscana** sino al passo del **Foscagno in alta Valtellina**. In oltre l'azienda produce sciami, regine e, negli ultimi anni, pappa reale fresca, polline e propoli. Visita apiario, allevamento api regine e selezione, laboratorio per smielatura e confezionamento.

Invece **AGAPE** è una giovane realtà agricola conduzione biologica che si occupa di apicoltura nel territorio Comasco. Il rispetto dell'ambiente e la ricerca della qualità hanno portato a scegliere l'allevamento biologico delle api. Il laboratorio, certificato ICEA, garantisce il mantenimento della filiera Bio.