

comunicato
stampa



Parco Nazionale dei Monti Sibillini

Ufficio stampa E.mail: ufficio.stampa@sibillini.net

Comunicato n.14/2023

Visso, 05.12.2023

Mielinfesta 2023, premiati i migliori mieli dei Parchi dell'Appennino Tra i vincitori Serena Ottavi di Cessapalombo

I Parchi dell'Appennino centrale e settentrionale riuniti per premiare i migliori mieli del 2023, nell'ambito del concorso Mielinfesta.

Si è tenuto sabato 25 novembre l'appuntamento nella cornice del Parco Regionale Sirente-Velino, l'ente che, quest'anno, ha ospitato nella sua sede a Rocca di Mezzo (AQ) la cerimonia di premiazione del concorso che - lanciato dal Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga - ogni anno dal 2011 elegge i mieli migliori prodotti nel territorio dei Comuni compresi nel perimetro dei Parchi dell'Appennino centrale e settentrionale. Protagonisti, quindi, il Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise, il Parco Nazionale della Majella, il Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, il Parco Regionale Sirente-Velino, il Parco Nazionale dei Monti Sibillini, il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi ed il Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano.

Vincitrice nella categoria Mieli millefiori sotto gli 800 metri è risultata Serena Ottavi di Cessapalombo (MC) che, con il cugino Diego Coperchio, ha trasformato da alcuni anni, una passione ultra decennale in un progetto più strutturato con 30 alveari nella frazione Montalto di Cessapalombo, tra i 500 e i 1000 metri, con una produzione di alcuni quintali di miele.

“Siamo orgogliosi del premio ricevuto - ha detto Serena Ottavi, 29 anni - e vogliamo esprimere il nostro ringraziamento al Parco Nazionale dei Monti Sibillini, al Comune di Cessapalombo e al Giardino delle Farfalle con cui abbiamo collaborato per il progetto BeeSafe per la conservazione dell'ape ligustica, senza dimenticare la Proloco di Cessapalombo che, insieme all'Occhio Nascosto dei Sibillini, ci aiutano a promuovere il nostro miele”.

“Grazie ai corsi specialistici in apicoltura della Regione Marche - ha affermato Diego Coperchio, 38 anni - che ho potuto frequentare, stiamo ottenendo un prodotto ottimo, testimoniato anche dai risultati delle analisi che compiamo ogni anno sul nostro mie-

le, che viene preso ad esempio per la ricchezza degli enzimi presenti”.

Il Centro Ricerche Miele del Dipartimento di Biologia dell'Università degli Studi di Roma “Tor Vergata” ha recentemente diffuso i risultati dell'analisi condotta su campioni di miele prodotti nel territorio del Parco Nazionale dei Monti Sibillini. I risultati hanno evidenziato un'eccellenza per naturalità e salubrità, genuinità, freschezza e buona conservabilità nel tempo. Le analisi dei parametri chimico fisici hanno riscontrato la totale assenza di residui di antibiotici, pesticidi e metalli pesanti.

La manifestazione Mielinfesta vuole esaltare le qualità dei mieli prodotti all'interno delle aree protette appenniniche, sottolineando altresì il forte legame tra apicoltura e ambiente, tra api e biodiversità, ma anche l'importanza del prodotto del miele, che ne rappresenta la diretta espressione.

“L'alveare e i prodotti apistici possono essere considerati un ottimo strumento d'indagine per capire lo stato di salute e la biodiversità dell'ambiente in cui si sviluppano - sottolinea Andrea Spaterna, presidente del Parco Nazionale dei Monti Sibillini - Il monitoraggio dei nostri mieli ha restituito valori altamente positivi e conferma come il territorio dei Monti Sibillini sia un luogo privilegiato per lo sviluppo di attività economiche sostenibili e funzionali alla tutela della biodiversità, come è l'apicoltura”.

Ufficio stampa
3476639520 ufficio.stampa@sibillini.net