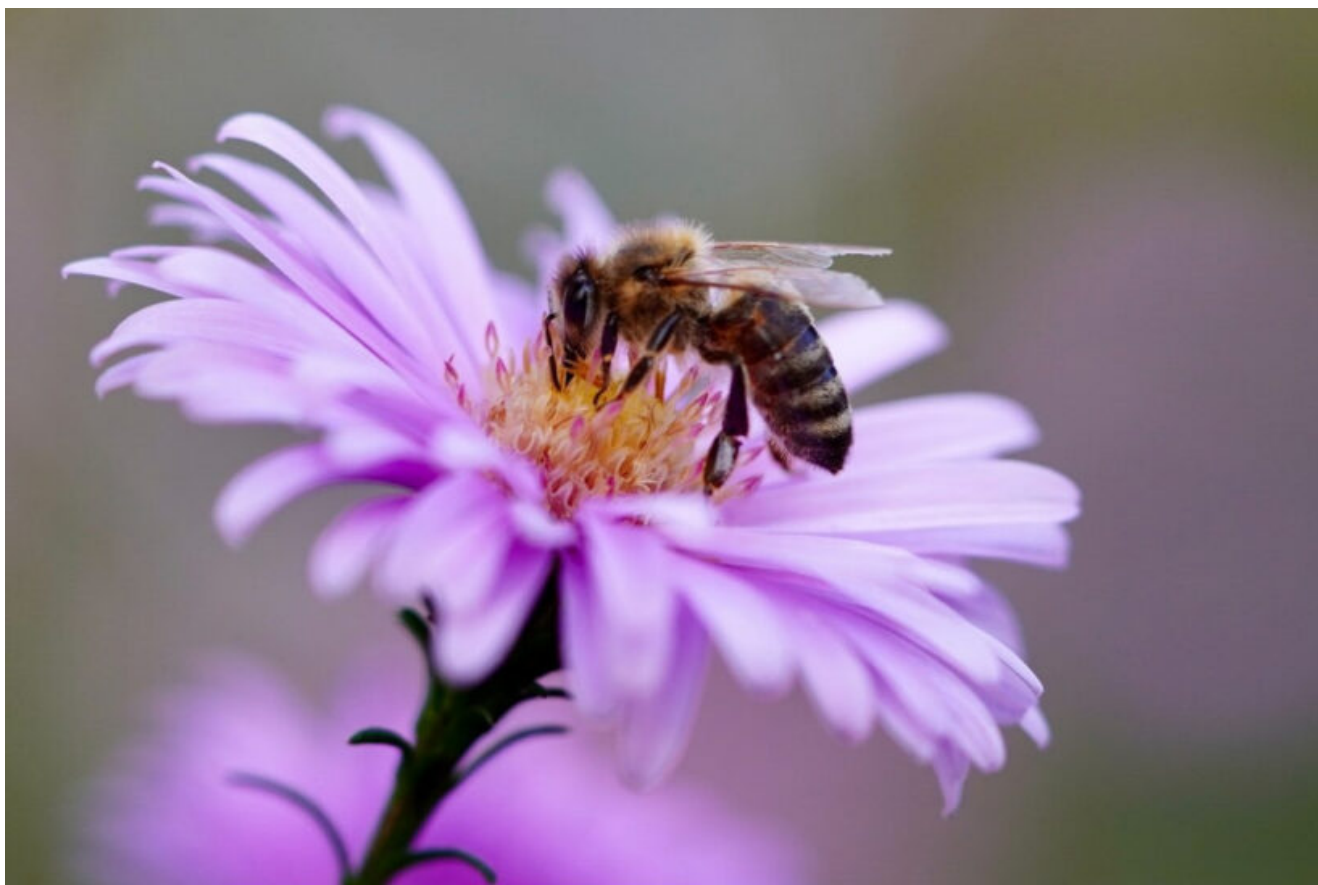


Finocchiona IGP vara il “Progetto Api Sentinelle”, operazione in difesa dell’ambiente

written by Marco Salvaterra | 20 aprile 2021

Il Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP dona tre arnie ad un’azienda agricola che coltiva finocchietto selvatico per aiutare l’impollinazione naturale e promuovere la sostenibilità.



Ape

Le api sono le sentinelle dell’ecosistema, il barometro dello stato in cui si trovano i nostri territori. Per questo motivo il Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP promuove un progetto di tutela e proliferazione delle api. Grazie alla collaborazione con l’azienda 3Bee e le loro “PollyHouse”, sono state donate tre arnie a un’azienda produttrice di finocchietto selvatico, la Sapori della Toscana nel comune di Cortona, elemento insostituibile per la Finocchiona IGP, a cui deve persino il nome.

“È un’iniziativa splendida - ha detto la vicepresidente e assessora all’agroalimentare della Regione Toscana, Stefania Saccardi - e due sono principalmente i motivi. Il primo perché esalta le eccellenze: partendo da un ingrediente che definirei identitario per la Toscana, come è il finocchietto, si giunge alla produzione del prodotto finito, la finocchiona appunto, uno dei fiori all’occhiello dell’agroalimentare toscano, che sta avendo sempre più successo anche all’estero, e che stiamo provando a spingere anche oltreoceano, attivando una stretta collaborazione con le autorità USA. Il secondo motivo è perché mette in evidenza la naturalità del sistema: grazie alla sapienza del Consorzio della Finocchiona, è stato riprodotto idealmente un po’ quello che accadeva un tempo nella fattoria toscana, proprio come il buon allevatore e il buon agricoltore toscani hanno sempre creato: un sistema equilibrato, capace di integrare tra loro filiere e prodotti, col risultato di mostrare quanto la Toscana di qualità sia sostenibile e rispettosa dell’ambiente, sia insomma un tutt’uno con la natura”.

Una prima donazione a cui ne seguiranno altre. “La Finocchiona IGP nasce dallo stretto legame con il territorio ed i

suoi frutti. Il Consorzio vuole fare in modo che al territorio torni qualcosa in termini di sostenibilità ed ecologia: il progetto vuole proteggere l'ambiente e aiutare l'impollinazione naturale grazie alle api bottinatrici delle casette" - racconta il Presidente del Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP, Alessandro Iacomoni. "Con questa attività vogliamo dare valore aggiunto al territorio in termini di mantenimento della biodiversità e preservazione dell'ambiente. Dobbiamo prenderci cura di ciò che ci circonda: "siamo quello che mangiamo", spiegava il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach già 160 anni orsono, e tutto ciò che facciamo nella nostra quotidianità si trova all'interno di un quadro ben più ampio, complesso e soprattutto molto delicato che è l'ambiente che ci circonda. Uno stile di vita sano, equilibrato e consapevole si sposa con l'importanza di vivere in un ambiente altrettanto sano, rigoglioso e protetto dai rischi causati dall'inquinamento, dai pesticidi e dalle sostanze chimiche, nocive per i nostri terreni e le nostre acque. La ricetta della Finocchiona IGP nasce secoli fa dalla conoscenza di questi territori, dal saper utilizzare le risorse dei semi e dei fiori di finocchio spontaneamente offerti da Madre Natura, la stessa che ci chiede aiuto e protezione oggi", conclude Iacomoni.

Prosegue la Vicepresidente del Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP, Antonella Gerini "Questo è un primo passo da parte del Consorzio per spingere tutti noi ad una maggiore consapevolezza e ad un maggior rispetto per tutto quello che ci circonda, dove la qualità di ciò che mangiamo e dall'ambiente in cui viviamo siano un binomio imprescindibile. Vogliamo posizionare in futuro altre casette presso altre zone di particolare interesse in collaborazione con la Regione, per preservare la biodiversità e per dare ulteriore valore ai nostri territori grazie all'aiuto delle api".

Inoltre sarà possibile per l'azienda agricola far analizzare la presenza di pesticidi e sostanze chimiche presenti sui pollini e nei materiali depositati dalle api nelle casette: grazie alla collaborazione con l'azienda fornitrice sarà quindi possibile verificare lo stato di salute dei terreni delle coltivazioni ed il territorio dove le api voleranno. "L'impollinazione gioca un ruolo fondamentale sulla nostra catena alimentare. Gli insetti impollinatori non avendo un ruolo diretto nell'economia sono spesso sottovalutati - spiega il CEO di 3Bee, Niccolò Calandri - Un'azione educativa sul territorio risulta estremamente importante per diffondere la cultura e il valore delle api, permettendo di creare impollinazione e biomonitoraggio".

Un territorio con caratteristiche e colori unici, tra cui spicca il giallo dei fiori del finocchietto selvatico che attira le api, il cui numero, purtroppo, negli anni si è drasticamente ridotto, a causa di inquinamento e dell'uso di pesticidi. La crisi non ricade solo sugli apicoltori ma è fondamentale nell'equilibrio dell'agricoltura, come si può comprendere da questi dati: un alveare mediamente ha circa 70.000 api mielifere e un'ape visita 700 fiori in media al giorno, per cui un alveare con 20.000 api, che volano alla velocità di massimo 29 km all'ora, visita 14 milioni di fiori al giorno e per produrre 1kg di miele devono essere percorsi circa 150.000 chilometri. Il raggio di raccolta di un'ape è di circa 3 km, ma se trova "cibo" più vicino rimane nella zona.

Il progetto del Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP è in sintonia con l'ultima direttiva del MITE - Ministero della Transizione Ecologica - sulla conservazione della biodiversità, riguardo la tutela degli insetti impollinatori per la conservazione. Il Consorzio della Finocchiona IGP intende assicurare la prosecuzione e il consolidamento delle azioni sugli impollinatori, attraverso l'attività di progettazione e implementazione di nuove arnie nei territori di produzione del finocchietto selvatico in Toscana, di cui, quella del 20 aprile, è solo la prima azione.

Grazie al lavoro delle api, il territorio "monitorato" dalle piccole e instancabili amiche dell'agricoltura, può godere di buona salute, regalando un prodotto - in questo caso il finocchietto selvatico - di qualità assoluta, che si integra e arricchisce la Finocchiona IGP, donandole il suo inconfondibile sapore e il suo gusto intenso.