

SABATO 25 MAGGIO

10:00

DAL FIORE AL MIELE LABORATORIO

Dove: Orto Botanico sez. Valle Biodiversità Astino - Bergamo

A cura di: ORTO BOTANICO DI BERGAMO

Workshop alla scoperta dei prodotti delle api, miele, polline, cera, pappa reale, veleno. Come le Api mellifere raccolgono e trasformano gli elementi raccolti in natura.

Per prenotare visita il nostro sito:
www.ortobotanicodibergamo.it

DOMENICA 26 MAGGIO

16:30-18:00

PICCOLI CAPOLAVORI! L'ARTE RACCONTA IL MONDO DELLE API LABORATORIO

Dove: Accademia Carrara - Piazza G. Carrara, 82 - Bergamo

A chi è rivolto: per famiglie con bambine e bambini di 6-11 anni

A cura di: ACCADEMIA CARRARA

Se un'ape entrasse in Accademia Carrara quali opere le ricorderebbero il suo mondo? Un dipinto o una scultura possono svelare i segreti del mondo delle api, perché in qualche modo... si somigliano! Nella Giornata mondiale delle Api scopri il Museo attraverso gli occhi di queste straordinarie creature e impara a proteggerle.

Per info e iscrizioni:

Prenotazione obbligatoria
+39 328 1721727 / prenotazioni@lacarrara.it

Costo: € 5 per ogni partecipante

Ingresso adulti: € 8

Ingresso bambini/e: gratuito

15.30

FESTA PARCO DEI COLLI 2024: LABORATORIO del GUSTO "BIODIVERSITÀ e SENSORIALITÀ"

Slow Food propone il Laboratorio del Gusto: "Biodiversità e Sensorialità" - Saperi, Profumi e Sapori di Mieli prodotti da Jessica Zanni, in abbinamento ad un vino (da scoprire) e Pane di Filiera Locale - ASPAN.

Dove: Sede del Parco dei Colli in Val Marina
A cura di: SLOW FOOD BERGAMO,
VALLI OROBICHE, BASSA BERGAMASCA

Per info e iscrizioni

prenotazioni@slowfoodbergamo.it
E' gradito il contributo, a offerta libera, devoluto a favore del Progetto "10.000 Orti in Africa", che Slow Food sta realizzando da diversi anni.

14.30

NON SOLO API: GLI IMPOLLINATORI DELLA VALLE DI ASTINO VISITA GUIDATA E LABORATORIO

A cura di: ORTO BOTANICO DI BERGAMO

Scopriamo insieme gli impollinatori della Valle di Astino, come riconoscerli e come tutelarli. Una passeggiata all'interno del nostro orto per vedere come vivono e cosa fanno questi piccoli animali.

Per prenotare visita il nostro sito:
www.ortobotanicodibergamo.it



17 | 26 MAGGIO 2024



WORLD BEE DAY
2024



PER BERGAMO
CITTÀ AMICA
DELLE API



VENERDÌ 17 MAGGIO

17:30

LA MAGIA DELLA CERA TRA ARTE E SCIENZA CONFERENZA

Dove: Sala Viscontea- Passaggio di Torre Adalberto, Bergamo

A cura di: ORTO BOTANICO DI BERGAMO

L'antichissima tecnica della ceroplastica svelata da Paola Nizzoli Desiderato, che ci racconterà di come sia possibile superare il ciclo della vita, donando immortalità a colori e forme dei frutti, che riprodotti con sapiente maestria saranno eternamente maturi, o nel loro guastarsi, mostreranno la perfetta imperfezione della natura.

Per prenotare visita il nostro sito:
www.ortobotanicodibergamo.it

SABATO 18 MAGGIO

9.00-12:00

SALVIAMO LE API LABORATORIO

Dove: Piazza Pacati - Monterosso

A cura di: MERCATO AGRICOLO E NON SOLO di Monterosso (DESS)

Costruzione di cassette per impollinatori e palle di semi.

Partecipazione libera e gratuita

15.00-17:00

BERGAMO, DOLCE NETTARE! TOUR DELLA CITTÀ, VISTA DALLE API

Luogo di partenza: Orto Botanico "Lorenzo Rota"- Scaletta di Colle Aperto Bergamo

A cura di: ASSOCIAZIONE BERGAMO GUIDE

Questo tour guidato di Bergamo Alta ti porta a scoprire i luoghi più cari alle nostre amiche api nel cuore della città.

Per info e iscrizioni: info@visitbergamo.net
T +39 035 320402

Costo: 15€ a persona.

Bambini fino a 12 anni gratuito



DOMENICA 19 MAGGIO

15.00-17:30

CASA DOLCE CASA LABORATORIO

Dove: Orto Botanico sez. Valle Biodiversità Astino - Bergamo

A cura di: ORTO BOTANICO DI BERGAMO

Unisciti a noi per una giornata di creatività, apprendimento e impegno per la conservazione delle api!

Per prenotare visita il nostro sito:

www.ortobotanicodibergamo.it

Le prime dieci persone iscritte potranno portare a casa una delle cassette realizzate.

15.00-16.30

BEE-FRIENDLY.

Api, vespe e calabroni visti da vicino LABORATORIO

Dove: Museo Civico di scienze Naturali "E. Caffi"

A cura di: ASSOCIAZIONE DIDATTICA NATURALISTICA

Le api, insetti sociali di fama mondiale, troppo spesso vengono confuse con le simili vespe e i grandi calabroni. Come imparare a distinguerle? Un'occasione per vedere in diretta questi affascinanti insetti all'interno dell'arnia didattica allestita in Museo. L'attività avrà anche la finalità di sensibilizzare i partecipanti sull'importanza della salvaguardia delle api selvatiche. Al termine verrà consegnata ad ogni partecipante la ricetta "Bee Hotel. Impariamo a costruire una casa-nido per le api selvatiche".

Per prenotare visita il nostro sito:

www.museoscienzebergamo.it

BIOBLITZ 2024:

DIVENTA NATURALISTA PER UN GIORNO!

Dove: Centro Parco Cà Matta

A cura di: PARCO DEI COLLI DI BERGAMO

Diventa naturalista per un giorno, seguendo le attività di ricerca sul campo di esperti naturalisti. Iniziativa realizzata con il contributo di Regione Lombardia.

Informazioni: www.parcocollibergamo.it

Prenotazione obbligatoria, posti limitati

MIELERIE APERTE

LABORATORI

Apriranno le porte delle proprie aziende apistiche a adulti e famiglie.

A cura di: ASSOCIAZIONE PRODUTTORI APISTICI DELLA PROVINCIA DI BERGAMO E UNAPI (Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani)

14:30

APICOLTURA FORTINI

ARZAGO D'ADDA (BG) via Leonardo da Vinci 35

Da come nasce un alveare ai vari sapori del miele

Prenotazione obbligatoria

tramite i nostri social (Facebook e Instagram)

9-11 | 11-13 | 14:30-16:30 | 16:30-18:30

APICOLTURA GRISA

BERGAMO via della Grumellina 26

Scopriamo il meraviglioso mondo delle api

e i loro prodotti

Prenotazione obbligatoria visitando il sito:

www.apicolturagrisa.it - tel 328 4653262

15:00

L'ALVEARE di Roberto Bonacina

SOTTO IL MONTE GIOVANNI XXIII° via Fontanella 11A

Visita ad un apiario con attività informativa

dell'attività apistica e intrattenimento educativo sul complesso mondo delle api

Prenotazione: www.lalveare.eu

o entro il 18 Maggio telefonare al N.035 794086

10-11:30 | 14:30-16:00

AZIENDA AGRICOLA BZZZ di Nicole Scudeletti

CASAZZA (BG) - via Tagliati 50 - Val Cavallina

Lago d'Endine

Api mellifere e gli altri insetti impollinatori: un

piccolo mondo pronto a regalare una quotidiana

dose di stupore e bellezza - con visita all'apiario e al

laboratorio di smielatura

Info e prenotazione (obbligatoria): 3286183674

mail: nicole.scudeletti@gmail.com

10:00-12:00 | 14:00-16:00

UNA GIORNATA TRA LE API

Dove: Az. Agr. LA MANDRAGORA - Parco dei Colli

Via Gen. Marieni ang via San Sebastiano

Città Alta - Pascolo dei Tedeschi

A cura di: JESSICA ZANNI

Laboratorio ludico didattico per famiglie per

conoscere api mellifere, apoidei selvatici e

degustazione di mieli locali.

Informazioni: 338 5334199 - ilmieledije@gmail.com

Prenotazione consigliata

Ingresso gratuito

LUNEDÌ 20 MAGGIO

FESTA DELLE API A REDONA

LABORATORI

14:00 - 16:00- riservato alla scuola

Dove: scuola primaria "G.Pascoli" Bergamo

Laboratori di lettura animata e bombe di semi, incontro con apicoltori, presentazioni di libri sulle api e sulla natura.

16:00 - 17:30

Dove: Parco Turani - Bergamo

Piccola mostra didattica, bombe di semi e incontro con un apicoltore.

Dove: Ludoteca Giocagulp

Laboratorio "Costruiamo un aquilone a forma di ape" (max 20 partecipanti).

A cura di: GASAT REDONA, URSULA GRUNER, IC "PETTENI" E LUDOTECA GIOCAGULP

Partecipazione libera

17-18.30

IL TAGLIO DIFFERENZIATO NELLE AREE VERDI PUBBLICHE PER FAVORIRE GLI IMPOLLINATORI E LA BIODIVERSITÀ IN AMBIENTI URBANI

PASSEGGIATA

Dove: ritrovo al Parco Suardi (entrata lato Palazzetto dello Sport), poi Greenway.

A cura di: Servizio Verde Pubblico e Orto Botanico di Bergamo.

Dialoghi, osservazioni, scoperte, spiegazioni. Anche in caso di pioggia.

Partecipazione libera

19:00

CENA A SOSTEGNO DEL PROGETTO PER UN BIOPARCO APISTICO AD ASTINO, VALLE DELLA BIODIVERSITÀ

Dove: Pajo Resort - Nembro (BG)

A cura di: ROTARY CLUB BERGAMO

TERRA DI SAN MARCO

Una serata speciale all'insegna del buon cibo, della compagnia e della solidarietà. Il ricavato della serata sarà devoluto interamente al BIOPARCO APISTICO.

Prenotazioni: segreteria@rcterradisanmarco.it

