



Domenica 17 maggio al Pungiglione di Mulazzo torna Miellerie Aperte

Una giornata di attività gratuite tra visite con smielatura, laboratori, assaggi ed esperienze

Domenica 17 maggio 2026 anche a **Mulazzo** torna l'appuntamento con **Miellerie Aperte®**, la giornata nazionale dedicata alla scoperta dei mieli e dei prodotti dell'alveare, a pochissimi giorni dalla Giornata Mondiale delle Api (20 maggio), istituita dalle Nazioni Unite nel 2017.

Promossa da [UNA-API – Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani](#), [Associazione Toscana Miele](#), [Cooperativa Sociale Il Pungiglione](#) e [Consorzio del Miele della Lunigiana DOP](#), la giornata è un'occasione privilegiata per entrare nel mondo dell'apicoltura locale con una serie di **esperienze gratuite**. Il modo migliore per conoscere origini e caratteristiche del Miele e di prodotti come propoli, pappa reale, polline; gli strumenti, gli spazi, i processi produttivi cioè la quotidianità e il lavoro di un apicoltore; il valore delle api come organismi fondamentali per la tutela e cura di luoghi, ambiente. La filiera, viva, vivente. **Al Pungiglione** sono diverse le attività previste, a partire dalle **speciali visite guidate in apiario e mieleria con dimostrazione di smielatura** in programma alle 10:30, 11:30, 15 e 16, su prenotazione - per partecipare contattare il +39 380 783 9721 entro venerdì 15 maggio.

In più, per tutto il giorno, dalle 10:00 alle 18:00, sarà possibile visitare l'azienda e fino alle 17:00 partecipando ai **laboratori creativi** di cera d'api e candele, agli **assaggi guidati** di Miele della Lunigiana DOP e dei prodotti dell'alveare, alle **sessioni didattiche** su apoidei, impollinazione, biodiversità, api, apicoltura, attività sociale.

Dicono gli organizzatori, riprendendo le parole di **Stefano Gallorini**, apicoltore e presidente di Toscana Miele: «Iniziativa come Miellerie Aperte rappresentano un'opportunità di incontro necessario con i cittadini. Spesso l'apicoltura è raccontata in modo romantico o superficiale, ma la realtà è quella di un settore tecnico e complesso, di un mestiere fatto di sacrificio, gestione rigorosa, competenze. Con queste iniziative portiamo il pubblico non solo ad emozionarsi - nell'incontro con le api e questo mondo incredibile -, ma anche a vedere da vicino la professionalità contenuta in ogni singolo vasetto di miele».

Per conoscere il progetto: www.miellerieaperte.it - nei social: @miellerie.aperte.

Ufficio stampa – COME

studio@comecomecome.it

tel. 3662075313 (Francesca)

Associazione Toscana Miele

<https://www.toscanamiele.it/>

[Facebook](#) - [Instagram](#)