

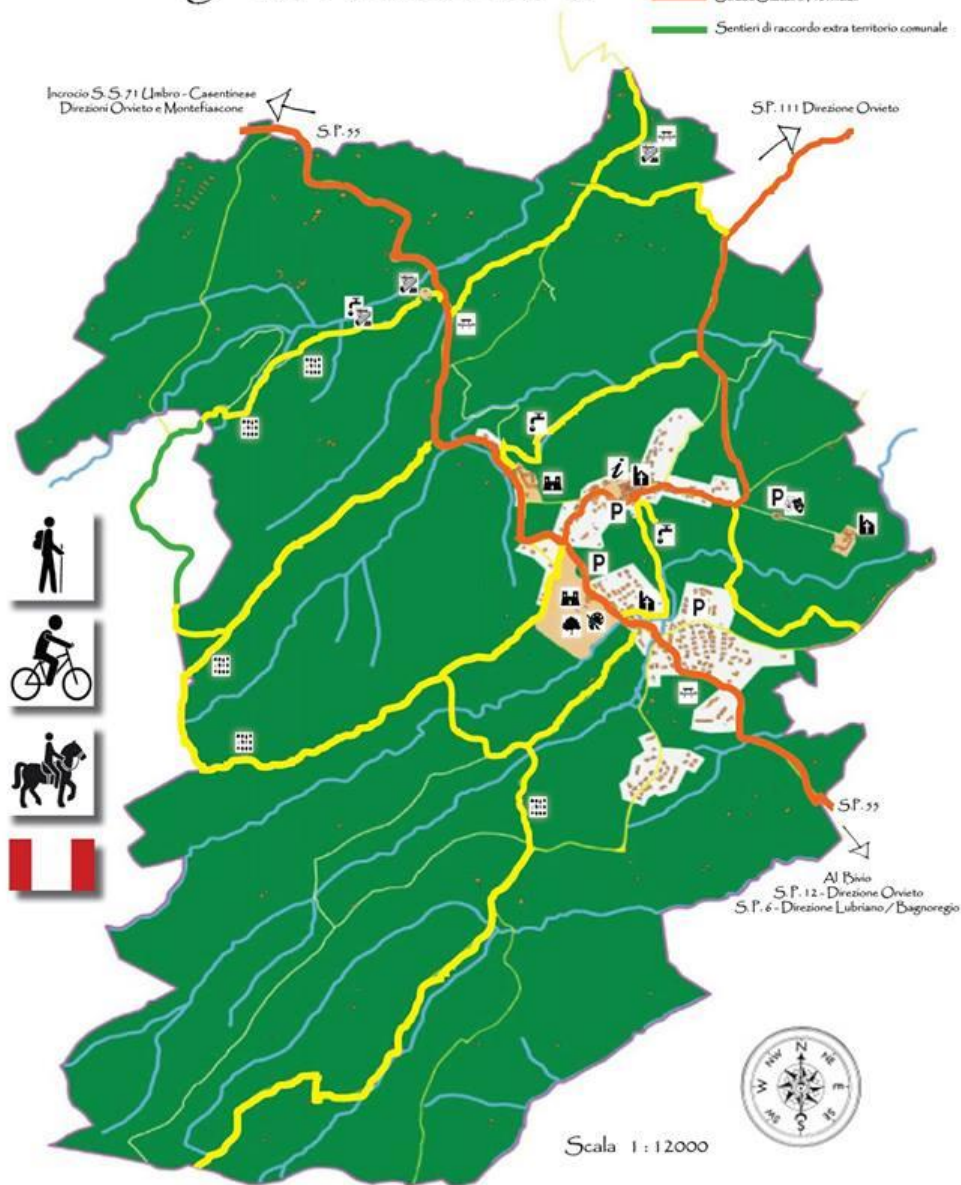


ECOMUSEO del PAESAGGIO degli ETRUSCHI



PROVINCIA DI PERUGIA - REGIONE UMBRIA
MUNICIPIO DI PERUSA - COMUNE DI PERUSA

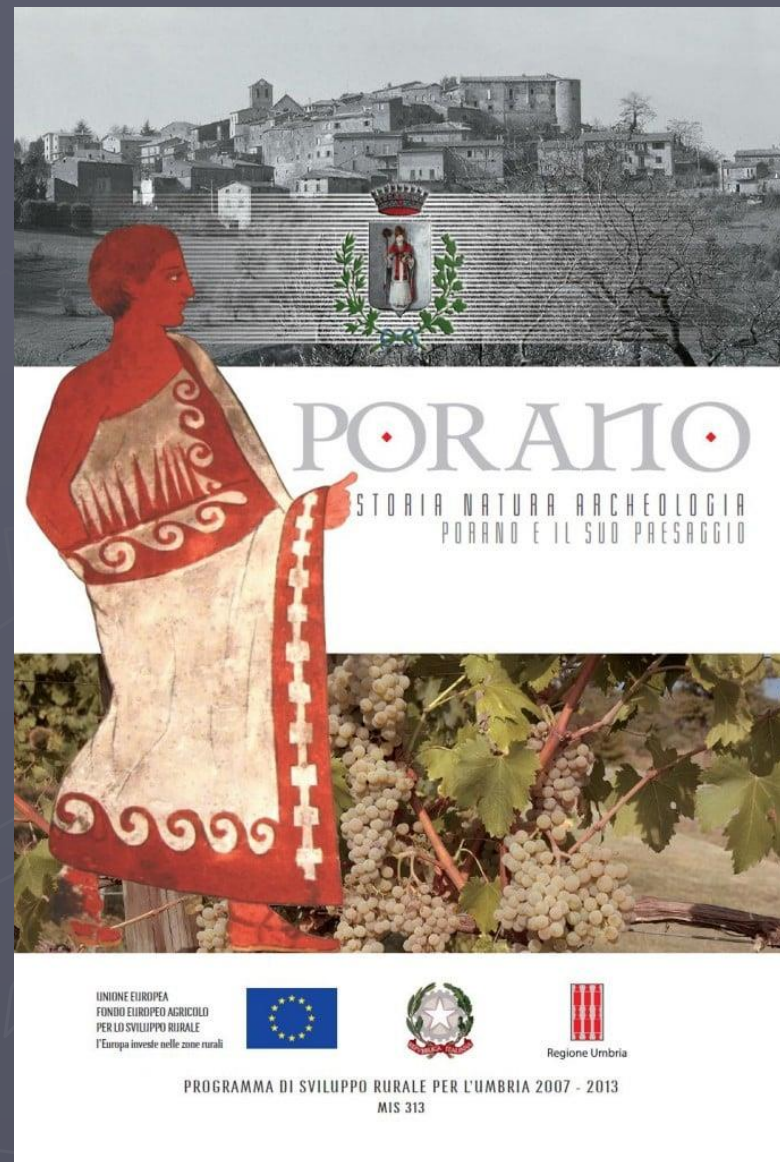
- Sentieri Escursionistici
- Strade Statali e Provinciali
- Sentieri di raccordo extra territorio comunale

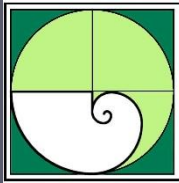


...per iniziativa di un gruppo di lavoro di professionisti del settore, con il supporto dell'Associazione ACQUA (ente del terzo settore), della Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio dell'Umbria, e della Provincia di Terni.

Durante questo percorso, arricchito dal costante confronto tra tutti gli attori coinvolti, a partire dalla popolazione locale, nel 2012 fu proposto di realizzare l'Ecomuseo del Paesaggio degli Etruschi.

Subito dopo, nonostante la normativa vigente in materia non lo ritenesse obbligatorio, nel tentativo di dare comunque una prospettiva all'ecomuseo anche oltre l'associazione, fu deciso di coinvolgere il Comune di Porano, che ha istituito l'ecomuseo e ne ha ottenuto l'accreditamento dalla Regione Umbria.



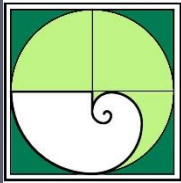


ACQUA

Associazione
Natura - Storia - Archeologia

PORANO (TR) - Parco di Villa Paolina
CEA – Centro Visite PAAO (ex limonaia)





ACQUA

Associazione
Natura - Storia - Archeologia

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE PER L'UMBRIA 2014 2020



UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE
L'Europa investe nelle zone rurali



Regione Umbria
Giunta Regionale

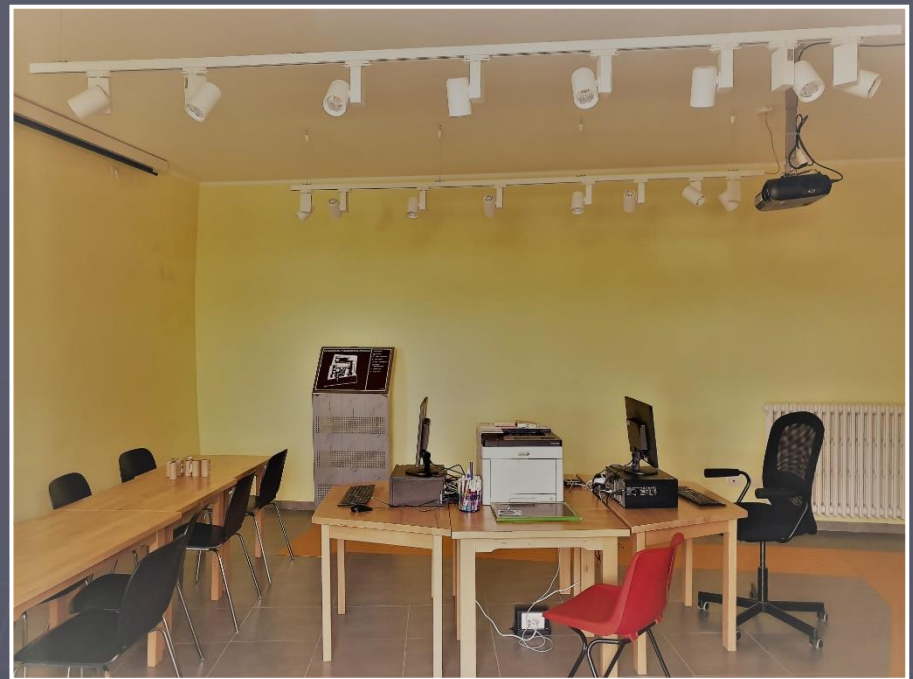
Ecomuseo del Paesaggio degli Etruschi



EcoMuseo del Paesaggio degli Etruschi



COMUNE DI PORANO



PORANO – sede ecomuseo

Piazza Garibaldi

e-mail
apicolturaetruria@gmail.com

phone
+39.328.5430394

Facebook
Scuola di Apicoltura
dell'Etruria



SCUOLA DI APICOLTURA
DELL' ETRURIA





SCUOLA DI APICOLTURA
DELL'ETRURIA

La **Scuola di Apicoltura dell'Etruria** si sviluppa nell'ambito dell'esperienza della Scuola di Apicoltura del Museo Naturalistico di Lubriano (VT), intitolata al Professor C. D. Michener, Entomologo dell'Università del Kansas (USA), che in 60 anni di ricerca ha studiato le api di tutto il mondo. Fortemente voluta dal **Comune di Lubriano** e istituita con D. G. C. n. 105 del 29.10.2012, la Scuola di Apicoltura nasce per rispondere all'esigenza di formazione professionale nel settore in un territorio di area vasta.

Le attività formative, proposte già dal **2011** e ininterrottamente fino al **2020**,

grazie al supporto di relatori di comprovata esperienza (naturalisti, agronomi, apicoltori, veterinari, ricercatori), hanno condotto **262 iscritti provenienti da 15 diverse Regioni d'Italia** ad approfondire le conoscenze sulla biologia delle Api da Miele (*Apis mellifera ligustica*), i metodi di allevamento, il valore dei prodotti dell'alveare (miele, propoli, cera, polline, pappa reale), **il fondamentale servizio di impollinazione a beneficio delle colture agrarie e per la biodiversità in genere**, le problematiche di gestione delle patologie e dei parassiti apistici.

L'allestimento del **piccolo apiario** sperimentale lungo il percorso escursionistico del **Museo Naturalistico di Lubriano**, consente di proseguire gli studi sul ciclo vitale delle api e sulle loro relazioni con il particolare ecosistema della **Valle dei Calanchi**.

Nel contempo, la formazione in ambito apistico ha assunto anche le forme della **didattica**, coinvolgendo centinaia di studenti, dalle scuole dell'infanzia alle scuole secondarie superiori. Ottimo il riscontro sotto il profilo delle attività pratiche in ambito apistico (amatoriali e professionali) avviate dopo la frequentazione dei Corsi. **Il settore apistico ha rappresentato inoltre un prezioso vettore per la valorizzazione culturale e turistica del territorio.**

Dal 2016 una serie di soggetti singoli e associati hanno aderito alla **Scuola di Apicoltura dell'Etruria** che si propone quale punto di riferimento per la formazione e la didattica apistica, attraverso un'offerta formativa di base e di alta specializzazione:

Comuni di **Lubriano** e di **Celleno** (VT); Comune di **Porano** (TR);

CRM - Centro Ricerche Miele del Dipartimento di Biologia
UNIVERSITA' di ROMA TOR VERGATA; **DIBAF** – Dipartimento
Innovazione Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali
UNIVERSITA' degli STUDI della TUSCIA di VITERBO;

IRET-CNR Istituto di Ricerca Ecosistemi Terrestri di PORANO (TR);

ITAS - Istituto Tecnico Agrario "F.lli Agosti" di BAGNOREGIO (VT).

La **Scuola di Apicoltura dell'Etruria** ha **sede legale** a **Porano** (TR)

nell'Ecomuseo del Paesaggio degli Etruschi. Le **sedi operative** si trovano presso il Museo Naturalistico di Lubriano (VT) e nel Parco di Villa Paolina a Porano (TR): posti al confine tra Lazio ed Umbria, Lubriano e Porano distano tra loro soltanto 9 km.

Il **soggetto gestore** della Scuola di Apicoltura è l'**Associazione "ACQUA"**, costituita nel 2007 e impegnata in progetti di tutela ambientale e valorizzazione culturale dei territori.



Convenzioni con Università e Centri di Ricerca per Tirocini e Tesi di Laurea



Università degli Studi della Tuscia di Viterbo - DIBAF
Dipartimento per la Innovazione nei sistemi biologici, agroalimentari e forestali

Università degli Studi di Perugia
Dipartimento di Lettere – Lingue, Letterature e Civiltà Antiche e Moderne

Università degli Studi di Perugia
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambienta
- Corso di Laurea in Economia e Cultura dell'Alimentazione



I seguenti studi, svolti dal dott. **Davide Ramponzi** per l'Accademia delle Belle Arti di Viterbo e dalla dott.ssa **Bianca Ottaviani** per l'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo, hanno fornito spunti e dati utili alla conoscenza di aspetti specifici per il territorio dell'Ecomuseo del Paesaggio degli Etruschi di Porano.

Tali dati sono a disposizione della Scuola di Apicoltura (gestore Associazione ACQUA) per la progettazione dedicata alle api, al loro ruolo nel mantenimento della biodiversità e quindi del paesaggio, e alla valorizzazione dei mieli prodotti nel territorio dell'ecomuseo.

Le api quali simbolo di vita e vettori fondamentali per la "ripartenza" in natura.

Tesi Diploma di Laurea di Primo Livello

Indirizzo: Grafica di Primo Livello

Titolare del corso: Prof. Pinzaglia Fabrizio

Ralatore: Prof. Pinzaglia Fabrizio

Candidato: Ramponzi Davide Matr.n.944

Anno Accademico 2015/2016

Progettazione **Corporate Identity** per
l'azienda Nuova Scuola di Apicoltura
dell'Etruria, Manuale d'uso dell'Immagine
Coordinata, e relative Applicazioni

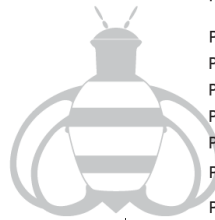


ABAV
ACCADEMIA DI BELLE ARTI
LORENZO DA VITERBO

INDICE

INDICE

Cap.0	Introduzione	Pag.7
Cap.1	La Storia della Grafica	Pag.10
	Cap.1.1 La Preistoria	Pag.12
	Cap.1.2 Terra Tra Due Fiumi	Pag.15
	Cap.1.3 Gli Egizi e la Carta	Pag.20
	Cap.1.4 Dal 400 ad Oggi	Pag.25
Cap.2	Corporate Identity	Pag.40
Cap.3	Il Progetto	Pag.52
	Cap.3.1 La Commissione	
	Cap.3.2 Il Colore	
	Cap.3.3 Area di Rispetto	
	Cap.3.4 Il Font	
	Cap.3.5 Applicazioni e Mockup	



2 CORPORATE IDENTITY

Come argomento di discussione della tesi, ho deciso di trattare un argomento di cui in passato si è già parlato ma che si presta allo scopo di riassumere tutte le capacità tecniche e progettuali adottate ed assimilate nel corso del percorso di studi triennale dell'indirizzo di Graphic Design.

Si andrà a trattare un particolare prodotto della grafica creativa e pubblicitaria ovvero la Corporate Identity, la quale a discapito della sua essenzialità è invece, di fatto, un argomento che necessita un importante quantitativo di lavoro, sin dalle prime fasi di sviluppo del progetto in quanto vengono applicate strategie, non solo affini alla realizzazione del progetto, ma in egual misura, nella ricerca di metodologie di mercato atte a garantire il miglior effetto possibile esercitato da quest'ultimo, ma andiamo più nel dettaglio.

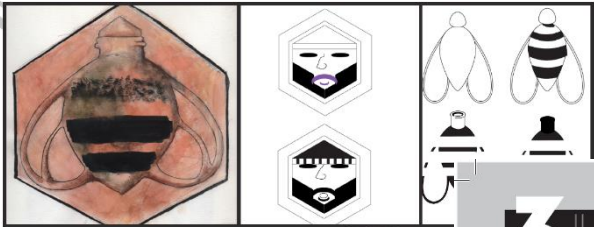
Tra le principali teorie sviluppate dagli esperti del settore e da studi esterni alla disciplina possiamo individuare principalmente il modello di trasmissione delle informazioni elaborato da Shannon Weaver e poi successivamente perfezionato dal semiologo e linguista russo Roman Jakobson che per l'appunto perfezionò la teoria arrivando a definire questo schema



Il linguista russo Roman Jakobson, noto mass mediologo ed ideatore della teoria della comunicazione linguistica

Ricerca scientifica e formazione, a sostegno della Scuola di Apicoltura

3.1 IL PROGETTO LA COMMISSIONE



58

3.5 IL PROGETTO APPLICAZIONI E MOCKUP

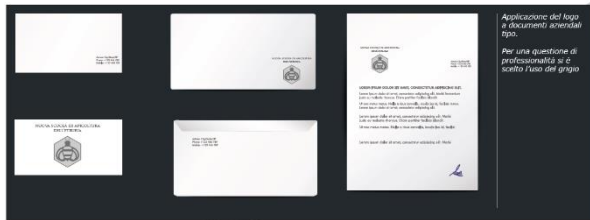
CAPITOLO 3.5 APPLICAZIONI E MOCKUP

Una volta realizzata la Corporate Identity questa verrà applicata, utilizzando dei mockup, a vari esempi di prodotto per poterne testare l'efficacia ed avere dei riscontri per ipotetici prodotti del tipo, magliette con il logo dell'azienda, biglietti da visita, applicazioni sui prodotti principali, etichette e varie altre applicazioni di sorta utili a sostenere e pubblicizzare l'azienda



69

3.5 IL PROGETTO APPLICAZIONI E MOCKUP



Applicazione del logo a documenti aziendali tipo:
Per una questione di professionalità si è scelto il tono del grigio

71

3.2 IL PROGETTO IL COLORE

NUOVA SCUOLA DI APICOLTURA DELL'ETRURIA



PROFILI COLORE

PANTONE	WARM RED C
CYMK	15,72,92,3
RGB	208,94,39

PANTONE	WARM RED M
CYMK	35,98,93,59
RGB	94,22,13

60

IL PROGETTO APPLICAZIONI E MOCKUP



In questo caso l'utilizzo dei colori originali dell'immagine coordinata si evidenzia meglio il materiale su cui è applicata rendendola ben visibile anche al telefono

70

BIANCA OTTAVIANI
TIROCINIO FORMATIVO A.A. 2019/2020
Università degli studi della Tuscia

I MIELI PRODOTTI NELL'ECOMUSEO DEL PAESAGGIO DEGLI ETRUSCHI: definizione delle proprietà sensoriali, della stabilità e della consistenza produttiva.

L'Ecomuseo del Paesaggio degli Etruschi ha tra i suoi principali obiettivi: tutelare, promuovere e valorizzare il territorio, implementare i livelli di fruizione e accessibilità, preservare il patrimonio culturale materiale e immateriale e la varietà del paesaggio, coinvolgere attraverso metodi partecipativi il maggior numero possibile di realtà sociali e portatori di interesse. Comprende interamente il territorio del Comune di Porano (TR), presso il quale sono presenti numerosi siti di interesse storico, archeologico e naturalistico e come tali inseriti a pieno titolo nel PAAO (Parco Archeologico Ambientale dell'Orvietano).

Nel territorio poranese sono visitabili: la Tomba Hescanas e le Tombe Golini I e II (IV sec. a.C.), sepolture etrusche che, uniche in Umbria, conservano ancora *in situ*, ovvero presso il Museo Archeologico Nazionale di Orvieto, le pitture murali; Villa Paolina (sec. XIX), dimora storica immersa in un parco con giardini all'italiana e alberi secolari; Castel Rubello una struttura fortificata (sec. XIII).



- **MIELE DI ACACIA o ROBINIA:** prodotto in tutta Italia ma soprattutto nelle zone collinari. Viene ottenuto dalla *Robinia pseudoacacia*, una pianta che produce fiori bianchi con la tipica conformazione a grappolo, i quali fioriscono nel mese di maggio. Il colore del miele è tra i più chiari e questo è sinonimo di purezza, infatti bastano poche quantità di nettare di altri fiori a farlo diventare più scuro. È un miele poco aromatico, neutro con un sapore delicato, vanigliato che ricorda il profumo dei fiori, per questo viene apprezzato da molti consumatori. Ha un elevato contenuto di fruttosio e questo comporta l'assenza di cristallizzazione o se presente è incompleta e mai totale. Rimane stabilmente liquido anche al di fuori della stagione produttiva. Viene utilizzato per lenire le infiammazioni delle mucose respiratorie e gastro-intestinali, ha un effetto disintossicante sul fegato, contrasta l'acidità di stomaco e favorisce l'equilibrio intestinale. Viene utilizzato come miele da tavola e dolcificante naturale sia in bevande che in alimenti in quanto, essendo delicato, non ne altera il sapore.



- **MIELE DI CASTAGNO:** prodotto in tutta Italia prevalentemente nelle zone di media montagna, è una delle produzioni più ingenti. Viene ottenuto dalla *Castanea sativa* i cui fiori sbocciano nei mesi di giugno e luglio. Ha un colore che va dall'ambrato, al marrone scuro tendente al nero, è tra i mieli più scuri. Il colore più chiaro è legato alla presenza prevalente di nettare, mentre quello più scuro è dovuto sia al nettare che alla melata. Il primo ha un contenuto di acqua più elevato e un sapore e un odore più intensi, mentre il secondo ha minore umidità e un gusto e un odore meno amari e pungenti. Ha un elevato contenuto in fruttosio e questo garantisce una cristallizzazione assente o se presente in grossi cristalli e permette al prodotto di rimanere stabilmente liquido, anche al di fuori della stagione produttiva. Ha un pH che può superare anche valori di 4,8. Ha un odore forte, deciso e pungente, come il gusto che viene considerato più o meno amaro. Proprio per queste caratteristiche viene molto apprezzato dai consumatori. Può essere utilizzato come miele da tavola ma difficilmente come dolcificante di cibi e bevande visto il suo sapore particolare. Ha un elevato potere antiossidante per l'ampia presenza di flavonoidi e polifenoli, è ricco in sali minerali e polline che rappresenta una fonte proteica e infine favorisce la circolazione sanguigna.



- **MIELE DI TIGLIO:** prodotto dalla *Tilia sp.* che comprende sia piante selvatiche che ornamentali, i cui fiori bianchi giallognoli fioriscono a giugno, spesso viene ottenuto in miscela con la melata originata dalla stessa pianta o con nettare derivante dal castagno. Ha un colore chiaro che può diventare piuttosto scuro in relazione al contenuto di melata, quando ha un elevato grado di purezza può presentare riflessi tendenti al giallo-verde. La cristallizzazione è molto lenta e produce cristalli grandi che trasformano il colore del miele in bianco avorio. Ha un tipico odore di menta che si ritrova anche nel gusto il quale ricorda il mentolo, le erbe di montagna ed è fresco, resinoso, dolce ma comunque intenso e persistente. A seconda della quantità di melata o di nettare di castagno presente si avranno modificazioni nel sapore e nell'odore. È considerato un anti-spasmodico e quindi esplica un'azione calmante sul sistema nervoso e contrasta gli stati ansiosi, è ricco in vitamine e potassio e contribuisce alla depurazione dell'organismo. Viene comunemente utilizzato come miele da tavola.



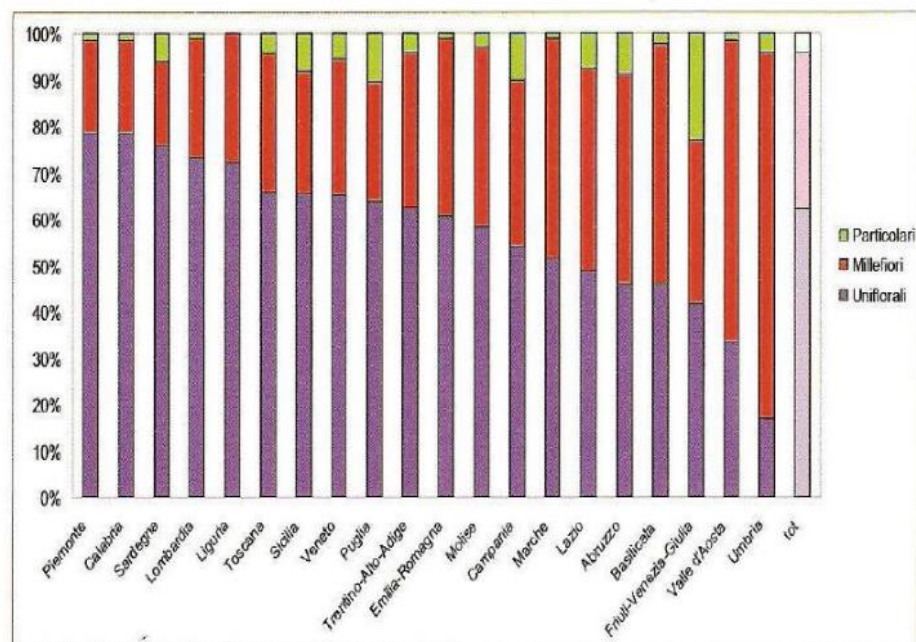
- **MIELE MILLEFIORI PRIMAVERILE ed ESTIVO:** sono tra loro completamente differenti in relazione al tipo di piante da cui vengono raccolte le materie prime. Le specie vegetali principali da cui derivano sono: Erba medica, Trifoglio, Sulla, Girasole e piante da frutto in genere. Manifesteranno una consistenza e una cristallizzazione diversa: se la percentuale di castagno e acacia è prevalente il fenomeno sarà molto contenuto e avverrà molto lentamente. È comunque un miele che si trova frequentemente nello stato cristallizzato. Ha un colore ambrato che può variare da bianco opaco, a dorato, a giallo, fino a color nocciola. Il sapore è dolce e avvolgente, fruttato e floreale che subisce notevoli cambiamenti in funzione della stagione e del territorio di raccolta. Anche il profumo ricorda note floreali e sentori di frutta candita. Il miele millefiori primaverile è tipicamente chiaro e trasparente al colore, il sapore è più delicato e meno intenso e tende a cristallizzare dopo pochi mesi dalla raccolta. Si produce in primavera fino a giugno. Il millefiori estivo invece presenta un colore scuro e ambrato, ha un sapore più intenso e deciso con note più o meno amare. La cristallizzazione risulta più lenta e tende a rimanere maggiormente allo stato liquido. Viene prodotto nei mesi estivi e dal punto di vista dei componenti è un miele molto più ricco e completo rispetto agli uniflorali.



TABELLA 1.3 - MEDIE DEI PARAMETRI ANALITICI PER LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI MIELE

Tipo miele	Umid. %	HMF mg/kg	Ac. meq/kg	pH	Con. el. mS/cm	Gluc. %	Frutt. %	Sacc. %	Gl.+frut.	Frut./gl.	Gl./um.	Rot. spec.	Col. mm Pf.	N. camp.
millefiori	16,6	2,3	15,9	4,0	0,531	29,6	38,8	0,6	68,4	1,32	1,79	-12,2	39,5	735
robinia	16,3	1,0	7,6	3,8	0,153	24,9	42,2	0,4	67,1	1,70	1,53	-16,6	1,7	529
castagno	16,9	0,2	9,7	5,4	1,630	26,0	40,1	1,1	66,1	1,55	1,54	-17,2	67,3	190
tiglio	16,7	0,7	10,4	4,3	0,666	29,7	37,1	0,9	66,8	1,25	1,79	-9,8	24,5	127

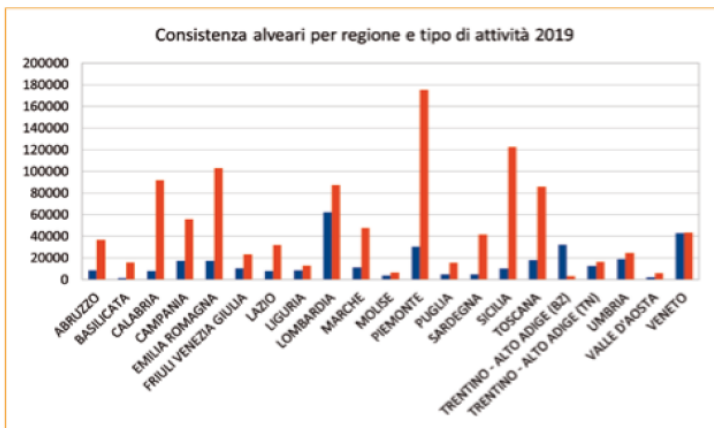
FIGURA 1.3 - CONFRONTO TRA LE TIPOLOGIE PRODOTTE NELLE VARIE REGIONI (ANNO 2012)



Consistenza alveari per regione e tipo di attività 2019

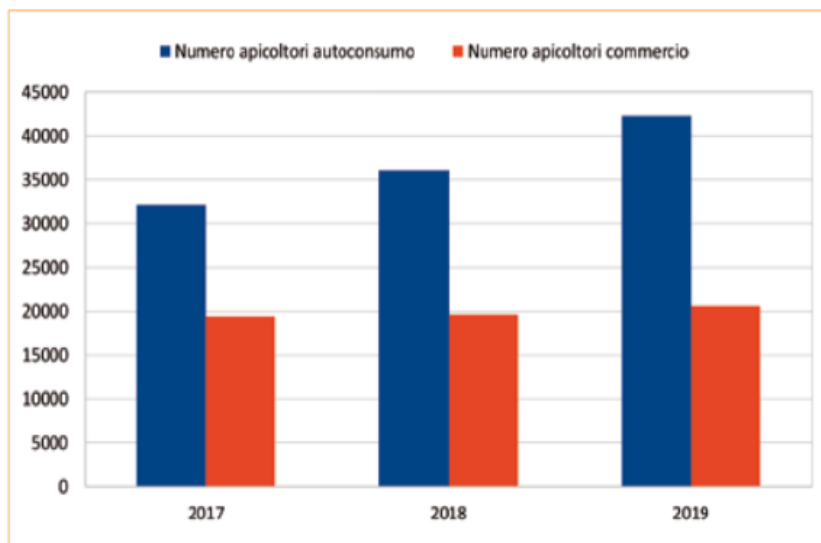
Regione, sede legale	Totale alveari autoconsumo	Totale alveari commercio	Totale alveari
Abruzzo	8.382	36.742	45.124
Basilicata	1.345	15.881	17.226
Calabria	7.917	91.803	99.720
Campania	17.470	55.819	73.288
Emilia-Romagna	17.314	102.887	120.201
Friuli Venezia Giulia	10.298	23.259	33.557
Lazio	7.947	31.760	39.707
Liguria	8.489	13.080	21.569
Lombardia	62.176	87.391	149.567
Marche	11.031	47.654	58.685
Molise	3.877	6.669	10.546
Piemonte	30.258	175.329	205.587
Puglia	4.581	15.551	20.132
Sardegna	4.687	41.695	46.382
Sicilia	10.085	122.507	132.592
Toscana	17.878	85.848	103.726
Trentino Alto Adige (BZ)	32.128	3.137	35.265
Trentino Alto Adige (TN)	12.538	16.385	28.923
Umbria	18.938	24.669	43.607
Valle d'Aosta	2.266	5.972	8.238
Veneto	42.943	43.665	86.608
TOTALE	332.548	1.047.702	1.380.250

Il numero di alveari e sciami censiti dall'anagrafe apistica nazionale, alla quale devono essere obbligatoriamente registrati, ammonta a 1597739 nel 2020, di cui il 76% appartengono ad apicoltori professionisti e questo sottolinea come la produzione di miele riveste un ruolo importante anche a livello economico. La tabella a lato riporta i dati relativi al numero di alveari presenti nelle regioni italiane e indica la quantità di essi che vengono impiegati per l'autoconsumo o per il mercato. Il Piemonte è la prima regione per numero di alveari con un quantitativo di 205587, mentre l'Umbria è la dodicesima regione con un totale di 43607, di cui la maggior parte sono destinati alla produzione per il commercio. Il grafico sottostante evidenzia ancora una volta come il quantitativo di alveari in Umbria sia inferiore rispetto ad altre regioni.



Consistenza apicoltori a livello nazionale

Anno di censimento	Numero di apicoltori autoconsumo	%	Numero apicoltori commercio	%	Totale apicoltori
2017	32.229	62,4	19.417	37,6	51.646
2018	36.206	64,8	19.671	35,2	55.877
2019	42.356	67,3	20.588	32,7	62.944



Il numero di apicoltori in Italia è pari a 62944, di cui il 67% produce per l'autoconsumo e il 33% per il mercato e la vendita. Dal 2017 al 2019 si ha avuto un incremento notevole del numero degli apicoltori che producono per l'autoconsumo, al contrario il numero di coloro che sono interessati al commercio ha registrato un aumento molto minore.

UMBRIA

ACACIA – I raccolti di acacia sono stati azzerati.

TRIFOGLIO - Non sono state registrate produzioni di miele di trifoglio.

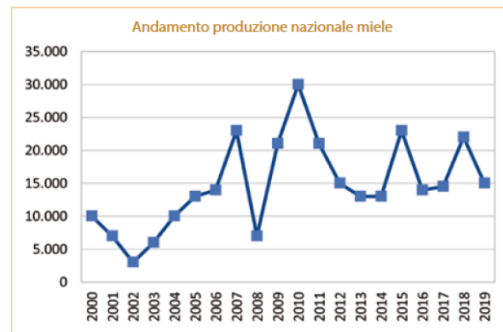
MILLEFIORI PRIMAVERILE – I raccolti primaverili sono stati azzerati.

MILLEFIORI ESTIVO – Si stimano rese medie di miele millefiori di 5 kg/alveare.

UMBRIA	
TIPO DI MIELE	Stima della produzione media regionale in kg/alveare
Acacia	0
Agrumi	r.n.v.
Tiglio	r.n.v.
Castagno	r.n.v.
Trifoglio	0
Millefiori primaverile	0
Millefiori estivo	5

LEGENDA

r.n.v. = regione non vocata
n. d. = non disponibile



La stagione produttiva dell'anno 2019 non è stata una delle migliori in Umbria:

- Il raccolto di miele di acacia è stato azzerato a causa dell'instaurarsi di una primavera fredda e piovosa caratterizzata dal maltempo e dalle basse temperature che non hanno permesso alle api di uscire per bottinare il nettare;
- Anche la produzione di millefiori primaverile è stata annullata a causa delle condizioni climatiche avverse che hanno causato la formazione di raccolti molto esigui che in alcuni casi sono stati lasciati alle api per la sopravvivenza;
- La resa media del millefiori estivo è stata 5kg/alveare, un raccolto scarso dovuto ad un'estate torbida con assenza di precipitazioni e temperature sopra alla media che hanno inciso negativamente sulle fioriture e sulle rese.

La produzione nazionale per l'annata 2019 è stata stimata intorno alle 15000 tonnellate, valore ottenuto considerando il numero di alveari censiti e in produzione su tutta la penisola. La quantità registrata risulta in calo rispetto al 2018 e se confrontato col 2010, anno di massima produzione, è esattamente la metà.

Per quanto riguarda l'anno 2020, le produzioni registrate per il mese di maggio e giugno riportano per l'Umbria una resa nulla di miele di acacia, a causa del vento forte sulla regione durante la fase di fioritura, il quale ha sfavorito l'attività delle api. Il millefiori ha avuto una resa di 5kg/alveare, un valore scarso causato dalla siccità accompagnata dall'elevato vento. Invece, la raccolta di miele millefiori nel mese di luglio ha fatto registrare una produzione di circa 10kg/alveare.

La stima della produttività locale, per l'anno 2020, è stata ottenuta in seguito ad una serie di interviste fatte agli apicoltori in attività nelle zone dei comuni di Lubriano, Orvieto, Porano e Castel Viscardo. La prima smielatura avvenuta intorno alla metà di giugno ha prodotto mediamente 8,33 kg/melario, per quanto concerne il miele millefiori primaverile. La seconda smielatura invece, avvenuta a fine luglio ha permesso di ottenere miele millefiori estivo con una resa media di 8,8 kg/melario. Quindi in totale si è registrata una produzione media totale di circa 17 kg. Se si fa un confronto con i valori della produttività regionale, si può notare che i valori ottenuti sono leggermente sotto la media ma comunque in linea.

25 Settembre 2021

La prima iniziativa in presenza,
post lock-down,
nel territorio dell'ecomuseo.

Il rapporto uomo-api a livello
planetario a partire dalle parole, dal
linguaggio e dalle esperienze dirette.

LA SCUOLA DI APICOLTURA DELL'ETRURIA
PRESENTA

SCIMMIE, DEI E API La rivoluzione del miele

Un racconto che sarà anche un omaggio alle api e al loro contributo planetario per la conservazione della biodiversità e la varietà del paesaggio, e quindi anche del territorio dell'Ecomuseo del Paesaggio degli Etruschi

Introduce:

Stefano Spiganti

Archeologo, Presidente Associazione Acqua

Intervengono:

Mirko Pacioni

Naturalista - Scuola di apicoltura dell'Etruria

Marco Bagli

Linguista - Università degli Studi di Genova

Le metafore che si ispirano al miele sono fra le più antiche della nostra lingua e di altre che l'hanno preceduta nel tempo. Gli inni vedici associano spesso il latte e il miele che, secondo la Bibbia, scorrono nella Terra Promessa. «Più dolci del miele» sono le parole del Signore. I babilonesi facevano del miele l'offerta agli dei per eccellenza, giacché questi dei esigevano un cibo che non fosse toccato dal fuoco. Nell'Iliade alcune giare di miele servono da offerta ai morti». Claude Lévi-Strauss

"Se le api scomparissero dalla faccia della terra, all'uomo non resterebbero che quattro anni di vita". Albert Einstein

Sabato 25 Settembre 2021

Ore 16,30

Porano (TR), Parco di Villa Paolina

Loggiato ingresso principale

Prenotazione consigliata
cell: +39 328 54 30 394
mail: apicolturaetruria@gmail.com



SI RINGRAZIA PER
L'OSPITALITÀ'



BOEZ - ANDIAMO VIA



23 Ottobre 2021

Il racconto del loro concetto di ripartenza, attraverso l'escursionismo, declinato nel territorio dell'ecomuseo nel periodo post lock-down.

Porano - Castel Rubello
Sabato 23 Ottobre 2021 ore 16:30



L'escursionismo per finalità socio-educative

Incontro con

MARCO SAVERIO LOPERFIDO

Scrittore, Documentarista, Guida Ambientale Escursionistica
Dottorato di ricerca in Servizio Sociale Università degli Studi di Roma Tre

in collaborazione con



ass.acqua2019@gmail.com
cel. 328 54 30 394



La prenotazione è gradita per motivi organizzativi ma non è obbligatoria.
L'iniziativa si svolgerà nel rispetto delle normative anti-Covid. Ingresso con Green Pass.



PORANO, centro storico. Sec. XIV



TOMBA ETRUSCA HESCANAS, presso PORANO.
IV sec. a.C.
L'unica in Umbria con pitture originali
visibili in situ!





CASTEL RUBELLO, presso PORANO. Sec. XIII



VILLA PAOLINA, presso PORANO. Sec. XVIII

