

CURIOSITÀ ♦ In Valbisagno, nella zona di via Lucarno, sono state installate alcune casette

"Apiari urbani", parte il progetto sperimentale

*I cittadini hanno frequentato lezioni a cura di Marco Corzetto
«Per la primavera ci aspettiamo miele, cera, propoli... e altre api»*



IL PROGETTO

In quello che era un fazzoletto di terra abbandonata, oggi ci sono 15 alveari. Sono tante casette colorate, alcune anche decorate con pois, fiori e piccole manine, visto che tra gli apicoltori ci sono nonni con i nipotini e mamme con i propri bambini. Tra le persone c'è un ritorno alla natura e alle attività all'aria aperta. Le api sono una risorsa per l'ambiente e delle vere e proprie sentinelle. Ma la produzione del miele è solo una minima parte di quello che fanno.

Hanno volato di fiore in fiore per tutta l'estate e ancora per pochi giorni le vedremo ronzare attorno ai loro alveari, poi si prepareranno per l'inverno. Si chiuderanno nelle loro casette e sbattendo forte le ali si terranno al caldo in attesa di una nuova primavera. Le api sono arrivate in città grazie ad "Apiari urbani". Il progetto promosso dal Municipio della Media Valbisagno è nato da un'idea di Marco Corzetto, agrotecnico e docente all'istituto agrario Marsano. L'iniziativa ha preso vita lo scorso maggio, con dei corsi teorici nell'aula consiliare di piazza dell'Olmo e la pratica nel terreno di via Lucarno, a Struppa, che è stato messo a disposizione dal Municipio per posizionare le arnie. Così, in quello che era un fazzoletto di terra abbandonata, oggi ci sono 15 alveari. Sono tante casette colorate, alcune anche decorate con pois, fiori e piccole manine, visto che tra gli apicoltori ci sono nonni con i nipotini e mamme con i propri bambini. Tra le persone c'è un ritorno alla natura e alle attività all'aria aperta. «Sono

DENTRO L'ALVEARE

UN'ORGANIZZAZIONE PERFETTA



In ogni alveare c'è una regina più decine di migliaia di api operaie e un centinaio di fuchi. La regina ha il compito di deporre le uova per ingrandire la famiglia, ogni giorno, in primavera, ne depone 2000. Le instancabili api operaie, all'interno dell'alveare, svolgono funzioni diverse in base ai giorni di vita, da spazzina a ceraiola, passando per guardiana e bottinatrice (fase in cui raccoglie il polline), e infine c'è il fuco, il maschio del gruppo, che non fa nulla se non garantire la riproduzione della specie.

passato da una decina di richieste a 200 nel giro di un anno - confessa Corzetto, che tiene corsi di apicoltura anche nel suo studio a San Fruttuoso - c'è addirittura chi si installa gli alveari in terrazza». Visto il successo, il corso verrà riproposto a fine ottobre, sempre in Municipio e sempre gratuitamente, per dare la possibilità di partecipare a chi è rimasto fuori. Arrivano richieste anche da altre zone della città e per questo il docente non nasconde il desiderio di voler portare il progetto anche in altri Municipi. «Di apiari urbani ne hanno parlato in tutta Italia e ora con 150 corsisti istituiremo un'associazione apistica ApiGenova», fa sapere.

Le api sono una risorsa per l'ambiente e delle vere e proprie sentinelle. «Attraverso l'analisi del miele che producono, ad esempio, si può verificare la presenza di inquinanti o meno nell'aria - spiega Corzetto - e da questa analisi emerge che a Genova il miele è salubre. Ma la produzione del miele è solo una minima parte di quello che fanno». In via Lucarno, però,

per assaggiarlo bisognerà attendere la prossima primavera. «Il corso è partito tardi e le api sono state acquistate a stagione inoltrata. In base alla zona dovremmo riuscire a produrne 30 chili per alveare». Ma ci sarà anche la produzione di propoli, polline, cera e api. Infatti la volontà è quella di far crescere la famiglia. «Dal prossimo anno ogni persona potrà avere fino a cinque casette. Inoltre vorremmo aggiungere un modulo abitativo, in un angolo del terreno, che avrà una funzione sia di deposito sia di luogo d'incontro». Non mancheranno le visite didattiche. «Contiamo di portare qui le scuole per far vedere loro il lavoro delle api e realizzare anche delle candele con la cera estratta dall'alveare», spiega. L'apiario è stato accolto bene dal quartiere, tranne qualche piccolo mugugno, «dovuto al pregiudizio che l'ape punge. Cosa che non avviene se non in casi particolari», dice l'insegnante. Per chi vuole avere informazioni: mcorzetto@email.it oppure paolo@fasce.it.

ROSANGELA URSO

L'IDEA ♦ Ancora segreta la location

Cena in bianco Sabato l'evento in cui tutto sarà "total white"

Arriva sabato a Genova la "Cena in bianco". Nata 25 anni fa a Parigi come "diner en blanc", ha avuto successo in diverse parti d'Italia (a Torino ha richiamato ben dodicimila persone). Dopo Savona, ora tocca a Genova.

Ma cos'è la "Cena in bianco"? È un flash-mob, un pic nic urbano "total white", un appuntamento collettivo gratuito, in cui si potrà essere protagonisti della cena pubblica più elegante, etica ed ecologica della città, in un luogo che rimarrà segreto fino a 48 ore prima della serata e in cui tutti i partecipanti dovranno portarsi tavoli, sedie, tovaglie, stoviglie, decorazioni, cibo e sacchetti per la spazzatura.

Caratterizza l'evento il dress code total white: tavoli, tovaglie, vestiti, cappelli, candelabri, centritavola, candele, decorazioni, segnaposti e qualsiasi altra cosa dovranno essere rigorosamente bianchi: solo cibo e bevande potranno trasgredire la regola: quindi, spazio alla fantasia.

Ci sono però alcune regole che vanno rigorosamente seguite. Ecco le parole chiave che richiamano alle regole: "eleganza", "educazione", "estetica", "ecologia". Il look deve essere rigorosamente in bianco, non color avorio, ma bianco, meglio se abbinato ad accessori stravaganti.



"La cena in bianco" svoltasi a Parigi

L'evento è totalmente gratuito, basta compilare il form del sito (<http://linkinart.wordpress.com/cena-in-bianco/>) e indicare il numero dei partecipanti. La location verrà svelata solo due giorni prima dell'evento (cioè domani), attraverso una mail o sulla pagina ufficiale di Facebook "Cena in bianco Genova". Il termine ultimo per iscriversi è domani alle ore 17.

Il tutto partirà alle ore 19 per l'allestimento dei tavoli, naturalmente bianchi e rettangolari, che dovranno essere portati. Dopo i tavoli, i cestini con la cena, i piatti, i bicchieri, le posate che non dovranno essere di plastica, ma anche vasi di fiori e candelabri. Vietate lattine e super alcolici, ok acqua e vino. Ricordarsi i sacchetti ecologici per i rifiuti. A fine serata si sparcchia e ci si riporta a casa tutto, lasciando lo spazio come lo si era trovato: in perfetto ordine.

In tanti si interrogano sulla possibile location: si parla di piazzale Kennedy, della Fiera, di piazza De Ferrari, di piazza della Vittoria, della Marina dell'aeroporto di Sestri Ponente, del Porto Antico, ma anche di uno dei forti sulle alture, dei giardini di Nervi o di una spiaggia. Dagli organizzatori, però, c'è il massimo silenzio: il tutto si saprà solo 48 ore prima dell'evento.

A Torino dodicimila presenze

Alcune regole da rispettare

CORRIERE MERCANTILE

Quotidiano fondato nel 1824

Direttore Responsabile
MIMMO ANGELI

Direzione, Redazione, Amministrazione:
16142 Genova, via Archimede, 169 r.
Tel. 010 53.691 con ricerca automatica della linea libera e selezione passante
Fax 010 504.148
cronaca@corrieremercantile.it

Redazione di Levante:
16043 Chiavari, piazza Matteotti, 9/1
Tel. 0185 370.830 - Fax 0185 376.182
chiavari@corrieremercantile.it

PUBBLICITÀ - Concessionaria per la pubblicità: PUBLIKOMPASS s.p.a. - SAVONA Corso Italia, 20/4 - Tel. 019/8429959 - Fax 019/8429974 - CHIAVARI Piazza Matteotti 9/1 - Tel. 0185 598355 - 0185 362990

Conto Corrente Postale 27809169 - Quote abbonamenti - Italia: anno Euro 315,00; semestre Euro 157,50; trimestre Euro 78,50. www.corrieremercantile.it oppure 010.5369274
Spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003 (conv. L. 46/2004), Art. 1.C.I. DCB Genova

La testata beneficia di contributi diretti di cui alla legge n. 250/90

I manoscritti e le fotografie non pubblicati non vengono restituiti

Editrice «GIORNALISTI & POLIGRAFICI» COOP R.L.
a mutualità prevalente - GENOVA
Stampato presso il Centro Stampa de "La Stampa"
via Giordano Bruno, 84 - Torino

Registr. Trib. di Genova n. 31 del 7/10/1948

VENDUTO IN ABBONAMENTO CON LA STAMPA a € 1,50



Certificato n. 7681
del 18/12/2013



È mancata serenamente nella sua casa

Ada Mughetto Vinci

sempre intenta ad affrontare le molte difficoltà della sua vita in nome della famiglia.

La ricordano il figlio Paolo con Fiamma, i nipoti Francesco ed Isabella, Chiara e Anna, Betti, Titti abbracciandosi intorno a lei.

Il funerale avrà luogo giovedì 25 settembre 2014 alle ore 10 presso la parrocchia Santa Zita (corso Buenos Aires).

Tutti noi ringraziamo Vira ed Anna per la loro sempre amorosa assistenza.

La presente vale da partecipazione e ringraziamento.

O.F. Mariarosa Barletta
Via Bobbio, 380 r.
Cell. 349.09.71.420

Dino e Daniela sono affettuosamente vicini a Paolo, Fiamma, Francesco, Isabella per la scomparsa della cara

nonna Ada



È mancato all'affetto dei suoi cari

Giocondo Colusso di anni 88

Ne danno il doloroso annuncio i cognati Giovanna e Giuseppe Palumbo, amici e parenti tutti.

Il funerale viene celebrato oggi, mercoledì 24 settembre, alle ore 11,45 nella chiesa parrocchiale di S. Nicola in corso Firenze.

Un sentito ringraziamento alla sig.ra Patrizia per l'affetto e le amorevoli cure prestate.

La presente quale partecipazione e ringraziamento.

La Generale Pompe Funebri Spa
Tel. 010.41.42.41

Per pubblicare le necrologie

CORRIERE MERCANTILE

Via Archimede, 169r - GENOVA
Tel. 010.53691
Fax 010.504148
necrologie@corrieremercantile.it

AGENDA DEL GIORNALISTA

Nuova edizione 2014



Cartacea



Digitale



App

tel. 06-6791496 - www.cdgedizioni.it - info@cdgweb.it