

EXPERIENCIA GOURMET DE APICULTURA

¿Estás listo para sumergirte en el mundo de la apicultura mientras deleitas tu paladar con delicias gourmet? Únete a nosotros para una experiencia apícola y gastronómica en medio de los Canastros. De octubre a marzo, te invitamos a ser parte de esta aventura única.

Duración: 3 horas

Disponibilidad: de octubre a marzo

Mínimo: 2 personas

Máximo: 6 personas

Equipo personal:
- Calzado adecuado, preferiblemente botas altas.
- Sombrero y una mascarilla facial para mayor protección.
- Ropa cómoda y de abrigo: Prenda de manga larga.
- Pequeña mochila para llevar agua y snacks.

Restricciones:
- No apto para niños menores de 6 años.
- Evitar ropa perfumada, cremas y lápiz labial.
- No apta para personas alérgicas al veneno de abeja.

Incluye:
- Equipo de seguridad.
- Visita guiada por las colmenas, no las abriremos.
- Sesión educativa y prácticas habituales para el cuidado de la colmena.
- Degustación de brocheta gourmet con maridaje de miel y vino (opción para niños)
- Recorrido por la historia de los “Canastros” y visita a personajes locales.

Descripción de la actividad:

Desde la renovada y hermosa "Praza da Verdura" en el Municipio de A Merca, te guiaré para comenzar una experiencia apícola y gastronómica en medio de la naturaleza, rodeado de Canastros. Nos acercaremos al apiario, donde en estos meses de bajas temperaturas habrá menos actividad.

Durante estos meses de otoño e invierno, la montaña tiene colores y aromas únicos, con la caída de las hojas, ideal para la observación y fotografía de la vida silvestre. Te mostraré los alrededores del apiario desde otra perspectiva más elevada que vale mucho la pena, "A Peneda da Lebre". Desde este mirador y ruta de senderismo, miraremos el horizonte hasta donde podamos ver. Sin duda, es uno de mis lugares favoritos. Dejaremos la montaña y nos dirigiremos a la segunda parte de la experiencia, la visita a los Canastros, donde te contaré una historia que no olvidarás. En este momento, y en un ambiente de relajación en los alrededores, podrás disfrutar de una sesión de maridaje diferente.

Una vez que hayas disfrutado y terminado, te pediremos que escribas tus pensamientos en nuestro libro de firmas.

Prácticas ecoamigables:

Durante la visita a las colmenas, nos aseguramos de que no se genere plástico ni otros residuos que puedan dañar el medio ambiente. Si es necesario, nuestro apicultor utilizará combustible natural, como hojas secas o hierba, para producir humo y facilitar la gestión de las abejas. Solo se utilizará la cantidad necesaria de humo para evitar perturbar las otras colmenas. Cualquier residuo orgánico o plástico, vidrio, etc., generado durante el recorrido de los Canastros se recogerá y se desechará adecuadamente en contenedores designados.

Otras prácticas sostenibles:

Reutilizamos la cera pura y de alta calidad producida por nuestras abejas para renovar la cera utilizada previamente el año siguiente. Además, también fabricamos velas aromáticas.

Los residuos generados por los "tratamientos obligatorios" contra la varroasis son registrados con precisión y depositados en establecimientos autorizados para su tratamiento y destrucción adecuados.







