

EXPERIENCIA GOURMET DE APICULTURA

¿Estás preparado para mergullarte no mundo da apicultura mentres deleitas o teu paladar con delicias gourmet? Unete a nós para unha experiencia apícola e gastronómica no medio dos Canastros. De outubro a marzo, convidámoste a ser parte desta aventura única.

Duración: 3 horas

Disponibilidade: de outubro a marzo

Mínimo: 2 persoas

Máximo: 6 persoas

Equipamento persoal:

- Calzado adecuado, preferiblemente botas altas.
- Chapeu e máscara facial para maior protección.
- Roupas cómodas e de abrigo. Prenda de manga longa.
- Pequena mochila para levar auga e snacks.

Restriccións:

- Non apto para nenos menores de 6 anos.
- Evitar roupa perfumada, cremas e lápiz labial.
- Non apto para persoas alérxicas ao veneno de abella.

Inclúe:

- Equipo de seguridade.
- Visita guiada polas colmeas, non as abriremos.
- Sesión educativa e prácticas habituais para o coidado da colmea.
- Degustación de brocheta gourmet con maridaxe de mel e viño (opción para nenos).
- Roteiro pola historia dos "Canastros" e visita a personaxes locais.

Descrición da actividade:

Dende a renovada e fermosa "Praza da Verdura" no Concello de A Merca, guiarévos para comezar unha experiencia apícola e gastronómica no medio da natureza, rodeado de Canastros. Achegarémonos ao apiario, onde nestes meses de baixas temperaturas haberá menos actividade.

Durante estes meses de outono e inverno, a montaña ten cores e aromas únicos, coa caída das follas, ideal para a observación e fotografía da vida salvaxe. Mostrareivos os arredores do apiario dende outra perspectiva máis elevada que vale moito a pena, "A Penada da Lebre". Dende este miradoiro e ruta de sendeirismo, miraremos o horizonte até onde poidamos ver. Sen dúbida, é un dos meus lugares favoritos. Deixaremos a montaña e dirixirémonos á segunda parte da experiencia, a visita aos Canastros, onde contarévos unha historia que non esqueceredes. Neste momento, e nun ambiente de relaxación nos arredores, poderedes gozar dunha sesión de maridaxe diferente. Unha vez que o teñades gozado e rematado, pedirémosvos que escribades os vosos pensamentos no noso libro de firmas.

Prácticas ecoamigables:

Durante a visita ás colmeas, asegurámonos de que non se xere plástico nin outros residuos que poidan danar o medio ambiente. Se é necesario, o noso apicultor utilizará combustible natural, como follas secas ou herba, para producir fume e facilitar a xestión das abellas. Só se utilizará a cantidade necesaria de fume para evitar perturbar as outras colmeas. Calquera residuo orgánico ou plástico, vidro, etc., xerado durante o percorrido dos Canastros recolléranse e desecharanse axeitadamente en contedores designados.

Outras prácticas sostibles:

Reutilizamos a cera pura e de alta calidade producida polas nosas abellas para renovar a cera utilizada previamente o ano seguinte. Ademais, tamén fabricamos velas aromáticas.

Os residuos xerados polos "tratamentos obrigados" contra a varroase son rexistrados con precisión e depositados en establecementos autorizados para o seu tratamento e destrución axeitado.

