



AGROTECNICI DI VENEZIA: “SAPERI E SAPORI, BARENE E MIELE”

Venerdì 12 settembre si è svolta la **cena-evento di Slow Food “Saperi e Sapori, Barene e Miele”**, organizzata in collaborazione con il **Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Venezia** e con la **Cooperativa HYL A – Naturalisti Associati**, per celebrare uno dei prodotti più singolari e identitari della Laguna Veneta: il **Miele di Barena**.

La serata ha rappresentato un momento di incontro tra gusto, natura e cultura, con un percorso esperienziale che ha permesso di scoprire la ricchezza organolettica di un miele nato in condizioni ambientali uniche, laddove terra e acqua si fondono in un ecosistema fragile e prezioso. Attraverso degustazioni, abbinamenti gastronomici, racconti di produttori e approfondimenti scientifici, l'evento ha dato voce non solo a un alimento di straordinaria qualità, ma anche al valore del territorio e della sua biodiversità.

Il Miele di Barena, già inserito nell'Arca del Gusto di Slow Food, nasce in un ambiente complesso in cui le api devono adattarsi alle escursioni di marea, alla salsedine e alle condizioni spesso estreme delle zone lagunari. Il risultato è un miele dalle note dolci ma al tempo stesso minerali, con sfumature aromatiche che raccontano l'anima stessa della Laguna e che offrono a chi lo assaggia un'esperienza sensoriale rara e autentica. L'evento non ha voluto soltanto presentare un prodotto, ma ribadire la necessità di proteggere un ecosistema che rischia di scomparire, sottolineando l'importanza di un'agricoltura capace di coniugare sostenibilità, tradizione e innovazione.

Il **Presidente del Collegio Agrotecnici di Venezia, Agr. Marco Boscolo Bachetto**, intervenuto durante la serata, ha dichiarato: *“Questo miele è più di un prodotto: è il risultato di un equilibrio fragile, è la voce di un territorio che rischia di scomparire se non lo custodiamo con cura. Le barene ci ricordano che l'agricoltura può convivere con l'acqua, che la tradizione può sposare l'innovazione, che il valore vero non è solo nel gusto, ma nel rispetto della natura da cui tutto nasce”*. Le sue parole hanno restituito il senso profondo dell'iniziativa, che non si è limitata alla celebrazione gastronomica, ma ha voluto offrire una riflessione sul futuro della Laguna e sulla responsabilità condivisa nella sua salvaguardia.



Nella foto: il Presidente del Collegio degli Agronomi e degli Agronomi laureati di Venezia, Agr. Marco Boscolo Bachetto