

O MARQUESADO

ECO-EXPERIENCIA

VIVIR CON ABELLAS

Localización

Rubiá, Comarca de Valdeorras

Disponibilidade

De maio a setembro (alta tempada)

Duración

3-4 horas

Grupos

Mínimo 2 persoas, máximo 8 persoas

Requisitos e restricións:

- > Non adecuado para: persoas alérxicas ao veneno de abella, persoas con apifobia, menores de 6 anos, persoas con mobilidade moi reducida.

Equipamento persoal recomendado:

- > Calzado adecuado, preferiblemente botas altas.
- > Ropa cómoda e longa.
- > Gorra para levar debaixo do traxe de apicultor.
- > Mochila para levar auga e un petisco.

Inclúe:

- > Traxe completo de apicultor e equipo de seguridade.
- > Sesión educativa e práctica sobre o coidado das colmeas e biodiversidade do Parque Natural.
- > Visita guiada polas colmeas de **O Marquesado**.
- > Degustación de mel e pole.
- > Relato sobre a tradición familiar apícola.
- > Experiencia dispoñible en castelán, inglés e alemán.

Descrición da actividade:

Entra no fascinante mundo das abellas. Para dar comezo á nosa experiencia de apicultor, atoparémonos nas instalacións de **O Marquesado**, situadas aos pés do Parque Natural Serra da Enciña da Lastra. Segundo o grupo, dirixirémonos a pé cara a un dos colmenares dentro do territorio do Parque Natural.

Antes de entrar no colmenar, e a unha distancia segura, equiparémonos con traxes de apicultor e luvas protectoras, verificando que todo estea correctamente axustado para garantir unha visita segura. Achegarémonos ás colmeas e comezará a inmersión no complexo mundo da apicultura.

Durante a visita, explicarase a vida das abellas, o seu rol esencial no ecosistema, o manexo das colmeas e a importancia da súa conservación e mantemento sostible. Abriremos unha colmea para observar ovos, larvas, obreiras, zánganos e a raíña. Ademais, facilitaremos información de interese ás persoas participantes sobre como funciona unha colmea e responderemos a todas as súas preguntas.

Finalizaremos a experiencia nas nosas instalacións cunha visita á sala de extracción e ao showroom, onde haberá preparada unha mesa para a degustación de mel e pole. Durante esta cata, presentaremos os nosos produtos, explicando as súas características e o proceso de elaboración.

Prácticas ecoamigables:

- > O residuo xerado durante o percorrido recollerase e refugará nos contedores designados.
- > Utilizamos combustibles naturais nos afumadores.
- > Abriremos só 1 ou 2 colmeas para evitar molestias innecesarias ao resto do apiario.

O MARQUESADO | ECO-EXPERIENCIA VIVIR CON ABELLAS



+34 651 429 145

antonía@omarquesado.com

www.omarquesado.com

www.facebook.com/omarquesado

www.instagram.com/omarquesado1896