

Cinquant'anni di storia per l'Apicoltura Luca Finocchio, porte aperte in azienda

30 Novembre 2023

di Redazione



TORNARECCIO – Torna anche quest'anno l'APENday, la manifestazione allestita dall'Apicoltura Luca Finocchio per celebrare il meraviglioso mondo delle api e del miele. Appuntamento sabato 2 e domenica 3 dicembre (dalle 10 alle 19 – ingresso libero) nella sede dell'azienda, in viale Santo Stefano, 16/A a Tornareccio (Chieti).

Quest'anno, però, c'è un'occasione speciale: si festeggiano, infatti, i primi 50 anni di attività con il taglio della torta (alle 11 di sabato 2).

“È un traguardo importante”, spiega **Luca Finocchio**, “un punto d’arrivo e di ripartenza che ci inorgoglisce, raggiunto grazie alla fatica e all’impegno quotidiano del nostro team e alla fiducia dei clienti che, nel corso dei decenni, ci hanno scelto e apprezzato. Un ringraziamento sincero a quanti vorranno condividere con noi questa tappa così importante e che hanno riposto fiducia nella nostra azienda, con la speranza di crescere ancora e che il futuro ci riservi sempre di meglio”.

L’azienda, oggi, è un’impresa innovativa e tecnologicamente avanzata, in grado di mobilitare i suoi mille e duecento alveari con 60 milioni di api secondo la tecnica del nomadismo – da cui nascono fino a quindici mieli uniflorali – , smielare e invasettare con procedimenti meccanizzati prodotti di assoluta qualità. La stessa divenuta ricercata eccellenza, che riceve numerosi riconoscimenti nelle più prestigiose competizioni in tutto il mondo (dal nostro Paese a Londra, Parigi e Dubai – tra gli altri), ed è oggi apprezzata in Italia e all’estero.

L’ApenDay è una immersione nel processo di produzione di un alimento prezioso. A Tornareccio, nella sede dell’azienda di Luca Finocchio, sarà possibile assistere al processo di smielatura, cioè l’estrazione del miele dai favi. In programma anche tante attività per i più piccoli: animazione, truccabimbi, palloncini e laboratori didattici. Di grande richiamo, ovviamente, anche lo showcooking live, a cura di Lady chef Abruzzo, con prodotti a base di miele in speciali cocktail, preparazioni dolci e salate.

Orari smielatura e degustazione (non è necessaria la prenotazione): sabato 2 dicembre alle 16,30, domenica 3 dicembre con inizio alle 11, 12, 15, 16,30 e 17,30.

L’evento si svolgerà al chiuso.