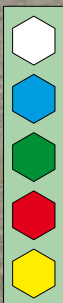


Apitalia

APICOLTURA - AGRICOLTURA - AMBIENTE 10/2016

APICOLTURA IN CITTA'



Solo Ligustica autoctona, a ritmo naturale e filiera casalinga

a cura di Fabrizio Piacentini

Amore per la propria terra e per le api di "razza" Ligustica: ingredienti che stanno alla base del successo della Tenuta Casa del Sole. Produzioni eno-gastronomiche d'eccellenza, gestione aziendale con metodi artigianali e tradizionali, ma con lo sguardo rivolto verso l'innovazione tecnologica

"Abbiamo scelto l'apicoltura perché è l'unica forma di allevamento che preserva la biodiversità e gli equilibri naturali, le produzioni agricole e le riserve forestali. Abbiamo selezionato le api migliori al mondo, di razza Ligustica, e le abbiamo reintrodotte in un territorio incontaminato".

In queste due frasi si condensa la filosofia aziendale, ma anche di vita, su cui si basa la *Tenuta Casa del Sole*, Azienda agricola situata sul territorio del Comune di San Polo d'Enza (RE), nata e cresciuta con orgoglio da una passione di Gianni Prandi (fondatore di un'agenzia di comunicazione) e della sua famiglia.

"Ci siamo pazientemente presi cura di ogni ettaro della nostra terra. Abbiamo pulito boschi, recuperato sentieri, piantato oltre 8.000 nuovi alberi di specie autoctone. Abbiamo animato di nuova vita la nostra tenuta, liberando fra le colline oltre 250 lepri e 30 asini. È così, prendendosene cura, che tutti i membri della nostra famiglia sono arrivati a conoscere e ad amare ogni ettaro della nostra tenuta: ogni sua pianta, ogni suo fiore, ogni suo animale".

A raccontarlo è Fabio Acerbi, titolare dell'azienda che fa orgogliosamente parte di un'area nota nel mondo per i suoi esclusivi primati: Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e Aceto Balsamico.



Foto di Tenuta Casa del Sole

La dedizione materna per le api è un tratto di famiglia: se ne occupano personalmente Alice, Fulvia e Mabel, rispettivamente figlia, madre e zia. Le loro mani femminili realizzano e controllano singolarmente ogni vasetto, dall'origine al confezionamento.

Mancava giusto il miele, in questa rassegna delle superlative bontà...

In effetti, è grazie agli esempi di queste specialità che siamo cresciuti - ci dice Fabio con una vena d'orgoglio - e abbiamo imparato che l'eccellenza si raggiunge solo attraverso la custodia della propria terra e il mantenimento dei metodi produttivi artigianali tradizionali. L'apicoltura si sposava alla

perfezione con tutto il resto e la componente femminile famigliare ha fatto il resto!

Dal Parmigiano Reggiano all'acacia e al millefiori!

Sì, qui a *Tenuta Casa del Sole* è stato un processo spontaneo. Le nostre api vivono lontane da strade trafficate e da colture e allevamenti intensivi.



Rifiutiamo i metodi di produzione industriale e di bassa qualità, non impieghiamo alcun tipo di diserbante, pesticida o fertilizzante chimico nelle attività svolte all'interno della nostra tenuta. Conserviamo nelle nostre valli oltre 200 essenze floreali e una ricca vegetazione spontanea, con una forte caratterizzazione territoriale tipicamente italiana. Alle nostre api abbiamo chiesto di far da sentinelle del nostro territorio. Si moltiplicano liberamente, si nutrono solo sulle nostre colline e si dissetano nel nostro Rio Bottazzo, controllato periodicamente.

Quali sono i punti di forza della vostra azienda apistica?

Innanzitutto abbiamo scelto le api di razza Ligustica, la migliore al mondo. Il miele, inoltre, proviene esclusivamente dalla nostra tenuta e qui non applichiamo metodi di produzione intensiva. Abbiamo scelto un approccio di lavorazione artigianale, totalmente manuale, che garantisce un prodotto puro e sano. Ormai da una decina d'anni non compriamo più famiglie di api da altri allevatori o commercianti: le colonie nuove sono ottenute partendo dalle nostre api. Non usiamo mai antibiotici, i fogli cerei che utilizziamo, lì dove le api depositano il miele, non sono acquistati bensì ricavati dalla nostra cera che viene messa da parte al momento della lavorazione in laboratorio.

Questo perché vogliamo sapere l'origine di tutte le componenti presenti nei nostri alveari per mantenere un alto grado di salute delle nostre api.

È vero che evitate in tutti i modi di stressare le api?

Certo che è vero! Usiamo il fumo con moderazione, per evitare che il miele acquisisca odori impropri e mai sul

melario quando dentro c'è il miele. Prima di togliere il melario dell'arnia, aspettiamo due giorni dal posizionamento dell'apiscampo affinché le api scendano naturalmente nel nido. Non usiamo soffiatori per l'allontanamento delle api (normalmente utilizzati per accorciare i tempi di smelatura) per non creare stress alle nostre api. Non affrettiamo i tempi di produzione, filtriamo il miele quattro volte e non mescoliamo mieli di tipo diverso. Il nostro miele non è mai sottoposto, in nessuna fase, a trattamenti termici che altererebbero le sue proprietà. Non blocchiamo in nessun modo il processo di cristallizzazione che è sintomo di prodotto ottenuto nel modo corretto.

Quando confezioniamo il miele, i vasetti che presentano impurità in superficie li scartiamo e non li mettiamo in vendita. Abbiamo introdotto 30 asini, infine, che pascolano liberi vicino agli alveari e sono loro a "tagliare" gran parte dell'erba, per evitare alle api il disagio dato da rumore e vibrazioni.

Tutto questo vi differenzia dalla realtà circostante?

Noi pensiamo di sì. Attraverso la passione e l'amore per il territorio, stiamo cercando di mantenere intatte le antiche tradizioni della zona e anche la produzione del miele "Gocce di Luce" risponde a questa logica. Senza mai trascurare l'innovazione tecnologica che deve essere vista in un'ottica di miglioramento ad ampio raggio: verso l'ambiente, la qualità del lavoro umano e, in questo caso, verso il meraviglioso mondo delle api. Fabio Fattori, il nostro tecnologo alimentare, ci invita costantemente a testare nuove tecnologie: è una sfida che ci obbliga a metterci continuamente in gioco. Il nostro



Foto di Tenuia Casa del Sole

obiettivo è quello di non fermarci e continuare a sperimentare tutte le strade che portano a miglioramenti in termini di prodotto sano e naturale, di qualità della vita degli addetti al settore come degli animali di cui ci prendiamo cura.

Fate tutto all'antica, cosa resta come innovazione?

Preserviamo le nostre migliori tradizioni, ma allo stesso tempo guardiamo al futuro, cercando di investire in tecnologie capaci di portare miglioramenti alla vita delle api e alla produzione di miele.

Un esempio recente, lo abbiamo trovato nell'ormai famosa arnia australiana modello *Flow-Hive* (foto pag. 29 in basso): chi l'ha brevettata dice che sarà possibile prelevare il miele direttamente dall'arnia, così da non stressare le api e recando loro il minor disturbo possibile. A noi l'idea piace e quindi nel nostro apiario di *Casa del Sole* stiamo facendo una prima sperimentazione.

Come funziona l'arnia Flow-Hive?

L'innovazione sta tutta nel "melario", il posto fisico dove le api depositano il miele che l'uomo poi estrae. Il sistema è formato da telai in cui sono presenti delle celle alveolari già parzialmente formate.

Le api completano le celle con la cera e le riempiono di miele prima di richiuderle. Questo permette il formarsi di canali verticali all'interno del telaio in modo tale che il miele fluisca per gravità verso il basso fino a raccogliersi in un tubicino che trasporta il miele direttamente dentro al vasetto. Una volta che il miele è fuoriuscito si ruota un'apposita manopola, tipo rubinetto, che ripristina la condizione originale del telaio in modo che le api possano continuare a riempirne le cellette esagonali.

Brevetto australiano, con la ligustica italiana è un incontro magico.

*Intervista a cura di
Fabrizio Piacentini*