

API AGRITURISMO CULTURA NELLA DIVERSIFICAZIONE DELL'AZIENDA AGRICOLA

Giuseppe Morosin

Continuano i corsi finanziati dal programma di sviluppo rurale regionale del Veneto che coinvolgono aziende agricole multifunzionali con allevamento apistico

Le aziende agricole apistiche e fattorie didattiche del Veneto, l'ALVEARE DEL GRAPPA di Lara e Giuseppe Morosin e MALGASIAGO di Monica e Massimiliano Gnesotto, in collaborazione con IRECOOP VENETO, continuano una attività di formazione su importanti tematiche dell'azienda agricola multifunzionale: AGRICOLTURA - AMBIENTE- ALIMENTAZIONE, dando vita a "Agri-Api-Turismo-Cultura".

Oltre alle tradizionali produzioni e allevamenti agricoli si vuole puntare a idee e attività integrative molto interessanti che promuovano e vadano a consolidare i legami culturali con il territorio e la valorizzazione ambientale e sociale che interagiscono tra Apicoltura e Agricoltura.

Grazie alla collaborazione di esperti, aziende pilota, enti e associazioni particolarmente sensibili e impegnate nelle tematiche sopra citate, stiamo concretizzando idee originali che vedono come perno fondamentale l'apicoltura e l'agricoltura in forma strettamente collegata.

L'APE RAPPRESENTA UNO SPIRITO SELVATICO ECOLOGICO

Al centro del ciclo ecologico della materia abbiamo l'ape che rappresenta un equilibrio di vita basilare.

Comunica con un dare e un avere con i 4 fondamentali elementi del ciclo ecologico: FATTORI ABIOTICI (aria, acqua, sole, terra); PRODUTTO-

RI le piante; CONSUMATORI primari (erbivori), secondari (carnivori), terziari (onnivori); BIORIDUTTORI: lombrico, batteri, insetti, funghi e molti altri. Questi concetti chiave ci permettono di fare diverse considerazioni su come dobbiamo impostare una azienda agricola sostenibile che punta a una agricoltura sana, con produzioni prive di pesticidi e di sostanze chimiche negative. La specializzazio-

ne di bio-indicatore, che qualifica l'ape, permette di garantire la qualità biologica sia delle tecniche di coltivazione sia dei prodotti che si ottengono, e di conseguenza garantisce la qualità della vita di coloro che operano nell'azienda. Il ciclo dei pesticidi non perdona. La nostra preparazione e convinzione nelle tecniche sostenibili di coltivazione deve essere inevitabilmente orientata a una gestione



Figura 1 Lo schema illustra gli scambi di DARE e AVERE con ognuno dei 4 fattori dell'ECOSISTEMA: 1°Fattori Abiotici; 2°Produttori; 3°Consumatori; 4°Bioriduttori.

so dilavati dalle piogge e di conseguenza passare nell'acqua delle falde freatiche, inquinandole.

2°- Elemento di superficie del suolo, la VACCA

È un erbivoro per eccellenza.

I suoi 4 stomaci sono un sistema non solo di digestione ma di grande sviluppo batterico:

- 1 **rumine**, riceve il cibo affrettatamente ingurgitato;
- 2 **reticolo**, prepara la digestione e suddivide il cibo in tanti piccoli boli che vengono rigurgitati in bocca, dove si compie una accurata masticazione e insalivazione;
- 3 **omaso** riceve il cibo masticato;
- 4 **abomaso** o stomaco ghiandolare.

Nell'intestino abbiamo l'assimilazione delle sostanze che passano nel sangue e vanno a nutrire il corpo e produrre il latte.

Una trasformazione perfetta delle fibre vegetali in proteina batterica e quindi in carne e latte. In questo settore abbiamo assistito in alcune situazioni a un intenso sfruttamento delle vacche che sono passate in circa cinquant'anni da una vita media di 20-25 anni, alla media delle nostre stalle dove difficilmente riescono a superare il quinto anno di vita. Per tornare a un allevamento del vero benessere di vita e produzioni di latte e carne di qualità, servono i pascoli e la vita all'aria aperta, senza forzature di alimentazione.

Un ricordo piacevole degli anni '50 sono le piccole aziende agricole con una decina di vacche di razza Burlina, razza autoctona della pedemontana del Grappa a triplice attitudine: latte, carne e lavoro.

Si trattava di animali molto rustici, ottimi pascolatori e con una buona resa per quel tempo. Le vacche aggiate in coppia trainavano il carro, erano impiegate per l'aratura e per i



Figura 4 Le componenti dell'“ApiAgriTurismoCultura”. Vacche burline al pascolo sulla malga “Mure” del monte Grappa. Pascoli fioriti che favoriscono il nomadismo apistico estivo dell'Alveare del Grappa. Le api in questo ambiente ricevono un rinforzo particolare nello sviluppo della famiglia grazie ai diversi tipi di polline altamente qualitativi e al nettare che le api trasformano in un pregiato miele multiflora di montagna.

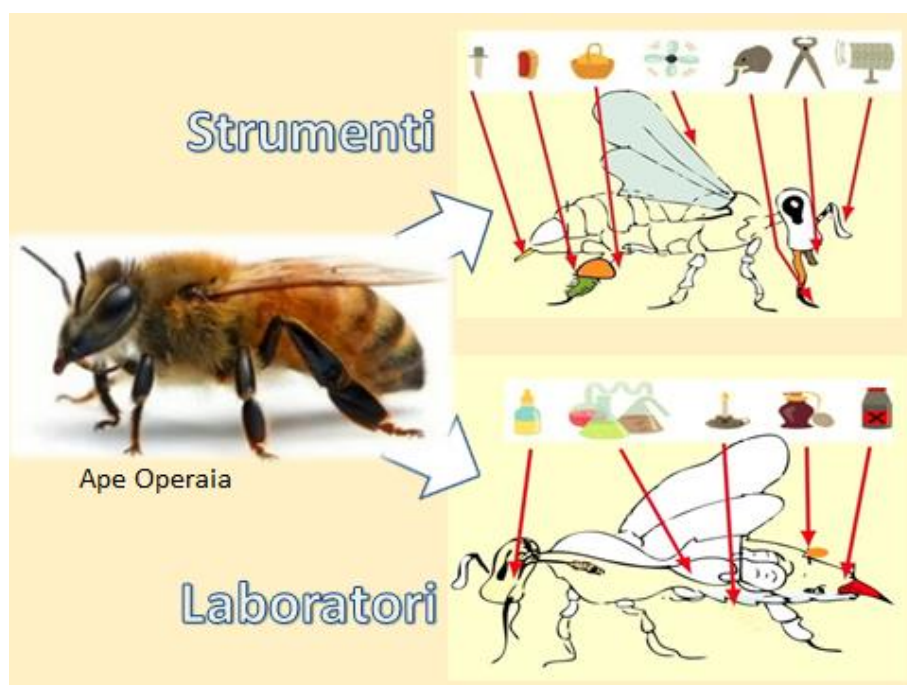


Figura 5 Anche l'ape, come la vacca, possiamo considerarla una diversa “ruminante”. Riesce a trasformare il nettare in miele e cera, il polline in pane d'api, il miele e pan d'api in pappa reale; grazie a speciali enzimi e fermentazioni batteriche.

diversi lavori. Oggi la vacca Burlina è in via di estinzione, ed è inserita nel "Registro Anagrafico delle popolazioni bovine autoctone e gruppi etnici a limitata diffusione", istituito nel 1985.

3°- Elemento d'aria, l'APE

L'aria è lo spazio che avvolge e permea l'intero universo, la respiriamo in continuazione e rappresenta l'energia vitale senza la quale non ci sarebbe la vita. L'ape vive in questo spazio ma tocca il suolo, raccoglie l'acqua e visita migliaia di fiori per raccogliere nettare, melata, polline e propoli. Rispetto ai primi due elementi citati l'ape costituisce l'insetto più specializzato nello svolgere SERVIZI AMBIENTALI.

Attraverso i lavori di bottinamento per l'alveare svolge servizi preziosissimi come l'impollinazione; inoltre, con il potenziale di 3000 campionamenti giornalieri compie una attività di bio-monitoraggio che la rende la sentinella del territorio: vigila costantemente sullo stato di salute e sull'equilibrio di vita dell'ambiente agricolo e selvatico.

Ha in comune con il lombrico e la mucca la capacità altamente specializzata di poter usare laboratori molto sofisticati per ottenere produzioni di alta qualità biologica come il miele, la cera, il polline, la pappa reale, il propoli e il veleno.

La possiamo considerare anch'essa una sorta di "ruminante", specie se consideriamo tutte le fasi enzimatiche di trasformazione del nettare in miele, del polline in pan d'api, del miele e del pane delle api in pappa reale. Durante il corso abbiamo potuto realizzare un vero e proprio tavolo di approfondimento di alcune innovative tematiche apistiche:

- La qualità dei prodotti apistici all'interno della normativa delle Piccole Produzioni Locali (PPL) e il valore aggiunto che possono rappresentare.

- Come differenziare le produzioni aziendali apistiche attraverso processi di trasformazione semplici ma innovativi, che possano qualificare l'azienda anche con usi non alimentari.

- Come poter qualificare una apicoltura sostenibile che permetta benessere di vita alle api e conseguenti produzioni di alta qualità.

- La cultura dell'Apiterapia nell'allevamento delle api e nelle diverse produzioni apistiche incentivando l'Api-Pet-Didattica come veicolo per il valore culturale dell'Ape.

Non solo per le scuole ma come messaggio per la società in generale, creando informazione e formazione, col fine di accompagnare il consumatore a recepire lo stretto legame tra ambiente e salute che l'apicoltura è in grado di offrire e garantire. Ciò facilita la vendita diretta dei prodotti aziendali e incentiva una spiccata sensibilità verso i bisogni generati dal proprio territorio, sotto il profilo sia ambientale che sociale.

Ci siamo resi conto che le aziende apistiche, grandi o piccole che siano, per restare nel mercato e competere in maniera efficace hanno bisogno di legarsi strettamente all'agricoltura e diversificare le produzioni ricercando una qualificata formazione agricola-apistica-didattica.

Questo non porta solo a uno sviluppo della singola attività, ma porta sempre più le aziende a crescere in forma cooperativistica/di rete, insieme a tutto il territorio.

Si crea così un volano non solo per il reddito ma per lo sviluppo turistico e culturale della zona in cui si opera, con la possibilità di aprirsi al comunicare e allo scambiare esperienze e conoscenze con altri territori, aumentando competenze e idee su nuove forme di Api-Agri-Turismo .



- Le Fattorie Didattiche Apistiche:

Alveare del Grappa
Morosin Giuseppe
apicoltori.morosin@libero.it

MalgAsiago
Gnesotto Massimiliano
max.gnesotto@gmail.com

