

“GUSTARE” L’APICOLTURA DI MONTAGNA E IL TERRITORIO CON L’APITURISMO

Giuseppe Morosin

L’apicoltura di montagna con esperienze di “Api Didattica”, aperta a tutti? Sì, un percorso da non perdere. E badate non si tratta di un percorso staccato dall’apicoltura ma tutto interno. Così, è un concreto aiuto a comprendere e comunicare con le api in sicurezza, considerandole amiche e superando le paure. Fornirà gli strumenti per elaborare una forma di accoglienza per altri apicoltori che intendono avviare esperienze simili. Spiegherà la “multidisciplinarietà” delle api, che possono essere punto di partenza per parlare di innumerevoli argomenti. Svilupperà, infine, tutti gli aspetti necessari a svolgere le attività in completa sicurezza. Insomma, non sterile teoria, ma tanta pratica. Parola di apicoltore. La parola d’ordine? Apriamo gli alveari

Oggi il consumatore desidera essere consapevole della tracciabilità produttiva dei prodotti che utilizza non solo ai fini del valore nutrizionale ma vuole andare oltre.

Come? È sempre più attento alla conoscenza dell’intera filiera di un prodotto, vuole degustarlo sensorialmente nel piacere di stare insieme, conversare e socializzare sui valori di una alimentazione salutare e di qualità, meglio se respirando aria di montagna. Il tutto diventa ancora più piacevole se ci si trova immersi in una cornice di alte vette, pascoli fioriti e profumati, boschi ricchi di biodiversità e tante api che volano a bottinare nettare e polline. In questo habitat diventa interessante per apicoltori, famiglie, bambini di diverse età, adulti, anziani, portatori di handicap ecc., scoprire tanta natura e l’Api Didattica comunicando con l’ape e superando attivamente le paure in completa sicurezza. Come è stato possibile realizzare questo interessante progetto?



Agriturismo Dalaip dei Pape: alveari in produzione che oltre a produrre miele millefiori e melata di abete garantiscono una ottima impollinazione dei frutti di bosco coltivati nel maso.



Il neo apicoltore nonno Gianpietro Scalet si aggiorna frequentando i corsi associativi di apicoltura, si auto costruisce gli alveari tra cui un'arnia "Top Grap", rifinita artigianalmente con pareti a vetri per divulgazione tecnica-didattica e trappola anteriore per il polline.

Tutto nasce dalla collaborazione di 2 fattorie didattiche apistiche: L'Alveare del Grappa (R.Veneto) e il maso Dalaip dei Pape (R.Trentino). Da diversi anni le due aziende collaborano e sperimentano un'apicoltura nomade tra i 2 territori, basandola sull'introduzione dell'arnia a favo naturale, "Top Grap", per migliorare il benessere di vita delle api. Anche nel corso della stagione abbiamo registrato come queste arnie con favi da nido auto costruiti dalle api abbiano confermato dei risultati molto interessanti, sia di precoce sviluppo primaverile (iniziano a costruire cera 10 -15 giorni prima delle altre), sia di produzione di miele e polline dalle prime fioriture di tarassaco e ciliegio. Anche nei piccoli nuclei svernati su 3-4 telaini abbiamo visto crescere con forza e vigore le famiglie, arrivando alla produzione di miele di acacia dopo aver auto costruito 6 favi da nido, con abbondante covata femminile e poca covata maschile. Una di queste arnie è diventata oggetto dell'esperienza "Gustare l'apicoltura di montagna con l'Apiturismo innovativo".

La passione apistica di un nonno neo apicoltore, che per i propri nipoti ha

costruito con le sue mani un'arnia didattica "Top Grap" a favo naturale, facendo sviluppare l'alveare, a partire da un piccolo nucleo di 3 favi, svernato e sviluppato in primavera presso l'Alveare del Grappa.

Questa esperienza di apiturismo fa comprendere come l'apicoltura possa essere pienamente qualificata in un antico maso di famiglia ristrutturato, con produzione di miele, frutti di bosco, marmellate e attività agrituristica che permetterà un gustare l'apicoltura a 360 gradi, non solo a livello sensoriale insieme a burro e formaggi di malga, abbinamenti di piatti con il miele e il polline, ma in particolare si vuole accompagnare il visitatore a conoscere a fondo e comunicare con le api in un ambiente particolarmente ricco di biodiversità. Ci troviamo a 1.200 m s.l.m., immersi nei verdi prati ai margini del Parco Naturale di Paneveggio, Pale di S. Martino. Quello che ci fa aprire la mente a nuove forme di sviluppo dell'apicoltura familiare riguarda come la figura dell'apicoltore non può sentirsi sola e isolata, tutto cambia quando riesce a coinvolgere e condividere con tutti i familiari i diversi lavori specializzati che un'azien-

da agricola come questa richiede: Lo sfalcio dei prati, il pascolo e l'allevamento del bestiame, la coltivazione specializzata dei frutti di bosco, la raccolta e trasformazione in succhi e marmellate, l'attività di agriturismo, l'ospitalità e il soggiorno per famiglie, gruppi di amici che vogliono ritempersi sui boschi, sui prati ai piedi delle Dolomiti. In un contesto di tanto lavoro e impegno familiare si riesce a cogliere il fresco rapporto tra nonno e nipoti, curiosi a conoscere, sperimentare e mettersi continuamente in gioco in apicoltura.



Anche i giovani nipoti prendono confidenza con le api scoprendo gradualmente i tanti saperi di un'apicoltura innovativa e del benessere.

A partire da giovedì 28 giugno, e per tutti i giovedì dei mesi di luglio e agosto, sarà organizzata presso l'antico maso ristrutturato "Dalaip dei Pape" la giornata "Gustare l'apicoltura di montagna con esperienze di Api Didattica", aperta a tutti.

Sarà un concreto aiuto a comprendere e comunicare con le api in sicurezza, considerandole amiche e superando le paure. Fornirà gli strumenti per elaborare una forma di accoglienza per altri apicoltori che intendono avviare esperienze simili. Spiegherà la "multidisciplinarietà" delle api, che possono essere punto di partenza per parlare di innumerevoli argomenti. Svilupperà, infine, tutti gli aspetti necessari a svolgere le attività in completa sicurezza.

Il programma della giornata prevede il seguente percorso:

- ore 10.00, accoglienza dei visitatori presso l'antico maso ristrutturato "Dalaip dei Pape";
- percorso di introduzione sui prati fioriti ed erbe mellifere e officinali di montagna con visita all'apiario in produzione e in servizio di impollinazione dei frutti di bosco;
- aperitivo, tisana di erbe di montagna officinali e aromatiche con crostini burro fresco, miele, polline;
- api didattica: avvicinare e comunicare con le api in sicurezza superando la paura e sviluppando una particolare sensibilità comunicativa;
- scoprire i 4 elementi fondamentali dell'alveare, le loro funzioni e caratteristiche: ape operaia, favo di cera, regina e fuco;
- aprire l'arnia a favo naturale "Top Grap" e degustare in diretta miele, polline, pappa reale, propoli, introducendo alcuni cenni sul valore di apiterapia dei prodotti dell'alveare;
- ore 13.00, antipasti a base di miele, formaggi, polline;
- pranzo: degustazione dei piatti tipici del maso "Dalaip dei Pape" con fiori, erbe, miele, polline e frutti di bosco freschi e trasformati;
- ore 15.00, visita alle coltivazioni dei frutti di bosco: mirtilli, lamponi, more e fragole; visita del laboratorio di trasformazione e presentazione dei prodotti aziendali.

Queste iniziative meritano di essere seguite perché possono costituire interessanti esempi divulgativi che mettono al centro l'ape e la valorizzazione socio ambientale dell'apicoltura familiare. Serve però tenere i piedi ben saldi a terra e porre molta attenzione a una cultura del benessere di vita sia nostro che delle api.



Ci troviamo a 1.200 m s.l.m., immersi nei verdi prati ai margini del Parco Naturale di Paneveggio Pale di S. Martino. (Per informazioni e prenotazioni www.agriturdalaip.it).



L'apicoltura è pienamente valorizzata nel maso di montagna con produzione di miele, frutti di bosco, marmellate e attività agrituristica che permetterà un gustare l'apicoltura a 360 gradi.

È utile essere aperti a capire, confrontare, sperimentare, usando il buon senso e l'umiltà di non sentirsi i primi della classe ma di verificare bene tutto quello che andiamo a sperimentare con le api facendo rete di aggiornamenti continui e sapendo cogliere al volo nuove opportunità migliorative.

● **Giuseppe Morosin**

Tecnico apistico
www.alvearedelgrappa.it