

Dall'Appennino miele bio di qualità e senza segreti

FRANCESCO DIOLAITI

È dal 1976 che Carlo Ganapini si dedica con passione a questa attività: ha triplicato il numero di arnie e realizza settanta quintali di prodotto all'anno, gran parte dei quali commercializzati attraverso il Conapi.

È stato il matrimonio a mettere le api sulla strada di Carlo Ganapini, trasportatore fino a una decina d'anni fa e oggi uno dei soci di punta dell'Associazione apicoltori di Reggio-Parma. Suo suocero, Lionello Rossi, è stato uno dei fondatori del Conapi (Consorzio Nazionale apicoltori) e nel 1974, quando ha iniziato il genere a questa attività, allevava api già da un trentina d'anni.

Carlo Ganapini.



Foto Dell'Aquila

Ganapini si è avvicinato all'apicoltura sotto la sua guida e poi, quando il suocero per motivi di salute ha dovuto abbandonare, lo ha sostituito nella produzione del miele. Nel 1976 il gran salto: lascia l'attività di trasportatore e si dedica tutto alle api. «Con trent'anni di esperienza – dice Manlio Pugliese, consigliere del Conapi, già presidente dell'Associazione Reggio-Parma – Carlo Ganapini è uno dei motori dell'associazione e un maestro per molte giovani leve, con una ricerca costante della qualità che lo ha portato a produrre miele biologico certificato».

Il miele è quello del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo, prodotto inserito già da alcuni anni nell'elenco dei prodotti tradizionali dell'Emilia Romagna. «La ricerca della qualità – dice Ganapini – è la strada costantemente indicata dal Conapi e la produzione biologica è il suo sbocco naturale. Del resto è stato uno dei primi insegnamenti avuti da mio suocero, che diceva sempre: ricordati che il miele finisce sulle tavole dei bambini».

Da quando ha preso in mano l'azienda, nel 1996, Carlo ha triplicato l'attività, portando l'allevamento da cento a oltre trecento arnie. Oggi produce più di settanta quintali di miele all'anno (ma è arrivato fino a 140), una cinquantina dei quali commercializzati attraverso il Conapi e il resto direttamente in azienda.

QUELLO D'ACACIA È IL PIÙ APPREZZATO

«Fare miele biologico – ci dice – richiede un grande impegno nella cura delle api, perché non bisogna utilizzare antibiotici, e nella ricerca dei siti dove portare le arnie, che devono essere lontani da possibili fonti di inquinamento». Oggi le sue api vengono dislocate su un territorio che va dalla Lunigiana, in Toscana, fino alle Alpi varesine. Produce prevalentemente miele di acacia («il più

ricercato», dice), di castagno, di millefiori dell'Appennino reggiano, di tarassaco, di melata di bosco. Ha anche prodotto miele di mirtillo, portando le sue api fin su al rifugio Battisti, nell'alto Appennino reggiano.

Non è geloso dei siti nettariiferi, né dei segreti della sua attività. «Mi piace lavorare con i giovani – dice – e con loro parto alla ricerca delle località migliori e faccio formazione sull'allevamento delle api. Mi seguono giovani che provengono dalle attività più varie, dall'agricoltore all'operaio, dall'impiegato di banca all'artigiano. Magari tutti con l'obiettivo di dedicarsi a tempo pieno alla produzione di miele».

Ma fare l'apicoltore dà un reddito sufficiente? «Bisogna tribolare - risponde - ma l'apicoltura può dare di che vivere. Tuttavia prima ci vuole una gran passione, poi, quando uno ha appreso bene tutti gli aspetti dell'attività, può arrivare anche il reddito». Il fumo, la leva, la maschera. Questi secondo Carlo Ganapini, sono gli strumenti essenziali per l'apicoltura. Lo vediamo in azione, mentre protetto dalla maschera a rete si avvicina alle arnie, spruzza un po' di fumo per ammansire le api, che sembrano riconoscerlo, e poi con una piccola leva in metallo apre l'arnia ed estrae i telai in legno dove viene "immagazzinato" il miele.

Con delicatezza estrae la regina per farcela vedere. Il suo allevamento è a ciclo completo: Ganapini infatti produce da solo il 60% delle sue api regine, che cambia ogni due anni. Le regine "regnano" in



ogni alveare su un numero di operaie variabili da 60 a 80 mila. I telai, estratti dalle arnie, vengono portati nel laboratorio, dove Carlo con un coltello li "disopercola", cioè toglie la cera che racchiude il miele, e li inserisce in una centrifuga per estrarne il prodotto. «Ogni 100 chilogrammi di miele, abbiamo circa un chilogrammo di cera, che portiamo in cereria, dove la lavorano e ce la restituiscono sotto forma di fogli, che usiamo per produrre nuovi telai». Questi vengono reinseriti in nuove arnie dove ricomincia il ciclo produttivo. ■

Alcuni vasetti di miele di produzione aziendale.

LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA

Categoria (ai sensi della Circolare Ministeriale n. 10/99)

Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero-caseari di vario tipo, escluso il burro).

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo.

Territorio interessato alla produzione

Tutta l'area del crinale appenninico delimitata dal confine regionale.

Descrizione sintetica del prodotto

Il miele si presenta liquido subito dopo la smielatura e cristallizza più o meno rapidamente a seconda dell'origine botanica. Infatti, a seconda del tipo di pianta su cui l'ape ha bottinato, le caratteristiche fisico-organoleptiche sono estremamente diversificate.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Gli alveari destinati alla produzione sono condotti rispettando norme definite sia sotto l'aspetto sanitario, sia per le forme di allevamento. Il miele contenuto nei melari in attesa di smielatura deve essere considerato un prodotto alimentare a tutti gli effetti. L'estrazione del miele è condotta con smielatori centrifughi, a cui segue la fase di purificazione con filtrazione e successivamente la decantazione. Al termine di quest'ultima operazione il miele viene schiumato e posto in idonei recipienti per la vendita.

A cura di Milena Breviglieri

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Sono utilizzati materiali secondo le norme igienico-sanitarie.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali sono autorizzati ai sensi della norma igienico-sanitaria e non necessitano di alcuna deroga.

Storia accertata

L'apicoltura è una attività che affonda profonde radici nelle tradizioni rurali del territorio regionale. Uno degli aspetti maggiormente caratterizzanti è stata l'introduzione e la diffusione degli "alveari razionali" che hanno connotato l'apicoltura come vera e propria attività agricola. Negli anni '30 sorgono i primi consorzi fra apicoltori e nello stesso periodo si sviluppano aziende di allevamento intensivo di api regine, ancora oggi leader sia in patria che all'estero. Nel 1931 si costituisce, con sede a Bologna, l'Istituto nazionale di apicoltura.

Referenze bibliografiche

Prima inchiesta apistica Nazionale, S.T.A.G. - Trento, 1937;
C.Carli, "Note di apicoltura" Ughi - Savignano di Romagna, 1906;
C.Carli, "Apicoltura pratica italiana", Tarantola, Piacenza, 1929;
C.Carli, "Note di apicoltura e usi del miele", Santarcangelo di Romagna, 1934. ■