

Api e uomini, un incontro antico

Testi a cura della dott.ssa M. Cristina Reguzzi - Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali Sostenibili - Area Protezione sostenibile delle piante e degli alimenti - Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza

Il rapporto che lega gli uomini alle api risale alla notte dei tempi: una pittura rupestre di 12 millenni fa, nella grotta del Ragno nei dintorni di Valencia (Spagna), rappresenta la raccolta del miele, segno di un'antichissima attenzione verso le api e verso il miele che producono. Nel corso del tempo si è passati da un semplice saccheggio del miele all'allevamento delle api, condotto in maniera sempre più razionale e con crescente attenzione al benessere degli abitanti di quel complicato universo che è l'alveare.

Allevare api significa infatti conoscere la biologia complessa di questo straordinario insetto, le sue esigenze, le sue malattie e i parassiti che lo attaccano.

Significa certamente padroneggiare la tecnica apistica nella sua pratica e nelle sue evoluzioni ma soprattutto dispiegare costante e attenta osservazione dei propri alveari e dell'ambiente in cui sono inseriti, a cominciare dai cambiamenti climatici e da tutto quello che ne consegue. L'ape infatti non è un animale allevato come gli altri: ha un fortissimo rapporto con l'ambiente circostante e un'elevata "autonomia" nel procurarsi il cibo. Questo significa che tutto quello che succede all'ambiente ha ripercussioni molto forti sulla vita della colonia. E l'apicoltore è costretto a tenerne conto nell'applicazione delle tecniche apistiche.

Significa anche che le api svolgono un ruolo fondamentale per l'ambiente e per l'agricoltura: se fino a pochi anni fa parlare di api voleva dire parlare di produzione di miele, ora vi è consapevolezza diffusa di come la produzione di miele e di altri prodotti dell'alveare rappresenti solo un aspetto del ruolo decisivo che l'ape ricopre nell'impollinazione delle piante.

In California senza il "servizio di impollinazione" prestato dalle api non si produrrebbero mandorle vendute in tutto il mondo. Ad esempio in alcune aree della Cina dove le api sono scomparse, e con esse altri impollinatori, si impollinano i fiori di melo a mano!

Le api impollinano circa il 35% di tutte le coltivazioni a livello mondiale e una stima economica del loro ruolo produttivo si aggira da 235 a 577 miliardi di dollari.

Nel nostro Paese il valore di questa attività è reputato su circa 1 miliardo e mezzo di euro di cui ben 1 miliardo e 200 milioni di euro dovuto alle sole api mellifere. In Italia si produce miele per circa 20 milioni di euro e l'indotto si stima in circa 60 milioni di euro.

Le quattro doti di una perfetta impollinatrice

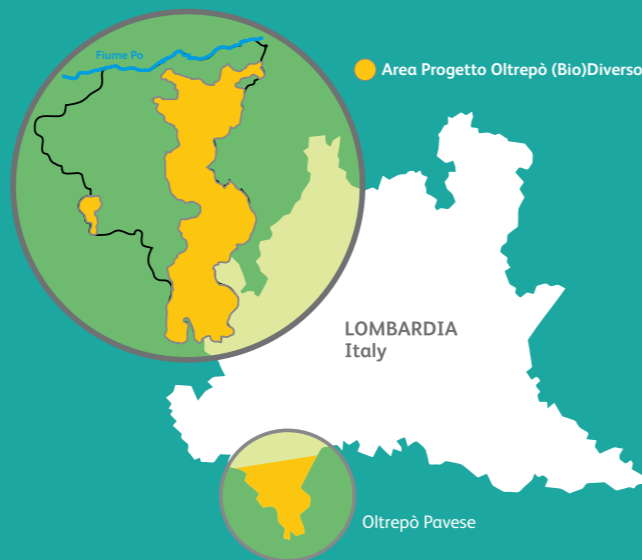
L'ape è ritenuta una perfetta impollinatrice per diversi motivi:

- possiede un "design" del corpo adatto alla raccolta del polline e allo scambio di questo su altri fiori grazie ad esempio ai numerosi peli che la ricoprono, a strutture specializzate come la celletta dove può agevolmente raccogliere la pallottolina di polline;
- ha un comportamento metodico per cui individuata una fioritura le operaie bottinano quasi tutte su quella (si parla di "costanza florale"), comportamento fondamentale per l'impollinazione incrociata (il polline di acacia non impollina una pianta di ciliegio) e per produrre mieli monoflorali;
- visita il fiore solo per raccogliere nettare e polline e non, per esempio, per cibarsi dei petali come possono fare altri impollinatori come alcune specie di Coleotteri;
- mediante la vibrazione dei muscoli delle ali induce le parti del fiore in cui è conservato il polline (antere) di alcune specie a rilasciarlo completamente.

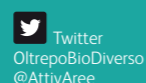
Solo alcune di queste caratteristiche sono comuni ad altri impollinatori appartenenti all'ordine degli Imenotteri come ad esempio i bombi.



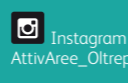
Api e apicoltura, a custodia della biodiversità dell'Oltrepò Pavese



Fondazione per lo Sviluppo dell'Oltrepò Pavese
Sede operativa: Piazza Fiera 26/A - Varzi (PV)
Tel. +39 0383 540 637 - +39 0383 545 735 | Fax +39 0383 535 83
www.attivaree-oltrepobiodiverso.it



Twitter
OltrepòBioDiverso
@AttivAree



Instagram
AttivAree_OltrepòBioDiverso



Facebook
AttivAree_oltrepobiodiverso



YouTube
AttivAree OltrepòBioDiverso

Prodotto realizzato nell'ambito del Progetto OltrepòBiodiverso Fondazione per lo Sviluppo dell'Oltrepò Pavese finanziato sul Programma Intersettoriale ATTIV-AREE - Fondazione Cariplo finalizzato a valorizzare le aree interne.



Alveare, una comunità dove ognuno ha un ruolo

L'ape mellifera vive in colonie di migliaia di individui dove ognuno ha un ruolo preciso e sopravvive solo all'interno della colonia, isolato da essa muore nel giro di poche ore. L'organizzazione della colonia è piuttosto complessa, si tratta di una delle società più organizzate del mondo animale.

La regina è l'unico individuo fertile della colonia, ha il compito di deporre le uova. I maschi (fuchi) hanno il compito di fecondare le giovani regine. Si riconoscono perché presentano occhi composti più grandi di quelli delle operaie e non sono in grado di pungere, non essendo dotati di pungiglione.

La maggior parte degli individui che formano la colonia sono operaie, femmine sterili nelle quali l'apparato riproduttore si è modificato e contempla il pungiglione con annessa ghiandola del veleno. Hanno svariati compiti a seconda della loro età: accudiscono e alimentano la regina, si occupano della costruzione del favo, delle pulizie, della preparazione delle cellette del favo per la deposizione delle uova, dell'alimentazione delle larve (nate dalle uova), del mantenimento della temperatura giusta all'interno dell'alveare, della guardia e di andare a bottinare i fiori, ad esempio. Sono le operaie che stoccano il polline nelle cellette e trasformano il nettare in miele.

Ogni bottinatrice è in grado di volare per chilometri per raccogliere nettare e polline, ad una velocità di circa 6-8 metri al secondo ed è in grado di trasportare 0,05-0,07 grammi di nettare alla volta, ossia circa la metà del suo peso corporeo.

Ogni volo di bottinamento dura circa 30-45 minuti e l'ape in questo arco di tempo visita dai 200 ai 300 fiori, per la maggior parte della stessa specie. Durante una bella giornata di sole ogni operaia esce circa 10 volte, raccogliendo in totale 0,5 g di nettare. In una famiglia sana e forte escono al giorno 10 000 operaie bottinatrici che effettuano 100.000 voli e visitano 20-30 milioni di fiori raccogliendo circa 5 kg di nettare che verrà trasformato nell'alveare in 1,5 kg di miele.

Il 20 maggio 2018 è stato proclamato "World bee day" per sensibilizzare l'opinione pubblica sulla straordinaria importanza dell'ape e sul suo ruolo fondamentale che svolge per la vita dell'uomo

L'Associazione Apicoltori Oltrepò Montano di Zavattarello: tra storia e attualità

(testi forniti dall'omonima associazione)

Sono note le proprietà del miele: oltre al suo apporto nutrizionale e alla L'Associazione trae la sua origine dal fatto che il locale maestro di apicoltura, **Alfredo Chiesa**, viene premiato per 14 anni consecutivi alla rassegna annuale Grandi Mieli d'Italia; gli allievi Riccardo e Filippo di **Cascina Mirani**, sulle orme del maestro, partecipano alla stessa rassegna e in tre anni conquistano quattro premi. Nel 2017, anno terribile per gli apicoltori a causa della siccità, Chiesa e Cascina Mirani risultano i soli premiati in tutta la provincia di Pavia. Emerge, forse, per la prima come il nostro territorio abbia caratteristiche particolari per l'apicoltura.

Si effettuano ricerche partendo dal libro "Zavattarello, pagine di storia e di vita" in cui si legge che il **conte Luigi dal Verme di Torre Alberi** figura fra i grandi studiosi di apicoltura. Bastano poche ricerche di archivio ed ecco tre attestati rilasciati al nonno del conte Luigi Dal Verme, anche lui di nome Luigi, a cui l'Associazione Centrale

d'Apicoltura in Italia, conferisce, nel 1869 la Menzione Onorevole e, nel 1870, il secondo premio nazionale per il miele prodotto a Torre d'Albera, (oggi comune di Ruino, attiguo a Zavattarello). L'anno successivo, il conte Dal Verme viene premiato con la medaglia d'argento.

Nel 1920, il nipote del conte Luigi dal Verme fonda a Milano la prima Società di Apicoltura, crea in tutta la provincia i fiduciari comunali, istituisce una scuola comunale di apicoltura, detta le regole perché si controlli che non avvengano "apicidi".

Si arriva ai giorni nostri e alla proposta di istituzione, proprio nel Comune di Zavattarello, di una Stazione Sperimentale di Fecondazione a tutela dell'*Apis mellifera ligustica*, approvata in data 10 dicembre

2017 con ordinanza del Sindaco. La Stazione di Fecondazione viene istituita dai fratelli Veneroni su consiglio e controllo del biologo Raffaele Dall'Olio, responsabile CRA-API di Bologna

Nel castello di Zavattarello sta poi nascendo il Museo dell'apicoltura e l'Associazione Apicoltori promuove per l'anno 2018 la Scuola per Apicoltori, sulla scia di quanto aveva fatto il conte Luigi Dal Verme nel 1938. Ad oggi raccoglie alcuni apicoltori aventi sede, come da disciplinare di produzione adottato, nei comuni di Zavattarello, Romagnese, Ruino, Valverde, Val di Nizza, Fortunago, Varzi.

L'associazione organizza inoltre il concorso letterario nazionale "L'oro di Zavattarello" (prima edizione 2018).

Per informazioni su Associazione Apicoltori di Zavattarello e concorso letterario: www.ordozavattarello.it



Le tipologie di miele tipiche dell'Oltrepò Pavese

(Fonte: "Apicoltura e mieli di Lombardia. Situazione e prospettive", Regione Lombardia, Finanziato nell'ambito del Reg. CE 797/04, scaricabile al link http://fondazionefojanini.provincia.so.it/biblioteca/file_biblioteca/libro_apicoltura.pdf)

Il più diffuso è sicuramente quello di varietà millefiori, di un delicato sapore per nulla amaro. Il primo ad essere prodotto già nel mese marzo è il miele di Tarassaco, dal colore giallo intenso; verso maggio è prodotto quello di Robinia ovvero l'Acacia, che lascia poi spazio al Tiglio.

Le api per produrre miele, attingono la materia prima, il nettare, dalla flora a disposizione, quindi fondamentale risulta la composizione floristica locale.

In Oltrepò Pavese sulle prime colline, colture viticole e robinieti hanno sostituito i querceti originari. Seguono in altitudine diverse associazioni boschive: tra queste gli orno-ostrieti, nei quali specie arboree come orniello, carpino, aceri e querce, sono affiancate da biancospino, ginestra, rose selvatiche, *Knautia* e *Teucrium*. Sono presenti inoltre le faggete, ricche, tra le essenze di interesse apistico, di sorbo degli uccellatori, Campanulacee, *Cardamine* sp., *Saxifraga rotundifolia*. Infine le cerrete, nelle quali, accanto al cerro, si trovano frequentemente pruno selvatico, caprifoglio, ginestre e ginepro. A questi consorzi naturali si affiancano castagneti e rimboschimenti di Conifere, in particolare pino nero e silvestre.



In Oltrepò Pavese sono dunque diffuse, oltre al classico **Millefiori**, le seguenti produzioni di miele:

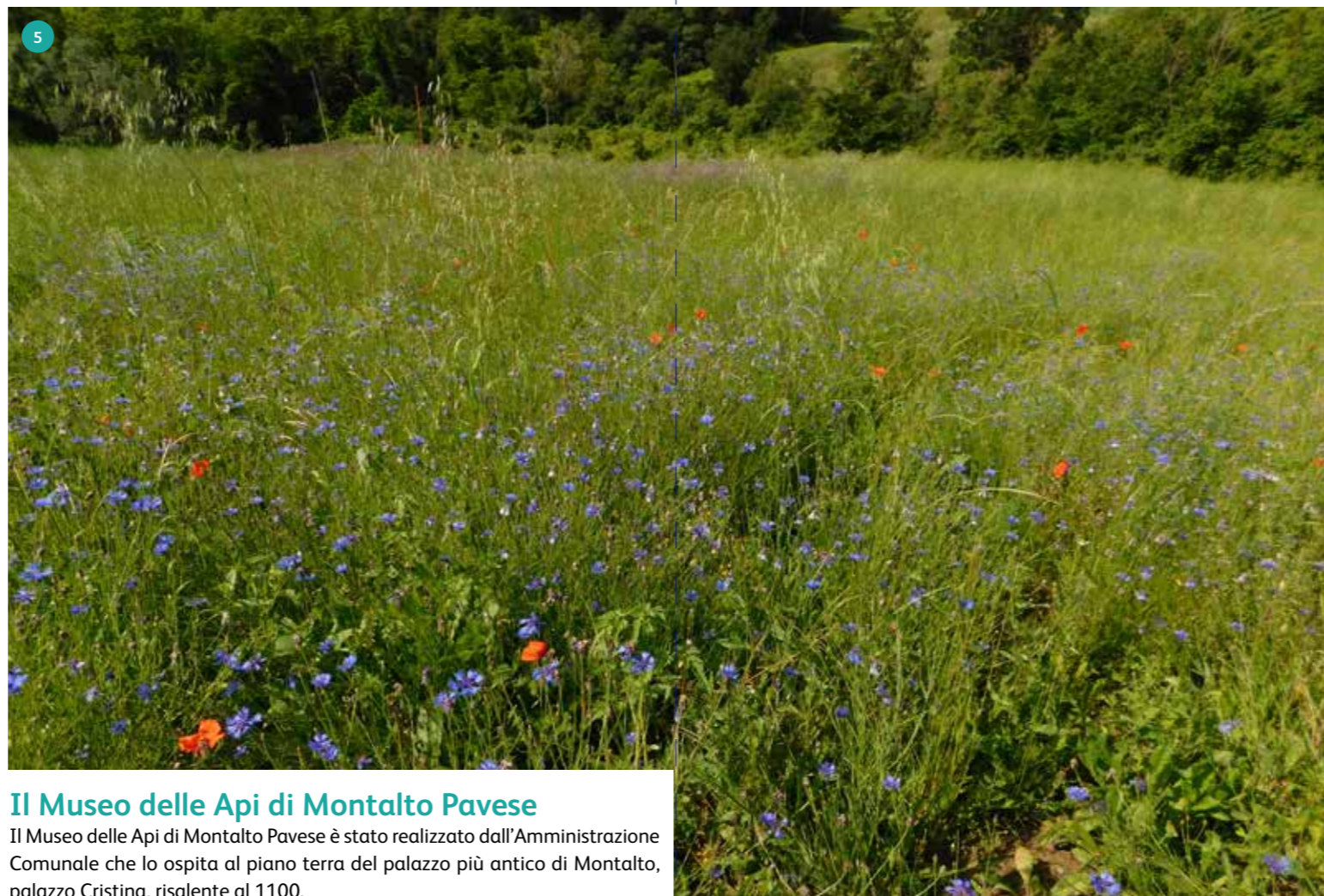
Miele di Tarassaco: all'inizio della primavera fiorisce il tarassaco dal quale le api ottengono un miele molto caratteristico, a rapida cristallizzazione, di colore tendenzialmente giallo, con aroma deciso.

Miele di Robinia ovvero di Acacia: a maggio, fiorisce la robinia, una tra le specie più importanti per l'apicoltura lombarda. Se ne ricava un miele chiaro e fluido dal gusto delicato.

Miele di Castagno: Il castagno fiorisce all'inizio dell'estate. Diffuso fino a 700-800 m di quota, oltre a fornire un ottimo miele uniflorale di colore ambrato e dal gusto amaro, costituisce spesso la base di eccellenti produzioni di millefiori, insieme ad altre essenze botaniche quali trifogli, Rosacee (rovo, sorbo, pruno selvatico, biancospino), Asteracee e tiglio.

Miele di Tiglio: dalla sua fioritura, leggermente successiva a quella del castagno, si può ottenere un miele monoflorale dalle caratteristiche mentolato-balsamiche, che più spesso si rinviene nei mieli millefiori, unite a quelle amarognole del castagno, fruttate del rovo, e a quelle di svariate altre essenze.

Alcuni apicoltori producono infine miele ricavato da **lavanda** e da **erba medica**.



Il Museo delle Api di Montalto Pavese

Il Museo delle Api di Montalto Pavese è stato realizzato dall'Amministrazione Comunale che lo ospita al piano terra del palazzo più antico di Montalto, palazzo Cristina, risalente al 1100.

Due apicoltori locali, Martini e Perotti, ne sono stati gli ideatori, nel desiderio di trasmettere la loro esperienza, risalente agli anni Quaranta e Cinquanta, e segnata dal passaggio da un'apicoltura tradizionale ad un'apicoltura razionale connotata dall'uso del portafavo mobile. Nel Museo è documentata l'attrezzatura della prima fase, costruita artigianalmente attingendo all'ingegnosità del fai da te congiunto all'esperienza delle generazioni passate, e la transizione verso pratiche più razionali e moderne.

Ma scopo degli ideatori del Museo era innanzitutto far conoscere nelle linee generali e in modo divulgativo quel mondo delle api e quella fondamentale attività di impollinazione a cui si deve buona parte della persistenza della biodiversità di ogni nostro territorio sino ad arrivare poi ad illustrare i principali prodotti della loro attività di apicoltori: miele, polline, pappa reale, cera e propoli.

Montalto Pavese (PV), Piazza IV Novembre, 27040

Info Municipio Montalto Pavese (aperto anche sabato mattina) Tel. 0383/870121 - Fax 0383/870222

Orari di apertura: da marzo a novembre prima domenica di ogni mese dalle ore 16 alle 18. Da dicembre a febbraio apertura su richiesta.

Ingresso gratuito. Struttura non accessibile ai disabili

Visite guidate su prenotazione



Montalto Pavese, un castello sui colli e tanto verde per volare col parapendio

La massiccia e squadrata mole del Castello di Montalto che dall'alto di un colle domina il paese e connota, sin dalla pianura, la località, sovrasta un paesaggio collinare di incantevole dolcezza e un territorio ad altissima vocazione enoica con la presenza di aziende vitivinicole di gran pregio.

Le pendici di questi colli, coltivati ancora prima dell'occupazione romana, entrano poi a far parte del patrimonio del monastero pavese di Santa Maria delle Cacce e quindi vengono infeudate dalla potente famiglia Belcredi.

Il Castello viene fatto costruire da Francesco Belcredi sul finire del '500 sui resti dell'antico maniero e nel secolo successivo assume l'attuale aspetto (un fronte di 120 metri per 20 di larghezza e 15 di altezza), circondato da un vasto parco con giardino all'italiana e all'inglese. Il progetto è dell'architetto Veneroni che disegna anche Palazzo Mezzabarba di Pavia. Nel Castello si tengono, per lungo tempo, anche gli incontri della prestigiosa Accademia degli Affidati che viene ospitata da Giuseppe Gaspare Belcredi, giurista e rettore magnifico

dell'ateneo pavese. Attualmente di proprietà privata né il castello né il parco sono visitabili. Montalto e le colline che lo circondano sono al centro sia degli intensi romanzi dello scrittore Paolo Repposi (edito da Instar libri), sia delle poesie e delle narrazioni (edite da Guanda e da Il Saggiatore) di Massimo Bocchiola, uno dei più importanti traduttori italiani che vi ha una residenza estiva. Raggiungendo località Belvedere si arriva alla Costa del Vento e mai nome fu più veritiero: infatti il costante spirare del vento ha fatto di questo cima, da cui si scorgono le Alpi e il rincorrersi dei crinali appenninici a tutto azimut, il punto di ritrovo e di "decollo" di uno sperimentato gruppo di appassionati di parapendio.

Apicoltori produttori di miele in Oltrepò Pavese

Soc. Agricola Pianetta di Sturla Paolo e Michela
Loc. Pianetta, 12 - 27040 Borgo Priolo (PV)

Spada Mario - Via Maestra, 1 - 27040 Borgo Priolo (PV)

Impoggio di Fronti Giovanni Soc. Agricola
Loc. Impoggio 1 - 27040 Borgoratto Mormorolo (PV)

Apicoltura Silvani Carlo
Loc. Fornace di Ponticelli - 27040 Fortunago (PV)

La Casa di Paglia Az. Agr. di Viviana Vignandel
Via Galeazzi, 22b - 27040 Fortunago (PV)

Apicoltura Nobile - Loc. Canova - 27050 Menconico (PV)

Moroni Oscar - Fr. Molgheto, 28 - 27040 Montalto Pavese (PV)

Perotti Carlo di Perotti Angela
Fr. Pontecarmelo, 2 - 27040 Montalto Pavese (PV)

Lucchelli Maurizio
Loc. Trebbiano - Via Prendomino, 3 - 27050 Ponte Nizza (PV)

Ricci Sergio - Via Roma, 16 - 27050 Ponte Nizza (PV)

Reposi Simone - Fraz. Carmine, 16 - 27040 Ruino (PV)

Apicoltura Draghi - Fraz. San Martino, 26 - 27057 Varzi (PV)

Banfi Mirko - Fraz. S. Martino, 87 - 27057 Varzi (PV)

Indolenti Carmen - Via Commenda, 7 - 27057 Varzi (PV)

Apicoltura Bonini - Fraz. Castignoli, 2 - 27059 Zavattarello (PV)

Bonsignori Gualtiero - Fraz. Casa Rubero, 5 - 27059 Zavattarello (PV)

Cascina Mirani S.r.l. - Fraz. Cascina Mirani - 27059 Zavattarello (PV)

La Piccola Apicoltura di Morone Marco
Loc. Casa Stefanone, 8 - 27059 Zavattarello (PV)

Il presente elenco è da considerarsi indicativo e non esaustivo dei produttori operanti nell'area dell'Alto Oltrepò Pavese.

Per informazioni: www.orodizavattarello.it/it/associazione-apicoltori

In copertina. Ape con polline su Artemisia (ph. M. Cristina Reguzzi)
Foto 1, 2. Alveari e api sul favo (ph. Elisabetta Poggi - Bettapoggifotolia)
Foto 3. Ape con polline (ph. Elisabetta Poggi - Bettapoggifotolia)
Foto 4. Bombo su Cardo pallottola (ph. M. Cristina Reguzzi)
Foto 5. Fioritura di Papaveri e Fiordalisi (ph. M. Cristina Reguzzi)
Foto 6. Un'immagine dell'interno del museo (ph. Elisabetta Fagioli)
Foto 7. Vista dall'alto del Castello di Montalto Pavese