

# Ambasciatori dei mieli



a cura di L. Capini



## MIELI DI LIGURIA MIELI E APICOLTORI STRETTI TRA MARE E MONTI

*Con la faccia sul mediterraneo e le montagne alle spalle, in Liguria si passa in meno di 10 km dalle genziane ai limoni. Alla ristrettezza degli spazi di sempre, per gli apicoltori di oggi si aggiunge la sfida di avversità recenti (cinipide del castagno) e recentissime (Vespa velutina), ma le api possono beneficiare di un clima e di risorse mediterranee invidiabili.*

La Geografia non è mai stata il mio forte, mi perdo spesso, ma per fortuna a Genova abbiamo il mare e da quella parte più in là non posso andare, se non con la fantasia. Abbiamo anche le montagne per cui so che, se scendo, arriverò prima o poi in un fondo valle da cui ripartire.

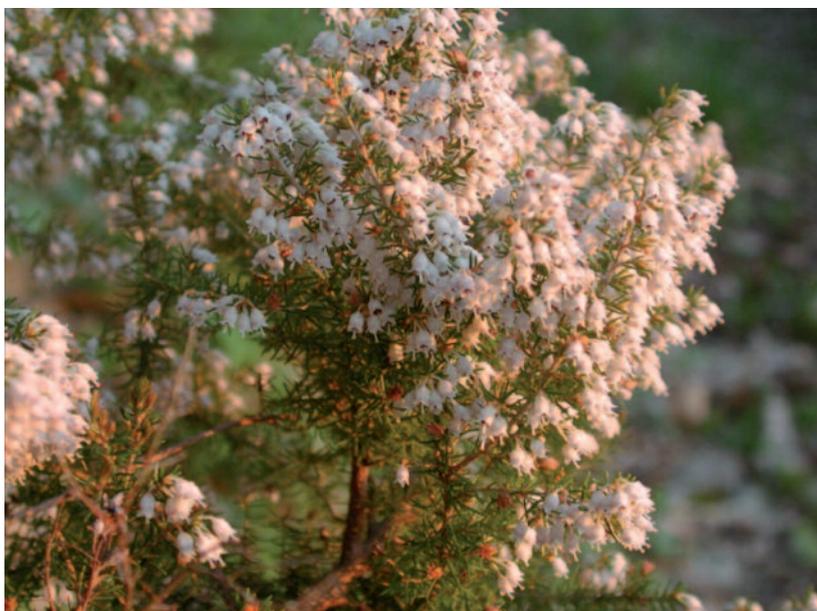
Mare e monti: sono questi gli orizzonti di noi liguri e quando per scherzo ci date degli avari dal "braccino corto" è perché per secoli, per millenni, abbiamo dovuto lottare metro per metro e

pietra su pietra per rendere orizzontale il verticale e tentare di campare da terra sempre troppo povera e salite sempre tanto ripide. Non è così strano che il boom economico del dopo guerra abbia spopolato l'entroterra, non è un caso che, alla vigilia di campagna, i figli dei contadini abbiano preferito le fabbriche e il porto. Anche se oggi assistiamo a un ritorno alla realtà agreste, magari da parte di giovani che hanno studiato e cercano un modo diverso di

vivere, da noi tutto questo è sempre un po' più difficile che altrove: campi piccoli, accessi stretti, i camion con la gru e le banchette ce li sogniamo... Scopro sui siti istituzionali della Regione Liguria che la superficie boscosa ricopre ben il 65% di una delle regioni più piccole d'Italia e trovo su Wikipedia che il termine "rapallizzazione" (dalla cittadina di Rapallo) è stato coniato alla fine degli anni '70 per indicare "il fenomeno di urbanizzazione selvaggia e indiscriminata verificatosi in numerose zone turistiche dell'Italia a seguito del boom economico di quel periodo".

Negli ultimi vent'anni la tendenza non è più quella di costruire palazzoni, ma schiere di villette mono o bi famigliari. Sebbene la recente crisi economica abbia rallentato il fenomeno, dobbiamo ancora fare i conti con la cementificazione, con un forte consumo di territorio (dovuto anche ai lavori del terzo valico, grande e discutibile opera), con un dissesto idrogeologico veramente

Erica Arborea al tramonto,  
alta Val Bisagno.  
(Foto L. Capini)



preoccupante che ciclicamente ci fa finire, nostro malgrado, sui TG nazionali.

L'apicoltura della nostra Regione non può che ricalcare i limiti del territorio: aziende medio piccole e apiari prevalentemente stanziali, ma le api hanno a disposizione una rigogliosa vegetazione di tipo mediterraneo e inverni miti che accomunano la Liguria più al centro sud che alle regioni di pianura con le quali confina.

La prima fioritura nettariifera è l'*Erica arborea*, arbusto sempreverde tipico della macchia mediterranea, un tempo usato per produrre scope, fornisce il pregiato legno di radica usato per la

produzione delle pipe, con un potere calorico elevato, tanto che in passato il carbone prodotto veniva ricercato dai fabbri e, addirittura, aveva un ruolo nella produzione della seta. Fiorisce da marzo ad aprile a seconda dell'altitudine, i suoi piccoli calici bianchi sono robusti e resistono bene alle piogge primaverili, ma non tutti gli anni ci sono le condizioni perché sia bottinata in abbondanza. I professionisti tendono a evitare il raccolto dell'erica tenendo le famiglie deboli per puntare alla robinia, mentre gli hobbisti imparano presto che molta erica significa sciamature precoci o corse a salassare le

colonie. Spesso l'erica viene messa nel nido e poi spostata dalle api nel melario a mischiarsi con l'acacia, un piccolo dispetto a cui si può porre rimedio in laboratorio, dividendo a vista i favi: completamente chiari quelli di robinia, scuri se di erica, mentre le vie di mezzo, cuore rosso e bordi gialli o viceversa, diventeranno il primo millefiori della stagione. Le api vanno pazze per l'erica, ma nei favi

potrebbero esserci anche ciliegio o altri fruttiferi e tarassaco, lad-dove presenti.

Considero l'erica la regina dei mieli liguri, nonostante la sua produzione non sia costante e raramente abbondante, con i suoi sentori di pasticceria, biscotto al burro, di mou o latte cotto e quella leggerissima nota amara finale, è un miele che raramente non entusiasma chi lo assaggia. Confrontandomi con Lucia Piana è emerso che la Liguria è l'unica regione in cui l'erica è così presente, diffusa e caratterizzante, tanto da rappresentare il tratto peculiare dei nostri mieli. Un'acacia con erica, che potremmo considerare inquinata e di minor valore commerciale, diventa invece un millefiori complesso e sfaccettato, apprezzato e richiesto da chi lo conosce quanto e più dell'acacia stessa, tanto da piazzarsi sempre bene ai concorsi e benissimo al contest "I mille mieli, i millefiori" organizzato dall'Osservatorio Nazionale Miele che lascia al pubblico la scelta dei vincitori. In Liguria di acacia "vera" se ne produce poca. Solo in alcune zone e con una adeguata tecnica apistica si riesce a eguagliare la trasparenza della pianura, non per nulla esiste una tradizione di nomadismo verso il basso Piemonte o la Toscana alla ricerca della qualità richiesta dal mercato. Il miele di *Robinia pseudoacacia* è prezioso. In molte zone dobbiamo stare attenti a salvarlo dall'ailanto, essenza prepotente e invadente, quasi quanto la pianta che lo produce.

L'*Ailantus altissima* è stato introdotto in Italia tra il 1700 e il 1800 come ornamentale, in un periodo in cui si andava pazzi per le cineserie come testimonia anche la storia dell'arte. Ne era previsto l'utilizzo per la produzione di un particolare tipo di seta derivante dai bachi del bombyce dell'ailanto (*Philosamia cynthia*). In pochi decenni ha colonizzato quasi tutta la penisola. Cresce praticamente ovunque e velocemente; è un'illusione pensare di tagliarlo perché ricaccia peggio di prima. Se arriviamo in tempo a togliere i



**Apicoltura eroica (e ingegnosa) nell'entroterra genovese, Val Trebbia.**  
(Foto G. Frisone e A. Martini)

## Tipi pollinici più frequenti nei mieli della Liguria.

In giallo le forme rappresentate in modo più costante, in grigio quelle con ricorrenza intermedia. \* = specie non nettarifere.

Tratto da: Biondi C., 2007 - *Caratteristiche melissopalinoologiche dei mieli della Liguria*. In: Persano Oddo L., Piana M.L., Ricciardelli D'Albore G. (curatori) - *I mieli regionali italiani. Caratterizzazione melissopalinoologica*. Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali. C.R.A. - Istituto Sperimentale di Zoologia Agraria, Sezione di apicoltura, Roma

Millefiori	Castagno	Millefiori	Millefiori	Millefiori
Castanea Prunus/Pyrus Robinia Quercus* Erica Fraxinus ornus* Olea* Cistaceae* Salix Genista Rubus Cruciferae Graminaceae altre*	Castanea Rubus Erica Prunus/Pyrus Olea* Clematis Quercus* Robinia Cruciferae Fraxinus ornus* Salix	Castanea Rubus Plantago* Olea* Clematis Erica Fraxinus ornus* Umbelliferae Graminaceae altre* Quercus* Compositae H	Robinia Fraxinus ornus* Castanea Prunus/Pyrus Salix Quercus* Graminaceae altre* Erica Acer Sambucus nigra* Cistaceae* Olea* Cornus sanguinea Pinaceae* Vitis* Genista Rumex* Cruciferae	Erica Quercus* Castanea Prunus/Pyrus Fraxinus ornus* Salix Robinia Acer Sambucus nigra*
Pinaceae* Sedum/Semperviv. Acer Rhamnaceae Vitis* Sambucus nigra* Thymus Compositae T Trifolium repens	Sedum/Semperviv. Ailanthus Graminaceae altre* Coronilla/Hippocr. Cistaceae* Plantago* Genista Tilia	Asparagus acutif. Robinia Compositae T Hedera Artemisia* Genista Eucalyptus Ligustrum Zea* Cruciferae Pinaceae* Prunus/Pyrus Trifolium repens Parthenocissus	Aesculus Rhamnaceae Trifolium pratense s.l. Trifolium repens Chamaerops* Mercurialis*	Rhamnaceae Aesculus Compositae T Cruciferae Genista Pinaceae* Cistaceae* Ranunculaceae altre Trifolium pratense s.l. Olea*

melari con l'acacia, è possibile farne un monoflora, ma è più probabile che venga mischiato e ingentilito da altre essenze. Quest'anno, così caldo, in molti apiari si è mischiato con una melata che lo ha reso molto scuro e ne ha arrotondato il gusto, che ricorda il moscato, i frutti tropicali e il tè alla pesca, ma che in purezza ha sgradevoli note ammoniacali. L'ailanto si fa comunque riconoscere nel bouquet, se non altro, per la persistenza tipica di questo miele. A volte va a finire nel castagno ed è più difficile, ma non impossibile, scovarlo. Il castagno, soprattutto nelle zone dove l'antagonista *Torymus sinensis* non ha ancora avuto la meglio sul cinipide galligeno, *Dryocosmus kuriphilus*, si è trasformato in un millefiori solo vagamente amaro con un bel

po' di rovo che dà note fruttate, estranee al castagno. Dove invece il *T. sinensis* ha avuto modo di farsi valere, il miele di castagno è, dopo anni di assenza, finalmente tornato e con lui anche... le caldarroste! La Liguria presenta una varietà incredibile di microclimi e biodiversità, si passa in 8 km dai quasi 1300 m del monte Beigua al mare. In alcune zone il castagno si mischia al tiglio in altre, verso ponente, ci sono dei buchi di produzione dovuti al caldo siccitoso, quasi la zona fosse una piccola Sicilia!

Con l'estate la stagione è praticamente finita. In altura se non c'è siccità (e non da tutte le parti), anche in agosto si produce un po' di millefiori, se fa caldo, macchiato di melata; nella maggior parte dei casi si vivacchia

facendo i trattamenti e in attesa dell'autunno.

Arriva il momento dell'edera, altra pianta esuberante che approfitta dell'abbandono in cui versa il territorio per mangiarsi le case fatiscanti o i "sechersi" (i seccatoi delle castagne, fondamento dell'economia contadina dell'entroterra di un tempo) e soffocare i fusti degli alberi. Ultimamente c'è stata una tempesta di vento e il "totem", che per anni ha presidiato la nostra casa, è venuto giù. Era un tronco secco rimasto in piedi, su cui l'edera si è arrampicata fino a creare una chioma più fitta di un albero, condominio di merli, passatempo (da me inutilmente contrastato) dei gatti e gioia di api e bombi: si sentiva ronzare a metri di distanza e il suo profumo era la prima cosa che ti accoglieva



**Superficie:** 5.416 kmq (che rappresenta l'1,18% della superficie nazionale)

**Densità:** 299 abitanti/kmq

La **Liguria** è un arco di terra compreso tra la linea di spartiacque delle Alpi Marittime (a ponente) e degli Appennini (a levante) e il Mar Ligure. Il territorio è in prevalenza montuoso (il 65% della superficie totale, il resto è collinare), benché i rilievi non raggiungano altezze particolarmente elevate. La cima più alta è il Monte Saccarello (2.200 m), al confine con Francia e Piemonte, mentre tra gli Appennini svetta il Monte Maggiorasca (1.799 m).

Le aree naturali protette della Liguria comprendono un parco nazionale, otto parchi regionali e altre aree minori che coprono quasi il 12% del territorio regionale, per una superficie complessiva di circa 60.000 ettari.

(fonte dati Regione Liguria)

Andamento alveari/apicoltori periodo 2012-2015(\*)  
 (\*) dati regionali denunce apiari (\*\*) dati parziali al 01/10/2015

	2012	2013	2014	2015**
ALVEARI	23.815	28.419	29.190	29.257
APICOLTORI	1.430	1.578	1.716	1.762

Apicoltori ed alveari per classi di consistenza.

CLASSI DI CONSISTENZA	APICOLTORI	ALVEARI
FINO A 20 ALVEARI	83%	39%
TRA 20 E 60 ALVEARI	12%	26%
TRA 60 E 100 ALVEARI	3%	13%
OLTRE 100 ALVEARI	2%	22%

uscendo di casa al mattino. L'*Hedera helix* è un "errore biologico": le api ne raccolgono il nettare, ma cristallizza alla velocità della luce (per l'altissima quantità di glucosio) e il miele nei favi diventa quasi inutile, anzi dannoso per la sopravvivenza della colonia, se non è abbastanza forte da poterlo sciogliere e utilizzare nel corso dell'inverno. Se il clima è favorevole e c'è un po' di melata, che aiuta a rendere un po' più cremoso il miele e meno marmorea la cristallizzazione,

abbiamo fatto di nuovo uno splendido millefiori, particolare e interessante con una personalità spiccata e un gusto amaro, ma non troppo grazie alla melata che dona rotondità, vegetale crudo e cotto insieme.

A volte, quando ottobre è bello e caldo, come quest'anno, e le famiglie sono state ben trattate contro la varroa e sono forti e sane, si fa anche il corbezzolo, amaro e chimico al naso come solo lui, il principe *Arbutus unedo*, può essere, speciale e

prezioso nella sua unicità e rarità. Insomma in Liguria siamo sfortunati perché l'orografia non ci aiuta per niente, tutto scomodo e stretto, sempre salite e posti impervi, ma siamo anche fortunati perché non abbiamo l'agricoltura intensiva e le folli pratiche agronomiche che tanta subdola morte portano alle api; siamo stretti tra palazzine e orti, cinghiali e abbandono. Gli apicoltori con più di 100 alveari sono solo il 2% (su 2000 denunce) dell'intera regione, ma abbiamo, in poco più di 5000 kmq, tanta biodiversità e varietà di climi da far girare la testa! A ponente, di biodiversità, ne abbiamo forse fin troppa: la *Vespa velutina* rappresenta una minaccia concreta e i colleghi di Imperia sono già in sofferenza; *Apis mellifera mellifera*, l'ape nera, ecotipo locale, che sarebbe da studiare e preservare, è in prima linea contro questa bestiaccia alloctona venuta dall'oriente e, se vogliamo continuare a mangiare miele, dobbiamo tutti drizzare per bene le antenne.

L'unico concorso della Regione Liguria è quello dei "Mieli dei Parchi", giunto alla 15° edizione, riservato a chi ha apiari denunciati all'interno dei territori protetti, ma che è comunque partecipato e fonte di prestigio per gli apicoltori premiati. Non è periodo di grandi spese, ma sarebbe bello rendere più inclusivo il concorso, allargandolo a tutti i mieli liguri, magari lasciando una sezione speciale per i parchi.

Siamo una regione piccola, ma con slanci di entusiasmo e lo vediamo con le tante iniziative di promozione del miele che facciamo in giro e con i corsi di apicoltura sempre partecipati che A.L.P.A. Miele (Associazione Ligure Produttori Apistici Miele) promuove; all'interno o vicini all'associazione ci sono, me compresa, una decina di assaggiatori iscritti all'Albo degli Esperti di Analisi Sensoriale del Miele, segno che possiamo provare, tutti insieme, a fare la differenza sulla qualità e far diventare il miele alimento abituale e non solo cura della tosse!

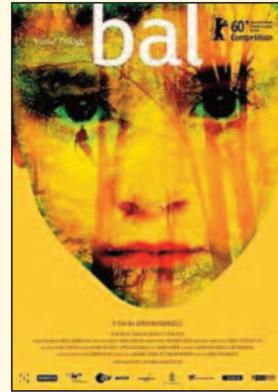


# Le api nei libri e al cinema



a cura di **ambasciatori dei mieli**

**BAL (Miele)** film di Semih Kaplanoğlu (Turchia),  
vincitore dell'Orso d'Oro al Festival del Cinema di Berlino nel 2010

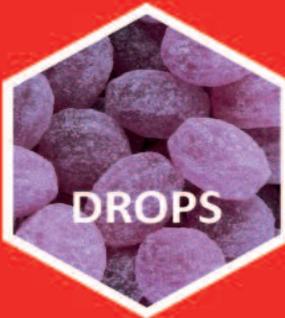


Questo non è un film che possa essere facilmente apprezzato da chi ama i ritmi mozzafiato e i colpi di scena del film d'azione, o la drammaticità dei film a sfondo psicologico, e nemmeno da chi, apicoltore, si aspetterebbe che le api siano trattate in modo un po' documentaristico. A meno che questo spettatore non abbia anche la predisposizione a un atteggiamento di rilassata contemplazione. E' infatti quel che si potrebbe definire un film "lento", che si dipana su una trama minima, con poche parole ma tante immagini intrise di poesia e di silenzi. In un paesino di montagna un bambino, Yusuf, vive con il padre e la madre una vita semplice ed essenziale. La zona in cui è ambientato il film è la splendida e incontaminata Valle di Firtina, in Turchia, tra il Mar Nero (Karadeniz) e i Monti Kaçkar (Monti del Ponto), i cui ottimi mieli ricavati dalle rustiche "arnie scure" sono arrivati fino da noi, a Terra Madre. Yusuf attraversa ogni giorno i boschi per andare a scuola nel villaggio, e mentre a casa si esercita sotto gli occhi affettuosi del padre nella lettura ad alta voce, in classe riesce solo a emettere un faticoso balbettio. Il padre di Yusuf è apicoltore e porta con sé il bambino quando va a raccogliere il miele da alveari collocati su alti alberi. La stagione è scarsa e il padre decide di portare alveari in una zona più alta, dove però le api vengono colpite da una moria. Un giorno la mamma di Yusuf inforna dei biscotti per accogliere il marito al ritorno dai monti, ma egli non arriva. Un ramo spezzato rivelerà cosa è successo, e Yusuf, quando capisce cosa è accaduto dall'affollarsi degli amici sulle scale di casa sua e dalle lacrime della madre, si allontana di corsa da casa e si ritrova da solo, con gli occhi spalancati sul buio della notte.

Le api non sono certo una presenza incidentale nel film. La scarsità del raccolto, la moria, sono il contrappunto e la metafora di una vita così semplice e attaccata alla natura da diventare facilmente precaria. E il miele, gustato sulla punta di un dito, rappresenta forse l'attimo di meraviglia, il premio che essa può comunque donare. E' un film in cui la vita appare nella sua fragile, vulnerabile bellezza.

[Paolo Faccioli]

**DAL 1977 LE CARMELLE DI QUALITA' IN APICOLTURA**



**DROPS**



**GOCCE**



**GELATINE**



**SENZA ZUCCHERO**

**30 GUSTI DI CARMELLE AL MIELE. 30 BUONISSIMI MOTIVI PER CONTATTARCI.**



Carate Brianza - Telefax 0362 804135 - [www.ottolinamiele.it](http://www.ottolinamiele.it) - [info@ottolinamiele.it](mailto:info@ottolinamiele.it)



**Apicoltura Magnabosco Alessio**  
**Api regine di razza ligustica**  
disponibili da Maggio a Settembre

**Per ordini :**  
Tel. : 0444 341656  
Cell. : 348 9684173  
E-Mail: [api.magnabosco@libero.it](mailto:api.magnabosco@libero.it)

Apicoltura Magnabosco Alessio - Via Valdiezza, 9 Creazzo (VI)