

Ambasciatori dei mieli

di Elisabetta De Blasi

*Insetti e apicoltura a Terra Madre
Salone del Gusto*



Forum, conferenze, laboratori e... degustazioni alla manifestazione internazionale su cibo e ambiente

Foto di Slow Food



Negli ultimi anni si parla sempre di più di insetti ed in particolar modo di api. Abbiamo capito qual è il ruolo che svolgono gli insetti pronubi nel determinare il benessere umano, in particolare in relazione al cibo che mangiamo. Certo lo abbiamo compreso quando hanno iniziato ad emergere i problemi legati al peccato originale di unire il termine *industria* con il termine *agricoltura*, quando l'uso e l'abuso dei pesticidi, diserbanti e ausili chimici ha portato l'agricoltore moderno a sentirsi distante ed evoluto rispetto alle generazioni precedenti. L'industria chimica, quindi, ha cambiato pelle e si è messa a servizio dell'agricoltura con il miraggio di un lavoro meno faticoso certo ma

anche meno, evidentemente, salubre. Basti pensare a Monsanto, azienda tristemente nota per la produzione di un diserbante a base di glifosate, che durante la guerra in Vietnam forniva all'esercito statunitense il temibile e devastante Agente Arancio, capace di deforestare e defoliare mangrovie e foreste. Il ritorno a una riflessione più ecocompatibile, meno impattante sull'ambiente, significa, quindi, potersi garantire un futuro. In questo futuro ipotetico c'è anche la consapevolezza che gli allevamenti intensivi, per come sono condotto, sono assolutamente impattanti sull'ambiente. La totalità della produzione di carne e latte nel mondo incide, infatti, per il 20% sulla produzione

totale di anidride carbonica, per circa il 65% del protossido di azoto e per il 44% del metano, tutti gas fortemente inquinanti che vengono rilasciati in atmosfera. Come sfamare allora il pianeta umano, destinato a crescere demograficamente?

A tutti questi importanti temi e anche ad alcuni minori ma correlati, è stato dedicato il cluster sugli insetti all'interno del Salone del Gusto/Terra Madre, che si è tenuto a Torino dal 20 al 24 settembre. Uno spazio al servizio di argomenti ambiziosi, che ha cercato di portare i consumatori consapevoli, i curiosi e i più sensibili all'ambiente verso un modo di vedere il mondo che si distaccasse dall'usuale.

Grandi pannelli semplici e accattivanti

ti hanno mostrato a bambini e ragazzi, in visita con gli insegnanti, il mondo come sarebbe senza l'apporto prezioso dei pronubi, mostrando anche, ad esempio, gli effetti sui nostri pasti quotidiani. Un modo davvero immediato di toccare con mano la gravità dei possibili effetti dell'inquinamento da agrochimica. Lo stand ha ospitato l'instancabile attività degli assaggiatori di Ambasciatori dei Mieli che hanno proposto come assaggio, nell'Honey Bar, ben 35 tipologie differenti di mieli unifloreali italiani e circa una quindicina di mieli provenienti dalle altre parti del mondo, arrivati sul banco di assaggio direttamente per mano dei produttori, delle delegazioni straniere o tramite i partecipanti ai forum tematici.

Molto interessante la volontà di condividere e cercare un confronto, che ha spinto questi produttori a lasciare una traccia del proprio passaggio regalando un campione del lavoro delle proprie api. L'Honey Bar è stato frequentatissimo in tutte le giornate e ha attirato anche molti stranieri provenienti da tutto il mondo che hanno accettato di lasciarsi stupire con un percorso divertente e illuminante sul-

Foto di Slow Food



Foto di Slow Food

la natura molteplice dei mieli. Contemporaneamente, nello spazio forum, delegati e curiosi hanno potuto ascoltare le preziose testimonianze di chi questo mondo lo studia, lo sperimenta e lo vive.

Mettete dei fiori... nei vostri terreni è il forum che ha presentato il progetto Bee the Future, sostenuto da Eataly ed Arcoiris, incentrato sull'azione di agricoltori consapevoli che introducono pascoli nettariferi in zone ad alta concentrazione di monocultura. Circa

100 agricoltori in tutta Italia hanno abbracciato il progetto perché ritengono utile contrastare il rischio della monocultura lì dove questo rischio si manifesta, aiutando la sopravvivenza delle api. L'incontro sui *Mieli di Alta Quota* ha portato questo tipo di apicoltura nomade e molto difficile da praticare alla portata di tutti, con testimonianze molto eterogenee. Dalla Bolivia alla Russia il tratto distintivo è stata la fatica di agevolare il lavoro con un clima decisamente mutevole e





Foto di Slow Food

con arnie che, in certe zone, sono ancora legate al bugno villico.

Una parentesi sull'*Idromele, la bevanda degli dei* ha permesso di scoprire un fermentato alcolico già ampiamente apprezzato in tutta Europa ma che, in Italia, ha ancora pochi estimatori ed è poco conosciuto. Produttori di Polonia, Russia e Italia si sono confrontati sulla produzione e sulle tipologie di idromele, concludendo con un assaggio aperto a tutti.

Una delle grandi obiezioni del mondo civile, che entra anche nelle riflessioni degli apicoltori, è il come si fa apicoltura, se sia o meno in modo rispettoso per le api, domandandosi se lo sfruttamento intensivo incida, anch'esso, nello spopolamento degli alveari. *Apicoltura a misura di ape* ha acceso la discussione su questo tema, lasciando emergere posizioni molto differenti e, a volte, persino estreme.

Stop ai pesticidi! Una parola d'ordine che dovrebbe rientrare tra le priorità per cercare di sopravvivere a noi stessi. Anche in questo le api possono avere un ruolo prezioso, come ormai predica da tempo Claudio Porrini, entomologo dell'Università di Bologna, che sostiene i gruppi che utilizzano gli alveari per il biomonitoraggio, un sistema non invasivo che sfrutta le api come operose sentinelle e che, se usato di più, potrebbe contribuire alla strutturazione di politiche agricole più mirate. Questo tema si aggancia consequenzialmente

al tema dell'incontro su *La città delle api* proprio perché, anche in ambiente urbano, le api possono fare molto per l'uomo, unendo all'attività di sentinelle anche la possibilità didattica e aggregativa che un alveare può stimolare senza diventare un fenomeno modaio. La città deve necessariamente avere risorse verdi nettariifere per permettere a questo piccolo patrimonio collettivo e culturale di svilupparsi e poter regalare il meglio. Nel forum anche due esperienze di apicoltura urbana in altre parti del mondo.

Un brutto clima per le api ha introdotto un argomento scottante per la sopravvivenza mondiale di questi insetti che purtroppo, com'è facile intuire, sono fortemente condizionati da repentini cambi climatici, tropicalizzazione, scomparsa di alcune fioriture e sconquassamento delle stagioni.

Come costruire un ambiente gradevole per i nostri amici insetti, anche nei campi coltivati? Questo il centro del forum su *Insetti amici dell'agricoltura* che, parlando di agroecologia, ha confrontato buone pratiche per attirare gli insetti che ci difendono dai parassiti, come la costruzione di Bee Hotel, puntando i riflettori sull'attenzione dell'Unione Europea per la biodiversità.

Melipone, Trigona, Xunankab, Manduca sono solo alcune delle 400 specie di api nel mondo prive di pungiglione che abitano e producono miele

nelle zone tropicali e sub tropicali. Le storie dei produttori su questi particolari insetti hanno animato l'incontro *Le api senza pungiglione e la meraviglia dei loro mieli*. Sempre di api e di razze autoctone si è parlato nell'incontro *Segni particolari: nere*, lasciando spazio a una panoramica sulle api dalla livrea scura, con testimonianze dal Brasile, dalla Russia e dall'Italia. Infine, gli insetti come risorsa alimentare del futuro, a basso impatto ambientale, per sfamare la crescente popolazione mondiale, è stato l'argomento di due forum dedicati, *Farfalle nello stomaco, gli insetti nella cucina della tradizione e Ricette innovative e start up di allevatori di insetti*. Come si evolverà la cucina partendo dalla consapevolezza che l'entomofagia consente di cibarsi di pochi grassi e di un apporto proteico importante? Come cambierà la nostra idea di gusto e di ricetta nel mondo del futuro? Queste le domande a cui hanno risposto produttori e innovatori in cucina di diverse parti del mondo.

Questo ricco calendario e il grande interesse dimostrato dai partecipanti, ha permesso di valorizzare e rendere visibili le attività prodotte dalle passioni di chi vive, a vario titolo, in simbiosi con il mondo degli insetti, prendendosene cura, studiandolo, sperimentando. Un'occasione davvero importante per parlare anche della salute del pianeta. Arrivederci alla prossima edizione! ●