

# Ambasciatori dei mieli



a cura di P. Faccioli

## MIELE DI APIS DORSATA: UN VALORE, NON UN SEMPLICE PRODOTTO

*La Signora delle foreste tropicali è “un soggetto, non un oggetto”,  
nella filosofia della rete indonesiana di Madhu Dunya.*

“Dorsata” è la linea di mieli indonesiani di cui abbiamo fatto conoscenza all’edizione 2014 di Terra Madre. In Indonesia l’indicazione monoflorale viene attribuita solo ai mieli di apis mellifera o apis cerana. Nel caso dell’apis dorsata i mieli prendono invece il nome dalla regione o dall’isola in cui sono stati raccolti. Così abbiamo “Java”, dal profumo e dall’aroma di idromele, leggermente marsalato, “Flores”, dal profumo e dall’aroma di ciliege, con una nota amarognola, “Sumbawa”, dove dominano le note di prugna secca, “Kailantam”, con profumo animale (di cuoio, di umori) e un fruttato amarognolo al gusto, e “Salaiwa”, dal gusto affumicato, un

marcatore abbastanza tipico dei mieli tropicali, che forse indica più la tecnica di prelievo dei favi che l’aroma intrinseco. Si tratta comunque di fascine fumiganti di gusci di cocco coperti da uno strato di foglie, da usarsi senza parsimonia nel caso della indocile e aggressiva *Apis dorsata*. L’*A. dorsata* è la più grande delle api conosciute, e costruisce il suo nido in un unico favo, su sporgenze rocciose o sui rami di grandi alberi. In certe zone si arrivano a contare fino a un centinaio di colonie per albe-



ro. E’ diffusa in India, Sri Lanka, nei paesi a sud dell’Himalaya, nella penisola dell’Indocina, in Malaysia, Indonesia e Filippine. Compie migrazioni stagionali su lunghe distanze (fino a 200 chilometri) sotto l’azione dei ritmi climatici delle varie aree.

A pensare come si raccoglie ancor oggi quel miele, si è trasportati indietro di 2500 anni. Questa è l’età delle pitture rupestri di Singanpur, nell’India dell’est, che rappresentano l’attività dei cacciatori di miele. Tuttora essi si arrampicano a grandi altezze (40-50 fino a 90 metri), in



I mieli regionali, esposti a Terra Madre 2014, della linea “Dorsata”, una denominazione che è stata preferita per il suo maggior potere comunicativo ed evocativo, a quella più debole di “miele di foresta”. (Foto P. Faccioli)



Una arrampicata “classica”, senza protezione, a un nido di dorsata.



L'installazione di un “Tikung”, un ramo artificiale che rende meno eroico il prelievo del miele.

genere senza o con pochissima protezione, col solo ausilio di un rudimentale metodo per produrre fumo.

Nonostante il carattere apparentemente primitivo di questa raccolta, è chiaro che esige una vocazione e delle abilità molto speciali, che in genere si accompagnano a un approccio religioso o a pratiche sciamaniche. Abbiamo in passato avuto occasione di parlare dei cacciatori di miele del Nilgiri (Sud India) nel Dossier di L'Apis “Le Terre dei Mielai” (2007), dei loro rituali e delle loro pratiche di “preparazione spirituale” all'atto della

raccolta, e dei canti di reverenza e gratitudine verso le api considerate come “madri che danno nutrimento a noi, loro figli”.

I raccoglitori di miele dell'Indonesia, insieme all'aspetto più “eroico”, hanno anche sviluppato, in alcune zone, astuti accorgimenti per appropriarsi del miele con meno rischio. E' il caso del “Tikung”, diffuso nell'area del Kalimantan, su cui esiste un divertente “mito delle origini”: durante un'inondazione, un tronco era stato trascinato fino a rimanere incastrato in un altro albero. Quando il livello dell'acqua si abbassò, il tronco

pendeva ancora da quell'albero, e a un certo punto una colonia di apis dorsata aveva costruito il suo nido attaccandolo proprio a quel tronco. Per caso un abitante di un villaggio vicino lo adocchiò, e ritagliando il favo si procurò senza troppo sforzo un ottimo raccolto di miele. Da qui avrebbe preso il via l'usanza di appendere dei rami artificiali ricavati da un albero sempreverde (*Fagraea fragrans*) tipico dell'Asia sud-orientale, che viene ridotto ad assi della lunghezza di circa 1 metro e mezzo. Al tempo della fioritura le colonie di apis dorsata posso-

**narrativa**



**apistica**

## LA FAVOLA DELLE API

di Bernard Mandeville - Ed. Montaonda

“L'Alveare scontento, ovvero i furfanti resi onesti” è il titolo della poesia composta nel 1705, testo integrato nei trent'anni successivi da numerosissime note e chiarimenti che ne fanno infine risultare un vero e proprio libro.

Quasi 300 anni sono passati da quando Mandeville scriveva poesie burlesche, sicuramente influenzato dal suo primo atto letterario: la traduzione delle favole di La Fontaine. Infatti le api, qui come nelle favole, rappresentano la società e la natura umana filtrate attraverso la visione individualista dell'autore. Più che le api è l'alveare il protagonista. Mandeville utilizza l'alveare non per rappresentare quello che ci si aspetta, la perfetta collaborazione, ma quello che non si vorrebbe sentirsi dire: il paradosso del benessere, che trova le sue radici nella natura stessa dell'uomo, sempre alla ricerca della soddisfazione dei propri desideri, materiali o vanagloriosi che siano. Mandeville stesso afferma che la ragione per cui così poche persone comprendono se stesse è che la maggior parte degli scrittori insegnano agli uomini quello che dovrebbero essere e quasi mai turbano le loro teste dicendo loro quello che sono realmente. E allora ci pensa lui a dire all'uomo com'è. Volantina a Londra la sua poesia per mezzo penny al foglio, e dice a tutti com'è l'uomo veramente: egoista e disonesto. E nelle sue note specifica cosa intende per uomo: tutti.

Non vi rovinerò di certo la lettura anticipando la famosa morale della favola: la società umana si erge sui suoi vizi, sulle sue disonestà, sugli sprechi e chi pensa al contrario deve prepararsi a nutrirsi di ghiande, poiché la virtù non è sufficiente a far vivere le nazioni nello splendore.

E' veramente difficile scrivere qualcosa su un testo del diciottesimo secolo ancora così attuale e reale. Non ve lo nascondo, dopo trecento anni questa favola ha turbato anche la mia testa.



no giungere nella zona e fissarci il loro nido, permettendo un raccolto meno rischioso che con l'arrampicata. Se il Tikung è tipico delle zone lacustri o acquitrinose del Kalimantan Occidentale, esistono accorgimenti simili che si diversificano a seconda delle diverse condizioni ambientali e topografiche. In terre piatte e aride abbiamo il "Sunggau", in zone collinose abbiamo il "Tingku". Il primo, diffuso da almeno tre generazioni di raccoglitori nelle isole di Bangka Belitung, è costituito da un palo lungo da 2 a 3 metri, inserito su due pali verticali di diversa altezza (da 1-2 a 2-3 metri) appoggiati al terreno. Viene collocato lontano da dove possano trovarsi uccelli, in una zona ombrosa, anche se deve essere aperta alla luce in tutte le direzioni.

Solo un 10% di questi rami artificiali vengono effettivamente occupati dalle api, i raccoglitori ci mettono pochi minuti a effettuare la raccolta, di giorno, muovendosi in due: prima allontanando le api col fumo, poi ritagliando via la covata, in un secondo tempo ritagliando anche il miele, anche se questa

**Johnny Utama  
e Bibong Widyarti,  
di Madhu Dunya, presentano i mieli indonesiani a  
Terra Madre 2014.  
(Foto Giovanni Guido)**

sequenza sta subendo un'evoluzione.

L'altra variante è il Tingku, sviluppatosi nell'area del Sulawesi, che è una struttura permanente, costituita da un asse di 2-3 metri di legno che possa garantire almeno una durata decennale. Viene eretto in una foresta secondaria o in una piantagione, vicino a sorgenti nettariifere. A differenza degli altri metodi, non ha supporti, ma viene inserito sporgente su un pendio scosceso (per questo è diffuso in zone di collina).

L'arrampicata classica è invece preceduta dal canto di un mantra, un inno rituale, da parte di uno sciamano. Il raccoglitore, se non veste alcuna protezione, si abbandona al solo potere del mantra, ma deve avere la percezione che esso sia eseguito impeccabilmente. Basta un colpo di tosse, o una qualunque



interruzione, perché lo sciamano debba ricominciare da capo, finché il canto esce fluido.

La pratica è antica, ma ha dovuto subire dei cambiamenti nell'affrontare la sfida di fornire una fonte di sopravvivenza ai gruppi indigeni. Oggi esiste una organizzazione (Jaringan Madu Hutan Indonesia, ovvero "rete indonesiana del miele di foresta") che raggruppa i raccoglitori di tutta



a cura di **ambasciatori dei mieli**

Dal 2014 tutti i paesi Ue, Italia compresa, inseriscono nei conti del Pil una stima delle attività illegali. La quotidianità è piena di fatti che dovrebbero far riflettere: cariche pubbliche o private che non agiscono per il bene comune ma per il proprio, soldi pubblici non usati per la crescita di tutti, ma per il proprio auto-sostentamento, persone palesemente immeritevoli che compiono azioni chiaramente disoneste e ne risultano vincenti, attività deleterie tollerate in cambio di una promessa di benessere futuro. Mi domando come mai queste cose vengano tollerate, anche da chi subisce i danni dal loro esistere, forse perché molto spesso ne sono inconsapevoli. Mandeville ha la risposta: la nostra natura è così, la convenienza economica o la soddisfazione di un vizio è più forte di qualsiasi istinto di onestà, onestà che non produce nessuna ricchezza.

Se ha ragione Mandeville qualsiasi battaglia contro i giganti produttori di ricchezza è persa. Sono perse le battaglie contro le mafie, i clientelismi e i parentelismi, la cementificazione inutile, gli abusivismi, le grandi opere incomplete, contro i giganti economici, contro le multinazionali dei pesticidi.

Cosa fare allora? Bisogna lasciarsi cullare dall'istinto di convenienza economica, diventando rappresentanti commerciali della Bayer o è meglio spingere sempre la nostra mente verso il Paese dell'Utopia, cercando di dare al mondo nella nostra breve vita, la sfumatura che ci piace? In queste ed altre occasioni spero sempre che le persone, senza sentirsi immolate sull'altare divino della rettitudine, scelgano l'Utopia. Di esempi ce ne sono molti: Libera, i movimenti per la decrescita, tutti gli enti legati all'altra-economia come le agricolture non inquinanti, il mercato Equo, la finanzia etica, tutti enti in crescita. Allora un'economia un po' diversa dall'attuale non è un'Utopia, bensì esiste... questo mi fa andare avanti con speranza.

Nel frattempo cerco una buona ricetta per cucinare le ghiande, magari con il miele, sperando di raggruppare un'allegria compagnia.

[Alessandra Giovannini]

l'Indonesia. E' affiancata da Madhu Dunyia, una NGO creata da 4 persone nel 2005 (oggi sono in 11), a cui oggi fanno capo 1077 raccoglitori di miele: ha la funzione di fornire gli strumenti essenziali e una formazione di base perché i raccoglitori riescano a produrre un miele di foresta in grado di trovare sbocchi commerciali. I fondamenti della formazione non riguardano il solo prodotto, ma l'intero contesto in cui il prodotto prende vita. Il prelievo delle sole parti di favo contenenti miele, anziché di gran parte dei favi, oltre a migliorare la qualità del prodotto, comporta sia l'abbandono della pratica di alimentarsi con la covata per il fabbisogno proteico umano, sia la possibilità per le api di ritornare velocemente, dopo la turbolenza del prelievo, a ricostituire la colonia anziché migrare. Questo ha comportato a sua volta l'abbandono della vecchia usanza di prelevare i favi di notte, perché la luce del giorno è necessaria a distinguere la porzione di miele da quella di covata, e questo a sua volta ha comportato un maggior uso del fumo. Il miele non viene più strizzato con le mani come usava in passato, ma i favi, sezionati con un coltello affilato d'acciaio, vengono scolati e filtrati con un doppio filtro (questi sono appunto gli strumenti che Madhu Dunyia fornisce ai raccoglitori del JMHI). Il miele viene invasettato, anziché in bottiglie di plastica di recupero come usava prima, in vasetti o contenitori a norma igienica. Non



**Le api giganti ad altezze spirituali, in un tempio buddhista in Thailandia. (Foto Sonia Angeli)**

deve essere scaldato, e per eliminare l'umidità viene inviato a Giacarta, la capitale, dove l'umidità tipica del miele di dorsata, che può arrivare al 25-26%, viene ridotta al 19%. Ai raccoglitori viene fornito anche un rifratometro, e al prodotto finale viene assicurata una scrupolosa tracciabilità. Il miglioramento della qualità del miele ha consentito agli indigeni di avere guadagni maggiori, e li ha motivati non solo a produrne di più (moderando tuttavia l'avidità per consentire alle colonie di riformarsi velocemente), ma anche a diventare parte attiva nel salvaguardare le foreste. Sono esse che forniscono le fonti nettariifere dell'*A. dorsata*. Questo habitat è minacciato dal disboscamento, legale o illegale e dall'impianto di estensioni di palma da olio e di

altre coltivazioni industriali. La certificazione "biologica" è stato un ulteriore incentivo, perché la possibile contaminazione del miele da pesticidi irrorati sulle coltivazioni di palma impedisce di avere la certificazione. Con questa certificazione, pur rimanendo su un mercato soprattutto locale per non affrontare il carico dei prezzi di commercializzazione all'estero, il miele di *A. dorsata* occupa ormai una sua nicchia sicura, che include supermercati di qualità e arriva alle linee aeree nazionali Garuda che ne fanno omaggio ai viaggiatori, e alla presidenza della Repubblica, che ne fa dono a ospiti importanti. Il prezzo di un vasetto da 300 grammi si aggira sui 10 euro. Se mai, i raccoglitori cominciano a faticare ad avere il volume che sarebbe commerciabile. Finalmente un giusto sbocco per un miele che fino ancora al 2009 era stato utilizzato massicciamente per "truccare" mieli cinesi contraffatti e permettere, imbellettando miscele di zuccheri vari con la presenza di pollini locali, di effettuare triangolazioni illegali. Quando gli amici di Madhu Dunya dicono che il miele per loro non è solo un prodotto, ma un valore, vogliono proprio mostrarne il ruolo centrale nella conservazione di un habitat, nella sopravvivenza di una popolazione e nella conservazione delle sue antiche pratiche, nella resistenza alla distruzione di quell'habitat e all'avvento di stili di coltivazione aggressivi. Ma il loro concetto di sostenibilità dà soprattutto un posto d'onore all'ape, alla sostenibilità anche e soprattutto dal suo punto di vista, al suo essere "un soggetto, non un oggetto" nel loro progetto. Il circolo virtuoso da loro creato include il devolvere una percentuale dei profitti, in collaborazione col WWF, a progetti dedicati ai rinoceronti, agli orangutani, agli elefanti, agli uccelli. Un circolo virtuoso che è riuscito davvero a coniugare e a far funzionare insieme quelle che loro amano chiamare "le 3 P": prodotto, pianeta, profitto.

**Anche noi abbiamo apicoltori che saprebbero come arrampicarsi: il solo problema sarebbe di passare dall'ape carnica alla dorsata.**



# Il miele in cucina

Un DVD in omaggio per i lettori di L'Apis

Ecco un prodotto editoriale particolare allegato al numero di fine anno di L'Apis, omaggio alle feste natalizie, in cui protagonista non è la tecnica apistica, non le patologie, ma il miele.

Non un tradizionale prodotto editoriale cartaceo, ma un mix, composto da un Dvd e un opuscolo, che ritrae il miele non come prodotto dell'alveare, ma come alimento da portare sulla nostra tavola.

Realizzato in collaborazione con Ami, Ambasciatori del Miele, vuole essere un esempio e uno strumento utile alla promozione del miele.

Otto semplici ricette realizzate non da attori professionisti o da chef, ma da esperti di analisi sensoriale e, soprattutto, conoscitori del miele e delle sue virtù. Miele che non deve invecchiare nell'armadietto dei medicinali, ma trovare spazio sulle mensole della cucina.

Vengono svelati non solo gli aromi di mieli diversi, ma che il miele ha un'acidità che è seconda solo al succo di limone, che possiede elevate proprietà antiossidanti, che è un conservante naturale, conosciuto sin dall'antichità, e che miscelato all'olio crea una splendida emulsione. Vengono proposti alcuni concreti esempi di utilizzo del miele che possono entrare nella cucina quotidiana per realizzare piatti originali.

Noi apicoltori siamo in genere più affascinati dalle api e dal loro incredibile mondo, che dal miele. Solo imparando a conoscerlo in tutte le sue sfaccettature e potenzialità potremo innamorarci sul serio di questo nettare degli dei.

Qualora il dvd allegato a L'Apis non incontrasse il vostro apprezzamento, non abbandonatelo in un cassetto: può diventare un vostro simpatico omaggio per chi magari apicoltore non è ma... appassionato di cucina sì.



 **FLORAMO CORPORATION S.r.l.**



Analisi Chimiche Ricerche e Controlli di Qualità dal 1979

Via Lime, 4 ROCCA DE' BALDI CN ITALY Tel. 0174-588003 Fax 0174-587496

Web: <http://www.floramo.com> Email: [segreteria@floramo.com](mailto:segreteria@floramo.com)

**HONEY, PROPOLIS, ROYAL JELLY AND POLLEN PRODUCTS ANALYSIS SINCE 1979**



**ACCREDIA**  
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 da parte di Accredia al nr. 0833. Per i dettagli elenco prove accreditate vedasi il sito: [www.accredia.it](http://www.accredia.it)