## Apicoltori si raccontano

## La passione per l'Apicoltura? Contagiosa!

di Marco Corzetto

È sorprendente scoprire quanta curiosità susciti l'ape quanta passione spinga noi uomini a conoscere i segreti che caratterizzano la sua affascinante vita

niziai a occuparmi di apicoltura nei primi anni '90, periodo in cui acquistai le mie prime arnie. Mi avvicinai all'apicoltura fin da bambino, quando, insieme ai miei genitori, ero solito recarmi in un paesino dell'entroterra genovese per l'acquisto di un miele prodotto da un contadino locale che allevava le sue api all'interno dei bugni villici, gli antichi tronchi cavi di albero.

Non apprezzavo molto quel miele poiché durante l'inverno cristallizzava grossolanamente e io percepivo, sgradevolmente, quel naturale processo di indurimento che subiscono alcuni mieli dei nostri luoghi.

Mi appassionai all'apicoltura, non appena iniziai a frequentare l'Istituto Agrario B. Marsano che all'epoca risultava essere un'eccellenza nel settore e punto di riferimento per molti addetti ai lavori. All'interno della scuola era presente un apiario e nei pomeriggi era possibile frequentare un corso di apicoltura diretto da un bravo insegnante di materie pratiche.

Il 1991 fu un anno importante: impiantai il mio primo apiario, composto da 2 famiglie di api acquistate da un amico apicoltore nel mese di maggio; dislocai le api a circa 1.000 m di altitudine, dove con la famiglia ero solito trascorrere le giornate festive dell'estate.

Quell'anno produssi 36 Kg di miele che portai a smielare nella sede della Cooperativa locale di apicoltori. Ebbi dalle mie api una grande soddisfazione: regalai una parte di prodotto a parenti e amici, vendendone pure qualche vasetto e tanto fu l'entusiasmo che derivò da tale esperienza che decisi di aumentare il numero di cassette allevate. Il secondo anno acquistai 2 nuove famiglie e, dopo una sciamatura avvenuta nel mese di maggio, detenni 5 alveari che salirono a 6 nel mese di agosto: consolidai così la mia passione per l'apicoltura che, come scoprii in seguito, divenne piuttosto contagiosa. Ricordo che trascorrevo le settimane lavorative in città attendendo con ansia di poter

raggiungere, la domenica, le mie api che periodicamente visitavo, aprendo gli alveari. Purtroppo, il loro numero, ancora ridotto, faceva sì che le visite terminassero rapidamente, obbligandomi a inventare, nei confronti di mia moglie che attendeva il termine delle operazioni, qualche scusa per giustificare l'ennesima, ulteriore, ispezione che seguiva quella troppo velocemente terminata.

Le scarse conoscenze della materia, unite a una acerba esperienza, mi indussero ad allevare, come peraltro erano soliti fare i locali apicoltori, api di razza ligustica; queste api provenivano solitamente da località con caratteristiche ambientali molto diverse da quelle liguri. La nostra Regione ospita oltre il 40% delle specie vegetali presenti in Europa, coloro che parlano di biodiversità dovrebbero venire in Liguria e osservarne la vegetazione per capire quanto questa sia



ricca, lussureggiante, variegata, caratterizzata da una fioritura scalare.

L'ape commercializzata negli allevamenti di pianura è, invece, caratterizzata da un comportamento specifico per un'agricoltura moderna che sfrutta coltivazioni estensive con fioriture monofloreali in grado di esplodere simultaneamente, al termine delle quali si rende opportuno il trasferimento delle cassette di api (nomadismo) verso località ove la fioritura sarà successiva. Si tratta, pertanto, di un'ape creata su misura per un'apicoltura figlia dell'agricoltura meccanizzata, tipica della pianura e delle regioni a forte vocazione agricola specializzata.

Ben presto mi resi conto che questa ape non si adattava al nostro territorio, contraddistinto da fioriture che si avvicendano nella corta stagione estiva dei nostri monti, e che offre un periodo favorevole alla produzione del miele racchiuso tra la metà del mese di aprile e la metà di luglio, quando termina l'ultima fioritura degna di nota che è quella del castagno. Dopo aver, quindi, allevato, nei miei primi anni e con risultati assai diversi e non sempre soddisfacenti, api di origine lombarda, piemontese, emiliana e toscana decisi di andare in controtendenza rispetto ai colleghi, cercando di selezionare le api che meglio si adattavano al territorio dell'entroterra genovese: iniziò così un lavoro di cattura di sciami selvatici, conservazione delle sole famiglie in grado di contrastare la varroa o capaci di superare i nostri lunghi inverni, senza necessitare di grandi scorte di cibo.

Gestendo le mie api in una valle piuttosto chiusa e dopo circa 20 anni di incroci con api ligustiche esterne al mio apiario, evitando la consanguineità grazie all'inserimento di sole nuove regine di montagna, riuscii ad ottenere un ecotipo di ape perfettamente adattato al nostro territorio: si trattava di un'ape mansueta, apparentemente in grado di contrastare la varroa senza specifici trattamenti (talvolta nessuno), capace di sopportare le rigide temperature inver-

nali che colpiscono la zona. Le regine, madri di tutte le mie api, sono caratterizzate da un addome piuttosto lungo e affusolato, di un colore cuoio, tendente al nero. Le api operaie "pentemine" (da Pentema, paese situato a 40 Km da Genova, luogo di selezione delle api, ubicato in una stretta valle che ne rende possibile la selezione grazie alla sua conformazione che impedisce l'arrivo di api esterne) sono in grado di lavorare a temperature più basse e con venti più impetuosi, rispetto a quelli sopportati dalle "cugine" di pianura.

L'amore per le api non è rimasto fine a se stesso, l'apertura dello "Studio Tecnico del Verde" di Genova ha posto le basi di ciò che sarebbe successivamente avvenuto.

Negli ultimi anni, e dopo essermi recato al CRA Api di Bologna, sono divenuto Esperto Apistico, referente per Genova dell'Associazione Ligure "Apiliguria".

Insieme ad un gruppo di amici ho creato una pagina facebook di "apicoltura virtuale": Apigenova.



Da circa 3 anni, ho iniziato a svolgere corsi e attività apistiche sul territorio. Risultato? Lo scorso anno oltre 90 persone hanno partecipato ai miei corsi di apicoltura e il seminario che ho tenuto presso il Museo di Storia Naturale di Genova, gennaio 2014, ha visto la partecipazione di 130 persone, pari a tutte i posti disponibili all'interno dell'anfiteatro del Museo.

La lezione di apicoltura, tenutasi nella giornata del 30 marzo 2014, presso l'apiario didattico da me istituito in località Pentema di Torriglia, ha registrato la presenza di oltre 50 persone, uomini e donne, bambini e adulti.

È sorprendente scoprire quanta curiosità susciti il laborioso insetto, quanta passione spinga noi uomini a conoscere i segreti che caratterizzano la sua affascinante vita.

E allora? Il gruppo apicoltori genovesi "Apigenova, amici delle api" è recentemente confluito nella Associazione naturalistica "Amici della Natura" e istituirà, a breve, il progetto "Apiari Urbani".

Grazie alla disponibilità del Municipio Medio Val Bisagno e all'importante lavoro di mediazione esercitato tra le parti dall'Assessore Baghino, entro maggio, sarà operativo un progetto che permetterà a privati cittadini di gestire in proprio, su terreni concessi gratuitamente dal Municipio, le proprie cassette di api, al fine di produme il miele necessario all'autoconsumo degli apicoltori.



I cittadini riceveranno le necessarie nozioni di conduzione degli apiari attraverso uno specifico corso gratuito diretto da me, in collaborazione con alcuni amici del gruppo Apigenova. Tra questi, gli apicoltori Enzo Monarda, Marco Marzi e Angelo Guerrini si faranno portavoce del gruppo, regolamentando le norme di conduzione dell'apiario didattico e presentando il corso che si terrà presso i locali Municipali di Molassana, a breve.

Attualmente, dopo una sola pubblicazione sul quotidiano cittadino "Il Secolo XIX", che informa la cittadinanza dell'evento, abbiamo ricevuto, nelle sole 24 ore successive

alla pubblicazione dell'articolo, oltre 50 adesioni... immaginiamo di raggiungerne centinaia dopo che la notizia verrà divulgata dai media, nei prossimi giorni.

Il corso si terrà nella sede del Municipio Medio Val Bisagno in località Molassana il 14 maggio: 3 lezioni con inizio alle ore 20,30. La presentazione del corso avverrà nella stessa sede il giorno 5 maggio.

Agr. Marco Corzetto

Tecnico esperto, seconda sezione spec. Agraria Tribunale di Genova Consulente tecnico Tribunale di Genova Operatore endoterapico "Difesa Ambientale"

## **ENOLAPI**

## CANDIPOLLINE® GOLD

Nuovo alimento proteico per le api con polline sterilizzato ai raggi gamma







EMOLAPI S

Me Torrice III 65 A - Verona - Italy

www.enolapi.it

Tel. +39 045 955021