

LA GIOIA DI VIVERE CON LE API

Massimo Ilari

Abbiamo incontrato per i nostri lettori Alessandro Pistoia, con il quale abbiamo avuto un lungo colloquio per presentare la sua ultima fatica: la **quarta edizione di “Apicoltura Tecnica e Pratica, Tutela dell’apiario e Qualità dei suoi prodotti”**. **Visto il personaggio, apicoltore da 40 anni, abbiamo affrontato anche le tematiche più centrali per il mondo dell’Apicoltura**. Evviva le Api, maestre della trofallassi della conoscenza

Insegnante di scuola agraria superiore, apicoltore, scrittore, divulgatore scientifico, giornalista, Alessandro Pistoia inizia la sua avventura con le api quarant'anni fa. Nel suo lavoro si è sempre ispirato ai versi virgiliani delle Georgiche (29 a.C.) come scrive nella prefazione della quarta edizione, rinnovata e completa, di “Apicoltura Tecnica e Pratica, Tutela dell’apiario e Qualità dei suoi prodotti”, edizioni L'Informatore Agrario, pagine 384, euro 32,00: *«Da questi segni, osservando questi comportamenti esemplari, alcuni hanno detto che nelle api c'è una parte della mente divina, un respiro dell'etere; perché un dio penetra in ogni cosa, nelle terre, negli spazi di mare, nel cielo profondo»*.

Pistoia si auspica così che l'ape sia considerata come “parte della mente divina” e confida che il suo libro possa costituire il motivo ispiratore anche di chi, neofita o apicoltore navigato che sia, si avventurerà tra le sue pagine. In più, che a lettura ultimata, egli sia spronato ad accudire con maggiore consapevolezza e attenzione i propri alveari collocati magari nell'orto-giardino di casa, per poi farne argomento di scambio esperien-

ziale, o meglio, come ama chiamarla, di “trofallassi della conoscenza”, per compiere “Insieme” qualche passo avanti nella comprensione del superorganismo alveare.



Caro Alessandro che cosa ti ha spinto alla stesura della nuova edizione del libro?

«Realizzare questa nuova edizione è stata per me un'occasione che ho vissuto e vivo con grande entusiasmo

Mi ha fornito l'opportunità di comunicare, accanto ai fondamenti dell'apicoltura già illustrati nelle edizioni precedenti, e al necessario lavoro di aggiornamento del quadro delle patologie e i parassiti, anche le nuove esperienze, nella gestione dell'apiario, da trasmettere per condividere la passione e la soddisfazione della scoperta, dell'innovazione, nel vivere ogni giorno pagine nuove con le api.

Si tratta di esperienze personali originali, sperimentate e realizzate in campo, nell'apiario che da anni conduco. Non mi stancherò mai di ripetere che il mio libro, frutto di tanta fatica, lo considero, comunque, innanzitutto un “dono” che desidero fare per appassionare ogni lettore al mondo delle api con l'ottica della condivisione o trofallassi della conoscenza, sentimenti che da sempre hanno sostenuto ogni mio incontro con le persone che si sentono di condividere l'importante impegno di “accudire” il popolo delle api per un mondo migliore. Dulcis in fundo, un doveroso ringraziamento va al mio editore, L'Informatore Agrario, e a tutto lo staff che mi ha spronato, aiutato e ha contribuito nella realizzazione della quarta edizione».



Che cosa racconti di nuovo al mondo dell'apicoltura?

«Parto da osservazioni condivise con ricercatori di diverse università.

Bello, ad esempio, che dalle pagine emergano le api "fochiste". Le api che fanno da "stufa" (producono calore) e riscaldano l'alveare. Il tutto è stato documentato, fotografando l'interno dell'alveare con una termocamera.

Le foto sono state realizzate dal professor Barrett Klein, Animal Behavior Biologist, presso University of Wisconsin. Mi sono avvalso anche di ricerche che hanno mostrato l'esistenza di api estive e api invernali, con una loro diversa aspettativa di vita e quindi un diverso ruolo nel ciclo della vita del superorganismo alveare».

Leggendo il libro mi sono imbattuto in approcci innovativi, nei quali si percepisce il tuo sentire e la tua anima.

«Sì, hai ragione. Si tratta di una parte dove apro un focus di vera e propria discussione, penso proprio di parlare al cuore dell'apicoltore, sull'importanza di quella che chiamo la "piccola apicoltura", in sintonia con il profes-

sor Paolo Fontana, della Fondazione Mach di San Michele all'Adige (TN): si sottolinea quanto siano essenziali piccoli gruppi di alveari distribuiti in maniera stanziale, con l'attenzione agli ecotipi locali delle api presenti in ogni territorio».

Perché?

«Sono api in sintonia con il ciclo vegetativo del mondo vegetale del luogo e quindi in grado di fornire un insostituibile servizio alla biodiversità attraverso l'impollinazione delle piante, per la conservazione delle specie vegetali. Meglio avere 500 apicoltori con pochi alveari che l'apicoltore con 700, nulla togliendo a chi conduce tanti alveari, il professionista che del mestiere di apicoltore ci vive e che esercita un ruolo altrettanto importante. Servono entrambi, ma la diffusione di piccoli apicoltori può contribuire a costruire la coscienza del ruolo che l'apicoltore di oggi è chiamato a svolgere, un ruolo che va oltre all'attività hobbistica o professionale, in quanto non è solo soddisfazione o tornaconto, ma impegno per salvaguardare le api come "apicoltori Custodi".

Mi spiego. Tanti piccoli apicoltori diffusi sul territorio costituiscono la

premesse per far germogliare la "trofallassi" della conoscenza: saremo in tanti, capillari e forti come la società delle api.

A tale riguardo ho molto apprezzato che abbiate chiamato la vostra testata apistica **Apinsieme**, scelta che rimanda proprio a questa mia visione».

Insomma, un nuovo modo di vedere l'apicoltura.

«No, perché ti porto ad esempio il Progetto della Società di Apicoltura, nata a Verona nel 1867 e andata avanti sino al 1871, che nella fase di passaggio dal "bugno villico" al "favo mobile" progettò la diffusione dell'apicoltura nel territorio attraverso la costituzione di "Arnaj" collettivi, per diffondere la cultura dell'apicoltura che in quel periodo versava in uno stato di notevole degrado. Si può parlare di veri e propri alveari sociali, visto che venivano realizzati con il contributo di ogni apicoltore che donava 2 alveari. Questa filosofia determinò anche un'unione trasversale delle classi sociali: al progetto presero parte sia ricchi che poveri.

In più, fu creata, nella città di Verona, una scuola domenicale di apicoltura, frequentata sia da cittadini sia da chi arrivava dalla campagna. Un mix eccezionale, per quei tempi. La morale? L'eredità culturale derivante da questa lungimirante Associazione deve far sentire orgogliosi e nel contempo preoccupati per la responsabilità che abbiamo nei confronti delle generazioni passate di cui vorremmo rispettare la memoria e nei confronti delle generazioni future alle quali vorremmo lasciare un mondo migliore. Passato e presente che s'incontrano per fabbricare il futuro.

È da qui che occorre partire.

Avevano uno slogan nel loro logo, una frase messa in bocca all'ape, che riassume la loro concezione di come deve essere il rapporto dell'uomo con questo insetto: "DI MIE RICCHEZZE IL MIO CULTOR FO RICCO"».

Bello questo viaggio nella Storia, credo che nel testo di novità ce ne saranno tante altre.

«Per esempio l'arnia con "favo naturale", detta cattedrale, cui faccio riferimento in diversi capitoli. Si tratta di un'arnia Top Bar esagonale.

Qui le api lavorano senza la base del foglio cereo e il miele si può consumare direttamente, come dal «favo stillante» descritto nel Cantico dei Cantici, nella Bibbia.

E in più, l'estrazione dell'ancora sconosciuto, perlomeno in Italia, "Pane delle api", un prodotto che rappresenta la sintesi completa del lavoro dell'alveare. Due nuove esperienze che mi hanno fatto aprire pagine nuove, mai esplorate, nel grande libro della vita dell'alveare.

L'esperienza del pane delle api, in particolare, nasce dalla lettura di J. Pain e J. Maugenet, i quali già nel 1960 osservavano che «le api sono maestre nel fabbricare panetti di polline lattofermentati negli alveoli che circondano la covata, il cosiddetto pane d'api».

I due ricercatori avevano infatti scoperto l'affascinante strategia messa in atto dall'ape per conservare perfettamente il polline, una pratica adottata da milioni di anni degna di un procedimento industriale: la fermentazione lattica».

Le sorprese finiscono qui?

«Tutt'altro. Parlo di propoli, altri prodotti dell'alveare, commercializzazione. Zoom anche sulla verniciatura dell'arnia, riprendendo un'idea molto antica come quella dell'Encausto (una tecnica bizantina): il propoli con il calore penetra direttamente nelle fibre del legno. Per quanto riguarda la cera illustro come farsela artigianalmente con lo stampo del foglio cereo, che è raffreddato ad aria.

Infine, passo al veleno d'api, dove accanto all'esperienza della tecnica di raccolta, già presente nell'edizione

precedente, è aggiunto il paragrafo relativo all'Apiterapia e alla pratica dell'apipuntura, realizzata dal dottor Aristide Colonna, Presidente dell'Associazione Italiana di Apiterapia, esperto che leggo sempre sulle pagine di **Apinsieme**».

E per le patologie dell'alveare?

«Aggiornamenti in particolare sulla difesa anti varroa, con la novità dei capitoli dedicati ad *Aethina tumida* e *Vespa velutina*, i due ultimi nemici delle api. Ovviamente c'è anche un capitolo che affronta il tema del "biomonitoraggio" ambientale attraverso le api, che è il frutto della mia collaborazione con il dottor Claudio Porrini dell'Università di Bologna.

In definitiva, professionisti e appassionati vengono guidati alla conoscenza del "superorganismo" alveare e dell'allevamento delle api a 360 gradi e sono fornite le basi per chi si avvicina alla materia, ma anche nozioni e indicazioni tecniche che soddisferanno gli apicoltori più esperti».

Ho visto anche delle novità legate al mondo digitale, puoi parlarcelne?

«Il volume, appartenente alla collana Book&Web, offre la versione digitale (per Android e iOS) del calendario dei lavori dell'apicoltore, arricchito da gallerie di foto e video e di approfondimenti che mi vedranno all'opera, attraverso filmati. Come?

Con un App apposita che si scarica nel proprio cellulare e si attiva, gratuitamente, con un codice utente, attraverso la quale si può seguire il calendario dei Lavori in apiario con 3 modalità di consultazione: lavori in apiario, in laboratorio, i trattamenti sanitari. Direttamente sul proprio smartphone o tablet.

Uno strumento unico nel quadro dell'editoria, dei testi di apicoltura, che permette di avere sempre con sé



ALESSANDRO PISTOIA

Una vita dedicata all'apicoltura

Alessandro Pistoia, nato ad Albaredo d'Adige (VR) nel 1948, insegnante di Scuola Agraria Superiore dal 1971 fino al 2006, ha iniziato «l'avventura con l'apicoltura» per caso, attratto da uno sciame uscito da un vecchio alveare di un'azienda agricola.

A settembre del 1977 comincia come allievo apicoltore neofita al corso residenziale di Apicoltura organizzato da Apitrento, tenuto dal Maestro Abramo Andreatta presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige (Trento).

Durante l'anno scolastico 1977-78 introduce l'insegnamento dell'apicoltura al Centro Agricolo Residenziale «Scuola della Famiglia Rurale» di Isola Rizza (Verona). Qui istituisce con i suoi allievi un pionieristico «**Apiario scuola**». **Con l'aiuto dell'Associazione delle Famiglie Rurali del Veneto e dell'allora Associazione Provinciale Apicoltori di Verona costituisce presso la stessa scuola un gruppo di giovani apicoltori, denominato «Gruppo Giovani Apicoltori del Basso Veronese», con il quale partecipa alla Festa dell'apicoltura di Lazise dal 1978 al 1980.**



Nello stesso periodo organizza con i suoi allievi il «Servizio di Impollinazione» alle colture delle aziende ortofrutticole della **zona, con l'ausilio di alveari presi a noleggio da apicoltori professionisti provenienti da varie provincie dell'Emilia-Romagna.** Dal 1983 al 1986 è responsabile del lavoro di monitoraggio nel territorio della provincia di Verona con il «Gruppo protezione dell'ape», dell'Istituto di Entomologia dell'Università di Bologna.

Dall'inizio degli Anni Novanta fino al 2006 progetta e realizza percorsi formativi di specializzazione post-diploma del Fondo Sociale Europeo sull'agricoltura biologica. Dal 1983 collabora con la rivista Vita in Campagna. Oltre che del libro Apicoltura tecnica e pratica, è autore anche di due guide illustrate di Vita in Campagna: Guida all'apicoltura familiare e Guida al compostaggio domestico.

Apicoltore da 40 anni, socio APAV (Associazione Provinciale Apicoltori di Verona) e di WBA (World Biodiversity Association), esperto apistico iscritto al Registro dei tecnici apistici della Regione Veneto. Il suo apiario è nella rete nazionale di monitoraggio degli alveari (Progetto Bee-Net).

i consigli giusti per operare in modo corretto in apiario e in laboratorio.

E le sorprese non finiscono certo qui. Se rivelo tutto non ci sarà più la gioia di scoprire le altre novità. Le pagine aspettano di essere sfogliate e lette e si animeranno sotto gli occhi dei lettori».

A proposito di pagine, cambiamo lettura. Come vedi la situazione attuale dell'apicoltura italiana?

«E' assai collegata al rischio di vivibilità delle api nel nostro territorio. Non basta avere gli occhi puntati sulla produzione, ma è imperativo pensare come permettere alle api di vivere bene e ciò passa solo attraverso il varo di progetti che prendano in considerazione la semina e l'impianto di piante utili per la bottinatura delle api. Prioritario il "governo" nell'uso dei fitofarmaci, privilegiando l'agricoltura biologica che deve tenere presente anche l'impoverimento di specie vegetali a cui è stato sottoposto il territorio e tutte le tecniche adeguate per tornare ad arricchirlo. Di considerevole interesse quanto fa l'Associazione WBA (World Biodiversity Association), con sede nel Museo Civico di Storia Naturale di Verona, che propone di certificare la validità di un ecosistema a partire proprio dalla biodiversità. Il disciplinare WBA considera, infatti, gli impatti ambientali delle attività agricole nei confronti della qualità ecosistemica e della perdita di biodiversità».

Una domanda che sta particolarmente a cuore a noi di Apinsieme e a quanti ci leggono: ritieni che ci sia divisione in apicoltura?

«Purtroppo, gli apicoltori sono eccessivamente propensi a sciamare, a dividersi; ci si dovrebbe ricompattare, stare Insieme, con l'unico obiettivo di salvare le api, assicurando degli ecosistemi più idonei alla loro vita. Il salvataggio delle api passa attraverso la formazione del profilo professionale

dell'apicoltore che non deve esserlo "per caso" ma "maestro" apicoltore, capace di comunicare agli altri la conoscenza. E' ora di dire basta alla gelosia della conoscenza (darne ogni tanto qualche briciola), ma occorre la disponibilità alla Trofallassi totale della conoscenza, una parola d'ordine che porto avanti da 40 anni».

C'è un futuro per l'Apicoltura?

«Sono contrario al futuro "per caso", ma è un'opportunità che dipende da noi e dalla nostra volontà di volerla con tutto noi stessi. Non c'è solo il Dio denaro. E' un regalo avere le api, regaliamocene ogni giorno. Il segreto? Vivere in osmosi con loro. Far nascere un altro sentire: la gioia di vivere con le api».

● Massimo Ilari



IN VENDITA SUL NOSTRO SITO

APICOLTURA TECNICA E PRATICA

I lettori di Apinsieme possono acquistare l'interessante libro di Alessandro Pistoia, anche accedendo al nostro negozio online su www.apinsieme.it

Per i nostri lettori il costo del libro è 30€più spese di spedizione

Scarica una App adatta a leggere il QRCode, con il tuo smartphone inquadra il simbolo e vai direttamente al libro

