

FARE IMPRESA CON LE API

Massimo Ilari

L'azienda Api e miele Valmarecchia dà lavoro a 6 persone: 4 collaboratori nel periodo produttivo, più 2 di famiglia. "Sono laureato, ex direttore di biblioteca, mia moglie è ex analista di programmazione. Un giorno abbiamo detto addio a tutto ciò; e avendo in mente di andare via dalla città, abbiamo scelto l'apicoltura come lavoro per vivere; e ancora stiamo cercando di farcela. Non è la situazione che ti dà la capacità di fare impresa ma la tua capacità di fare impresa che ti fa emergere in qualsiasi situazione. Non bisogna dare per scontato niente: non ce l'hai mai fatta. Mai", ci dice l'apicoltore professionale Gabriele Milli



Gabriele puoi delinearci in due battute lo stato dell'apicoltura professionale?

«L'apicoltura professionale sta cambiando a ritmi che sono impressionanti; e l'ambiente gioca un ruolo di primo piano. E sì, perché le condizioni ambientali non stanno influenzando solo il settore apistico ma anche quello agricolo. L'agricoltura che cambia sta modificando radicalmente il territorio, e quindi anche il "pascolo" delle api. Basta osservare, per comprenderlo. Nell'ultimo quindicennio sono cresciute le coltivazioni contoterzisti e spesso si vedono quasi solo monoculture. Dilagante l'impiego della tecnologia e della chimica, aspetti che hanno eroso la varietà botanica e dunque le fioriture.

Per farla breve, l'ape è costretta a un rapporto con l'ambiente completamente nuovo».

A che cosa porta il quadro poco edificante che ci hai appena delineato?

«Fare reddito, avere un utile decoroso, è diventato problematico. Si può dire che negli ultimi 2/3 anni chi fa l'apicoltore per viverci ha avuto complessivamente di media forse il 50% in meno di produzione e dunque per un'azienda professionale vuol dire non decine ma centinaia di migliaia di euro in meno di entrate. Se si è costretti a ricorrere alle banche, chiudi baracca e burattini».

Qui si ripropone un vecchio dilemma e senza scomodare Amleto puoi chiarirci se viene prima l'apicoltura e poi l'impresa?

«Mi inviti a nozze. Non viene prima l'apicoltura e poi l'impresa ma l'esatto contrario. La ragione? L'apicoltura esiste se sei in grado di fare impresa; e in questa situazione si è costretti a ripensare completamente il modo di fare impresa.

Per capire, è d'obbligo prendere in considerazione due aspetti.

In primis, la conduzione degli alveari è troppo costosa. Ad es., nomadista o stanziale che uno sia, ci si può permettere di nutrire molto solo se si ha una produzione alta ad alveare, cosa che oggi non c'è. La soluzione?

Ridurre i costi di produzione; e questo ci porta direttamente alla selezione. Se era stato selezionato un certo tipo di animale per fare un certo tipo di apicoltura, nella fase che stiamo attraversando quell'animale non funziona più, perché non c'è più quel tipo di apicoltura.

Come è possibile selezionare un animale che sia più funzionale al tipo di apicoltura che le mutazioni climatiche e ambientali ci costringono a fare? Queste sono le due tenaglie in cui si muove l'apicoltura professionale».

È proprio un concetto nuovo?

«No, era già evidente nei primi anni 2000. L'apicoltura professionale italiana si è profondamente meccanizzata sull'esempio di quella americana; ma spesso è stata applicata sul territorio, non nasce dal territorio e da una profonda conoscenza delle capacità produttive dell'animale.

Così la crisi produttiva sta stremando le piccole aziende che sono state incoraggiate a nascere e crescere su



quel modello; e oggi ci troviamo tutti di fronte a una crisi di grosse proporzioni, e che si ripete da due/tre anni, e non si vedono vie d'uscita se non ci sono solidi accantonamenti fatti negli anni precedenti o solide finanze familiari. In più, l'andamento della situazione produttiva ha fatto "schizzare" alle stelle il prezzo del miele italiano. Prendiamo l'acacia, come esempio. Quella non certificata, all'ingrosso, è sui 10-11 euro al kg; e se si considera che la legge del commercio vorrebbe il raddoppio del costo a ogni passaggio, ciò significa che se si vende l'acacia a 10 euro al kg all'ingrosso, al dettaglio dovrebbe arrivare almeno a 20 euro al kg. Il mercato, però, non può reggere un simile prezzo. In pratica, il miele sta diventando un bene di lusso e ciò comporta due conseguenze da non trascurare».

Quali?

«Cerco di riassumere. Da una parte, chi invasetta (professionale o hobbista che sia) non può collocare sul mercato un prodotto al costo che sarebbe logico. Spesso si è costretti a conferire al rivenditore (negozi) allo stesso prezzo con il quale si venderebbe all'ingrosso, e quindi ci si rimette perché non si rientra dai costi aggiuntivi.

Dall'altra parte, il prezzo dell'acacia all'ingrosso è aumentato del 20/30% mentre la perdita di produzione è del

70/80%. L'aumento del prezzo non compensa il produttore della perdita di produzione, e il confezionatore non ha margini di utile.

Risultato? Scusate la metafora colorita: è un gran "casino". Ci rimettono tutti e il mercato non va. Mi chiedo – vi chiedo – quanto può durare questa situazione?

In Francia, l'anno scorso, gli invasettatori hanno smesso di comprare miele nazionale e il miele commercializzato è stato quasi completamente d'importazione.

E veniamo a un'altra considerazione. Accertato che il mercato il miele lo vuole, lo va a prendere dove lo trova e la tendenza, a lungo andare, fa crollare il prezzo nazionale. Già ora nei supermercati accanto al prodotto nazionale si trovano in abbondanza mieli che non sono italiani e che sono più competitivi nel rapporto prezzo qualità.

Anche per l'invasettatore è un'impresa, e così o trova una qualsiasi strada per stare sul mercato o è costretto a chiudere».

Il quadro che delinea è sconsigliato, ma la rappresentanza apistica che fa per intervenire sulle dinamiche cui fai riferimento?

«La profondissima fase di trasformazione non è nata ieri ma oggi è esplosa. L'oggi viene da lontano. Il proces-

so che abbiamo davanti ha fatto sì che molte aziende, se non tutte, anaspino. La situazione è ancor più peggiorata dal fatto che l'apicoltura non ha rappresentanza d'impresa. Non vedo le condizioni per uscire dalla crisi, come settore. Poi ci sono, come sempre, le singole aziende con capacità particolari, ma questa è un'altra storia.

Prendiamo esempio dall'agricoltura. Se visse la nostra stessa condizione di rappresentanza sarebbe già morta e defunta. Oggi c'è un'agricoltura che è tenuta in piedi dallo Stato e non è fondamentale che faccia reddito o meno, perché la sua sussistenza la garantisce proprio lo Stato. Poi, c'è un'agricoltura "selvaggia", quella che ha portato alle monoculture, ma è capace di fare reddito».

E in apicoltura?

«Non abbiamo né la prima né la seconda situazione. In apicoltura la rappresentanza d'impresa non è data dalle 3 sigle associative nazionali e inevitabilmente non abbiamo alcun peso contrattuale nei confronti dello Stato. Ci sono una miriade di sigle anarchiche e ingovernabili, ciascuna delle quali rappresenta sempre più o meno piccoli, ma sempre piccoli, interessi privati; di pochi singoli, piccoli gruppi, mai del settore. Non solo, ma l'irruzione sulla scena dei contributi nazionali e regionali alle associazioni, ha avuto come conseguenza che quello che avrebbe dovuto essere un aiuto per tutto il settore, sia diventato un'opportunità economica per pochissimi gruppi di pochissimi privati».

E ciò che cosa comporta?

«Spesso comporta che ci si trova di fronte a situazioni di concorrenza sleale da parte di poche imprese, nei confronti di tutte le altre.

Le associazioni rappresentano sempre interessi privati e non si capisce perché lo Stato debba favorire, economicamente, commercialmente e



politicamente alcuni interessi privati a scapito di altri. In definitiva, la prima regola della concorrenza, e cioè la capacità di far crescere la produttività per collocarsi sul mercato con un prodotto di qualità più alta a un costo più basso, è messa in discussione dall'intervento dello Stato, che personalmente considero totalmente discutibile, se non addirittura negativo, per come oggi avviene. Non sono neppure sicuro che si possa parlare di impresa, in alcuni casi.

L'impresa senza libero mercato e senza democrazia non può esistere. Ma anche in questa situazione l'impresa sana spesso riesce a trovare le sue soluzioni.

E quando uno non ce la fa più, vuol dire che è arrivato il momento di farsi da parte e di cedere il passo a chi si mostra migliore. Tutto ciò che nasce, prima o poi muore; e anche per l'impresa, la morte è natura».

Alla luce di quanto affermi, consiglieresti a un ragazzo di mettere su un'azienda apistica?

«Chi si avvicina all'apicoltura pensa di poter campare con 300-400 famiglie, e di arrivarci in 2-3 anni. Io dico che non è possibile, e se c'è un lungo periodo negativo come l'attuale, è inevitabile la chiusura.

Una volta si seguivano strade differenti. Si faceva apprendistato, 7-8 anni, se non si veniva da famiglie di apicoltori. Il mestiere dell'apicoltura è sempre stato molto duro per la difficoltà di confrontarsi con un animale particolare e con territori sempre più complessi. Inoltre spesso, se non quasi sempre, non si capisce che non si ha a che fare con un mammifero ma con un insetto, che vive nell'aria e non è addomesticabile.

Si dovrebbe avere l'umiltà di fare la "gavetta". Si cresce solo per gradi, un



passo dopo l'altro; e così forse si arriva a essere in grado di gestire un'azienda apistica in tutta la sua complessità. Ad esempio c'è troppa gente che per il fatto di aver seguito un corso di studio superiore è convinta di poter fare subito tutto. La realtà, invece, è che è la pratica, è il campo, che ti fa crescere. La "teoria" aiuta, ma solo se viene piegata al proprio utile da chi lavora sul campo per risolvere i propri problemi.

In questo quadro, la divisione tra hobbista e professionista non risponde ad alcun principio di realtà. O si riesce a produrre un utile dignitoso, o si muore».

Che cosa ci dici della ligustica?

«Per l'apicoltura che pratica Api e miele Valmarecchia, la ligustica è l'animale migliore, anche se abbiamo dovuto rifezionarla, con un lavoro ormai ventennale, per le nostre esigenze produttive. Ma non ho nulla contro aziende che considerano altri animali migliori: loro conoscono il loro interesse di sicuro meglio di me, e sarebbe solo arroganza contraddire. Però la ligustica non è un museo, o un fossile. È una razza che è viva e cambia continuamente, come tutto in natura; e la selezione di un animale che possa rispondere ai mutamenti con i quali siamo costretti a confrontarci la può fare solo l'apicoltura professionale perché solo quest'ultima si

confronta in maniera drammatica con la situazione attuale: o si trova la maniera di risolvere oggi il problema o si muore. Risolvere il problema oggi è la logica naturale della selezione sul campo. Anche se è da dire che la soluzione del problema s'insegue sempre, e forse non ci si arriva mai, perché il problema da risolvere cambia sempre continuamente.

Il professionista sottopone le sue api a una fortissima pressione selettiva, combinata con quella dell'ambiente. Ma non sono io, è l'ape che trova la sua soluzione, la migliore per lei oggi, per stare bene ed essere produttiva. Ci sono alcuni che pensano di potersi sostituire alla natura, e non di essere una forza della natura accanto a tante altre in questo processo evolutivo. Io credo che sia un delirio.

Occorre guardare come stanno esattamente le cose, senza alcuna retorica: se non ci fosse l'apicoltura professionale, l'ape diventerebbe come una tartaruga da giardino».

È così difficile mettere in piedi un'impresa?

«Si può partire dal nulla e il sogno può diventare realtà, ma solo se uno trova le gambe giuste per camminare, che non possono che essere le proprie. Poi ci sono annate terribili, come le attuali; e nessuno ha la sicurezza di farcela. Api e miele Valmarec-

chia oggi è un'azienda che dà lavoro a 6 persone: 4 collaboratori nel periodo produttivo, più 2 di famiglia. Sono laureato in filosofia, ho fatto giornalismo radiofonico, ho partecipato alla redazione di riviste di politica, cultura e poesia, sono ex direttore di biblioteca, sono stato attivo (e lo sono ancora) nel mondo della poesia e organizzatore di spettacoli e vari eventi culturali, ecc, ecc; e mia moglie, titolare dell'azienda, è un'ex analista di programmazione. Un giorno, nel gennaio 2002, abbiamo detto addio a tutto ciò; e avendo in mente di andare via dalla città, abbiamo scelto l'apicoltura come lavoro per vivere; e ancora stiamo cercando di farcela. Ripeto: ancora stiamo cercando di farcela. Non è la situazione che ti dà la capacità di fare impresa ma la tua capacità di fare impresa che ti fa emergere in qualsiasi situazione. Non

bisogna dare per scontato niente: non ce l'hai mai fatta. Mai».

E per quanto riguarda la selezione?

«Noi tentiamo di lavorare con l'animale cercando assieme a lui caratteri e comportamenti che siano utili per fare apicoltura in un mondo che sta radicalmente cambiando. Noi sappiamo che l'animale lavora continuamente da solo per tentare di adattarsi alle nostre pressioni e alle mutazioni ambientali, e di assicurarsi il migliore futuro possibile. Bisogna saper leggere questo processo naturale, per poter poi lavorare.

Bisogna avere occhi, mente e cuore, per vederlo; e questo nessuno lo può dire di se stesso. E la fortuna del caso è tutto; e leggerlo non è ancora lavorarci. È evidente però che se io posso osservare 2mila famiglie, invece di ..., ho più probabilità di trovare il caso

delle modificazioni comportamentali che mi servono. Inoltre se ho la capacità di gestire, in maniera salubre, qualche migliaio di famiglie vuol dire semplicemente che ho un occhio più attento e più acuto a leggere i bisogni dell'animale e i suoi comportamenti».

E per il futuro?

«Le aziende migliori vivranno, fuori dall'ombrello dei vari poteri e della politica; ed è sano che sia così: è Natura, e la sua selezione e la sua evoluzione. Noi Le siamo grati di poterci ancora provare ad andare oltre, con amore, come sempre; e quando sarà arrivato il nostro momento, ci auguriamo la fortuna di avere la lucidità e la serenità di saperci fare da parte all'istante».

● Massimo Ilari

ENOLAPI

CANDIPOLLINE® GOLD

**NUOVO ALIMENTO
PROTEICO PER API
CON POLLINE STERILIZZATO
AI RAGGI GAMMA**

ENOLAPI Srl
Via Torricelli 69/A - Verona - Italy Tel. +39 045 955021 www.enolapi.it

GESTIRE GLI ALVEARI PER PRODURRE POLLINE: UN ESEMPIO PRATICO

Marco Pietropaoli, Sergio D'Agostino, Giovanni Formato

Il polline è un prodotto di origine animale prodotto dall'alveare e che una volta raccolto offre tanti benefici al consumatore. Sino a qualche anno fa era prevalentemente d'importazione ora la sua produzione sta conoscendo un'importante crescita in Italia. Insomma gli apicoltori mostrano un crescente interesse e allora proponiamo un protocollo da applicare con facilità

Al fine di ottimizzare la raccolta del polline in apiario è necessario adottare diversi accorgimenti e tecniche apistiche nel corso dell'anno. Tali procedimenti variano da apicoltore ad apicoltore in base alle condizioni climatiche e alle diverse necessità produttive, ma, a titolo di esempio, proponiamo un protocollo semplice ed efficace che può essere applicato in apiari stanziali.

Prerequisito per gli alveari destinati alla produzione di polline è l'assenza di malattie micotiche quali la covata pietrificata per evitare la contaminazione del polline da funghi potenzialmente pericolosi per i consumatori (es. aspergilli). A tal fine è fondamentale non solo la corretta esposizione degli alveari a sud, sud-est, evitando zone umide e fredde, ma anche il ricorso al supporto diagnostico di laboratori di analisi in caso di sospetto. A fine inverno, orientativamente nel mese di febbraio/marzo, le famiglie dovranno essere distribuite su 6 favi di cui 3 con covata (è indifferente se opercolata o non opercolata), 1 telaino con foglio cereo, 1 favo con miele e 1 nutritore a tasca che svolgerà anche funzione di diaframma.

In caso di un inizio di stagione con freddo prolungato è opportuno nutri-

re le suddette famiglie con candito proteico (candito e polline) in quantità pari a 1 Kg/famiglia. In caso di inverni/inizi di primavera più caldi, invece, si consiglia di somministrare 1 litro e mezzo di sciroppo per famiglia. In questo periodo dell'anno, i controlli presso l'apiario sono bisettimanali.

Ad ogni visita, e man mano che la famiglia cresce di forza, aggiungeremo un favo da costruire fino a portare le famiglie su 8 telaini, nutritore a tasca escluso. A partire dal mese di marzo, anche in presenza di alveari non forti, si posizioneranno le trappole del polline per far abituare le api alla loro presenza.

Ogni 14 giorni si cercherà di uniformare le famiglie non omogenee: la covata o il miele in eccesso verrà spostato dagli alveari più forti a quelli più deboli, verificando con molta attenzione l'assenza di malattie. Lì dove asporteremo favi, inseriremo in sostituzione un ugual numero di fogli cerei per avere sempre a disposizione in tempi brevi covata non opercolata negli alveari.

Tale presenza, infatti, stimola le api a raccogliere più polline.

Una volta che gli alveari avranno al loro interno almeno 6 favi di covata, 2 favi con miele e il nutritore a tasca, potrà iniziare la raccolta del polline.

