

LA PREFAZIONE DEL LIBRO DI MARIA ARESU FIN DA BAMBINA LE API MI VOLANO ATTORNO

A chent'annos

Quando io ed Enrico siamo stati contattati da **Maria Aresu**, un'apicoltrice sarda che mi aveva invitato a un Convegno nei dintorni di Cagliari tantissimi anni fa, correva il 1983, non abbiamo pensato più a una coincidenza ma a una fatale attrazione naturale.

Lette le prime 20-30 pagine ci siamo guardati negli occhi e vi abbiamo letto la stessa inequivocabile decisione: dare gambe a quanto scritto dalla Aresu e farlo diventare un libro. Far rivivere attraverso i suoi personaggi una Storia che ci racconta un certo modo di fare apicoltura e ci riporta indietro nel tempo.

Oggi ne abbiamo proprio bisogno.

Come ogni anno, quando ci troviamo a tirare i bilanci sulla produzione di miele, vediamo che nell'ultimo anno, come nei precedenti è andata più che male. Sul banco degli imputati il clima pazzo relativo ai primi mesi del 2019. E crediamo che sarà la stessa cosa nel 2020, '21, e così via, se non si farà qualcosa.

La temperatura delle acque del Mar Mediterraneo è salita di ben due gradi. Gli incendi in Siberia e in Amazzonia indicano, seppure ce ne fosse bisogno, quanto sia grave la situazione. Ma andiamo avanti ed entriamo nel dettaglio di ciò che è accaduto dal punto di vista produttivo. Iniziamo da acacia e agrumi la cui produzione è diminuita del 41% rispetto a quanto ci si aspettava. Risultato? Inevitabile il taglio dei ricavi che sono scesi di ben 73 milioni di euro per gli apicoltori di tutta Italia. Falsi allarmismi?

E no, a rivelarlo è Ismea, che sottolinea anche che le importazioni stanno evidenziando una vera e propria impennata, registrando, a sentire la Coldiretti, 82 milioni di chili tra gennaio e aprile. Ciò che più preoccupa? Che il settore fosse già in difficoltà e che l'andamento climatico anomalo ha messo definitivamente in ginocchio un mondo apistico già alle prese con problemi sanitari e minacciato dalla forte concorrenza del prodotto di provenienza estera. Le perdite produttive relative al solo miele d'acacia si aggirano intorno ai 55 milioni di euro, penalizzando, soprattutto, le regioni del Nord (Piemonte, Emilia Romagna, Toscana, Lombardia, Veneto e Friuli Venezia Giulia). E veniamo agli agrumi. In questo caso, sem-

pre secondo l'Ismea, il ricavo ha fatto segnare un deciso meno 18 milioni, con una situazione particolarmente critica in tutto il Mezzogiorno e perdite produttive tra il 40% e l'80%. A non passarsela proprio bene è la Sicilia: perdite di 7 milioni di euro; in Campania per oltre 4 milioni e in Calabria per 3 milioni.

E se finisse qui si potrebbe tirare un sospiro di sollievo: come dire qualche "picciolo" si tirerà fuori. Tutto, però, diventa più fosco se ai danni produttivi e di ricavo si aggiunge, come fa sapere l'Osservatorio Nazionale del Miele, il costo della nutrizione artificiale per le api a cui sono dovuti ricorrere gli apicoltori per evitare la morte per fame del nostro prezioso insetto.

A fronte di questo desolante quadro è del tutto naturale che 1 vaso su 2 del miele che si trova sugli scaffali di supermercati e negozi sia di provenienza estera. È chiaro che occorre puntare sulla Qualità del miele prodotto in Italia. Dunque, è d'obbligo che l'apicoltore ricordi al consumatore di portare in tavola Miele Italiano.

Giunti a questo punto ci è sembrato giusto interpellare Antonio D'Angeli, presidente di Etica e Solidarietà onlus e continuare la scrittura della Prefazione a 3 mani. Leggiamolo.

Quando Massimo Ilari ed Enrico Pasini mi hanno parlato di questo libro e proposto di scriverne la "Prefazione" insieme, probabilmente non immaginavano quale regalo, in realtà, mi stessero facendo. Per un "Sardo" d'adozione come me, che da quarant'anni ama e si innamora ogni giorno delle api da miele, non poteva esserci motivo migliore per delle riflessioni su un'opera come questa, capace di motivare entusiasmo e trasmettere passione. Non ho avuto modo di frequentare molti apicoltori sardi, ma, avendo sposato una "Donna Sarda", con un padre pastore, ho sempre percepito questo spirito indomabile, così pregnante e vivo nella cultura "agropastorale" di Sardegna.

È per questo che ringrazio Maria Aresu, per avermi consentito durante la lettura del suo libro, di chiudere gli occhi e di cogliere chiari ed inequivocabili, quei profumi e quegli aromi che da oltre trent'anni sono capaci, più di ogni altra

cosa, di rimettere la mia anima in pace con Dio e con gli uomini. Mi sono, per un istante, riconosciuto a piedi, lungo i sentieri di "Su Pirastru", infondo alle gole di "Su Gologone" dove i profumi del mirto, dell'elicriso, della lavanda e del timo, si tuffano nel gorgoglio delle sorgenti, accompagnando il cuore fino alle limpide acque del "Cedrino" che in breve raggiungono l'acre salsedine del golfo di "Orosei"; sono tornato a Oliena, Bultei, Nuoro, Sassari... ai tanti luoghi dove ho imparato i tanti significati del verbo "amare", Maria Aresu non me li ha solo raccontati, li ha restituiti come un viaggio fuori dal tempo, e ho ammirato e guardato, rimanendo senza fiato. Questa è una storia schietta, forte, ma anche incredibilmente umile e tenera, in cui si riconoscono tutte le gocce di sudore cadute in apiario in così tanti anni di lavoro con le api. **Maria Aresu racconta semplicemente la sua storia ed è capace con questo raccontare, di mostrare scenari naturali di maestosa bellezza, di ricondurre in un attimo il pensiero, al vivere essenziale, alle quotidiane necessità, alle prove da affrontare e superare.** Questa è anche una storia di grande riscatto, un inno alla tenacia e alla forza di tutte le donne, specie quelle sarde. Ne conosco tante e non riesco a pensarle senza provare amore e profonda ammirazione. Anch'io come tutti i "Sardi", ho la mia "Maria"! Questa piccola opera, a ben pensarci, svela una grande verità...: "infondo le api possono ben fondersi e trasfigurare nell'immagine della donna sarda, così instancabile, così devota, così dolce e in parte "AMARA", tanto quanto il miele così caro alla nostra scrittrice". In questo libro, è tanto semplice e oltremodo efficace, la maniera di ricordare gli eventi e di trasmetterne gli stati d'animo, tutto appare vero sincero, oltremodo credibile. Durante la lettura, nasce a tratti, nel lettore, nell'appassionato apicoltore, quasi una sensazione di lieve "invidia", per una vita con le api così intensa, così piena, una vita che tutti gli apicoltori avrebbero voluto vivere, magari con gli stessi incredibili risultati; la ragione riconduce poi, però, a quel senso di sacrificio che ci fa domandare: "quanti di noi ce l'avrebbero fatta, quanti avrebbero mollato?"

Si accoglierà, il lettore più sensibile, che questo è un libro che mentre si legge, si fa ascoltare.

Maria Aresu ci racconta i suoi cinquant'anni di apicoltura, e la sua storia riscalda il cuore, come le fiabe e le leggende sarde, il narrato si perde nei boschi e soffia con il vento, arriva alle orecchie e accarezza il cuore.

Lo spirito mai domo di questa signora degli alveari, di api "donne" e donne "api", si racconta come nulla

fosse accaduto, tutto è quasi inevitabile, l'unica cosa possibile, l'unica cosa da fare, lavorare, sperare, essere tenaci avere passione. Miele, polline, pappa reale e propoli, nella narrazione diventano gli ingredienti di un filtro d'amore, una magica pozione che provoca, a chiunque, una immediata attrazione, una incontenibile voglia di raccogliere sciame di visitare alveari; tutto come nelle più belle storie popolari della terra sarda, sature di spiritualità e di mito, accompagnate dalla ritualità.

Questo libro il suo contenuto umile e intenso, rapiscono fino alla fine l'animo, vittima di una "mega bianca" dolce e amara...

Precamus chi s'abe si sarvet, a chent'annos

Preghiamo che l'ape si salvi, per sempre

● Massimo Ilari,
Enrico Pasini,
Antonio D'Angeli



**PRESENTAZIONE DEL LIBRO
VENERDI 6 MARZO ORE 10:00
APIMELL SALA C**