



L'oro giallo di Canale Monterano

Descrizione

La valorizzazione di un territorio passa anche e soprattutto attraverso le piccole scommesse dal valore inquantificabile come quella che ho avuto modo di scoprire qualche giorno fa, in uno di quei pomeriggi destinati a rimanere nella memoria, trascorso in compagnia di Caterina e Gianluca. Lo scenario dove li ho incontrati Ã mozzafiato; una casa in legno domina la vallata che si affaccia sulla Bandita da un lato, e dall'altro, sullo sfondo, il profilo nord di Canale. Dal portico refrigerato da un gradevole venticello dove mi hanno accolto in un afoso pomeriggio d'agosto, ho avuto modo di conoscere il prototipo di una societÃ ideale dalla quale avremmo molto da imparare: una popolazione operosa, sapientemente organizzata, dedita al lavoro e al mutuo sostentamento, prodiga di una produzione miracolosa, assimilabile per valore all'oro giallo, appunto. E sÃ, perchÃ Caterina e Gianluca sono (anche) apicoltori, e ospitano in quel paradiso terrestre che Ã lâAzienda Agricola di Ponte Antico, milioni di api, essendo diventati con il tempo degni depositari dei loro stupefacenti segreti. Iniziando qualche anno fa con un proposito tra il gioco e la passione, hanno realizzato oggi uno dei maggiori allevamenti di api di Canale, che vanta una degna tradizione di apicoltura. In oltre sessanta arnie posizionate ai margini di un bosco all'interno della vasta area dell'azienda, milioni di piccole creature operose si prodigano per donarci il prezioso frutto del loro lavoro, il miele, quell'ambra miracolosa tra la leccornia e il farmaco, con il suo potere dolcificante ma anche antibiotico e rafforzativo per il sistema immunitario. Ã stato altamente suggestivo vedere queste flotte di api in movimento continuo, inoffensive a distanza dalla loro casa che difendono perÃ a costo della vita, sincrone nei rispettivi compiti: semplicemente stupefacente conoscere la loro organizzazione, il loro ciclo di vita, il processo produttivo e i segreti della botanica sottesi alla loro coltura. Nulla sembra affidato al caso nella societÃ di questi piccoli insetti giallo-neri: dovremmo avere lâumiltÃ di apprendere e imitare dal loro modo di difendere la regina, generatrice di vita, dallo scandire le fasi della loro breve esistenza con uno scopo e un fine, dalla disposizione al sacrificio per la realizzazione del bene comune. Ho scoperto che un'ape vive solo quarantadue giorni, ma appena dopo mezz'ora dalla sua nascita, aiuta le altre api a nascere. Dal suo secondo giorno di vita diventa nutrice, dall'ottavo inizia a produrre cera, dal 15° al 21° giorno diventa spazzina e guardiana della casa e infine, dal 26° giorno fino alla sua morte, diventa bottinatrice, ovvero corre di fiore in fiore alla ricerca del nettare che succhia e trasporta nell'arnia fino allo sfinimento che la porterÃ alla morte. Il senso di una vita racchiuso in una sola goccia di miele (tanto Ã lâequivalente della produzione di circa venti giorni di suzione del nettare di un'ape) per la quale Ã disposta a spingersi pi e pi volte in un andirivieni sfibrante fino

a 5 km dalla propria casa, tracciando rotte con un sistema di geolocalizzazione stupefacente.



Mentre Caterina e Gianluca mi mettevano a parte dei piccoli e grandi segreti di questo mondo antico con la luce della passione negli occhi, riflettevo sulla perfezione delle piccole cose, sull'essaltazione dell'umiltà e della dedizione, sull'intuitivo istinto a proteggere chi genera la vita, sull'inutilità dell'antagonismo e della sopraffazione. Così, persa tra questi pensieri romantici, ho appreso che a Canale d'Agosta è nata da poco un'associazione di produttori iscritti nelle graduatorie professionali, l'Associazione Monterano Apicoltori, che ha dato vita anche al Museo del Miele ospitato nella sede del palazzo Granaroni, limitrofo al corso principale del paese; una collezione di storia, tecniche, utensili afferenti all'allevamento delle api e alla produzione del miele, che ha messo insieme persone accumulate dalla stessa passione, ma anche da un encomiabile spirito imprenditoriale. Caterina e Gianluca, infatti, hanno fatto della loro passione un investimento produttivo, divenendo un prestigioso riferimento dell'apicoltura locale. Il miele prodotto nell'Azienda Agricola Ponte Antico è stato premiato di recente con la "Goccia d'Oro", uno dei massimi riconoscimenti del settore; la qualità del miele di Caterina e Gianluca raggiunge gradi di purezza quasi assoluta, che sfiora il 95% dell'intensità del fiore da cui si ricava. A fronte dell'allarme lanciato dai media negli ultimi giorni, che ha rimbalzato in cronaca il calo della produzione di miele, è confortante aver appreso la soddisfacente produzione stagionale di questa azienda che, oltre al miele (di acacia, di castagno, di millefiori e di melata) produce anche pappa reale e cera. In progetto per l'immediato futuro è un inizio di produzione del polline, prezioso complesso multivitaminico ed eccellente supporto preventivo prostatico.



Nulla è affidato al caso in questa neonata attività imprenditoriale: Caterina e Gianluca operano in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana con il quale hanno iniziato a monitorare le api per comprendere se quelle allevate nel nostro territorio siano pure o

ibride, con il proposito ambizioso di raffinare la purezza dell'ape allevata. Ma vi Ã di pi¹: in collaborazione con la Riserva di Monterano, l'Associazione Monterano Apicoltori di cui Caterina e Gianluca fanno parte, ha proposto il progetto "Apis Nostra" che si prefigge di promuovere, sensibilizzare e conoscere il mondo delle api facendo avvicinare a questo meraviglioso insetto i cittadini ma anche gli altri apicoltori non professionisti; a tale scopo, il 18 settembre prossimo verrÃ realizzato un apiario al centro della riserva anche e soprattutto a scopo didattico.



Una curiositÃ : lo stemma dell'Azienda Agricola Ponte Antico rappresenta due api che volano intorno a un cavallo, perchÃ© in realtÃ il vero lavoro di Caterina Syrbe, realizzazione di un sogno di bambina alimentato dalla passione e dalla dedizione, Ã quello dell'allevamento dei cavalli e di una tecnica di doma dolce imparata in anni di prossimitÃ e vicinanza a questo antico amico dell'uomo. Ma questa Ã un'altra storia, che vi racconterÃ appresso!

Ludovica Di Pietrantonio

Redattrice L'agone