

Corso GAL Valtellina sui prodotti di Eccellenza dell'eno-gastronomia locale

Il Miele della Valtellina e il settore apistico locale

Chi siamo

Organizzazione del settore apistico provinciale

APAS . Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio

Struttura che opera in tutti i campi per lo sviluppo del settore apistico ed in particolare per:

- . la promozione e valorizzazione del miele e degli altri prodotti apistici
- . la promozione e valorizzazione del settore ed attività apistica
- . salvaguardia sanitaria del settore, campagne di risanamento e di prevenzione
- . fornire servizi ai propri associati quali:
 - . corsi
 - . aggiornamento tecnico
 - . informazione
 - . assistenza tecnica
 - . assistenza sanitaria
 - . assistenza tecnico - amministrativa

Per attuare le diverse attività che ci si è prefissati e nel contempo per essere aderenti alle normative vigenti si è organizzata l'attività svolta in tre organismi diversi: Associazione, Cooperativa e Consorzio. Vediamo insieme da vicino i loro compiti:



Cooperativa Api - Sondrio

- . Approvvigionamento dell'attrezzatura e vendita del materiale selezionato a prezzi contenuti
- . Vendita di nuclei selezionati e garantiti
- . Approvvigionamento e distribuzione dei presidi sanitari
- . Distribuzione di materiale per confezionamento e packaging adeguato del prodotto
- . Organizzazione e gestione di spazi commerciali e promozionali per valorizzare le produzioni locali
- . Gestione del laboratorio di smielatura
- . Ritiro e commercializzazione del prodotto dei soci



Consorzio DOP Miele della Valtellina

- . Ottenimento della DOP per il miele prodotto nella provincia di Sondrio
- . Gestione e valorizzazione del marchio DOP

Storia della Associazione

L'apicoltura della provincia di Sondrio si caratterizza per la presenza pressoché esclusiva di piccole o minuscole realtà aziendali, nate dalla passione delle persone per l'affascinante mondo delle api. Una passione che con intelligenza è spesso trasformata in una fonte di integrazione di reddito, cercando anche di compensare con un miglioramento della qualità la scarsa produttività e le difficoltà derivanti dall'areale alpino.



il cav. Pandiani con Longoni, Pedefferri, De Stefani

La complessità delle problematiche è tale da non poter essere affrontata dalle singole aziende, ma le risposte o la ricerca della soluzione vanno affrontate con un'azione collettiva e consorziata.

Furono le patologie apistiche, con le loro periodiche devastazioni, a convincere gli apicoltori locali ad ammainare la bandiera dell'individualismo più oltranzista. Estremamente efficace fu l'azione di contrasto alla peste americana effettuata dai tecnici del Consorzio (struttura trasformata poi nell'attuale Associazione) in collaborazione con il Servizio Veterinario. Centrale fu anche il ruolo della Cooperativa di consumo "API - SONDRIO" che provvide a ritirare la cera degli apicoltori per avviarla ai centri specializzati in grado di sterilizzarla e quindi restituirla lavorata e sicura per l'utilizzo con le api. Si interruppe in questo modo la diffusione della patologia causata dal "bacillus larvae", derivata dalla lavorazione e dal commercio di cera infetta non sterilizzata.



Sceratrice solare

La cooperativa fu inoltre di supporto all'azione di adeguamento tecnico e del materiale promosso dall'Associazione. In pochi anni le aziende provvidero ad abbandonare le attrezzature obsolete e adottarono attrezzature in acciaio inox.

L'azione dell'APAS si sviluppò nel contrasto delle diverse patologie apistiche, nella formazione, informazione ed adeguamento tecnico degli operatori e soprattutto nel miglioramento qualitativo del prodotto. Per promuovere la qualità e garantire la produzione locale si costituì un marchio di Garanzia e tipicità. Tale marchio è sostenuto tuttora da un accurato monitoraggio della produzione assicurato da un rapporto collaborativo con la Fondazione Fojanini:



Pani di cera

ogni partita di miele che intende fregiarsi del marchio viene analizzata sia negli aspetti chimico e fisici, sia melissopalinoologici ed organolettici. Mentre i parametri chimici, fisici e organolettici ci restituiscono un'immagine qualitativa del prodotto, l'analisi melissopalinoologica fornisce il quadro della realtà botanica ed ambientale della zona di produzione. I valenti tecnici della Fondazione Fojanini sanno "leggere" questa carta d'identità scritta dai pollini rintracciati nel miele definendone così la provenienza o l'effettiva tipicità.

La nostra attuale struttura ha alle spalle una lunga storia associativa, che parte dai Consorzi obbligatori del 1930 con **Ottavio Nana** fino ad

arrivare agli anni '70 con la trasformazione del Consorzio in Associazione, con le presidenze del prof. **Del Curto** e quindi del leader storico cav. **Ottorino Pandiani**. In tempi più recenti la conduzione del settore fu affidata al dott. **Alberto Baiocchi**, a **Giampaolo Palmieri**, a **Giampiero Moltoni** e quindi nuovamente a **Giampaolo Palmieri** che ne regge attualmente la responsabilità di direzione e coordinamento.

Non si può chiudere questa breve carrellata senza citare alcune delle figure di rilievo che hanno contribuito a sviluppare questa nostra Associazione, struttura nata e sviluppata per la collaborazione, la solidarietà, l'efficienza organizzativa e razionalità del settore.

Citiamo in primo luogo **Luisella Nazzari**, che per moltissimi anni ha curato la segreteria ed è stata importante riferimento organizzativo, i Presidenti della Cooperativa Api Sondrio: **Emanuele Scilironi**, **Canovi**, il mitico e storico **Ernesto Agnelli**, **Enrico Moroni**, **Aldo Pizzatti Casaccia** e **Angelo Ghilardi** attuale presidente. Un ricordo affettuoso a figure carismatiche come **Renzo Paniga**, **Felice Paindelli** e il cav. **Ottorino Pandiani** che rimarranno sempre nei nostri cuori. Un saluto ed una citazione al M° **Carlo Canclini** figura storica e di riferimento per tutto il settore. Per completare l'elenco delle persone che hanno più attivamente contribuito alla crescita del settore apistico e della nostra associazione bisogna sicuramente citare **Giuseppe De Stefani** che ha spesso assunto incarichi importanti in seno all'APAS e alla Cooperativa e soprattutto si è sempre distinto per le notevoli capacità organizzative.

Gli obiettivi

Di seguito vengono riportati, come punti sintetici, gli obiettivi che la nostra Associazione si è data e persegue. Fra le parentesi vengono indicati i progetti relativi che si sono già realizzati o sono attualmente in corso)

Salvaguardia e valorizzazione delle produzioni

- tutela e promozione del miele locale tramite marchi di garanzia (gestione dell'attuale marchio, armonizzazione alle direttive CE con la richiesta della DOP per il miele prodotto nella provincia di Sondrio)
- salvaguardia del genotipo locale e istituzione di un marchio di garanzia per regine e nuclei (disciplinare di produzione, ricerca, e selezione dei ceppi geneticamente validi, progetto INTERREG)
- campagne promozionali delle produzioni locali (campagne pubblicitarie, manifestazioni e fiere, internet, spazi informativi in trasmissioni televisive ecc.)
- valorizzazione delle produzioni di qualità (concorsi, studio e sfruttamento di aree nettarifere di pregio ecc.)

Strutture e servizi per gli apicoltori

- realizzazione di laboratori di smielatura consortili (Laboratorio di Sondalo - Mondadizza – non entrato in funzione, Laboratorio di smielatura di Albosaggia operativo dal 2004)
- ritiro del prodotto e commercializzazione per conto dei soci (progetto Equal)
- assistenza tecnica (assicurata dai nostri tecnici e riferimenti di zona)
- campagne di risanamento sanitario (coordinamento, informazione, assistenza e rapporti con A.S.L.)
- assistenza agli associati di tipo tecnico - amministrativa (su normativa vigente, domande, richieste di contributi, predisposizione di manuali HACCP ecc.)
- didattica (corsi di base)
- informazione (corsi d'aggiornamento tecnico, conferenze, convegni, periodico dell'Associazione, sito Internet, corrispondenza diretta, segreteria)
- gestione della Cooperativa "API Sondrio" (cooperativa di consumo, predisporre di materiale e attrezzatura in modo tempestivo e a prezzi contenuti)

Organizzazione della struttura Associativa

- organizzazione dell'Ufficio e dell'Assistenza tecnica
- presidio sul territorio
- organizzazione e gestione del Laboratorio di Smielatura
- realizzazione di una rete commerciale per il prodotto conferito dai soci tramite il Laboratorio di Smielatura

Storia del Miele della Valtellina

(vedi pubblicazione)



Produzione: caratteristiche del settore

Importanza dell'apicoltura

Il settore apistico rappresenta uno dei comparti minori nel quadro dell'agricoltura provinciale, eppure ha alcune caratteristiche che richiamano particolare attenzione su questa attività. L'apicoltura è l'unica attività agricola pressoché presente in tutti i Comuni del territorio provinciale.



L'apicoltura è infatti un'attività economica non inquinante che non perturba l'equilibrio ecologico, che ne migliora le potenzialità poiché l'ape, insetto pronube per eccellenza, favorisce l'allegagione. L'apicoltura costituisce una possibilità di reddito integrativo per chi opera in territorio montano e un'occasione di diversificare le fonti del sostegno economico. Infine va sottolineato come le produzioni locali di miele, per il loro alto pregio qualitativo, contribuiscono alla conoscenza e promozione dell'immagine della Valtellina e Valchiavenna.

Consistenza del settore

Il settore presenta, per diverse cause, una certa fluttuazione di consistenza del tessuto produttivo. Tale variazione appare più accentuata di quanto sia effettivamente nella realtà per la tendenza di queste piccole ditte a operare nel sommerso. Costante impegno dell'Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio è stato quindi quello di operare in contrasto a questa tendenza. Fra le iniziative intraprese a tal fine bisogna ricordare i censimenti generali del settore (77-78, '84 - '85, '94 - '95 e quello parziale del 2003). Nel presente studio si fa riferimento principalmente a tali dati anche se il costante operare nel settore ci permette di conoscere pienamente le dinamiche in atto.

Nel censimento generale effettuato nella provincia di Sondrio nell'anno 1994 si sono stati registrati, 693 apicoltori, rilevati 741 apiari e conteggiate 7.791 arnie. Considerando prudenzialmente una produzione media arnia di 12Kg. si può stimare la produzione '94 di circa 1.000 quintali e un valore globale, riferito al periodo, superiore al miliardo di lire.

Nel precedente censimento del 77 - 78 la consistenza apistica era nettamente minore (quasi la metà), negli anni ottanta c'è stata una

riscoperta del mondo delle api e del miele: molti si sono avvicinati all'affascinante mondo delle api, ma non tutti sono riusciti a superare le varie difficoltà.

La Varroa ha poi imposto un duro tributo: la comparsa di ceppi resistenti al principio attivo fluvalinate ha reso necessario utilizzare presidi sanitari che a volte sono risultati controproducenti o inefficaci e facendo così registrare forti perdite di alveari.

Gli anni '90 si sono così caratterizzati dall'aver una forte fluttuazione del numero di alveari e di apicoltori da anno in anno. Spesso però gli ex apicoltori, dopo qualche anno di inattività dovuta alla delusione per la perdita del proprio patrimonio apistico, riprendono la passione per le api ricomprando qualche sciame o nucleo.

Nel 2003 è stato avviato un censimento che, per mancanza di fondi, non è stato completato nel 2004 come programmato. Dai rilevamenti effettuati e dalle proiezioni compiute si può desumere comunque che attualmente sono circa cinquecento gli apicoltori e circa 7.000 gli alveari presenti in provincia. Di questi, circa 150 di consistenza assolutamente amatoriale con un numero massimo di 5 o 6 alveari.

Gli iscritti all'Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio sono circa 300 con circa 7.000 alveari, una produzione annua media di circa 840 q. e un valore commerciale della produzione di Euro 420.000,00

Alcune considerazioni sulla distribuzione geografica dell'apicoltura

Come considerazione preliminare si può affermare che l'apicoltura tende a rarefarsi nei territori più elevati, dove gli inverni sono lunghi e raccorciato è il periodo "climaticamente utile" allo sviluppo degli alveari e alla raccolta per la produzione.

L'attività apistica è più radicata in ambiti agricoli caratterizzati tradizionalmente da seminativi e coltivazioni specializzate, meno invece nelle aree a vocazione zootecnica.

Comune	N. di apicoltori	postazioni	alveari '94	abitanti '94	Kmq	alv./post	ab/apic	alv/kmq
C.M. Alta Valle	34	34	499	18.204	800,64	15	535	0,6
C.M. di Valchiavenna	126	137	632	24.134	576,81	5	192	1,1
C.M. di Sondrio	182	188	2.466	56.950	792,56	14	313	3,1
C.M. di Morbegno	158	178	1.858	42.662	495,84	12	270	3,7
C.M. di Tirano	193	204	2.336	33.947	548,05	12	176	4,3
Totali provincia	693	741	7.791	175.897	3213,90	11	254	2,4

Figura 1: Dati riassuntivi per Comunità Montana, anno 1994 (si noti l'indice alveari/Kmq)

Solamente in 13 Comuni, sui 78 della provincia, non ci sono apicoltori stanziali, ma sono territori interessati dal nomadismo ovvero da apiari cioè che vengono dislocati temporaneamente per sfruttare le fioriture primaverili o estive.

Questi 13 Comuni hanno in genere ambiti territoriali molto contenuti e generalmente a quota elevata. A Chiesa Valmalenco giungono nel periodo estivo un numero consistente di alveari, mentre la zona di Livigno è oggetto solo di esperienze di nomadismo piuttosto episodiche giacché il passaggio doganale viene considerato come un ostacolo.

Fra i Comuni con il maggior numero di apicoltori troviamo Sondrio (58), Teglio (56), Cosio (31), e Morbegno (27). Se tale dato è posto in relazione al numero di apicoltori in rapporto agli abitanti (un apicoltore ogni n. abitanti) abbiamo: Sondrio (378), Teglio (91), Cosio (162), e Morbegno (401). In questo modo si evidenzia come Teglio rimanga ancora un territorio fra i più legati a questa attività, dato già riscontrato nei censimenti del '84 e del '77 anche se tale particolarità sembra oggi smorzarsi. L'apicoltura tellina ha radici che affondano nella ormai tramontata coltivazione del grano saraceno (*Fagopyrum esculentum*). Questa poligonacea, come già detto, si avvantaggia notevolmente della vicinanza di alveari: alcune ricerche scientifiche hanno dimostrato che famiglie di api poste in prossimità dei campi coltivati permettono di ottenere un raccolto di semi quasi raddoppiato. Probabilmente gli agricoltori della zona avevano osservato questa correlazione e avevano agito di conseguenza; bisogna inoltre segnalare che questa pianta è una buona fonte nettarifera e la fioritura tardiva del grano saraceno dà agli apicoltori la possibilità di un abbondante raccolto in un periodo, quello di fine estate, che presenta in genere scarse fonti nettarifere.

La presenza di Cosio Valtellino fra il gruppo di testa dei Comuni più interessati all'apicoltura è forse da ascrivere all'intraprendenza e attivismo degli abitanti di questo territorio: un Comune che, nei settori dell'economia, ha tali indici positivi da renderlo un piccolo lembo di Giappone

Un'area come esempio di distribuzione geografica: la Comunità Montana Valtellina di Sondrio

Valmalenco

Torre S.M. costituisce una sorta di confine dell'apicoltura stanziale: tranne che per la ditta "Apicoltura Nana" a Lanzađa, fino a poco

tempo fa, non esistevano altri apicoltori residenti nella parte più alta della Valmalenco e solo recentemente si sono create, fra Chiesa, Lanza e Caspoggio 4-5 nuovi apiari con altrettanti appassionati. Il primo tratto della valle del Mallerio era invece tradizionalmente



popolato di alveari: qui la presenza di tiglio forniva e fornisce raccolti quantitativamente e qualitativamente interessanti. Ponchiera, Arquino, Gualtieri, Spriana hanno dunque una tradizione apistica e ivi si trova ancora un consistente numero di alveari ed in particolare a Ponchiera e ad Arquino che rimangono aree a forte densità di apiari. La parte alta della Valmalenco è soprattutto oggetto di

nomadismo: molti sono i Valtellinesi, ma anche gli apicoltori di fuori provincia, che portano i loro alveari in questa zona. La Commissione ASL preposta spesso si è trovata nelle condizioni di dover respingere richieste per il sovraffollamento di talune aree, in particolare quella di Chiareggio, zona molto richiesta.

Orobie

L'area orobica per la sua esposizione verso nord ha inverni lunghi, ma i boschi ricchi d'acqua e la lussureggiante vegetazione permettono un prolungato periodo di raccolta in estate.

In alcuni Comuni di questo versante l'apicoltura si presenta come un'attività viva e radicata, a Castello dell'Acqua, ad esempio, c'è un apicoltore ogni 80 abitanti con una media di 10 arnie a Km².

A fronte di un'elevata produzione ad arnia, globalmente nell'area orobica certe patologie apistiche si presentano come endemiche e l'APAS ha trovato qui maggiori difficoltà sugli aspetti sanitari: ci si riferisce in particolare alla peste americana e al nosema.

Curiosamente in questo territorio si registra un nomadismo fra i due versanti, più che dal piano al monte. In particolare gli apicoltori adottano, a volte, la soluzione di trasportare sul versante Retico i



propri alveari per lo svernamento e ricondurli in area orobica per il periodo del raccolto. (Transumanza questa spesso compiuta senza le previste autorizzazioni ASL, con nocumento degli aspetti sanitari)

La mancanza di buone strade di arroccamento è probabilmente alla base di un mancato sfruttamento delle risorse

in quota, soprattutto nelle profonde e lunghe valli orobiche . In Val Madre attualmente ci sono due postazioni nomadistiche di una certa entità, ma che per problemi di accesso non sfruttano che minimamente le grandi potenzialità della zona.

Passando in rassegna queste rughe millenarie, solo giungendo alla Val Vedello incontriamo nuovamente postazioni nomadi in quota. Maggior attenzione viene prestata dagli apicoltori a tutta la zona montana che dalla Val Venina va fino alla successiva Valle di Arigna. Probabilmente è perché già da molto tempo la sottostante zona frutticola ha reso non consigliabile la presenza di alveari durante la stagione vegetativa del melo e gli apicoltori locali portano le loro arnie nelle adiacenti aree montane ed in particolare nella Val d'Arigna e nella Val Fontana. Queste valli risultano quindi molto ricche di api tanto che si è dovuto a volte limitare l'accesso ad altri apicoltori.

Globalmente si può dire che la fascia antropica delle Orobie costituisce un areale per produzioni più che soddisfacenti e gli apicoltori sono quindi poco incentivati a raggiungere postazioni in quote più elevate per realizzare mieli di alta qualità. Sussiste spesso anche la difficoltà oggettiva determinata dalla mancanza di un'adeguata rete stradale.

Area retica

L'apicoltura in area retica si presenta in modo disforme. L'esposizione soletta permette l'agevole superamento degli inverni e il rapido recupero primaverile degli alveari. Di contro, in queste aree, si registra spesso una certa siccità estiva e quindi l'arresto precoce del flusso nettario. Le coltivazioni specializzate, vigneto e frutteto, presenti in questo versante impongono anch'esse un tributo all'apicoltura tale da rendere, in genere, questo areale produttivamente meno interessante di quello orobico sia per qualità che per quantità. Curiosamente qui i mieli sono spesso caratterizzati dal castagno, anche se la diffusione di questa pianta è minore che sul versante orobico, ma la mancanza di alternative valide quali fonti nettario fa divenire questa essenza botanica una presenza avvertibile nei mieli prodotti a quote non elevate. A zone poco produttive si alternano postazioni più felici per presenza d'acque (e quindi prolungate fioriture) o per consociazioni vegetali particolari. I punti di penetrazione in territori d'alta montagna sono più frequenti e agevoli, ma non tutti sufficientemente sfruttati. Fra le



valli più intensamente sfruttate c'è la Val Fontana, zona che fornisce miele di buona qualità caratterizzato da una forte presenza di rododendro.

Un discorso particolare merita la frutticoltura. Dopo anni di incomprensione fra il settore apistico e quello della coltivazione del melo si è giunti ad importanti traguardi. Gli apicoltori non chiedono né pretendono di condizionare l'impiego e il calendario dei trattamenti antiparassitari, ma considerano le zone frutticole semplicemente non adeguate allo stazionamento permanente degli alveari, sia per la loro sanità che per la qualità del miele. Il frutticoltore d'altronde ha dovuto riconoscere l'importanza dell'ape, quale insetto pronubo, per l'allegagione del melo e quindi richiedere, durante la fioritura dei fruttiferi, la presenza di alveari e stipulare con gli apicoltori una sorta di contratto che prende il nome di "Servizio di impollinazione frutteti". L'impiego delle api in fioritura è considerato ormai una normale pratica agronomica e come tale con un costo ovvero con un compenso per l'apicoltore. Tale servizio funziona da diversi anni nelle aree frutticole di Brianza - Villa, nella piana di Mazza - Lovero e a Ponte Valtellino ovvero nei luoghi dove la presenza di Cooperative ortofrutticole



hanno un forte ruolo di coordinamento.

Si deve segnalare anche un netto miglioramento relativo alle forti mortalità di api che si lamentavano nelle zone vicino ai vigneti durante la fioritura della vite. Attualmente vengono impiegati prodotti più rispettosi dell'ambiente ed è attribuita una minore importanza alla lotta contro la prima generazione della tignola e della tignoletta dell'uva (quella coincidente con la fioritura). E' la seconda generazione quella più nociva alla sanità del grappolo e più in generale alla produzione.

Nomadismo

In apicoltura si opera a volte una sorta di transumanza, chiamata nomadismo. Questa pratica permette agli apicoltori più sensibili e preparati di seguire o ricercare le fonti nettariifere più pregiate. Chi opera in termini professionali insegue a volte fioriture anche per tutta Italia. Nell'ambito provinciale il fenomeno è alquanto limitato: solo le aziende di maggiori dimensioni escono dal territorio provinciale dirette nelle aree prealpine del varesino e del comasco in occasione della fioritura della Robinia pseudo acacia. In genere però il nomadismo, o transumanza, in Valtellina è analogo a

quello zootecnico cioè nelle direttrici piano - monte. Il portare gli alveari in alta quota per produrre miele di flora alpina o monoflorale di rododendro vuol dire sfruttare appieno le risorse che le nostre valli offrono. E' questo un tipo di apicoltura non privo di costi e rischi, oltre la fatica del trasporto c'è sempre la possibilità, in località isolate, di subire danneggiamenti o furti. Anche le condizioni climatiche in quota sono elementi di rischio in quanto mutevoli: non insoliti i ritorni di freddo, che possono danneggiare seriamente gli alveari e compromettere le produzioni. Eppure è in questi areali che c'è tutta la grande potenzialità del miele della Valtellina e della Valchiavenna, poiché qui si produce un miele di elevatissima qualità che trova pochissimi competitori a livello nazionale ed internazionale. Ne sono testimonianza i risultati eccellenti che i mieli della provincia riscuotono nei concorsi nazionali (l'ambito premio "Giulio Piana") ed internazionali. Sono questi elementi di stimolo ad occupare le posizioni migliori per cercare di produrre miele pregiato, prima che gli apicoltori di fuori provincia sfruttino tutte le postazioni in quota. Nella capacità di utilizzare i pascoli montani c'è il futuro dell'apicoltura locale.

sistema organizzativo

Il ruolo "storico" dell'APAS per lo sviluppo dell'apicoltura

La diffusione della peste americana, una malattia della covata, trovò, circa una ventina di anni fa, il mondo apistico completamente impreparato: fu quindi una potente molla per dotarsi di un'efficiente struttura associativa (che allora era in forma di



Consorzio): si organizzò un capillare ed efficiente Servizio Sanitario a sostegno degli apicoltori e si costituì una Cooperativa di consumo che ebbe come primo compito il ritiro della cera provvedendo a fornire in cambio fogli cerei sterilizzati ed eliminando così la massiccia diffusione della malattia, che trovava proprio come veicolo principe l'uso di fogli cerei non sterili.

Attraverso il Consorzio prima e l'Associazione poi si organizzarono corsi: da quelli destinati a fornire i primi elementi di apicoltura fino a quelli atti a formare gli esperti apistici; la nostra struttura associativa si prefisse, e costantemente perseguì, l'impegno di migliorare la preparazione tecnica e professionale degli apicoltori. In parallelo la Cooperativa offriva, a prezzi contenuti, materiali innovativi con ottime caratteristiche di igiene, divenendo così

valido supporto per il miglioramento qualitativo della nostra produzione.

I risultati di questa "politica" sono leggibili nell'attuale realtà apistica: si evidenziano nel buon livello professionale e di conoscenze dei nostri apicoltori e un'alta qualità delle produzioni (dalle attrezzature utilizzate in acciaio inox, alla qualità dei filtri, dal monitoraggio della qualità della produzione grazie alle approfondite analisi svolte presso la Fondazione Fojanini, alla pratica del "nomadismo" per permettere alle api di raccogliere sulle fioriture più pregiate).

L'Associazione ha promosso diverse ricerche scientifiche, alcune delle quali hanno spianato la strada nei difficili rapporti esistenti fra apicoltori e frutticoltori, tanto che, da alcuni anni, non solo non viene più contestata l'importanza dell'ape per la fecondazione dei fruttiferi, ma, come già detto, ne viene richiesta l'azione, corrispondendo a tal fine un compenso all'apicoltore.

L'APAS oggi

Con il passare degli anni e con l'aumentare della complessità il compito dell'Associazione è stato quello di affrontare tutte quelle problematiche complesse, che ormai non sono più "gestibili" dai singoli apicoltori poiché richiedono risposte organizzate e strutturate.

Ci riferiamo ad esempio ai risanamenti sanitari contro il flagello della Varroa e alle patologie che in seguito alla diffusione di questo parassita hanno avuto una forte recrudescenza.

Inoltre, come esempio di risposte "complesse" e strutturate, si potrebbe citare il vasto campo della promozione del miele locale: dalla nascita e diffusione di una "cultura" dei mille sapori e mille profumi del miele della Valtellina, alla formazione e consolidamento dell'immagine di genuinità e qualità.

censimento e gestione dei dati

L'APAS ha cercato di approfondire il contatto con gli associati e con gli apicoltori nonché, più in generale, di rendere più puntuale la conoscenza della realtà di questo settore. A tal fine nei censimenti organizzati, ma anche in altre occasioni, abbiamo cercato di somministrare agli apicoltori questionari per raccogliere informazioni sulla loro realtà produttiva e su i loro desideri ed aspettative.



analisi del settore apistico attraverso indagine sul "sentiment" degli operatori

Le aspettative: importanza attribuita ai campi d'intervento

Con il questionario si è sottoposta agli apicoltori anche una tabella (figura) recante 7 campi di attività dell'Associazione e si è chiesto di indicare le priorità ovvero di graduare l'importanza che attribuiscono a questi settori.

	sanità	assistenza tecnica	corsi	informaz.	marchio	analisi del miele	qualità
0	0	61	110	113	192	192	203
1°	311	45	17	30	6	4	5
2°	69	208	46	39	14	14	3
3°	21	51	104	72	36	48	14
4°	9	27	67	70	36	40	20
5°	0	12	29	37	56	47	43
6°	3	7	22	35	47	41	52
7°	9	11	27	26	35	36	82
totali	422	361	312	309	230	230	219

Figura 2 - *priorità attribuita ai campi di intervento dell'Associazione.*

Tali risposte si considerano di notevole interesse poiché indicano le esigenze e le aspettative degli apicoltori nei confronti dell'Associazione o comunque "dell'esterno" (dall'Ente Pubblico o da un'altra realtà) poiché indicano con chiarezza quali sono i campi in cui l'azienda si sente più impotente ad intervenire, conscia che le problematiche trascendono le sue capacità di controllo e di azione. Sono 422 gli apicoltori che hanno risposto a questa parte di questionario.

Mano a mano che scemava l'interesse per lo specifico campo d'intervento l'apicoltore si asteneva dal fornire un'attribuzione di grado di priorità (aumento quindi delle frequenze del valore 0). L'analisi dei risultati ci indica inoltre che viene espressa una notevole esigenza rispetto al controllo sanitario ed infatti il 76 % lo pone al primo punto delle attività dell'APAS e, più globalmente, il 90% lo pone nei primi due posti.

L'assistenza tecnica viene posta dal 49% come 2° punto, ma assommano al 60% il numero degli intervistati che hanno indicato questo campo d'intervento fra le prime due priorità.

Ai corsi e all'informazione viene attribuita una certa importanza e vengono collocati al 3° e 4° posto; interesse molto minore è attribuito invece al rimanente gruppo di settori legati soprattutto alla vendita e alla commercializzazione: marchio, analisi del miele, qualità. Quest'ultimo aspetto, in particolare, ha riscosso uno scarso interesse giacché viene considerato marginale ed intrinseco al prodotto. Un atteggiamento che ci restituisce l'immagine di un mondo apistico impegnato soprattutto nella produzione e preoccupato delle "secche" determinate da emergenze sanitarie e senza eccessive difficoltà nella commercializzazione e nella vendita.

Gli apicoltori: chi sono?

Come detto l'attività si presenta come integrativa ad altre, una passione che però incomincia ad avere una rilevanza economica e un ritorno d'immagine per tutta la provincia. Le difficoltà sempre maggiori che il settore deve affrontare hanno creato una crescente complessità tecnica e richiesto quindi un miglioramento professionale degli addetti.

Un settore agricolo ma che attrae una componente molto forte di addetti ad altri settori. Una condizione questa che riflette, quasi come costante un po' tutti i settori dell'agricoltura di montagna basata essenzialmente sul partime.

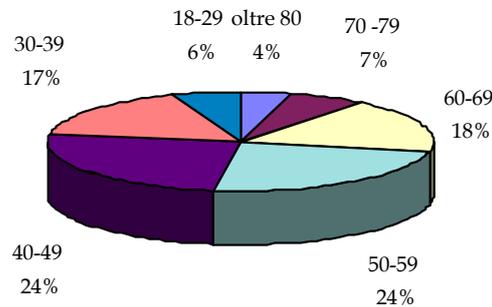
La Varroa ha modificato la fisionomia stessa del settore: ha azzerato il patrimonio di chi opera con superficialità e nel contempo ha stimolato altri a lavorare con sempre maggiore professionalità e a incrementare il patrimonio e ad adeguare le risorse.

E' questo quindi un momento di forte trasformazione e di nascita di nuova imprenditorialità: una fase delicata che deve essere seguita con attenzione, ma l'argomento verrà trattato nelle conclusioni.

Settori professionali degli apicoltori censiti	
Agricoltura	52
Artigianato	41
Commercio e turismo	33
Enti e Servizi Pubblici	64
terziario	11
Industria	17
Pensionati	138
senza altri redditi	29
professione non dichiarata	174
totale	559

Figura 3 - risposte raccolte

Età degli apicoltori suddivisa in classi



segnala che sopra i 40 anni si addensavano il 77% degli apicoltori. Un'attività quindi svolta da persone mature o anziane. Il dato è congruente a quello relativo al campo lavorativo dove è presente un'alta incidenza di pensionati (35%).

Da questa osservazione si è sviluppata una azione della nostra Associazione Apicoltori orientata ai giovani come motore primo per la nascita di nuova imprenditorialità nel settore. Le adesioni di molti giovani ai corsi di base e la registrazione di molti nuovi associati di giovane età ci permette di affermare che si sta assistendo ad una dinamica nuova.

Nel settore apistico convivono e si integrano aziende strettamente hobbistiche di minuscole dimensioni e quelle semi-professionistiche.

Senza la difesa anche delle piccole realtà produttive l'apicoltura locale andrebbe presto ad esaurirsi. Queste infatti rappresentano il nerbo del settore e da queste esperienze possono nascere le nuove e future realtà imprenditoriali giacché l'attività apistica non si può improvvisare, ma nasce su un'esperienza consolidata negli anni. Inoltre le piccole realtà

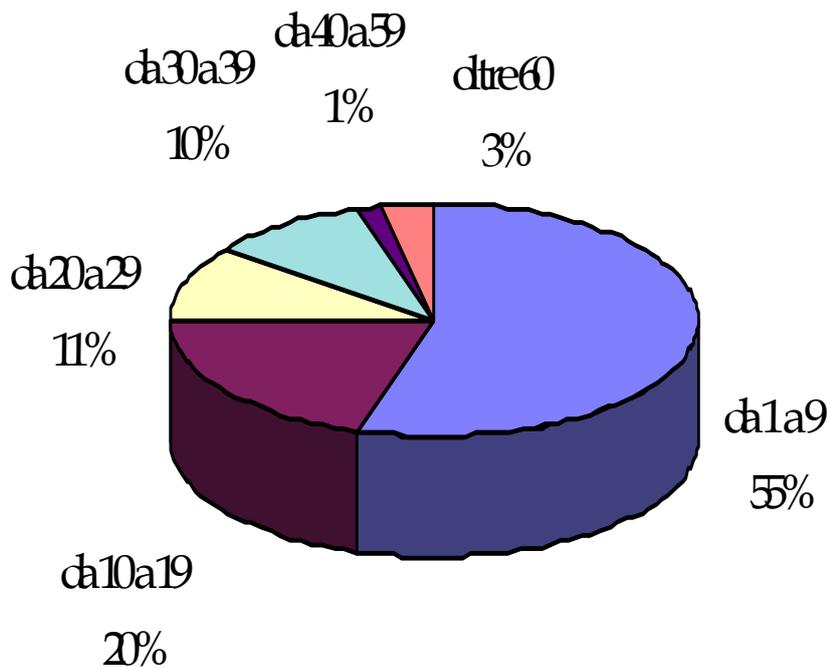


Figura 4 - Classi d'ampiezza delle aziende apistiche per alveari posseduti nella CM di Sondrio

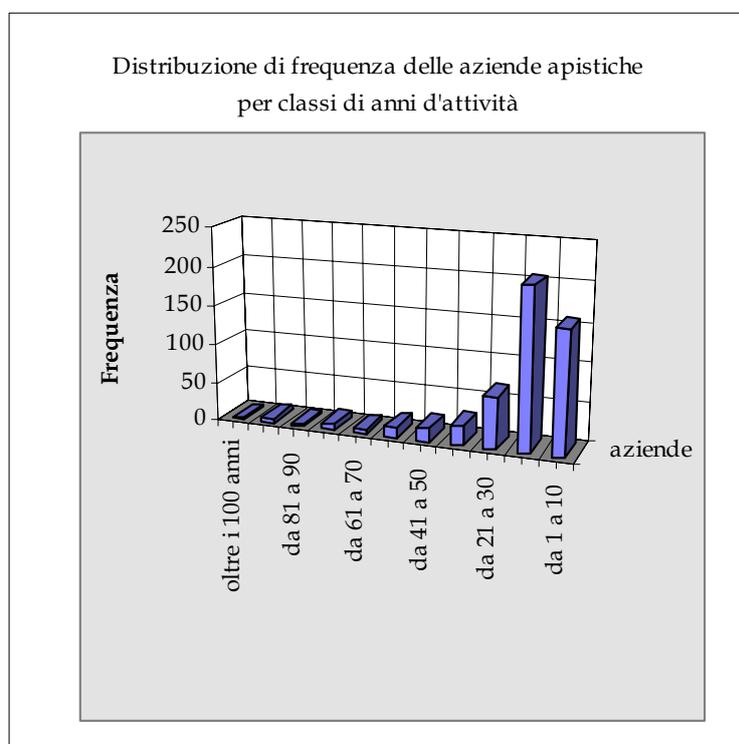
produttive con la vendita porta a porta, e cioè con il contatto diretto con il cliente, costituiscono un ottimo veicolo di promozione e conoscenza del miele locale.

L'orientamento perseguito dall'APAS è stato quindi quello di stimolare la crescita di queste realtà apistiche ed aziendali affinché queste possano mettere a frutto la propria esperienza ed impegno per conseguire un maggior ritorno economico e produttivo. Attualmente è cresciuta l'ampiezza delle ditte e si è ridotta l'incidenza di quelle di minuscole dimensioni per "l'effetto Varroa" già espresso.

Sono aumentate le aziende semi-professionali, quelle per le quali l'apicoltura rappresenta un importante occasione di integrazione di reddito.

Un altro aspetto che si reputa indicativo per la verifica e conoscenza degli apicoltori è l'età delle aziende apistiche: in alcuni casi l'apicoltura è un'attività tradizionale che si tramanda da generazioni, ma per molti è passione recente.

Globalmente si assiste ad una certa stabilità: solo un terzo delle aziende hanno un'anzianità minore di 10 anni segno che le crescenti difficoltà tecniche sopraggiunte con l'emergenza varroa scoraggia molti neofiti. In genere le aziende (il 41% per la precisione) hanno un'attività, un'esperienza compresa fra i 10 e i 20 anni.



Anni di attività delle aziende apistiche al 1996	
	aziende
oltre i 100 anni	2
da 91 ai 100	6
da 81 a 90	3
da 71 a 80	8
da 61 a 70	6
da 51 a 60	14
da 41 a 50	17
da 31 a 40	25
da 21 a 30	66
da 11 a 20	205
da 1 a 10	157
TOTALI	509

Figura 5 - L'attività media delle aziende apistiche è di 19,5 anni!

Le produzioni

Le produzioni apistiche nella provincia di Sondrio e ancor più nella Comunità Montana Valtellina di Sondrio si riducono praticamente alla produzione di miele.

Solo 14 aziende (che rappresentano però il 10% circa del patrimonio apistico provinciale per numero di alveari) estraggono e commercializzano anche altri prodotti delle api: 7 aziende dichiarano l'utilizzo della cera d'api (per impieghi differenti al riutilizzo a fini apistici) e altrettante la propoli. Alcune hanno dichiarato di produrre anche pappa reale (3), polline (1) e, ritornando nel campo della produzione di miele, esistono esperienze sul "section" ovvero in favetti appositi per commercializzarlo e per il consumo direttamente nella cera del favo.

Le produzioni di miele sono caratterizzate per fasce altitudinali; le tre tipologie di miele locale sono: multiflora di montagna da 200 m di quota ai 1.000 metri, multiflora d'alta montagna sopra i 1.000 m. e monoflorale di rododendro.

produzioni medie arnia espresse in Kg.			
tipo di miele	min	max	media
multifloreale 1*	10	35	15,94
multifloreale	1	40	13,36
multiflorale di montagna	2	30	12,30
multiflorale d'alta montagna	3	25	12,25
rododendro	8	20	12,43
globali	1	40	12,70

Figura 6 - per comodità d'analisi si è suddiviso il miele multiflorale in tre sottotipi: il primo è quello caratterizzato da specifica fioritura (tiglio, robinia ecc.) il secondo quello prodotto sotto quota 600 e il terzo "di montagna" fra 600 e i 1.000 in realtà tutto dovrebbe essere considerato di "montagna" data la zona di esplorazione dell'ape.

Nell'ambito di una stessa fascia altitudinale, la diversa composizione floristica che si riscontra di zona in zona, può differenziare in modo spiccato le caratteristiche del miele. Questa ampia gamma di differenziazione organolettica è peculiare soprattutto del miele "multiflora di montagna" quello cioè prodotto da 200 a 1.000 m. di altitudine; il miele di alta montagna e il monoflorale di rododendro, in

particolare, sono molto più costanti nella qualità e nelle proprietà organolettiche.

Queste ultime caratteristiche, ma anche quelle chimico e fisiche variano inoltre di anno in anno in funzione delle condizioni meteorologiche: gli eventi atmosferici possono infatti amplificare o ridurre l'influenza delle specifiche fioriture sulla composizione della raccolta.

In alcune zone si possono produrre anche mieli monoflorali di Robinia o di Tiglio anche se non sono produzione costanti negli anni.

La quantità di miele prodotto espresso come Kg. media arnia varia anch'essa dalla zona di ubicazione dell'apiario, dall'andamento meteorologico e floristico delle stagioni, dalla capacità di conduzione dell'apicoltore. La media dichiarata si avvicina ai 13Kg. ad arnia

Ci sono due produzioni, quella di sciami artificiali e quella di regine, che non avevano rilievo economico, ma che la nostra Associazione degli Apicoltori ha cercato di incentivare perché reputata una grande risorsa economica per chi vuole avviare un'attività imprenditoriale nel settore apistico. L'elevata mortalità, determinata dalla Varroa e dalle difficili condizioni di montagna, danno luogo ad una sensibile richiesta di nuclei e di sciami. Questo fabbisogno veniva soddisfatta generalmente con acquisti sullo specifico mercato extra provinciale. L'APAS ha cercato di far leva sugli apicoltori più preparati e imprenditorialmente più attenti che già realizzavano per la propria azienda regine e sciami; con loro si è realizzato un progetto di produzione di api regine autoctone selezionate e di produzione di nuclei che attualmente copre gran parte delle esigenze della provincia. Questo progetto è nato dopo la constatazione che poche aziende provvedevano autonomamente alla rimonta interna.

Il rischio era la perdita del patrimonio genetico delle api che si sono selezionate e adattate nei secoli a questa alla nostra realtà alpina.

Commercializzazione

Il settore della commercializzazione è apparentemente quello che presenta minori difficoltà. Un'analisi più attenta delle problematiche lo rivela invece come punto nevralgico ricco di molteplici aspetti delicati; è sicuramente uno dei nodi fondamentali per lo sviluppo dell'apicoltura.

Prima di altre considerazioni è interessante notare i risultati di un monitoraggio relativo alla commercializzazione e riportati nella tabella. Da questi si può notare che la vendita e l'esaurimento della produzione avviene già entro fine estate nelle località turistiche. Complessivamente a gennaio circa l'80% degli apicoltori ha esaurito

agosto	7		2	36
settembre	4	13	2	27
ottobre	1	22	32	9
novembre	8	10	23	2
dicembre	22	30	7	18
gennaio	34	30	17	5
febbraio	7	10		10
marzo	8	10		14
aprile	8		18	12
maggio	1	10		

Figura 7 - Percentuale di apicoltori che hanno esaurito la produzione destinata alla vendita

le scorte ed il picco delle vendite avviene nel periodo natalizio.

La vendita avviene essenzialmente direttamente da parte degli apicoltori nel giro delle conoscenze e amicizie. Quando le aziende apistiche incominciano a superare una certa

dimensione (15 - 20 alveari) la quantità di miele prodotto supera spesso la capacità di vendita dell'apicoltore, che incomincia ad indirizzarsi verso la catena di distribuzione al dettaglio. Qui incominciano i problemi in quanto la produzione diviene soggetta a tutti i controlli di legge e a specifiche prescrizioni (quali le autorizzazioni per i laboratori di smielatura, l'adozione del libretto sanitario, le autorizzazioni comunali alla vendita ecc.). Per favorire gli apicoltori stiamo realizzando un laboratorio di smielatura a servizio degli apicoltori e potenziando la nostra Cooperativa affinché possa ritirare il miele dei soci e a provvedere ad una vendita diretta.

Il marchio di garanzia proposto circa venti anni fa dalla Camera di Commercio di Sondrio e adottato dall'APAS doveva servire soprattutto supplire a quella fiducia che la vendita diretta fornisce all'acquirente. Ogni anno, attraverso la rete commerciale vengono venduti circa 140 ql. di miele con il marchio, ma un quantitativo molto maggiore viene venduto anche direttamente dal produttore con questo sigillo perché è divenuto comunque localmente un riferimento che qualifica la produzione.

Le aziende con una consistenza superiore ai 40 alveari guardano con interesse anche alla vendita all'ingrosso cioè alle aziende di confezionamento e commercializzazione. Il dato però, in valori assoluti, è di minima rilevanza poiché l'alto pregio del miele locale ed alto costo lo rende poco interessante per le aziende di confezionamento locali. Interessante dal punto di vista qualitativo il

flusso di miele d'alta montagna che viene venduto a commercianti svizzeri che costantemente si riforniscono in loco.

Il problema delle giacenze e dell'inventario, come detto, è estremamente limitato come fenomeno ma abbiamo verificato che negli anni in cui poco si è curata la promozione del miele locale tale fenomeno si è avvertito maggiormente per la concorrenza di altri mieli.

Il marchio di garanzia

In Valtellina ed in Valchiavenna si possono produrre ottimi mieli ad un livello tale da divenire per questo meta ambita di molti apicoltori di fuori provincia.

L'Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio ha, da molti anni, stipulato una convenzione con la Fondazione Fojanini per l'effettuazione di analisi qualitative sulle produzioni. Sono oggetto di indagine di laboratorio tutte le partite dei soci interessati e rappresentano un passaggio obbligatorio per chi vuole fregiarsi del marchio di garanzia dell'Associazione. Ogni anno la Fondazione Fojanini esegue analisi del miele secondo un protocollo che prevede sia l'indagine botanica dei pollini (melissopalinologica) sia le analisi chimiche per accertare la zona di produzione.

Sulla scorta di tale analisi l'APAS, accertato delle quantità degli alveari, la loro collocazione rilascia un quantitativo di marchi compatibile con la produttività media dell'anno. La serietà della gestione del marchio di garanzia ha fatto sì che la nostra iniziativa costituisse un modello in campo nazionale e per altri settori in campo locale.

L'approfondita conoscenza delle caratteristiche della produzione conseguita, grazie all'apparato tecnico e scientifico della Fondazione Fojanini, costituisce anche un potente stimolo che ha incentivato un continuo miglioramento qualitativo del miele (individuazione del periodo ottimale per la raccolta in relazione alla zona e alle fioriture presenti, la ricerca di particolari fioriture, individuazioni di deficit, attenzione igienica al prodotto ecc.).

Le analisi del miele

Il laboratorio per le analisi del miele è nato per tutelare i prodotti locali verificando che nello spettro pollinico dei mieli esaminati non fossero presenti, neppure in traccia, pollini di specie estranee alla nostra realtà floristica.

Il ruolo del laboratorio non si esaurisce nella difesa dei consumatori e dei produttori contro i commercianti poco corretti: è stato, come detto, soprattutto un potente stimolo per gli apicoltori a migliorare qualitativamente la produzione delle proprie api e la tecnica di estrazione. Il filth test, ad esempio, verifica il grado di impurità (particelle di cera e propoli) presenti nel miele: l'adozione generalizzata di filtri "a sacco", cioè a maglie molto fini permette di raggiungere un maggior grado di purezza e quindi una migliore cristallizzazione del prodotto

Ma migliorare qualitativamente la produzione vuol dire anche ricercare composizioni floristiche e quindi areali che permettano il conseguimento di miele di pregio: sono sempre più gli appassionati che si sobbarcano le fatiche e gli oneri di un trasferimento in alta montagna solo per ricercare una particolare fioritura o per raggiungere la flora alpina nonostante l'alto rischio che ciò comporta agli alveari per i non infrequenti ritorni di freddo che si verificano tra la fine primavera e l'inizio dell'estate.

La DOP

L'armonizzazione al regolamento CEE 2.081 costituisce quindi ora il logico passaggio per il mantenimento e lo sviluppo dei risultati conseguiti con la gestione oculata del marchio di garanzia.



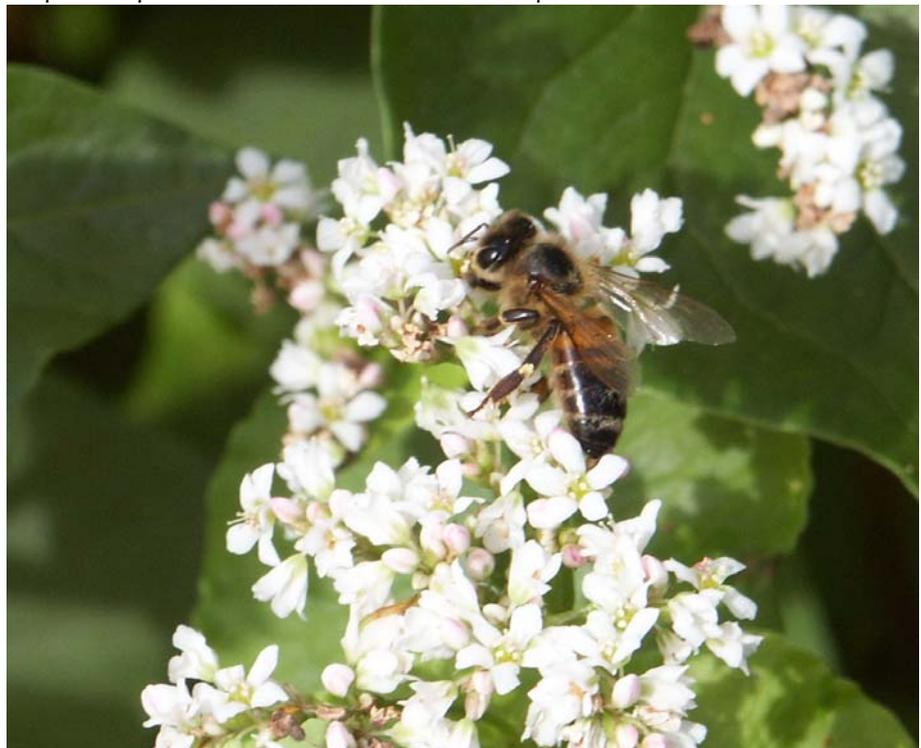
Conclusioni

Sintesi degli obiettivi e degli strumenti

La ricchezza di una azienda professionale risiede nella sua rete di commercializzazione: il cosiddetto "portafoglio clienti". La produzione, poco costante e costosa, almeno se confrontata alle possibilità di approvvigionamento, risulta quindi non più centrale nella strategia aziendale. Così molte imprese apistiche hanno dismesso il loro ramo produttivo e quello che viene mantenuto serve per l'aspetto della promozione, di immagine aziendale e ad altri fini.

Per quanto detto il tessuto produttivo rimane composto una trama di piccole realtà aziendali che operano con criteri di integrazione di reddito e che da sole non possono affrontare le molte difficoltà del mercato e del settore. Il compito dell'APAS è proprio quello di fornire servizi e possibilità di azioni collettive affinché questo tessuto produttivo venga salvaguardato e anzi possa crescere e prosperare. Per un approfondimento sull'attività svolta dall'Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio al fine di incentivare l'apicoltura locale rinviamo al nostro sito internet www.apicoltori.so.it .

Ci preme però ricordare fra i nostri campi d'azione:



Assistenza tecnica e sanitaria

Il settore affronta ciclicamente emergenze sanitarie. Sono continue sfide, che se accettate in modo giusto possono essere anche momenti positivi: fa maturare una migliore capacità tecnica, incentiva la crescita delle dimensioni aziendali e porta all'eliminazione delle realtà meno coinvolte ed impegnate in questa attività.

Le situazioni sanitarie devono comunque essere costantemente monitorate e focolai di patologie devono essere prontamente individuati ed eliminati. L'APAS ha attivato una rete di esperti apistici che è presente sul territorio e che ben conosce le diverse realtà presenti. Negli anni si è creato un rapporto di fiducia e l'azione degli esperti risulta più efficace ed è tempestiva l'informazione su eventuali situazioni critiche.

Gli interventi di Assistenza tecnica sono molto articolati: dal completare l'azione didattica svolta con i corsi per chi si avvia all'apicoltura all'assistenza alle aziende per le pratiche burocratiche e per gli aspetti gestionali.

La situazione di mercato e la commercializzazione

Il Miele di Valtellina ha raggiunto un buon livello "d'immagine" per gli ottimi risultati riscossi in prestigiosi concorsi che ne confermano la Qualità e per le campagne promozionali realizzate.

La produzione locale si avvantaggia inoltre dall'essere radicata nel territorio quale "tradizionale".

Il forte senso di identità nella popolazione valtellinese porta a privilegiare il consumo dei prodotti locali. La vocazione turistica della Valtellina favorisce la vendita di prodotti fortemente legati all'identità del territorio e alla sua cultura. Per quanto detto risulta centrale la possibilità di certificare e garantire le produzioni locali come legate al territorio; a tale fine si è costituito il **Consorzio DOP Miele della Valtellina**.

L'azione dell'APAS persegue inoltre, attraverso varie iniziative, al continuo miglioramento della qualità del prodotto, l'innalzamento tecnico professionale degli addetti ed alla tutela e promozione del prodotto.

Abbiamo realizzato un laboratorio di smielatura consortile che è entrato in funzione nel 2004, utilizzato come punto di riferimento per organizzare risposte commerciali coordinate.