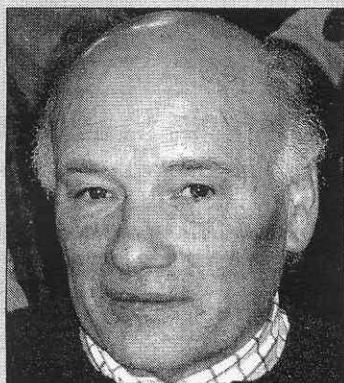


VALCHIAVENNA

ESPERTO Cleto Longoni

Da quarant'anni
con gli alveari



Cleto Longoni, apicoltore del Mera

SONDRIO — Quarant'anni con le api. Questa è la storia di Cleto Longoni, chiavennasco doc, classe 1941, apicoltore dal '66. Un vero e proprio cultore degli alveari.

Come è iniziata la sua passione per l'apicoltura?

«È cominciato tutto per caso. Un mio vicino aveva uno sciamo su una pianta, mi ha chiesto se ero interessato ad occuparmene. Mi sono detto, perchè no? Così ho messo su il mio primo alveare. Ora ne possiedo una quarantina. Non è poco, dalle quindici alle 60.000 api, a seconda delle stagioni. Produciamo sei quintali di miele l'anno».

Cosa la affascina delle api?

«Sono animali fantastici, infaticabili. Vivono in una società matriarcale, nella quale il maschio non ha praticamente alcuna funzione, serve solo per la riproduzione. È tutto molto affascinante. L'ape regina depone le uova ed è l'unica a poterlo fare. Le altre femmine lavorano, costruiscono i favi con una precisione millimetrica, incredibile. Poi i maschi vengono uccisi e tutto ciò si ripete ogni anno».

L'emergenza-varroa sta allarmando gli apicoltori di tutta Italia. Com'è la situazione in Valchiavenna?

«Piuttosto tranquilla. In alcune regioni si è parlato addirittura del 50% di alveari distrutti dagli acari. Da noi le cose non vanno così male. I danni sono senz'altro inferiori al 10%. E poi c'è un'osservazione importante da fare, la varroa non danneggia assolutamente la qualità del nostro miele. Cala la produzione, questo sì, perchè le api muoiono. Ma il miele è comunque buono. È fondamentale ribadire questo concetto».

Perchè il miele valtellinese è così pregiato?

«Perchè lo produciamo con passione. Sulle nostre montagne c'è una flora molto ampia. Il miele di rododendro, ad esempio, ce lo invidiano in tutta Italia. Il nostro è un prodotto di qualità, su questo non ci piove. I costi sono più alti che altrove, è vero. Ma è inevitabile, la produzione su larga scala sarà sempre più economica di quella artigianale. La differenza sta appunto nella qualità».

A.S.

INGHIESTA

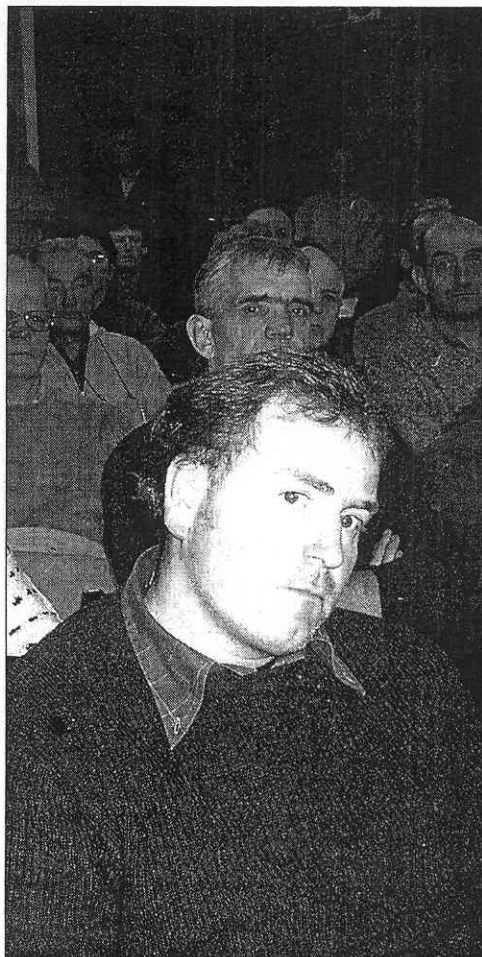
SONDRIO

Convegno nella sala Besta

Varroa, killer



Nella sala Besta della Banca Popolare presenti oltre cento persone (National Press / Susanna)



Gli apicoltori devono arginare subito l'epidemia per evitare ulteriori danni agli alveari con conseguenti perdite di produzione (National Press)

ALBOSAGGIA

Grazie al Centro

Sempre più

ALBOSAGGIA — Dallo scorso anno la raccolta del miele di Valtellina passa anche attraverso un laboratorio di smielatura della Cooperativa Api Sondrio e dell'Apas. Numerosi apicoltori della provincia che hanno beneficiato dell'importante servizio, attorno ai 46 quintali di miele estratto, in calo rispetto ai 76 dell'anno passato. Il laboratorio, inaugurato nel maggio del 2004, si trova nel Centro di apicoltura montana allestito nell'ex scuola elementare del Torchione, ad Albosaggia.

Il laboratorio permette agli apicoltori di concentrarsi e specializzarsi nelle diverse fasi del lavoro con le api e della raccolta dei favi, senza preoccuparsi del processo di estrazione del miele che avviene nel centro di smielatura nel pieno rispetto dei requisiti igienici e sanitari richiesti dalla legge. La struttura è a servizio di tutti gli apicoltori, specialmente di chi non può permettersi di attrezzare un locale per la smielatura e adeguarlo alle norme di legge e perchè possano vendere i loro prodotti alla luce del sole e siano incentivati a produrre.

Il laboratorio di smielatura di Albosaggia è uno strumento importante per salvaguardare le piccole realtà produttive e dare

visibilità al prodotto-miele valtellinese. Durante le operazioni di estrazione possono entrare nel laboratorio solamente il direttore responsabile, Barbara Giambelli, e i tecnici dell'Apas. Può essere fatta un'unica eccezione nei confronti del proprietario della partita di miele. Prima di consegnare agli apicoltori il prodotto finito e confezionato in vasetti di vetro o latta da 25 chilogrammi sigillati, alcuni campioni di miele vengono inviati alla Fondazione Fojanini per un'analisi chimico-fisica, organolettica e melissopalinoologica (per rintracciare i pollini) e all'Istituto zooprofilattico per la ricerca di eventuali prodotti chimici residui.

È stato inoltre organizzato un monitoraggio raffinato, in grado di dare un ulteriore servizio agli apicoltori che si stanno sempre più professionalizzando, diventando bravi produttori. Nel settore apistico lo spazio di mercato è in crescita, sia in termini di produzione che di vendita, serve però una maggior visibilità e un incentivo per i giovani. L'obiettivo dell'Apas è quello di far crescere l'apicoltura aggranciando il miele al turismo e a tutti gli altri prodotti della Valle dando agli apicoltori sempre più occasioni e opportunità.

Pietro Illarietti