

## GIAMPAOLO PALMIERI Il riconfermato presidente provinciale dell'Apas

di Carlalberto Biasini

SONDRIO — Il suo nome in Valtellina è sinonimo di apicoltura. Da sempre si interessa del settore tanto importante anche per l'agricoltura provinciale. Chi scrive se lo ricorda più di vent'anni fa quando spiegava alle scolaresche, fra i suoi alveari di Montagna piano, tutti i segreti delle api e di come si fa il miele. Giampaolo Palmieri, 54 anni, geometra, sposato, padre di una ragazza, si è sempre diviso fra la sua «grande passione» e il lavoro in Comunità montana. All'ente di via Sauro è entrato nel 1978 e oggi è funzionario del settore Servizi sociali e cultura. E' da sempre uno dei soci dell'Apas (l'associazione dei produttori apistici della provincia di Sondrio) ed è stato più volte presidente. Un mese fa è stato riconfermato alla guida del sodalizio.

**Quando si è avvicinato all'apicoltura?**

«Si può dire da bambino. Una passione trasmessami da mio padre e da mio nonno (era originario delle Marche) che lavoravano entrambi nella Guardia forestale. Anche se devo dire che il mio esordio non fu dei più felici».

**«Da bambino per causa mia venni punto su tutto il viso»**

**A cosa si riferisce?**

«Si sa i bambini, come sono. Ero fra le arnie che mio padre aveva a Montagna piano e che poi ho ereditato. Ricordo che presi un mestolo e mi misi a picchiare sulle piccole costruzioni in legno, contando sul fatto che mio papà stava lavorando. Fatto sta che le api uscirono e mi punsero tutto il viso (ride, ndr.)».

**Le api quindi sono sempre state una passione di famiglia?**

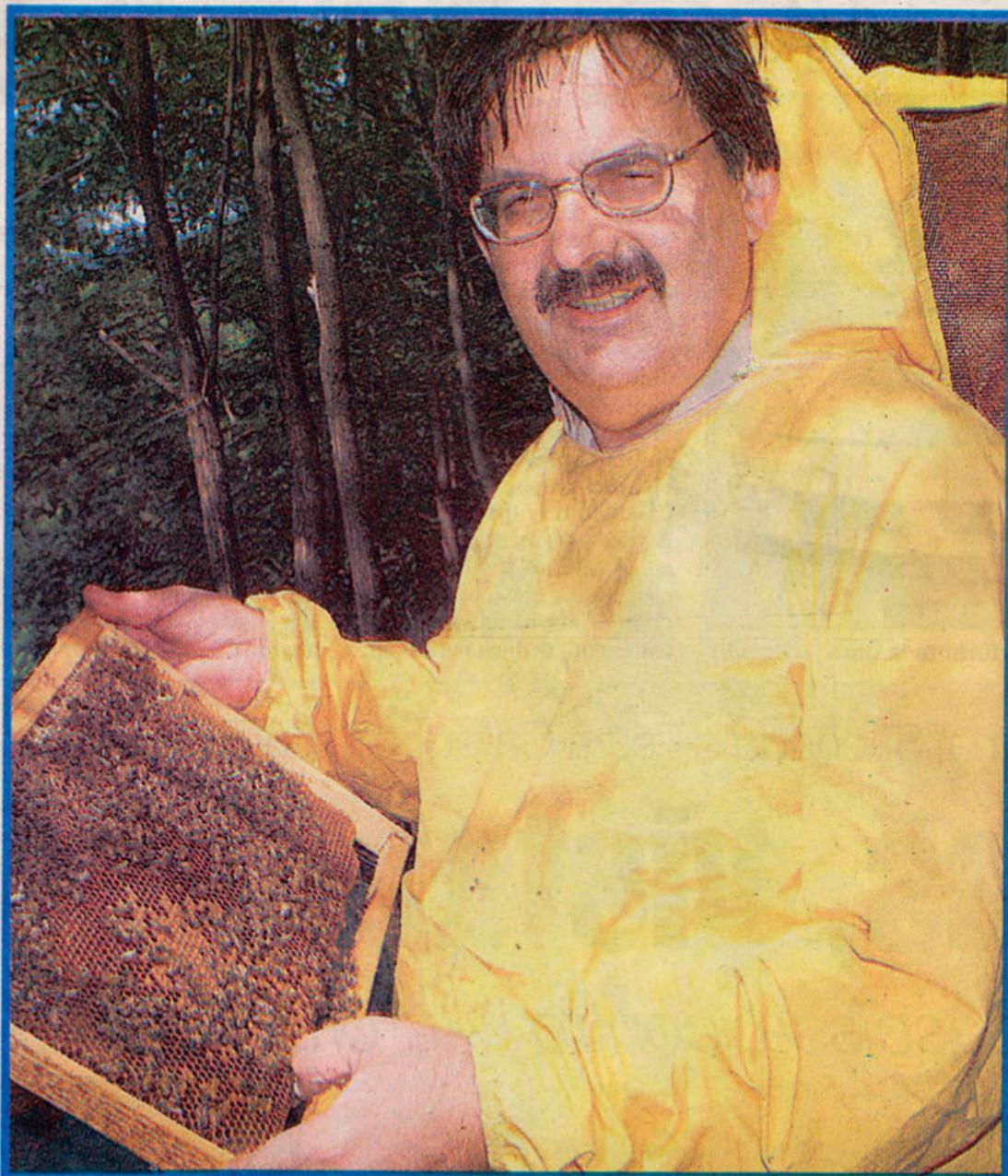
«Direi proprio di sì. Se ne occupò anche mio fratello Franco, anch'egli geometra. Avevamo 120 alveari ma, a causa della peste americana, scesero a otto».

**Quanti alveari ci sono oggi in provincia di Sondrio?**

«Circa 7 mila, con una produzione annua di 1400 quintali di miele. Fra produttori e hobbisti si stima siano impegnate 400 persone di cui 300 fanno parte dell'Apas».

**Che caratteristiche ha la produzione locale?**

«La Valchiavenna e la Valtellina offrono un prodotto che sposa la corposità dei mieli di valle con il più rarefatto gusto dei mieli di alta montagna. A sprazzi troviamo, più o meno consistente, la presenza di una vena di mieli di taglio che fornisce al prodotto una sua particolare nota balsamica. Sopra i mille metri, in tutta la provincia si produce eccellenti miele che sa far dimenticare all'apicoltore le fatiche e l'aleatorietà delle produzioni in alta quota. Noi produttori



# Apicoltura e miele passione di famiglia



In alto Giampaolo Palmieri con le api e, sotto, a due manifestazioni di promozione

infatti non vogliamo semplicemente evidenziare la genuinità del miele della Valtellina e della Valchiavenna, ma piuttosto far conoscere al pubblico i mille tipi di miele, le mille gradazioni di sapori, i mille profumi che la vasta gamma della nostra produzione riserva e che purtroppo sono ancora sconosciuti a molti consumatori. Si pensi che il 75% del miele venduto in Italia è importato. Poi le grosse aziende lo rigenerano e lo mettono sul mercato. Un nota importante è da riservare alla più rara produzione di mieli monoflorali: essi sono legati a preci-

si luoghi e agli andamenti stagionali».

**Quali sono i più pregiati?**

«Per importanza e pregio, c'è da menzionare in primo luogo quello di rododendro, ma interessanti per l'alta qualità sono anche quelli di castagno, di acacia e di taglio. Il miele ha ancora più profumi del vino. Come Apas organizziamo anche corsi per diventare assaggiatori. I sommelier del miele si dividono fra quelli di primo e secondo livello».

Lei è sempre stato un convinto sostenitore dell'associazionismo.

«Sì perché "l'unione fa la for-

za". Questo è il motivo basilare. Ho trovato documenti sull'associazionismo in valle dell'800. Prima eravamo uniti in un consorzio. Il primo presidente fu Ottorino Pandiani. Io vi entrai a 18 anni. Allora produrre miele era molto più facile. Oggi in un sistema complesso come il nostro, infatti, ben poco spazio è lasciato alle piccole realtà economiche e produttive. Solo con l'unione la nostra apicoltura riesce a trovare speranza di sopravvivenza e la forza per svilupparsi. Proprio grazie ad essa, l'Apas riesce ad offrire ai suoi associati servizi importanti

quali assistenza tecnica, assistenza sanitaria, aggiornamento, materiale apistico, promozione. E il tutto a costi contenuti per gli associati».

**Ha mai pensato di lasciare il suo ufficio in Comunità montana per dedicarsi interamente all'apicoltura?**

«Sì, ma amo il mio lavoro in Cm. Mi piace raccogliere le esigenze del territorio, fare progetti, trovare soluzioni e metterle in pratica. Insomma finalizzare. Ritengo comunque che l'apicoltura possa dare reddito, part-time o full time. Cito ad esempio la famiglia Nana di Lanzada. La mia più grande soddisfazione è vedere ai corsi Apas dei giovani che si appassionano e ritornano l'anno seguente. La passione per questo settore è infatti fondamentale. Se una persona vuole solo lucrare dall'attività è meglio che investa in altri campi».

**Quanto è importante la promozione?**

«E' fondamentale. Io dico sempre che vendiamo non miele, ma un pezzo di Valtellina. Sono infatti rientrato da pochi giorni da Roma dove abbiamo registrato una trasmissione tv e fatto conoscere i prodotti locali. Come Apas, abbiamo un piccolo sogno: trasformare l'attuale settore apistico in un vero comparto produttivo, che possa essere una proposta interessante per i giovani appunto che hanno voglia di cimentarsi in un'attività imprenditoriale. Con questa idea in testa siamo riusciti ad aggregare tanta gente che, come noi, condivide la comune passione delle api. Come a volte capita non è tanto importante la meta quanto soprattutto il viaggio, il percorso, che con le difficoltà e le soddisfazioni che riserva, fornisce motivazioni e slancio. Siamo riusciti a creare progettualità intorno ad un'idea, a trovare le sinergie e le condivisioni, a superare le difficoltà e a suscitare interesse. Abbiamo unito apicoltori che vogliono, con orgoglio e soddisfazione, valorizzare con il frutto del loro lavoro la Valtellina. Il miele vuole contribuire, con i "grandi" di Valtellina, ovvero con bresola, Bitto e Casera, mele, vini Doc e pizzoccheri, a dare sempre più lustro e rinomanza alla nostra terra. La cura e la dedizione che gli apicoltori profondono per ottenere un prodotto di alta qualità fa loro meritare i giusti riconoscimenti che costantemente il loro miele ottiene nei diversi concorsi nazionali ed esteri».

**E' riuscito a trasmettere la sua passione anche alla figlia?**

«No, no. Niente api (sorride, ndr.). Lei studia ed è attratta dalla politica».

**«Mia figlia?»**

**Al mio**

**hobby**

**preferisce**

**la politica»**