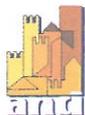


Sperimentazione Piani Locali Giovani



PLG.MAGAZINE

obiettivi e risultati del piano locale giovani dell'ambito territoriale di Sondrio

Albosaggia | Berbenno di Valtellina | Caiolo | Caspoggio | Castello Dell'Acqua | Castione Andevenno | Cedrasco | Chiesa in Valmalenco | Chiuro | Colorina | Faedo Valtellino | Fusine | Lanzada | Montagna in Valtellina | Piateda | Poggiridenti | Ponte in Valtellina | Postalesio | Sondrio | Spriana | Torre di Santa Maria | Tresivio

nr. 1
2010



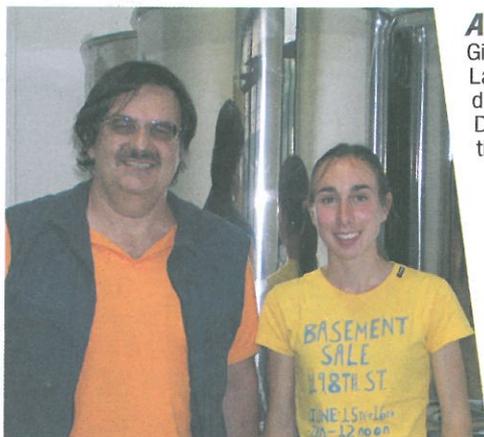
Valorizzazione del Miele nell'ambito dei prodotti tipici della Valtellina

APAS - Associazione Produttori Apistici della provincia di Sondrio

Fondazione Fojanini
Politec
Multiconsorzio "Valtellina che gusto"
Associazione De Gustibus
Cooperativa GARDS
Associazione Apicoltori di Varese e di Brescia



APAS
Via Torchione, 26 - 23010 Albosaggia (SO)
0342.213.351
www.apicoltori.so.it
info@apicoltori.so.it



Alice Gaggi

Giovane Neolaureata

Laurea Triennale in Valorizzazione e tutela dell'ambiente e del territorio montano presso la sede distaccata di Edolo dell'Università degli Studi di Milano.

Da gennaio ad aprile ha lavorato al progetto "Valorizzazione del miele nell'ambito dei prodotti tipici della Valtellina" grazie al quale ora è diventata Responsabile Tecnico dell'APAS.

Giampaolo Palmieri

Responsabile di Progetto

Presidente e legale rappresentate dell'APAS.

Il progetto

L'ente promotore

L'APAS, Associazione Produttori Apistici della provincia di Sondrio, nasce nel 1983 come erede del Consorzio Provinciale Apicoltori. Con più di 300 iscritti, l'APAS ha il compito di fornire servizi ai soci e di operare per la salvaguardia e lo sviluppo del settore. Realizzando nella pratica il vecchio principio di mercato "cooperare per competere", l'Associazione si offre, per molti produttori di miele, come una concreta possibilità di operare. Struttura, strumenti e tecnici sono a disposizione dei soci per una continua e puntuale assistenza tecnica, sanitaria e amministrativa. Viene fornito materiale apistico, organizzati incontri di aggiornamento e formazione e offerti servizi, quali, ad esempio, quello di smielatura per non impegnare le piccole realtà produttive ad interventi economici per strutture e attrezzature altrimenti non compatibili con i ricavi. Grazie al lavoro dell'APAS anche le aziende apistiche di minori dimensioni, possono usufruire di una professionale assistenza ed un radicale ab-

battimento dei costi, fattori che si traducono nella reale opportunità di continuare la propria attività.

Le finalità

Il progetto "Valorizzazione del miele nell'ambito dei prodotti tipici della Valtellina" nasce con l'obiettivo di stimolare e sostenere questo importante settore produttivo valtellinese. L'apicoltura è, infatti, un'attività di nicchia con una produzione di alta qualità che si inserisce nel sistema agroalimentare delle comunità sia come reddito integrativo importante, in un tessuto socio-economico come quello montano, sia come prodotto tipico amato da turisti e non. Per queste ragioni il progetto mira alla promozione dell'apicoltura valtellinese affinché si instauri, nella comunità, una maggiore consapevolezza delle dinamiche che lo caratterizzano, delle fragilità a cui è soggetto, ma anche, e soprattutto, della riconosciuta qualità del prodotto. Il progetto promosso dal Piano Locale Giovani integra il lavoro quotidiano dell'APAS e più in generale del multiconsorzio "Valtellina che gusto", affinché si possa promuovere la tradizione del setto-

L'apicoltura è un'attività di nicchia con una produzione di alta qualità che si inserisce nel sistema agroalimentare delle comunità come reddito integrativo importante, in un tessuto socio-economico come quello montano

re apistico nostrano e delle sue peculiarità, che non solo avvalorano il prodotto, ma si presentano come strettamente necessarie alla qualità e alle caratteristiche del miele

L'intervista a Giampaolo Palmieri e ad Alice Gaggi

Quando e perché è stato pensato questo progetto?

G.P. - Il multiconsorzio "Valtellina che gusto" si occupa già della promozione dei prodotti enogastronomici tipici della Valtellina, ma con questo progetto l'APAS ha voluto incentivare la conoscenza del settore apistico. La delicatezza dei processi che caratterizzano questo settore, forse meno conosciuti rispetto a quelli necessari alla produzione dei vini, delle bresaole e dei formaggi valtellinesi, non sempre viene percepita. Gli obiettivi che hanno accompagnato l'idea di presentare questo progetto, quindi, non erano solo quelli di aiutare la promozione e l'informazione sulle caratteristiche del miele valtellinese, ma anche di contribuire a diffondere la tradizione che la presiede o che l'accompagna. Infatti, quello che rende un alimento un prodotto tipico locale è il rappresentare (nelle sue proprietà organolettiche, nelle tecniche di coltivazione/allevamento della materia e nei processi produttivi) il territorio e, più in particolare, l'ecosistema che caratterizza il luogo grazie al quale il prodotto si è potuto sviluppare.

Quali sono i valori che avete voluto veicolare?

G.P. - Vogliamo far conoscere il mondo apistico nel suo complesso: come funziona, quali sono le fasi di produzione, ma anche l'ape, come viene allevata, come produce il miele e le malattie a cui è soggetta. Il nostro lavoro è quello di offrire una continua e costante formazione ai nostri soci, sostenerli nella fase di produzione (diamo infatti la possibilità a tutti i nostri soci di conferire i melari - ovvero i favi gonfi di miele maturo per provvedere in loro vece al processo di smielatura e confezionare quindi il prodotto finito con tutte le certificazioni ed analisi necessarie alla vendita) affinché la parte più gravosa a livello economico e normativo non spetti a loro. Sul sito www.apicoltori.so.it abbiamo raccolto tutto il materiale informativo che riguarda il mondo dell'apicoltura locale, oltre a qualche cenno storico sulla nostra associazione.

“

Gli obiettivi che hanno accompagnato l'idea di presentare questo progetto, quindi, non erano solo quelli di aiutare la promozione e l'informazione sulle caratteristiche del miele valtellinese, ma anche di contribuire a diffondere la tradizione che la presiede o che l'accompagna

E' un mondo molto particolare, hai avuto difficoltà ad inserirti?

A.G. - Ho iniziato questo progetto con una formazione in agraria e in valorizzazione del territorio, credo che l'università ti aiuti a costruire una solida preparazione di base e ti permetta di acquisire gli strumenti utili per approfondire i settori che incontrerai nel mondo del lavoro. Per questo motivo il primo periodo mi sono concentrata sulla mia formazione, necessaria ad eseguire il lavoro al meglio e con le maggiori conoscenze possibili per un settore così specifico. È una fase che continua tutti i giorni, ma era fondamentale nel momento di start up, sia per comprendere più da vicino questo mondo ed organizzare una programmazione del lavoro più mirata ed efficiente, sia per abbattere la diffidenza degli apicoltori. Non nego le difficoltà, sia quelle tecniche (leggi, sanità, processi, ...) che caratterizzano questo settore, sia quelle umane (gli apicoltori soci sono molti e giustamente pretendono competenza in chi li assiste), ma è un settore davvero affascinante e mi appassiona sempre di più.

Come si è strutturato il lavoro?

A.G. - Come ogni produzione dipendente dalle stagioni, anche il settore apistico ha i suoi cicli: abbiamo quindi cercato di organizzare le iniziative in sintonia con il periodo che caratterizzava l'allevamento e la produzione. Ad esempio, nel periodo invernale dove la produzione è ferma, ci siamo concentrati sull'aspetto normativo e sanitario: ho redatto una relazione sul "Pacchetto igiene", abbiamo organizzato incontri per parlare delle ma-



lattie delle api, come la varroasi, abbiamo quindi cercato di promuovere la formazione di apicoltori tramite incontri, la redazione del nostro notiziario "Apicoltura Alpina" e la pubblicazione del materiale in internet. Curiamo in modo particolare il nostro sito, ritenendolo uno strumento indispensabile e fondamentale di comunicazione con i nostri soci e per tutti gli utenti interessati al settore apistico e al miele. La nostra presenza in internet è differenziata nel sito dell'associazione già ricordato, in quello della presentazione delle realtà produttive locali www.miele.so.it e in un canale specifico (mielesoit) su www.youtube.it per i filmati didattici o di promozione. Ambiti che vengono arricchiti costantemente con molto ma-

teriale informativo, foto e video. Abbiamo organizzato serate di degustazione e partecipato a manifestazioni, come Ponte in fiore o Cantine aperte, quali azioni di promozione. In ultimo abbiamo organizzato giornate di formazione con le scuole valtelinesi.

Quali sono i punti di forza di questo progetto?

G.P. - Sicuramente il primo punto di forza è l'aver trovato Alice come collaboratrice. E' stata molto brava ad inserirsi e ad acquisire in breve tempo solide competenze. Inoltre è stato molto positivo il riscontro di questa nuova e puntuale comunicazione.

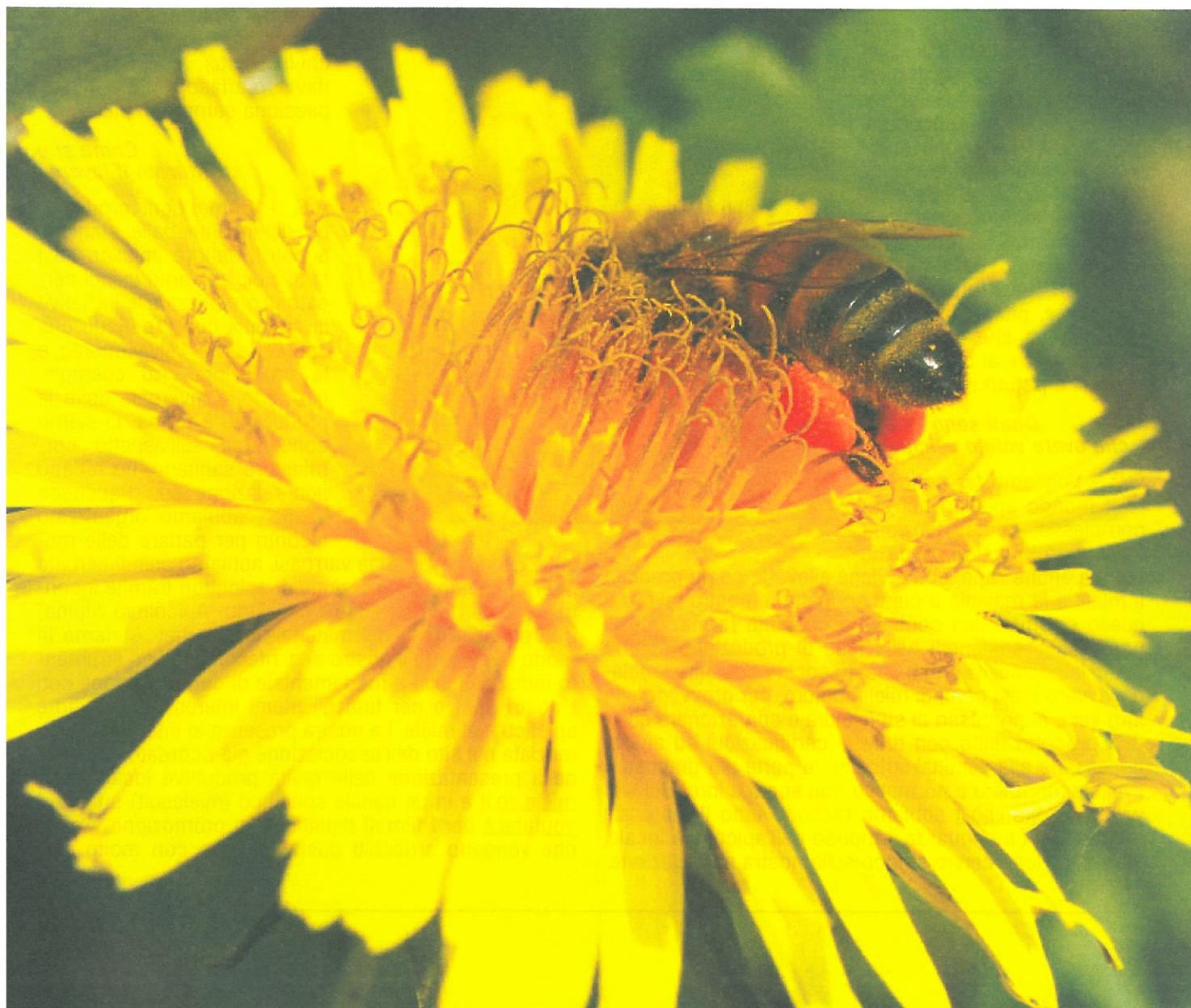
Quali sono gli aspetti critici?

A.G. - Sicuramente il tempo a disposizione. Settori economicamente fragili come quello apistico hanno biso-

gno di un sostegno mirato: certamente la possibilità di mettere in atto questo progetto è risultata fondamentale, ma occorrerebbe poter godere di altre opportunità affinché non si perda la continuità necessaria a raggiungere gli obiettivi.

Quali sono stati gli aspetti più formativi di questa esperienza?

A.G. - Per me è la prima esperienza lavorativa e fortunatamente questo progetto si è trasformato in una collaborazione che si prolungherà per un anno. Come primo passo nel mondo del lavoro è stato davvero positivo, ho avuto l'occasione di accrescere le mie competenze e le mie conoscenze e di sperimentare sia la mia autonomia lavorativa che la capacità di relazionarmi e lavorare in team.





giovani
strategie

PIANO LOCALE GIOVANI **SONDRIO**



Azione 1
Lavoro



Azione 2
Creatività



Azione 3
Eccellenza