"Il Commercio del Miele e delle api."

Tratto da **Storia dell'Apicoltura in Valtellina** di *Giampaolo Palmieri*

Il documento forse più interessante rintracciato nel corso della presente ricerca è rappresentato da una piccola pubblicazione dal titolo "Coltivazione delle Api nella Valtellina" scritta da Enrico Carlo Hermann e stampata a Milano nel 1860. L'autore, di origine tedesca, ha viaggiato per molti paesi europei e si naturalizza in Italia, più precisamente a Sondrio. Apicoltore appassionato, unisce alle sue conoscenze l'evidente abitudine a viaggiare, così da creare un fiorente mercato di api regine e di miele con la Svizzera e con i paesi di lingua tedesca. Dichiara ad esempio che in un solo anno ha prodotto ed esportato 1.500 regine. (dato che francamente si ritiene poco attendibile). Ma anche il miele gli procura un buon commercio con la Svizzera, dove il consumo è notevole e il prodotto è presente sul desco del ricco quanto del povero. L'analisi che compie dell'apicoltura Valtellinese è ad un tempo spietata e appassionata. Pur conoscendo gran parte dei territori d'Europa, considera la Valtellina come luogo ideale per conseguire produzioni di miele di gran pregio grazie anche all'ottima razza autoctona. La Valtellina ha quindi in sommo grado le condizioni ottimali per eccellenti produzioni ma, tranne alcune eccezioni riscontrabili a Lanzada e Bormio, Hermann lamenta una generale mancanza di cultura per una corretta pratica apistica. …. …" *Una poi delle cause principali per la quale gli svizzeri non comprano, se non a basso prezzo, il miele di Valtellina, è , che ad essi non piace punto il modo che si tiene al fabbricarlo. Sanno che in Valtellina le api vengono ammazzate dai mercanti di miele, e che questi cacciano tutto il contenuto dell' arnia, le covate, i cadaveri, la polvere di fiori (pollina) in un caldaio di rame, talvolta non stagnato; per cui la mischianza di tutte queste cose, oltre ad essere schifosa, rende ancora velenoso il miele, più pericoloso poi, se lasciandolo un poco di tempo nel caldaio, venga a prendere l'acido di rame, per l'ossidazione che ne succede. Chiunque conosca tal modo di fabbricare il miele, non vorrà certo farne uso, mentre lo si mangia per tenersi in buona salute e non per ammalarsi.*

A Bormio e in alcuni altri paesi, come a Lanzada in Valmalengo,vi sono degli intelligenti apicultori che fanno il miele cosi bene da essere asai apprezzato, e lo vendono per 20 franchi il peso di Valtellina.

Specialmente il miele di Bormio è assai rinomato.

Niun paese, in Italia, io considero così addatto alla coltivazione delle api, come la Valtellina. Le alte montagne ed i frequenti e perpetui ghiacciai, tengono nell'estate l'aria fresca, ed i prati coperti (li fiori, come di primavera, sempre olezzanti ed aromatici; da ciò ne risulta più squisito il miele e più robusta ed operosa l'ape)" .

Non possiamo giudicare, a quasi un secolo e mezzo di distanza, se effettivamente fosse così diffusa questa mancanza di attenzione all'igiene e cura del prodotto. In realtà sono giunti fino a noi alcuni attrezzi e recipienti in legno. Il miele per molti aspetti veniva trattato in modo simile al vino e si giovava della diffusa esperienza dei mastri bottai. Quaranta o cinquanta anni fa erano ancora in uso manufatti in legno, realizzazioni effettuate nelle lunghe stasi invernali ed ereditate dalle generazioni precedenti. Diffuse sicuramente le "culdere" e i contenitori di rame, che a vario titolo entravano nella vita e nel lavoro del contadino (la "conca" per lo sfioramento della panna, la culdera per la cagliata, il paiolo per la preparazione della polenta e più in generale del pasto). Non a caso i "lavecc", le pentole di pietra ollare, erano considerate ricche di molte virtù, tra cui

quella di neutralizzare i veleni. Fama che probabilmente derivava dall'essere alternativa alla pentola in rame che si può rivelare tossica.
Prima della diffusione massiccia di contenitori in acciaio inox, i contenitori metallici venivano isolati sciogliendo un panetto di cera e provvedendo a spalmarlo uniformemente sulla superficie. Un metodo pratico che, se il lavoro era compiuto con la dovuta attenzione, permetteva di conservare con sufficiente cura il miele. Il contenitore doveva però essere riposto in locali freschi e asciutti. Come ultima nota allo scritto di Hermann si rileva che egli stima che, nell'anno 1860, in Valtellina fossero presenti 15.000 alveari, più del doppio della consistenza attuale.

Biblioteca Civica "PIO RAJNA"
SONDRIO

DELLA COLTIVAZIONE DELLE API NELLA VALTELLINA

DA

ENRICO CARLO HERMANN

DEDICATO

AGLI AMATORI DELL'APICULTURA ED AI CONTADINI DI QUESTA PROVINCIA NELLA FIDUCIA CHE DI QUEST'ARTE NE FACCIANO UNA SORGENTE DI RICCHEZZA PER SÈ E PER IL LORO PAESE.

N°. 2223
Valt misc 21/6
6

ILANO
DI TIPOGRAFO-EDITORE
Margherita n.° 5.

1860.

BIBLIO
SONDRIO
COMUNALE
BIBLIOTECA
VALTELLINA
misc.21-6
PIO RAJNA
SONDRIO

TIPOGRAFIA VALLARDI.

AVVERTIMENTO

L'Autore non intende di presentare con questo piccolo opuscolo un trattato completo di apicultura, ma solo di avvertire per ora, che havvi un tesoro nascosto specialmente nella Valtellina. In seguito poi darà un trattato completo del modo di coltivare le api nella Valtellina diviso in due volumi. Il primo volume conterrà la parte pratica, necessaria ai principianti, il secondo la teorica.

L'autore non avrebbe osato di presentare al pubblico questo suo lavoro, se non vi fosse stato spinto dall'Inclito R. Governo di questa provincia, e dal desiderio di giovare agli altri.

Dall'Apicultura in Valtellina.

L'apicultura, per molti paesi, è uno dei rami assai importanti dell'agricoltura. Mosè per indurre gli Ebrei a partire per la terra promessa, ripeteva loro, che era un paese *dove scorreva latte e miele.* In allora si considerava ricco quel paese ove vi fosse abbondanza di latte e di miele. I greci ed i romani, le due nazioni più colte dell'antichità, coltivavano le api con tanta cura e con tanto amore, che i loro poeti ne fecero oggetto dei loro canti. Solo le invasioni dei barbari e le intestine discordie, che tanti mali apportarono a queste belle contrade d'Italia, poterono far dimenticare quasi intieramente l'apicultura.

E non è che in Inghilterra, in Francia e specialmente in Germania, rinacque l'amore per la coltivazione delle api; e già in questi paesi se ne fecero tali e tanti progressi da essere considerata una tra le principali sorgenti di ricchezza,

I dotti i governi ne fecero speciale oggetto e della loro protezione. I dotti incoraggiando la coltivazione con gli scritti, ed i governi col distribuire somme considerevoli di denaro a chi se ne occupava con zelo, mettendosi essi stessi alla testa della società d'apicultura che si stabilivano in ogni paese.

La coltivazione di questo insetto non solo migliora le condizioni economiche di un paese, ma ingentilisce ancora i costumi. L'uomo viene eccitato ad imitare l'operosità, la diligenza, l'ordine e il bello che regna in ogni famiglia di api.

A far conoscere quanto sia la protezione e l'importanza data dai governi di Germania all'apicultura, basti il notare che nelle nomine dei maestri di campagna si preferiscono quelli che hanno conoscenza delle api.

Non solamente i contadini, ma anche i sacerdoti, specialmente della Germania, si danno alla coltivazione delle api.

Io conobbi diversi parrochi che ricavano da poche arnie più di quello che loro rendeva la parrocchia. Un sacerdote di nome Zirzon in Carlomarca (Prussia), inventore dell'*arnia mobile*, nell'anno 1836 cominciava la coltivazione delle api con solo 12 arnie e nel 1846 ne possedeva 365, benchè fossero a lui toccate tutte le disgrazie immaginabili. Poichè, perdute 600 arnie per una malattia chiamata la dissenteria, molte ne perdette per una innondazione, ed un incendio gli distrusse 50 arnie; pure ad onta di tutte queste disgrazie nel 1846 aveva 365 arnie, che le davano un guadagno netto di circa 3,500 franchi. In giornata poi ne possiede 600, ed in ogni anno ne trae il guadagno di 10,000 franchi.

Questo stesso sacerdote nel 1852, saputo che nell'Alta Italia esisteva un'altra razza di api, quell'ape, che da Virgilio fu chiamata *ape d'oro*, assai più operosa e produttiva dell'ape nera, che trovasi in altre parti d'Italia e negli altri paesi d'Europa, se ne procurò un'arnia. Sua prima cura fu di ammettere questa razza, e nel primo anno aveva educate ben 40 regine, vendute unitamente ad un pugno d'api a 40 franchi cadauna, e negli anni seguenti non attendeva che alla procreazione ed educazione di regine, ed a quest'ora avrà venduto per più di 10,000 regine.

Conosciuto come l'ape gialla dell'Alta Italia sia di gran lunga migliore dell'ape nera che trovavasi in tutte le altre parti d'Europa, gli apicultori si diedero la massima cura di cambiare la razza nera in quella gialla. Cosicchè dall'Alta Italia ogni anno si spediscono gran quantità d'api gialle per tutto il rimanente d'Europa, ove si va continuamente operando una rivoluzione apiotica *.

Io solo in questo anno ho educato 1,500 api regine, tolte da solo 40 arnie che da Sondrio condussi a Coira,

* Data 12 novembre, mi scrisse il Presidente della sezione, Frankenthal (Baviera), che per la primavera 1861 tutti i suoi Membri si sono decisi di cambiar ad una volta la razza e di commettermi 200 regine. Frankenthal è un paese grande come Tirano e conta circa 40 Membri apicultori.

Lo stesso mi scrisse il Presidente della sezione a Mainz (Asia) di 146 Membri.

dove avevo il mio domicilio. L'importo delle api che ho condotto via dalla Valtellina in un anno è di 6,000 franchi.

Nel settembre di quest'anno ho salvato circa 280 regine che secondo l'uso dovevano essere ammazzate e le ho spedite in Germania.

Sino adesso ho sempre venduto una regina con un pugno d'api per 10 sino a 20 franchi. Un popolo, simile ad un mezzo sciame, e con circa una mezza libbra di miele, l'ho venduto per 20 ed anche 25 franchi. Devo notare però, che aveva delle grandi spese per i viaggi, e per le relazioni a ciò necessarie.

Sarebbe mio interesse il tenere questo commercio più occulto che fosse possibile, ma l'amore che io porto all'apicoltura ed il desiderio di recare qualche vantaggio alla provincia, della quale ora, per grazia del Governo formo parte, mi animano a pubblicare tutte quelle cognizioni che io appresi in molti anni di pratica, viaggiando per l'Inghilterra, per la Francia, per la Germania e per l'Italia.

Il più bel premio poi che desidero per questo mio lavoro, sarà di vederlo bene accolto e migliorata in breve la coltivazione delle api in questa provincia.

I miei lettori permetteranno che dica ancora qualche cosa del modo col quale si potrebbe trarne dalle api un guadagno assai più largo di quello che si è tratto sin qui.

In Valtellina si ammazzano ogni anno le api di ben 10,000 arnie per venderne il miele di cadauna arnia a circa franchi 8 a 10. Qualora fossero stabilite delle

relazioni con altri paesi d'Europa, si potrebbero vendere le api di ciascun alveare a 15 franchi, rimanendo il miele del quale si potrebbe venderlo a prezzo assai migliore, qualora si cambiasse il metodo della fabbricazione.

Il miele della Valtellina, eccettuato quello di pochi paesi, si vende alla Svizzera non più di un mezzo franco la libbra grossa, ed io conosco molti venditori di miele, che per venderlo anche a così basso prezzo, sono costretti a tenerlo nei magazzeni un anno ed anche più.

In Inghilterra, in Isvizzera, in Germania si fa molto uso di miele anche dai signori, specialmente alla fine del pranzo, come in Italia si fa uso della frutta. Col caffè e col butirro si fa uso di miele. In Isvizzera specialmente non manca miele in niuna famiglia povera o ricca, ma non fanno uso che del miele di buona qualità. Quando trovano miele di ottima qualità non si fanno più pregare a pagarlo un mezzo franco la libbra; ma lo pagano volontieri 2 o 3 franchi, ed io stesso in alcuni luoghi della Svizzera vendetti il miele di ottima qualità sino a 32 franchi il peso di Valtellina, ossia a 3 franchi e più la libbra.

Chi vuol accertarsi di ciò, si dirigga ai conduttori dei bagni di Ragaz o nell'Engadina, ove da diversi anni io vendo il mio miele. Egli è certo che vi sarà sempre della differenza tra la bontà del miele di un paese e quello di un altro. Il clima, il pascolo, influiscono, senza dubbio, sulla bontà, ma nel prezzo non vi potrà essere la grande differenza che dai 5 ai 32

franchi, qualora dappertutto si tenga un buon metodo nella coltivazione delle api.

Una poi delle cause principali per la quale gli Svizzeri non comprano, se non a basso prezzo, il miele di Valtellina, è, che ad essi non piace punto il modo che si tiene nel fabbricarlo. Sanno che in Valtellina le api vengono ammazzate dai mercanti di miele, e che questi cacciano tutto il contenuto dell'arnia, le covate, i cadaveri, la polvere di fiori (pollina) in un caldaio di rame, talvolta non stagnato; per cui la mischianza di tutte queste cose, oltre ad essere schifosa, rende ancora velenoso il miele, più pericoloso poi, se lasciandolo un poco di tempo nel caldaio, venga a prendere l'acido di rame, per l'ossidazione che ne succede. Chiunque conosca tal modo di fabbricare il miele, non vorrà certo farne uso, mentre lo si mangia per tenersi in buona salute e non per ammalarsi.

A Bormio e in alcuni altri paesi, come a Lanzada in Valmalengo, vi sono degli intelligenti apicultori che fanno il miele così bene da essere assai apprezzato, e lo vendono per 20 franchi il peso di Valtellina.

Specialmente il miele di Bormio è assai rinomato.

Niun paese, in Italia, io considero così addatto alla coltivazione delle api, come la Valtellina. Le alte montagne ed i frequenti e perpetui ghiacciai, tengono nell'estate l'aria fresca, ed i prati coperti di fiori, come di primavera, sempre olezzanti ed aromatici; da ciò ne risulta più squisito il miele e più robusta ed operosa l'ape.

Il miele quindi, purchè sia bene fabbricato, sarà

assai più ricercato, meglio pagato, e le api, per la preziosa loro qualità, potranno essere vendute a caro prezzo, spedite in gran numero pel rimanente d'Italia e per tutta Europa.

Proporrei a quelli di ciascun paese che hanno alveari o che intendono provvedersene, ai signori, ai preti, ai maestri ed ai contadini, di riunirsi fra di loro di quando in quando per communicarsi a vicenda le loro cognizioni nel modo di migliorare la razza delle api, la qualità del miele e della cera. In quella maniera che gli Inglesi ed altri riescirono a migliorare, per esempio, la razza dei cavalli e trarne gran guadagno, così si potrebbe fare delle razze di api, scegliendone sempre le più belle alla riproduzione.

In Valtellina più che altrove si potrebbe non solo migliorare la razza delle api, e renderle per tal modo riccreatissime per tutta l'Europa, ma si potrebbe aumentare d'assai la quantità, e credo di non esagerare nel dire che se ora in Valtellina vi sono da circa 15,000 arnie, in pochi anni potrebbero aumentare sino ai 100,000. Imperciocchè qui non solamente vi è favorevolissimo il clima, la pastura e la razza indigena, ma vi è favorevole ancora la grande suddivisione delle proprietà.

Gran parte dei contadini posseggono la sua casetta e i campi attorno ad essa; essi sono pienamente liberi della loro volontà e della loro giornata, cosicchè attorno la loro casa ponno tenere e coltivare i suoi alveari. Non è così in altre parti d'Italia dove vi sono grandi tenute, ed il contadino, che abita in casa d'altri, non è libero nel suo lavoro, gli tocca di cambiar casa di

frequente e ben pochi sono i giorni dell'anno dei quali possa disporre a suo talento. In questa valle ad ogni passo vi sono luoghi i più adatti a piantarvi alveari. Ogni contadino accanto alla sua casa potrebbe tenere e coltivare un bel numero di alveari; e se ne coltivasse solamente venti, e bene, potrebbe cavarne il guadagno di oltre 250 a 400 franchi.

La coltivazione delle api nella maggior parte dei paesi non arreca che piccolo disturbo. Solo quelli che abitano in luoghi molto elevati e freddi devono trasportare le api nella primavera e nell'autunno in paesi più bassi, ove la natura si sveglia più presto e la terra si riveste dei fiori. In tal modo ponno fare una doppia raccolta, avvertendo però, che lasciano le arnie solo nel mese di maggio ed alla fine di luglio sulle alte montagne e di separare il miele che là le api hanno fatto da quello fatto nella bassa, specialmente il miele raccolto dalla fioritura del formentone, essendo il primo assai più pregevole del secondo. Ai contadini sembrerà impossibile il poter fare questa raccolta senza ammazzare le api. E infatti ciò è quasi impossibile coi vaselli che adoperano, ma diverrà facilissimo quando si adoperino vaselli della nuova invensione, della quale darò qui una descrizione.

Dell'Arnia mobile.

L'arnia mobile è lunga un braccio, alta 3/4, larga 1/2, con due porte mobili in dietro ed in avanti. Nell'interno per tutta la lunghezza ed ai due fianchi dell'arnia si attaccano due spranghette di legno, che servono come di portatori di altre N.° 15 spranghette di legno della lunghezza di 1/2 braccio e della larghezza di pollici 1 1/4, ed a questi ritagli, che sono mobili, le api attaccono i loro favi, e con ciò tutto l'interno dell'arnia diviene mobile ed in qualunque tempo e stagione si ponno con facilità levar fuori, favi, miele, cera, regine e quanto piaccia.

Due piccoli sciami si ponno unire in un solo, colla massima prestezza, ed in due ore si ponno formare dei sciami artificialmente, quando non si formino a tempo debito, e così è tolto il fastidio di dovere spesso aspettare per dei giorni la sortita degli sciami. Io, con tali vaselli, posso in due ore formare venti

sciami, pari a tutti i sciami naturali, facendoli venire con arte.

Di già che sono entrato in discorso sul miglioramento da farsi ai vaselli, noterò ancora che sarebbe da desiderarsi si facessero di paglia, anzichè di legno.

La paglia è un cattivo conduttore del calorico. D'estate non lascia penetrare il calorico e d'inverno tiene raccolto il calore delle api. I vaselli di paglia poi costano meno, ed ogni contadino può fabbricarsegli. Invece della paglia, si ponno adoperare canne. D'inverno i contadini invece di consumare nella noia tante ore, poichè il freddo o la neve proibisce loro il lavoro della campagna, potrebbero divertirsi, col fabbricare arnie di paglia o di canne.

Questo miglioramento nella coltivazione delle api debb' essere incorraggiato con la parola e con l'esempio, specialmente dai parrochi e curati dei paesi e delle vallate secondarie della Valtellina.

I contadini di questi rumati paesi pendono dalle labbre del loro sacerdote. Il sacerdote per lo più quivi rappresenta la persona la più colta e la più intelligente. La coltivazione delle api poi, siccome è una delle nobili compassioni, la potranno fare i sacerdoti stessi di questi paesi; nè tornerà loro disingrato questo lavoro, quando vedranno le api rendere loro più di quel che rende la parrocchia. I parrochi provedendosi del giornale d'apicultura che io stesso pubblicherò, potranno comunicare ai loro parrochiani il migliore metodo di coltivazione, d'invenzione e dirigerli in tutto quello che potrà loro tornare vantaggioso.

Da parte mia, col massimo disinteresse, farò tutto quanto sarà necessario per incoraggiare specialmente i contadini di questa provincia, e per portare l'apicoltura alla perfezione.

Nel prossimo anno prometto di pagare al contadino cinque franchi per cadauna regina, bella, gialla e fecondata, che mi porterà.

Aprirò nel prossimo anno, in Sondrio, una scuola d'apicultura ove le lezioni saranno date gratuitamente a tutti i contadini che avranno dal comune il certificato di povertà.

2223