

INTERVISTA - LE SCHEDE DELL'APICOLTORE

Nome: Franco

Cognome: Berardi

Anni: 49

Regione: Abruzzo

Provincia: Pescara

Zona: Pianella – Cepagatti - Brittoli

Nome azienda: ApiFranco

Inizio attività: 1995

Arnie in possesso: 150

Apico Itura: Stanziale e Nomadismo x brevi percorsi

Tipo di api: Apis Mellifera ligustrica

Tipo di miele prodotto:

ROBINIA, MILLEFIORI, TIMO, TIGLIO, MELATA DI METCALFA-SIDERITIS, EUCALYPTO

Miele prodotto in un anno: 20/25 quintali



UN' APE PER AMICA

Apicoltori: di Massimo Ilari Alessandro Tarquinio

Rivista: Apitalia (5/2006) **Apicoltura – Agricoltura - Ambiente**

COME HA INIZIATO L'ATTIVITÀ DI APICOLTORE?

Sotto la guida di un esperto, maestro Santino Di Marco, Apicoltore da generazioni.

Tutto ha preso il via, poi, per una scommessa con un'amica e per tanta curiosità. Una curiosità, devo dire, che a distanza di un decennio è stata ampiamente ripagata dallo stretto contatto con il mondo delle mie amiche api. Un mondo che insegna tante cose e che riesce a riequilibrare anche il nostro rapporto con la natura. Devo dire che il mio rapporto con il prezioso insetto non è mai stato improntato solo sul livello produttivo. Anzi, ho sempre messo in primo piano i suoi insegnamenti di vita.

Senso di dedizione, collaborazione e pazienza su tutti.

E che dire della passione per l'ape?.

Tante cose pratiche e altre ideali. Aver fatto il vaccino desensibilizzante per poter continuare il mestiere di Apicoltore.

Seguire tutte le notizie che riguardano il mondo dell'apicoltura, cioè aggiornarsi continuamente, ma soprattutto pensare agli altri apicoltori come se fossero una vera "Famiglia". Amici Apicoltori tutti accomunati da malattia: l'ape.

QUALI SONO LE DIFFICOLTÀ CHE SI INCONTRANO NELLA SUA ZONA?

La riduzione dello spazio disponibile per l'allevamento.

Purtroppo viviamo una realtà, anche nel verde Abruzzo, in cui si dà sempre meno importanza alla natura. Fabbriche,nuove costruzioni e strade dominano il territorio e sottraggono spazi verdi.

Le api trovano sempre meno fioriture su cui volare per suggerire il nettare e portare avanti la loro fondamentale opera di impollinazione.

Spesso, poi, le amministrazioni pubbliche non sono abbastanza sensibili al lavoro che svolge l'ape e al mestiere di apicoltore. Un mestiere questo che necessita dell' entrata di nuove leve. C'è bisogno di giovani che scelgano la pratica apistica per dare vita e nuova linfa a tutto il settore. C'è bisogno di portare avanti delle campagne informative fra i giovani, nelle scuole e nelle famiglie.

Il consumatore del futuro è d'obbligo che sia consapevole e che abbia possibilità di operare scelte alimentari incentrate sulla consapevolezza.



CI SONO PROBLEMI DI COMMERCIALIZZAZIONE?

Devo dire di essere fortunato visto che non ne incontro di particolari.

Per quanto detto prima, scelgo un rapporto diretto con l'acquirente finale al quale veicolo informazioni su tutti i prodotti dell'alveare e mi dilungo a spiegare cosa debba intendersi per qualità. Per farla breve, la certificazione di qualità mi assicura un discreto numero di clienti. E tante soddisfazioni come produttore. Per essere sinceri chi assaggia il miele che confezionano le mie api difficilmente lo cambia altri.

PRATICA IL NOMADISMO?

Si, ma a corto raggio, in montagna, a Frittoli, per il Millefiori e a Collarmele per la Sideritis e per Timo. Parlo di corto raggio perché non attuo grossi spostamenti all' interno della Regione e così non percorro molti chilometri. Ho fatto questa scelta proprio osservando l'ape che ama profondamente la sua zona e preferisce vivere nel proprio di azione. Il mio non vuole essere un discorso oscurantista né di critica nei confronti dei colleghi apicoltori che hanno scelto il nomadismo a "lungo raggio". E' semplicemente la mia filosofia di vita. Un pensiero del tutto personale che non si contrappone in maniera critica nei confronti di altre visioni. Ricordo una canzone di Gaber: "lasciare lì qualcosa e andare via..."

L' APICOLTORE DEVE ESSERE ANCHE UN ESPERTO BOTANICO?

Non credo si possa farne a meno. E' certo che la conoscenza della botanica, delle fioriture e del loro potere nettario fornisco un contributo indispensabile per poter sperare di non fare un lavoro inutile. C'è anche da dire che conoscere la natura e i suoi frutti, cosa che le api sanno perfettamente, le rende più vicine. E' come se lavorassimo insieme a loro. Quando si osserva un'ape che si tuffa "vogliosa" su un fiore com'è possibile non conoscerle il nome? Sarebbe bello portare i ragazzi delle scuole ad osservare un apiario e contemporaneamente spiegare le diverse fioriture presenti nelle vicinanze. Un ragazzo conoscitore della natura che lo circonda è certamente più consapevole della realtà che vive e più rispettoso dell' ambiente.



CHE TIPO DI APICOLTURA PRATICA?

Tradizionale. Sono nettamente contrario al biologico, in quanto penso che l'apicoltura in quanto tale è già quanto di più biologico possa esserci. Sembra che tutti gli apicoltori che non praticano il biologico siano semplicemente dei piccoli chimici.

Non è giusto sparare nel mucchio. E si perché la maggior parte degli apicoltori hanno un profondo rispetto dell'ape e del consumatore. Quindi si guardano bene di irrorare l' alveare di prodotti di sintesi chimica. Eppoi, siamo proprio sicuri che i biologici lavorino bene e che i controlli siano

efficaci? Sarà, ma personalmente ha molti dubbi. Semmai, c'è da mettere sotto causa le pratiche agricole assai dissennate che non risparmiano veleni all' ambiente.

L'episodio di avvelenamento delle mie api lo conferma.

PUO' RACCONTARCI COSA E' ACCADUTO?

Vengo ai fatti. Sabato 25 Aprile 2006, si è tenuto al COFA di Villanova un convegno di apicoltura. Al termine con il mio collega apicoltore Fabio Montagiani siamo andati nell'apiario di Cerratina, per una visita. L'erba già alta per le continue piogge non ci ha permesso di avere subito il quadro della situazione. Come ci siamo avvicinati, però, lo stupore per il disastro si è tramutato in incredulità: davanti alle porticine sommerse dalle erbe un tappeto inerme di api morte, alcune con ancora il polline sulle zampe. Altre si trascinavano a stento sul tappeto di cadaveri. Il lunedì mattina ho fatto la segnalazione al servizio Veterinario della ASL di Pescara e alle 12.00 un Veterinario incaricato aveva già effettuato un sopralluogo e una campionatura delle api per l'invio all'Istituto Zooprofilattico di Teramo. L'intento? Cercare di dare una spiegazione a quanto accaduto.

COSA FARE PER EVITARE IL RIPETERSI DI TALI EPISODI?

Il rispetto della natura non si inventa da un giorno all'altro. Il rispetto della Natura è fatto di cultura: quanto viene meno i danni, prima o poi, saranno per tutti. I penalizzati numero uno? Apicoltori, Agricoltori, e cittadini. Allora senza tanti peli sulla lingua, i controlli sul corretto utilizzo di prodotti dannosi per l'ambiente dovrebbero essere più rigorosi. Il futuro del Pianeta poggia su scelte "pulite". Se non s'inverte la tendenza e la sbornia chimica non credo che saremo in grado di assicurare prospettive adeguate ai nostri figli. Che bisogno c'è di sparare con il cannone, quando il più delle volte sarebbe sufficiente un modesto tiro di cerbottana? Mi ripeto, L'Ambiente, e lo pronuncio non a caso con la A maiuscola, è un bene prezioso. La vitalità del terreno è la "condicio sine qua non" per la vitalità dell'essere umano. E' una assicurazione sulla salute.

SCUSI, MA DATA QUESTA VISIONE PERCHE' CE L'HA TANTO CON IL BIOLOGICO?

Io ce l'ho con la mancanza di controlli.

Ce l'ho con un Regolamento sul bio che, almeno in campo apistico, trovo assai cervellotico. Magari per le altre derrate alimentari le cose funzionano benissimo. Riaffermo che c'è tanto bisogno di trasparenza e maggiore chiarezza. Aspetto un ripensamento anche da parte degli Organismi di controllo del biologico. Laddove ciò non accada, continuate a farci condurre la nostra professione

secondo i dettami della tradizione. Il vero apicoltore è una “sentinella ambientale” ed ha il massimo rispetto dell’ape, della quantità del miele e del consumatore. Semmai, puntiamo su vasetti di miele con una etichettatura ineccepibile e garantiamo la tracciabilità.

COSA DIREBBE AGLI APICOLTORI CHE USANO ANTIBIOTICI?

L’argomento penso riguardi prevalentemente chi fa dell’apicoltura una ragione di “solo reddito”. La conoscenza che ho delle varie patologie di usare un farmaco vietato. In ogni caso vorrei ricordare a tutti gli apicoltori che, appunto, in Italia non c’è un antibiotico registrato. Come dire usando antibiotici si va contro la legge e si opera un danno che potrebbe essere fortissimo per il consumatore e l’ape. Pensate per un attimo ai problemi connessi con l’antibiotico resistenza. A questo riguardo credo sia indispensabile con tutte le Associazioni, sul territorio, portino avanti dei corsi di aggiornamento per insegnare agli apicoltori come fare fronte alle malattie delle api. Ci sono in giro troppi fantomatici esperti che procurano incredibili danni. C’è da appoggiarsi di più alle conoscenze dei veterinari. Occorrerebbe ricominciare a parlare di peste americana in modo maggiormente consapevole.

UTILIZZA PARTICOLARI TECNICHE CHE MIGLIORANO IL SUO LAVORO IN APIARIO?

La collaborazione con amici, veramente esperti, con i quali mutuo tecniche, esperienze. I risultati centrati non nascondo invidia o gelosia.



COME LOTTA CONTRO LA VARROA?

Il metodo di lotta alla verroa mi costringe sino ad ora a ricorrere al telaio trappola, al timolo nelle sue varie formulazioni, all’ossalico sia gocciolato che sublimato. A dire il vero, lo scorso anno i risultati non sono stati molto soddisfacenti. Mi sono già attivato per poter avere il “Sucrocide” (n.d.r., *Saccarosio ottanoato, vedi Apitalia n.2, 2206, pag. 41*) dagli USA, appena sarà disponibile anche in Italia.

COSA NON FUNZIONA NEL MONDO APISTICO?

Ognuno fa per sé. E’ come se non imparassimo nulla da Maestra ape. Mi domando: com’è

possibile stare tutto il giorno con le api e continuare ad essere degli egocentrici che non hanno il minimo rapporto fra loro.

COSA FUNZIONA NEL MONDO APISTICO?

L'amicizia, la passione per le api. La brava gente che incontro in ogni angolo d'Italia, quando partecipo a convegni, fiere, seminari. L'amicizia che cerco ogni volta che vedo un apicoltore e mi fermo immancabilmente per scambiare opinioni, pareri, consigli è un dono incommensurabile. Sono proprio questi i valori su cui fondare l'apicoltura, tutto il resto non conta. E come potrebbe essere altrimenti. Se tutto ciò latita, l'ape è vista semplicemente come un qualcosa da sfruttare.

COSA RAPPRESENTANO PER LEI LE API?

Più di una passione, un modo di vivere sempre a contatto con la natura.

CI RACCONTI UN EPISODIO PARTICOLARE LEGATO ALLA SUA ATTIVITA'?

Quando due anni fa sono andato dal mio Amico e Maestro Santino Di Marco. Come al solito con il primo barattolo di miele di Robinia, (a proposito ho dovuto rifare le etichette in quanto clienti cui conferivo il miele con etichetta Robinia mi dicevano: "non questo, l'acacia...")arrivato a casa sua, sul balcone la figlia mi ha salutato chiedendomi come andavano le api. Mentre allarmata chiamava il padre chiedendo notizie della patologia le ho mostrato il barattolo di miele dicendole "hanno fatto l'acqua...invece del miele". Dopo di che sono tutti scoppiati a ridere, complimentandosi per l'ottimo risultato raggiunto.

ASPETTATIVE FUTURE DELL'ATTIVITA'?

Sono socio fondatore di un nuovo sodalizio "l'Abruzzo Tipico in Tavola"che spero mi consenta di far conoscere le qualità dei mieli che produco ad un più vasto pubblico. Spero di riuscire ad organizzare un corso Apicoltura in collaborazione con l'associazione regionale AIPA per poter avvicinare altri amici al mondo apistico.

