



## Il miele di Pratolungo.

Potrei parlare di una lunga “luna di miele”. E ce ne sarebbe materia. Lei si chiama Luda. Molto graziosa, con due occhi grandi, luminosi e umidi come non se ne vede tanti in giro. Una ragazza di cuore. Dovrei dire una giovane donna. Ma ha 26 anni! È russa. Era venuta in Italia per turismo. Ha incontrato Marco. Si sono innamorati. Lui è andato a trovarla nella sua terra d’origine. Ora sono sposati. Stanno a Pratolungo di Locana.

E la “luna di miele” ha molti altri aspetti che vanno oltre il cliché che conosciamo.

E vengo a lui, Marco Pezzetti. Ha solo un anno di più di Luda (27). Una barbetta ben disegnata, lo sguardo chiaro e sicuro. Sprigiona entusiasmo per quel che fa e determinazione per quel che vuol fare. Con gente di questo tipo mi sembra di essere nel cuore della corrente dell’avventura umana. Gli chiedo com’è nata questa cosa del miele.



“Ho studiato a Caluso, all’IPSAA Ubertini. Avevo una professoressa di lettere che portava gli studenti a visitare le aziende agricole della zona. Si chiamava Enrico Teresina. In qualche modo lo devo a lei. Una volta ci ha portati dall’apicoltore Mario Bianco di Caluso. Lui parla del suo lavoro. Io ascolto, guardo. Ho un quaderno di appunti. Te lo dico in questo modo: il quaderno degli appunti incomincia a saltare. Non faccio che annotare. Qualcosa è scattato nella mia testa. Qualcosa mi ha preso. Lo sai tu come nascono le vocazioni?”

Ecco come Marco ricorda il momento iniziale di questa storia. E già questo fa impazientire quelli che hanno sepolto l’intelligenza nel grigiore del cinismo. Perché in Marco si è acceso il dono più grande che un giovane possa sognare: l’entusiasmo per qualcosa. Ha scoperto la sua vocazione. Allora si mette in moto. La chiamano “motivazione” per questo. Partecipa a un corso di primo livello presso Luca Allais, tecnico provinciale di Aspromiele, l’associazione specifica degli apicoltori. Ma si rende conto ben presto che la teoria non è sufficiente a uno che vuol fare. Ci vuole il battesimo apistico. E così incomincia ad esplorare il mondo degli apicoltori canavesani.

“Il mondo degli apicoltori del Canavese non è irrilevante. Al contrario. Ci sono un centinaio, circa, di persone che si occupano di questo settore. Per lo più è gente che ha una tradizione apistica di famiglia. Per me non era così. Mio padre andava a lavorare alla Satti, anche se qui, a Pratolungo, aveva il suo orto. Come tanti altri, era ormai convinto che il lavoro fosse giù, in pianura, e che la montagna stesse perdendo colpi. Ma io vedevo e sentivo qualcosa di diverso.”

Nel 2000 Marco acquista il primo alveare. Lo ricorda bene il dettaglio. Succede a Pratiglione da Tarrachione Giovanni. E passa un anno intero a osservare e studiare. Vuole entrare nel mondo delle api, vedere i dettagli del loro comportamento, acquisire una familiarità pratica con loro.

“L’ape è una creatura straordinaria – mi dice – Una meraviglia”.

Mi mostra su un tabellone la struttura della testa, mi parla della anatomia dell’occhio, mi indica dove e come succhia il nettare...

“La paura della gente per le api è del tutto immotivata. Deriva da ignoranza. Come tutte le paure”. Capisco che vuole comunicarmi qualcosa di decisivo sul mondo delle api e sul rapporto tra uomo e api. Gli si allargano gli occhi. Ma forse le parole non vengono abbastanza generose sulla lingua.

“Tradizionalmente sono i preti a detenere le competenze e il sapere dell’apicoltura. Curioso? Però ha una sua spiegazione. Sono i monaci che hanno fatto delle api delle preziose alleate per l’alimentazione e per la cera da candele di un mondo relativamente autosufficiente com’è il monastero.

Qui, nella zona, questa tradizione di cultura apistica ha un nome preciso: don Ferdinando Salvetti, di Caluso. È lui la figura di riferimento per l’apicoltura canavesana. Quando don Salvetti inizia la sua attività di informatore e formatore nel campo del miele, il mondo contadino sapeva pochissimo. D’altra parte devi ricordare che il Medio Evo aveva perso un sacco di conoscenze in materia. Conoscenze che erano ben chiare nella mente della cultura classica, greca e romana.

Pensa alle Georgiche di Virgilio...

È questo prete che diffonde nelle valli il sapere sulle api. Lui aveva un centinaio di alveari. E soprattutto conoscenze moderne in materia”.

Marco mi porta a vedere nel suo cortile qualcosa che dovrebbe rendermi consapevole di ciò che sta dicendo. “Ecco – mi dice – questo è il bugno villico. Questo che hai davanti era il modo tradizionale di fare il miele”. Lo vedo. È un tronco cavo, coperto da una lastra di ardesia, con dei buchi praticati di lato per il passaggio delle api. “Come facevano? Si trovava uno sciame, lo si metteva dentro questo tronco cavo, si aspettava che le api facessero il miele, e quando i tempi erano maturi si estraeva il favo, lasciando le api senza cibo e condannandole a morte (apicidio).”

Ma già dal 1851 era stato inventato il favo mobile, da un certo Lorenzo Lorraine Langstroth, anche lui un prete.

Ci volle un secolo affinché questa invenzione raggiungesse qui il profondo Nord! E la figura fulcro di questa modernizzazione è appunto questo Don Salvetti”.



Capisco che nella testa di questo giovane uomo si muove un mondo di modernità e di iniziative. Un orizzonte che non vuole restare rinchiuso in una valle...

“Dunque, nel Duemila ho il primo alveare e avvio i primi passi. E innanzitutto a osservare, tutti i santi giorni. E a fare i primi errori. Bisogna fare tanti errori per imparare. E piano piano si è venuto costituendo questo rapporto uomo- api”.

Sta guardando da qualche parte che è fuori la mia portata. Ma certamente quello che vede è straordinario. Forse sta ripercorrendo un suo itinerario di scoperta. “Le api, vedi, sono selvatiche. Non puoi illuderti di addomesticarle, non puoi pensare a loro in termini antropomorfi, come se fossero umani... Sono un altro mondo! E ti rendi conto che tutto il lavoro del miele lo fanno loro, d’istinto, dall’inizio dei tempi. Noi, semplicemente, mettiamo un arnia, che simula un tronco d’albero. La mettiamo in un posto al sole. E cerchiamo di favorire e ottimizzare il processo. Tutto qui!”

Mi parla poi della raccolta di uno sciame, che per me è qualcosa di suggestivo. Il periodo è proprio questo: aprile, maggio. Mi fa vedere delle foto dove gli uomini si accostano tranquillamente allo sciame. Non c’è alcun pericolo. Le api sono così piene di miele che non riescono neppure ad estrarre il pungiglione. Lo puoi accarezzare, lo sciame. Poi mi fa vedere un’arnia vuota. Mi spiega come si fa uno sciame artificiale. E riprende la sua storia.

“A questo punto volevo essere ancora più preparato. M’iscrivo ad Agraria e nel 2004, vado a fare un tirocinio a Montà d’Alba, da un noto apicoltore, per portare a termine la mia tesi in apicoltura sull’analisi dei costi della deumidificazione del miele. Sono due mesi di vita in un’azienda specifica ed è un grosso passo in avanti”.

Marco mi parla del rapporto delle api con l’acqua e dell’importanza che il miele non abbia più di una certa percentuale di umidità (18%). Mi spiega l’importanza di avere un deumidificatore. Mi dice che stanno pensando anche loro di acquistarne uno e che per il momento usano mille accorgimenti per prevenire questo e altri problemi. Soprattutto certe malattie a cui le api vanno soggette a causa di certi acari. Ce ne sono alcuni che possono indurre la nascita di ali deformi o addirittura una sorta di paralisi che non consente alle api di scorrere sul favo.

“ Non contento ancora, m’impegno in una laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Agrarie sugli effetti collaterali degli insetticidi sulle api. Mi sono imbattuto in una straordinaria bibliografia francese che conteneva una ricca raccolta di eventi di cronaca di una vera e propria battaglia, durata dieci anni, tra le aziende produttrici di fertilizzanti chimici e l’associazione degli apicoltori

francesi”. La storia è avvincente e sorprendente per i profani. Gli insetticidi irrorati in coltivazioni di girasoli avevano come risultato il crollo della produzione di miele da girasole. Gli insetticidi in questione – dei neonicotinoidi – attaccavano la trasmissione neuronale dei messaggi nel cervello delle api, facendo perdere loro la memoria!

“Ecco, dopo questo lungo tirocinio mi sono messo a fare l’apicoltore in proprio e Luda mi affianca”.

Veniamo a parlare delle normative vigenti, del laboratorio e delle caratteristiche del prodotto. Mi spiega che il miele presenta certi vantaggi rispetto ad altri prodotti agricoli. È un prodotto relativamente stabile, grazie alla bassa acidità e all’alta percentuale di zucchero (80%). Cosicché i batteri non sopravvivono. “Ma questo non vuol dire che non abbia bisogno di attenzioni preventive e di trattamento. Un laboratorio a norma costituisce un investimento iniziale necessario. Ma è abbordabile anche da un piccolo produttore. Certo, questo non significa che il discorso dei consorzi e delle associazioni per la creazione di laboratori non abbia un senso. Al contrario. Ed è anche uno dei miei obiettivi di impegno civile, qui sul territorio”.

Gli chiedo di parlare delle iniziative che sono state prese a Pratolungo con la Sagra del Miele.

“C’era il problema di inventare una festa rurale anche per questa borgata. Abbiamo deciso di scartare la solita proposta del santo patrono ed è stata accettata la mia idea di una saga dei mieli locali: di castagno, di acacia di fondovalle, il millefiori a base tiglio, di rododendro, il millefiori alpino...”

Ecco! Da due anni la Sagra del Miele ha preso vita con successo.

Abbiamo creato un punto vendita nella filosofia del Farmer Market. E poi l’immaginazione si è sbizzarrita. Volevamo mielizzare tutte le nostre attività, qualcosa che seguisse l’idea della filiera integrata – come si dice. E abbiamo inventato la torta al miele – chiamata “Mielavia” - la “pizza al miele”, che hanno avuto un grande successo.

Ne è venuto fuori una sorta di Laboratorio di Marketing Turistico, cui aderiscono la pasticceria Vecchia Vallorco, la Pizzeria la Grotta di Nettuno di Pont Canavese, la Gastronomia Laboroi di Locana, e perfino un produttore di grappe di Ghemme... Perché oggi si lavora così. Abbiamo creato l’Associazione Pratolungo e Dintorni pensando che per “Dintorni” si deve intendere il mondo intero. A presentare le nostre cose è venuto niente meno che Carlo Olivero, assaggiatore iscritto all’albo e ambasciatore dei mieli d’Italia. E vogliamo lavorare con questa larghezza di orizzonti. Per quest’anno pensiamo di presentare tre salse al miele, salate e dolci, da usare sulle carni e celebriamo la degustazione con una grande grigliata. Sei invitato. La festa sarà da 15 al 19 luglio. Per tutti i dettagli segnala il nostro sito: [www.pratolungoedintorni.it](http://www.pratolungoedintorni.it). E per gli eventi creati dalla nostra azienda segnala il nostro blog: <http://apicolturapezzettimarco.blogspot.com/>.

Inoltre vogliamo mandare avanti il discorso della collaborazione internazionale e avremo la presenza dell’ONG Persone come noi, di Cuneo, che sostiene progetti di cooperazione internazionale per stimolare la produzione agricola oltre che fornire assistenza sanitaria nei paesi poveri.

Anche qui, non si tratta solo dei problemi di un’impresa familiare. Il mio impegno è quello di sviluppare attività di valle per un’agricoltura che si è persa, come i castagneti da frutto, la giusta frutticoltura, la sinergia opportuna con le politiche del Parco Nazionale, che ha bisogno di uomini che presidino il territorio, lo tengano pulito...”

Con Marco e Luda ci salutiamo nel loro laboratorio, al piano terra della casa di famiglia. C’è grande calore tra noi. In cuor mio sento che questo ragazzo, anche se non avesse una strada facile davanti, ha determinazione e idee da vendere che lo porteranno lontano. Ed è quello che gli auguro mentre mi allontano, pensando: “Sì, una lunga luna di miele”.