



Una meraviglia chiamata miele
Conversazione con l'apicoltore Davide Blanchietti.

È Livio di Mazzè, che me lo ha segnalato: “devi conoscere questo ragazzo, fa delle cose veramente speciali, vi ho preso l'appuntamento alla stazione di servizio della Shell, prima di Caluso”. E così alle 9 del mattino, molto freddo ma niente neve, ci incontriamo. Davide Blanchietti, un cappello di lana calato in testa, una folta barba che gli incornicia il volto buono e due occhialini da intellettuale, modi gentili e schietti, un ragazzo dolce e competente. Mi trasferisco sul suo Pick up e mi conduce lungo le stradine di Barone Canavese ad una bella villa recintata, “la casa più alta di Barone!”, con un grande parco, nel quale intravedo delle arnie, una roulotte, alberi da frutta, e quell'atmosfera tipica dei luoghi ricchi di operosità. Esposta a sud ovest, consente una vista straordinaria della pianura fino a Torino e più in fondo la cerchia delle montagne fino al Monviso.

Mentre sua madre prepara il caffè, Davide, 29 anni, mi porta in una stanza adiacente dove, su un tavolo, sono disposti in bella mostra i suoi prodotti. Ci sono i mieli, soprattutto quello di acacia, chiarissimo, vicino al quale troneggia un attestato importante – il terzo posto al Premio Nazionale Roberto Franci di Montalcino -, i cioccolatini ben confezionati, morbide gelatine, vasetti di “nocciolata” e anche una linea di cosmetici al miele destinata a far gola alle signore. Tutto ben etichettato, con scrupolosa precisione e gusto estetico. Non ci sono dubbi che è fiero delle cose che è riuscito a realizzare. E io capisco che sono arrivato in uno di quegli angoli di Canavese dove si produce l'eccellenza con cura e passione.

“Davanti a questa casa, dove risiedo da sempre, si incrociano due sentieri, detti delle pietre bianche, quello che sale su verso la Pieve di Santo Stefano e un altro che scende giù in campagna tra le vigne e si dirige a Orio. Anche la mia storia ha conosciuto ben presto un incrocio decisivo. Avevo intrapreso Veterinaria – perché l'amore per gli animali l'ho sempre avuto – ma poi ho incontrato le api, che hanno occupato ben presto uno spazio così importante nella mia vita da diventare il mio lavoro. D'altra parte, mi piaceva accostarmi agli animali da un punto di vista più faunistico che veterinario. E di fatti ho frequentato con interesse il corso di gestione faunistica, che mi avrebbe, in teoria, condotto a fare il tecnico faunistico, a lavorare come guardia forestale, guardia parco, oppure come addetto ai centri di controllo per la caccia di selezione, che d'estate, a caccia chiusa, lavorano ai censimenti degli animali. E il caso ha voluto che il mio primo contatto con le api è avvenuto proprio mentre ero impegnato come volontario al Parco Provinciale del Lago di Candia, al centro di cattura e inanellamento degli uccelli. Questo centro nel 2005 faceva parte di un progetto – il Progetto Alpi – che perseguiva il monitoraggio delle vie di migrazione degli uccelli a cavallo

dell'arco alpino. Bisognava catturare, inanellare e registrare tutto. È un'esperienza sorprendente: catturavamo uccellini che arrivavano dalla Bielorussia o dall'Africa. Ad ogni buon conto, è stato proprio l'ornitologo che aveva la responsabilità di questo progetto – che era anche un apicoltore dilettante - ad introdurmi in questa esperienza. È venuto qui a casa mia, ha visto il posto, ha detto che era ideale e mi ha indotto a portare tre arnie tanto per provare. Lui mi insegnava i primi rudimenti e poi, sempre tramite lui, siamo venuti in contatto con un apicoltore che per vecchiaia stava diminuendo il numero degli alveari e io gli ho comprato un primo contingente di 50 alveari. Ecco come è cominciata la storia”.

L'inanellamento degli uccelli! Mi vengono in mente i filmati televisivi di Geo & Gea che ammiro tanto. Esistono belle alternative alla fabbrica e all'ufficio. È cambiato il mondo. I giovani che aspirano a scalare la piramide dell'azienda hanno lasciato il posto a quelli che vogliono vivere a contatto con la natura.

“L'universo delle api è un mondo che non finisce mai di occuparti la mente. Un volta che hai spalancato gli occhi alla meraviglia per il loro modo di lavorare e di organizzarsi, arriva subito il capitolo delle malattie. Le parassitosi, per esempio. Le api sono parassitate da un acaro che si chiama Varroa, che sta diventando resistente ai tradizionali metodi per combatterla. La Varroa indebolisce le famiglie di api. Immagina un cane con tante pulci, che lo dissanguano. La regina depone di meno. Le api indebolite lavorano di meno. Volano poco. Il collasso da Varroa avviene proprio nel passaggio tra l'estate e l'autunno, quando le api cessano l'attività di raccolta. E la famiglia non ce la fa a superare l'inverno.

Poi c'è stata la malattia legata a una sostanza chiamata neonicotinoide che era usata per la concia dei semi del granoturco. Il seme del granoturco veniva ricoperto da questa polvere per non farlo attaccare da parassiti prima della semina. Siccome le seminatrici non sono più meccaniche ma pneumatiche, ad aria compressa, lo soffiano dentro la terra, provocando una nuvoletta di polvere della concia che andava a disperdersi nella rugiada che è la prima cosa che l'ape va a bere al mattino appena esce dall'alveare. Questa sostanza a base di nicotina, per le api è neurotossica e altera il loro sistema nervoso, tanto da disorientarle e non riuscire più a ritornare all'alveare.

L'arrivo dei 50 alveari ha segnato il passaggio. Sono andato a iscrivermi all'Associazione Produttori Agri Piemonte Miele di Torino, dove ho ottenuto il marchio di qualità Miralpi e dove ho seguito il corso di primo livello di analisi sensoriale del miele.

Le api ad un occhio profano sembrano tutte uguali, ma non è così: esistono diverse razze di api. Questa circostanza è stata importante per me quando sono diventato allergico alle api. Il che vuol dire che quando mi pungono è un casino: devo ricorrere al cortisone, all'antistaminico. Allora mi sono indirizzato verso api meno aggressive. Da noi la più allevata in assoluto è l'ape Ligustica. Invece io ho un ceppo inglese che si chiama Buckfast (dal nome di un abate). Poi c'è una terza razza che è l'ape Carnica, che arriva dalla Carnia, che è completamente nera, molto adattabile ai climi di montagna. Ho scelto la Buckfast e arriveranno anche nuclei di Carniche perché sono molto meno aggressive. E quindi ci lavoro più tranquillo.

Poi ho fatto conoscenza di tutto quello che era necessario per essere un'azienda apistica in piena regola. Locali a noma, perché è un trattamento alimentare a tutti gli effetti. Le attrezzature: la centrifuga, lo smielatore, il banco per disopercolare, cioè togliere la patina di cera con cui le api ricoprono il miele raccolto. Ho dovuto fare degli investimenti e sono diventato un imprenditore. Per quanto concerne il laboratorio, finora ho lavorato in comodato d'uso nel laboratorio di un amico apicoltore. Dal prossimo anno avrò il mio laboratorio, in un capannone a Caluso. Dove farò anche la vendita dei miei prodotti e del materiale per le api, arnie eccetera. Dal 2006 sono professionista, sono passato da 50 alveari a 200 alveari, che ho in gran parte sulla collina di Orio e di Barone. E d'estate li sposto in varie località di montagna e anche in Liguria al mare. Il lavoro con le api non è certo monotono. Le api hanno dinamiche prevedibili fino a un certo punto. Quando apri gli alveari, non sai mai con sicurezza cosa trovi. Ad esempio, porti delle api su una postazione convinto di fare del miele e poi loro ne fanno tutt'altro perché hanno scoperto il campo di colza che tu non avevi visto. Non succede per l'acacia perché la fioritura d'acacia è talmente preponderante che non ti

sbagli. Può capitare che porti a fare il miele di castagno non rendendosi conto che ci sono tante querce abeti e allora viene la melata. So anche di episodi comici. Amici che hanno portato le api convinti di fare un miele, però dietro la collina c'era un campo di cipolle fiorite e le api sono andate a fare il miele di cipolle che è terribile e l'han dovuto buttare.

Da dire che il miele non è ancora conosciuto abbastanza come tale. Meriterebbe la stessa attenzione che viene data al vino. Ho fatto un primo corso di analisi sensoriale del miele a Torino. Farò gli altri due livelli a Bologna. È una cosa per gli addetti ai lavori. Il pubblico non è ancora in possesso di questa cultura. Sicuramente è importante la composizione del miele perché ha il vantaggio di essere composto esclusivamente da zuccheri semplici, quindi molto più digeribile. Ma ogni miele ha le sue caratteristiche, il castagno è espettorante, le sue componenti tanniniche aiutano il fegato. Poi ci sono mieli poco conosciuti. In Italia è prediletto il miele chiaro rispetto a quello scuro. Invece in Germania il miele scuro la fa da padrone. In tutta Europa si produce la melata che può essere o d'abete oppure di metcalfa - che sono quelle farfalline bianche che si attaccano alle rose... La melata è un miele che non è da fiori, ma viene raccolto dalle secrezioni degli afidi. Gli afidi sono quei piccoli insetti allevati dalle formiche. L'afide assorbe la linfa della pianta, che ha un eccesso di zuccheri che lui scarta e le api vanno a raccogliere queste secrezioni zuccherine prodotte dagli afidi, sugli steli, le stesse che raccolgono le formiche, e producono questo miele nero scurissimo dal sapore particolare, con un fondo quasi salato. Un miele ricchissimo di sali minerali, ideale per gli sportivi.

Io faccio il miele d'acacia perché la zona è invasa. Adesso probabilmente arriverà il problema dell'ailanto, una pianta cinese che fa fiori a grappoli vistosi. Una pianta altamente infestante. Fusto chiaro. Alta. L'ailanto produce un miele buonissimo, che ha un sapore caratteristico di uva moscato, un miele straordinario. In primavera, ma raramente, mi è capitato di fare quei 40, 50 chili di ciliegio. Sono cose occasionali. E poi faccio il castagno, portando le api in montagna. E ancora un mille fiori di fine stagione, in cui raccolgo la coda del castagno, o la melata, il rovo. Viene questo millefiori scuro che comunque sta riscotendo un buon successo. L'ho utilizzato per diverse preparazioni. Per la grappa per esempio.

Faccio fare una grappa dalla Distilleria Revelchion. Una grappa al miele dietro la quale c'è stato un bel lavoro. Io non volevo la solita grappa al miele, dolce, magari stucchevole. E ho proposto al signor Revelchion di provare a farla con questo millefiori scuro. Ed è stata una mossa abbastanza azzeccata perché proprio la componente di castagno ha apportato quel lieve amaro che rende la grappa gustosa però non stucchevole o nauseante e tra l'altro gli ha dato anche il colore gradevolissimo. Poi faccio preparare dalla Pasticceria Nella di Ivrea questi cioccolatini, al miele, con vari gusti: peperoncino, caffè, cannella. E ancora questi gialli con la nocciolata. La nocciolata è una preparazione a base di miele di Acacia e pasta di nocciole. Invece la nocciolata al cacao la faccio in laboratorio. In laboratorio, quando riesco, perché è difficilissima trovare la senape in polvere forte, faccio una salsa da bollito che si chiama proprio salsa delle api, sausa di avije, che è un'antica salsa da bollito canavesana, che ho riscoperto per caso, leggendo un libro di ricette antiche, col miele le noci e la senape. Una salsa strana perché ha il dolce del miele e il piccante della senape.

E poi c'è la Linea Cosmetica che faccio preparare da un cosmetologo professionista di Torino: una serie di cosmetici a base di miele polline propoli. Una linea naturale”.

Beh, ne ha fatte di cose questo ragazzo di neanche 30 anni in solo 4 anni. È preparato, impegnato e punta all'eccellenza. Lo seguo per vedere gli alveari che ha sistemato in un terreno nel comune di Orio, lì accanto. Mentre viaggiamo, mi parla del passato di questo territorio, quando era tutto un vigneto e non esisteva – incredibilmente – la cultura dell'orto. I Conti de La Tour erano impegnati moltissimo nella produzione del vino e avevano vinto a quei tempi un premio a Parigi per l'Erbaluce. Oggi i vigneti sono scomparsi. Qui e dappertutto si ha l'impressione di una dilagante, monotona e probabilmente scarsamente ragionevole coltura del mais. Mi vengono in mente le parole di Elda Viletto: “Questi territori dovrebbero avere culture d'eccellenza e invece...”

Forse qualcosa si sta muovendo, dalla Valle dell'Orco fino alle colline di Masino. Si ha la netta sensazione che l'iniziativa non è in mano agli agricoltori tradizionali. Piuttosto sono questi neo-coloni, istruiti, intraprendenti, moderni, che scelgono la terra e la natura come base di uno stile di vita. Se si innescherà un cambiamento di qualità, sarà loro il merito.

