

LE API DI SAUZZA

una magia che **appassiona**



di Gianna Gatti

TANTI ANNI FA, GIULIO CAMPONESCHI, HA RACCOLTO UNA DOLCE EREDITÀ E, ANCORA OGGI, CON CAPACITÀ E DEDIZIONE PROSEGUE QUELL'ANTICA TRADIZIONE DELLA NOSTRA VALLE

Durante una passeggiata, un giorno d'estate di qualche tempo fa, arrivo a Sauzza, sopra Conca e mi presentano Giulio, Giulio Camponeschi. Un caffè, due chiacchiere e scopro così la sua passione: le api. Parlare con lui di api è stato come aprire un'arnia e scoprire un tesoro misterioso, un mondo a me, e credo a molti, sconosciuto.

Per Giulio Camponeschi aprire un'arnia, osservare e studiare le api, capire le leggi della loro 'società' è da anni una passione. Il suo entusiasmo è affascinante. Da qui l'idea di intervistarlo.

Buongiorno signor Camponeschi, io sono un'immigrata da Roma, e lei come è capitato qui a Sauzza? Sono nato a Cittareale e sono vissuto qui fino a 6 anni quando i miei si sono trasferiti a Roma. Da ragazzo tornavo tutte le estati dai miei nonni e il legame con questi boschi non si è mai spezzato tanto che ho contagiato anche la mia famiglia.

Lei è cresciuto e vissuto a Roma e si è impegnato in diversi campi, come e quando è nata questa sua passione per l'apicoltura?

Tanti anni fa acquistavo miele da un vecchio apicol-

tore, Mario Rinaldi di Ara dei Colli. Un anno rimanemmo a secco, senza miele voglio dire, le api, mi disse Mario, erano tutte morte e mentre lui parlava e spiegava, cominciai a nascermi dentro la curiosità di saperne di più, di capire. Mario forse intuì le mie capacità, forse sperò che io potessi continuare la sua attività, tenere viva la tradizione del fare miele e da lì iniziò uno scambio di conoscenze, di informazioni, di entusiasmo che aprirono la strada alla mia attività di apicoltore. Mi regalò un'arnia vuota, la portai a Sauzza, la lasciai sul prato di casa e poco dopo scoprii che uno sciame vagante vi aveva trovato riparo. Mario morì poco dopo e io continuai da solo. In effetti non proprio da solo perché con altri appassionati formammo, a Roma, un'associazione di apicoltori. Ci riunivamo tutti i venerdì sulla via Casilina, ci ospitava un parroco, anch'egli appassionato di apicoltura, per discutere, confrontarci, imparare.

Quanto tempo dedica alla sua attività?

Mi lascia libero solo l'inverno; le api sono insetti autonomi e se la cavano bene da sole. Ma la primavera e l'estate sono un impegno a tempo pieno, a volte devo fare anche gli straordinari!

Se un giovane volesse iniziare questa attività, quali risorse economiche dovrebbe mettere in bilancio? Quali cautele dovrebbe prendere e quali rischi potrebbe correre?

Per gestire un apiario è indispensabile avere un laboratorio attrezzato e l'autorizzazione della Asl. Il laboratorio è essenzialmente composto da uno smelatore, una centrifuga elettrica, recipienti in acciaio - i maturatori - e tanti tanti barattoli di vetro sterilizzati. Un'arnia vuota con telaini, completa, costa mediamente 130 euro a cui bisogna aggiungere 80 per l'acquisto di una famiglia di api. Un laboratorio base, con solo l'attrezzatura essenziale può richiedere l'investimento di circa 3/4 mila euro. L'attività in sé non presenta rischi significativi. Le difficoltà possono nascere dalla mancanza di correttezza, dal non rispetto delle regole. Basta il comportamento scorretto di un solo apicoltore per danneggiare tutti gli allevamenti della zona.

Quali sono le strutture pubbliche previste per il controllo e la tutela del miele prodotto?

La Asl ha un servizio predisposto, finalizzato al con-

trollo del miele prodotto nella provincia. I controlli sul territorio sono periodici e attraverso il prelievo di campioni si garantisce che il miele prodotto non contenga residui di medicinali o sostanze chimiche. Lo scopo è non solo la tutela del prodotto finale, ma anche quella reciproca dei singoli apicoltori.

Oltre a lei, ci sono altri apicoltori a Cittareale, nella valle?

Una volta l'allevamento delle api era un'attività diffusa in tutte le frazioni, ma poi nel tempo, diciamo negli ultimi 20 anni, l'apicoltura è andata progressivamente sparendo, è stata abbandonata essenzialmente per il diffondersi della peste americana, un bacillo che colpisce la covate e quindi lo sviluppo delle famiglie. Oltre me, c'è solo un altro allevatore venuto qui tempo fa da Amatrice.

Quali sono le caratteristiche 'tecniche' tipiche del suo miele e in generale di quello prodotto nella valle?

La varietà dei fiori presenti in zona rende il nostro miele particolarmente gradito al palato; non è molto dolce e il gusto e il colore possono variare di anno in anno, a seconda della prevalenza di un fiore su un altro.

Crede possibile che in un futuro l'apicoltura possa interagire con altre attività imprenditoriali legate al territorio, come ad esempio la produzione della birra, per dare alla valle una spiccata connotazione 'bio'?

È una previsione difficile anche se forse auspicabile. So per certo che avere la certificazione 'bio' è un'operazione lunga e complessa. In altre regioni dove gli apicoltori si sono consorziati, l'attività si è rivelata anche una fonte di reddito. La realtà della nostra valle non mi sembra al momento favorire questa scelta. Se ci fossero però abitanti della zona disposti a riprendere l'attività dell'apicoltura, sarei pronto a mettere a disposizione tutta la mia esperienza.

Se dovesse indicare le soddisfazioni maggiori che le ha regalato la sua attività, cosa sceglierebbe?

La prima, e forse la più importante, è lo straordinario carattere conoscitivo dell'esperienza. Se ti prende non ti molla più. C'è sempre qualcosa di nuovo, qualcosa in più da osservare, imparare. Studiare le api, allevarle, insegna il rispetto della vita: io provo un profondo rispetto per ogni singola ape.



Le arnie dell'Apicoltura Camponeschi

APICOLTURA CAMPONESCHI

Miele italiano Millefiori

Sauzza di Cittareale (RI)

339.8847215 - giulio.camponeschi@virgilio.it