

Terra Madre

Le voci del miele delle Alpi



A un passo dal cielo Alcune arnie degli apicoltori trentini incastonate negli incantevoli paesaggi montani del Trentino

Apicoltura

Slow Food ha creato il Presidio dedicato al miele di alta montagna nell'arco alpino. In Trentino ne fanno parte circa 15 produttori. Viaggio reportage tra le loro arnie.

di **Tommaso Martini***

In tutte le valli del Trentino, le api sono all'opera per raccogliere le particolari essenze estive della montagna. Instancabili, possono visitare fino a settemila fiori al giorno, si stima che siano necessarie quattro milioni di visite per produrre un solo chilo di miele. Nei primi giorni di giugno, gli apicoltori che effettuano nomadismo in montagna hanno spostato le arnie in postazioni a quote superiori ai 1.400 metri di altitudine, individuate in anni di esperienza: qui fioriscono rododendro, lupinella, timo serpillio, erica carnea, epilobio e centinaia di altre specie botaniche. L'obiettivo è ottenere mieli pregiati, dalle caratteristiche organolettiche diverse rispetto a quelli di fondo valle o di pianura. Il rovescio della medaglia è il duro lavoro necessario per portare le api in luoghi poco accessibili e per monitorarle costantemente. Va poi considerata una forte componente di rischio: bastano pochi giorni di pioggia o un brusco calo delle temperature per vanificare il lavoro di intere settimane. Se le api non possono uscire dall'alveare, si nutriranno del poco miele già raccolto, l'apicoltore avrà così perso la produzione e tutti gli investimenti fatti per realizzarla. Slow Food ha dato vita al

Presidio del miele di alta montagna alpina per dare valore a questo lavoro e sostenere chi si dedica con passione a farlo conoscere ed apprezzare. Una comunità di produttori che raccoglie adesioni in tutto l'arco alpino, dal Piemonte al Friuli Venezia Giulia. Il disciplinare che hanno sottoscritto richiama l'aderenza ai valori dell'associazione, traducendoli in buone pratiche nella conduzione degli alveari, con massima attenzione al benessere delle api, alla loro alimentazione e alla gestione di eventuali trattamenti solo con oli essenziali. In Trentino sono circa una quindicina i componenti del Presidio Slow Food del miele di alta montagna alpina. Per tutti loro la stagione di montagna 2025 è iniziata con buone produzioni. Lo conferma Elena Belli, che da tre anni porta le api in montagna: «Le mie postazioni si trovano in Val dei Mocheni ad Auzertol, sopra Palù del Fersina, e sul Vezzena, nella zona di Malga Postesina. La convenzione con il comune di Levico, infatti, richiede alle malghe di ospitare le api. La primavera in Valsugana, a 700 metri, è stata poco generosa a causa della variabilità del meteo, queste settimane in montagna stanno salvando l'annata». Le fa eco Christian Martinello, che ha scelto la Val Calamento, sul Lagorai, per il proprio apiario: «Come l'anno scorso, le mie api stanno



lavorando sul lampone, pianta pioniera che ha colonizzato gli spazi lasciati dai boschi schiantati da Vaia nel 2018. La terra non ama stare nuda, questo fenomeno ci mostra i tempi e i bisogni della natura che si riprende i propri spazi, e

“
In molti chiudono per la crisi climatica: così viene meno la custodia della biodiversità
Silvano Maestranzi

le api approfittano di questi rovi molto generosi». La diffusione del lampone è particolarmente interessante nel Trentino orientale, quale testimonianza dei cambiamenti nella vegetazione portati dalla tempesta tropicale che si è abbattuta sui boschi di abete rosso radendone al suolo migliaia di ettari. Con lo stravolgimento degli ecosistemi, trova spazio questa particolare produzione, che a

partire dall'annata 2025 potrà essere identificata come Presidio. Un classico dell'alta montagna è invece il rododendro. Nei dintorni di Malga Mare, in Val di Pejo, ricopre i prati a 2.000 metri. Qui da trent'anni porta le api la famiglia di Maria Moreschini: «Dopo un inizio di stagione difficile a causa dell'arsura e della siccità, gli acquazzoni di inizio luglio hanno migliorato la situazione. La fioritura è stata veloce e tra pochi giorni toglieremo i melari per evitare l'arrivo di altre essenze e avere il rododendro il più puro possibile». Silvano Maestranzi ha collocato le arnie in Val Nambro, nel gruppo della Presanella, dove la raccolta di rododendro sta dando buoni risultati: «Pensare che l'anno scorso, nello stesso luogo, la produzione era stata quasi nulla. Al contrario, a Madonna di Campiglio ho una postazione dove produco miele di mille fiori: l'anno scorso ha dato grandi risultati ma quest'anno stenta a partire. Credo che qui, nella Piana delle Malghette, il caldo ha asciugato troppo i fiori. Il legame tra apicoltura e meteo è tutto. Per questo, negli ultimi anni, è diventato sempre più

difficile fare questo mestiere. La crisi climatica ha sbaragliato ogni certezza e possibilità di programmazione. E senza questi elementi è impossibile fare impresa e tanti apicoltori professionisti stanno chiudendo. Con loro non solo vengono meno piccole economie e produzioni di qualità, elementi di cui i territori montani hanno bisogno. Svanisce un ulteriore tassello nella custodia della biodiversità». Anche l'apicoltura di montagna sprigiona externalità positive fondamentali. Nella crisi che stanno vivendo gli insetti impollinatori a livello globale, l'Apis mellifera allevata dall'uomo e portata ad alta quota contribuisce in modo significativo all'impollinazione. «Una chiave per pensare al futuro dell'apicoltura – prosegue Silvano – è che il servizio ecosistemico che svolgiamo venga riconosciuto economicamente, così come avviene in altri settori dell'agricoltura montana. Solo in questo modo avremo la stabilità per far fronte a stagioni così diverse e produzioni che sono positive ogni due o tre anni». Ne conseguirebbero investimenti e attrattività del settore per le nuove generazioni, che potrebbero così fondare progetti di vita sull'apicoltura. Per arrivare a questi risultati sarà necessario raccogliere le istanze di un settore molto variegato, composto da piccole realtà imprenditoriali, aziende agricole multifunzionali e hobbisti. Fare sintesi tra diversi modelli, con i relativi interessi e obiettivi, non è semplice ma è fondamentale per determinare il futuro dell'apicoltura in Trentino.

***Presidente di Slow Food Trentino-Alto Adige**



La rubrica di Slow Food Trentino

Questa rubrica nasce dalla collaborazione fra il T e Slow Food Trentino. La rubrica, che viene pubblicata due volte al mese (sempre di venerdì), è curata da Tommaso Martini, presidente regionale di Slow Food Trentino Alto Adige. Slow Food è un'organizzazione internazionale nata nella seconda metà degli anni Ottanta per contrastare l'omologazione alimentare e per diffondere una cultura del cibo «buono, pulito e giusto». Si basa su gruppi locali e su progetti sviluppati sui territori, curati da volontari e attivisti con il coinvolgimento diretto di piccoli produttori, cuochi, insegnanti. L'obiettivo dell'organizzazione è cambiare il sistema alimentare e promuovere la biodiversità, anche sensibilizzando l'opinione pubblica e il mondo della scuola. Più in generale, Slow Food è composta da cittadini che cercano di assumere un ruolo costruttivo nella società e nel contesto della transizione ecologica, agendo all'interno del sistema del cibo.