



21 ottobre 2013

L'apicoltura oggi: un mix di saperi antichi e nuove idee

Intervista a Giorgio Poeta, produttore di miele che vive in armonia con la natura

Non ha ancora 30 anni, ma Giorgio Poeta ha trovato la sua strada. Una strada che va indietro nel tempo e porta a un mestiere antico, l'apicoltore. La sua è una professione che non conosce crisi, a patto che vi siano passione e inventiva. Gli abbiamo chiesto di raccontarci la sua storia.

Ho iniziato a fare l'apicoltore dopo il diploma, dieci anni fa. Sono partito con due arnie e ho continuato così per anni, fino alla laurea in agraria. Poi mi ci sono buttato a capofitto. Ho capito che c'era spazio per inserirsi sul mercato producendo miele di qualità a un prezzo contenuto. L'idea vincente è stata usare vasi antispreco da 250 grammi.

Quando sono arrivate le prime soddisfazioni?

Con il recupero del miele di stachys, ricavato da una pianta officinale. Grazie ai primi soldi ho iniziato a sperimentare e mi sono avvicinato all'invecchiamento. Dopo anni di prove è nato il miele d'acacia in barrique, stagionato nove mesi in botti di rovere con il metodo Solera. Da allora l'incremento delle vendite è stato continuo. Sono entrato nel circuito Eataly e ho intrapreso diverse joint venture all'estero, in USA, Russia, Inghilterra, Australia e persino in Indonesia.

Cosa significa fare l'apicoltore?

Significa stare sereni, vivere all'aria aperta in armonia con le stagioni e la vita delle api. Una naturalezza che difficilmente riesco ad avere con la vita da imprenditore. Finora ho fatto entrambe le cose, occupandomi di tutto in prima persona. Delegare l'attività in apiario è difficile: non ci sono giovani della mia età che sappiano fare questo lavoro.

Com'è la vita con le api?

Si comincia a febbraio, per rimettere in moto l'arnia. Diamo acqua e sciroppi alle famiglie con meno nutrimento, poi le regine cominciano a deporre. La prima raccolta di miele d'acacia- che inizia quando cade l'ultimo fiore - avviene a metà aprile. Seguono millefiori, melata, girasole e stachys. Il ciclo si conclude a fine agosto. La smielatura avviene in laboratorio: da quel momento ci si dedica ai trattamenti naturali per la pulizia dell'ape e si mandano "in letargo" le api. È tempo di invasettare il miele, etichettarlo e riporlo in magazzino.

Come si fa a produrre un miele di qualità?

Per fare un buon miele è importante non prendere la via più breve, ossia somministrare antibiotici per chi alleva o ricorrere a un miele non italiano per chi vende. Anche all'estero c'è miele buono, ma non c'è la nostra rigidità nei regolamenti. I consumatori però sono sempre più attenti al prodotto italiano e raramente guardano al prezzo.

Come si riconosce un buon miele?

Leggendo l'etichetta: il miele non dev'essere né riscaldato né ultrafiltrato. Vanno poi verificate l'origine e la provenienza. La qualità infine salta all'occhio: un miele che cristallizza non deve avere una parte solida e una liquida. La cristallizzazione deve essere sempre omogenea.

COOP EDITRICE CONSUMATORI | viale Aldo Moro 16 40127 Bologna | Partita Iva 03722150376