Il ritorno dell'Ape Nera

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 17 Gennaio 2012 13:13

Grazie al **Progetto ApeSlow**, presentato presso l'**IZSS** il **14 Gennaio 2012**, l'**Apis Mellifera Sicula** potrebbe tornare di nuovo nel posto assegnatoli dalla natura: l'isola di **Sicilia**. Questa sotto-specie di ape, detta comunemente anche **Ape Nera Siciliana**, molto tempo fa, fu relegata in pochissimi areali, a causa di alcuni apicoltori del Nord-Italia che, approfittando delle ottime condizioni climatiche siciliane, trasferirono temporaneamente sull'isola le stazioni di fecondazione della loro **Apis Mellifera Ligustica**, al fine di anticiparne la riproduzione. Tale pratica causò l'ibridazione della specie locale **Ape Nera**, avvicinandola pericolosamente all'estinzione. Oggi, il rischio di perdita della preziosa biodiversità, è stato scongiurato dall'apicoltore **Carlo Amodeo**, impegnato da circa 24 anni nella selezione e reintroduzione dell'**Ape Nera**. **Amodeo** ha continuato il lavoro iniziato del Prof. **Pietro Genduso**, importante entomologo siciliano di fama internazionale che, per primo, si dedicò allo studio della particolare ape, catalogandone i dati biometrici e, grazie ad un'attenta selezione, anche ottenendone degli individui puri.

L'**Ape Nera Siciliana** è oggi conosciuta da alcuni consumatori soprattutto grazie al interessamento di **Slow Food** che, avendola inserita tra i suoi **Presidi**, ha condotto una campagna informativa e di protezione su di essa. Inoltre, grazie al supporto del Dipartimento Interventi Infrastrutturali dell'Assessorato alle Politiche Agricole e Alimentari, è stato anche finanziato il già menzionato progetto di recupero denominato **ApeSlow**, dedicato allo studio e diffusione in Sicilia dell'**Ape Nera**.

Le api svolgono un importantissimo ruolo nella catena alimentare e biologica dell'uomo rappresentando il principale veicolo di impollinazione per le piante. In sostanza, con il loro girovagare di fiore in fiore, esse permettono al polline di trasferirsi dalla parte maschile a quella femminile dell'apparato riproduttivo dei vegetali, dando così luogo ai frutti.

Questi sono gli importanti i partner del progetto, ognuno di loro ha impegnato la propria competenza al servizio della ricerca:

CRA-API, Unità per l'apicoltura del Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura.;
Slow Food Promozione Srl;
Assess.Regionale per le Risorse Agricole e Alimentari - UO-Soat di Collesano (PA);
IZSS, Istituto Zooprofilattico Sperimentale Sicilia;
Apicoltore **Carlo Amodeo**;
Dipartimento GeSA, Sezione di entomologia agraria dell'Università di Catania;
Dipartimento SAGA, dell'Università di Palermo.

Il progetto, della durata di tre anni, terminerà a **Gennaio del 2014**, ma durante il convegno sono stati presentati i primi risultati. In verità, secondo me, tali ricerche andrebbero approfondite, a volte i loro risultati, specie nel campo della resistenza alle malattie, si sono trovati in disaccordo con la ventennale esperienza di **Carlo Amodeo**, ma rappresentano sicuramente un punto di partenza sul quale lavorare e riflettere. Inoltre, nel progetto, non è stata inserita una valutazione organolettica e nutrizionale del miele prodotto dall'**Ape Nera**, trascurando l'importante aspetto alimentare. In conclusione, l'**Ape Nera** dovrebbe essere economicamente più vantaggiosa per l'apicoltore, poichè, a detta del suo maggiore conoscitore, **Amodeo**, sarebbe più produttiva, sia in miele che in pappa reale, ma anche più resistente alle malattie.

Il convegno è stato moderato da **Maria Concetta Catalano**, della SOAT di Collesano, che ha coordinato i qualificati interventi. Dopo l'introduzione da parte di **Arturo Genduso**, del figlio dello scomparso professore, il primo relatore è stato il Dott. **Marco Lodesani** del CRA-API, coordinatore del progetto **ApeSlow**, il quale ha illustrato tutte le fasi e obiettivi della ricerca. Poi è stata la volta dei due ricercatori, Dott. **Raffaele Dall'Olio** e della Dott.ssa **Cecilia Costa**, anch'essi del CRA-API, che hanno rispettivamente esposto i risultati delle ricerche effettuate sulla caratterizzazione genetica e messo a confronto **Ape Siciliana** e **Ligustica**. Proprio i risultati della Dott.ssa **Costa** non hanno trovato il riscontro dovuto nell'esperienza di **Carlo Amodeo**, non evidenziando la presunta resistenza alle malattie dell'**Ape Nera** se non esclusivamente nel proprio habitat siciliano. Il Dott. **Stefano Reale**, dell'IZSS, ha poi illustrato le moderne tecniche di indagine genetica a supporto del progetto, subito seguito dalla Dott.ssa **Eugenia Oliveri**, del Dipartimento SAGA di Agraria dell'Università di Palermo e da **Raffaella Ponzio**, responsabile nazionale dei Presidi Slow Food. Gli intenti di **Slow Food**, negli ultimi anni, si sono focalizzati sulla difesa della biodiversità, inteso come valore inestimabile da tramandare alle generazioni future; paventando una possibile devastazione genetica di vegetali ed animali, essa si è prodigata nel supporto di ricerca e promozione di tutte quelle realtà agroalimentari a rischio di estinzione. Infine, **Carlo Amodeo**, ha chiuso il convegno con una serie di interessanti valutazioni sull'**Ape Nera**, genetiche ed anche economiche. **Carlo Amodeo** affonda profondamente le sue radici nel mondo dell'apicoltura, sin da quanto era poco più di un bambino mangiava diversi chili di miele alla settimana, questa sua passione per il miele ha rappresentato un sorta di anteprima della sua futura inclinazione allo studio delle api, facendolo diventare, da adulto, quell'appassionato apicoltore che è oggi.

Al termine dei lavori, il convegno si è trasformato in un vero e proprio dibattito tra apicoltori della **Sicilia Occidentale** ed **Orientale**, in cui i primi, interessati alla reintroduzione del'**Ape Nera**, sostenevano le proprie ragioni in contrapposizione a quelle dei secondi, abituati all'allevamento della **Ligustica**. Le preoccupazioni degli apicoltori **Orientali**, produttori di una importante quota di miele italiano, temevano che un'eventuale incontrollata diffusione dell'**Ape Nera** potesse turbare le loro ormai consolidate tecniche di allevamento e produzione con l'**Ape Ligustica**. Come assicurato anche dai responsabili del progetto, proprio per evitare ciò, l'installazione delle stazioni di fecondazione di **Ape Nera** avverranno in zone lontane da altri impianti apistici, in modo da non causare ibridazione, ciò a salvaguardia sia del progetto stesso che degli eventuali altri apicoltori non aderenti, Inoltre, il progetto si baserà sull'adesione volontaria degli operatori e sulla condivisione delle ricerche.

Voglio precisare che, a prescindere dalle peculiarità di una sotto-specie di ape, il miele italiano, oggi definito per legge e contrassegnato dall'apposita dicitura apposta sulla confezione, è sicuramente il migliore, sia per caratteristiche organolettiche per che esperienza e cultura degli operatori del comparto apistico. E' prassi normale che in Italia gli alveari siano divisi in due ambienti, uno destinato alle attività di produzione del miele e l'altro alla vita delle api e della regina, all'estero invece, è facile trovare arnie con un unico ambiente dove l'ape, vivendo a contatto col miele, inevitabilmente lo sporca con residui, ali staccate ed altre impurità. Dopo il processo di smielatura, che consiste principalmente nel prelevare i telai col miele e sottoporli ad estrazione del prezioso nettare esclusivamente per **centrifugazione a freddo**, il prodotto italiano risulta quindi molto più puro rispetto al miele estero. Inoltre, raccomando a tutti di non acquistare mai miele che è stato **trattato termicamente**, in quanto il riscaldamento, rende sicuramente il prodotto stabilmente fluido e più interessante per i reparti marketing aziendali, ma causa la **perdita di tutte quelle proprietà nutrizionali benefiche** del prezioso nettare declassandolo a semplice dolcificante. Il miele **deve cristallizzare sempre sotto i 14 gradi** circa, tranne alcune eccezioni, le cui più comuni sono quelle del miele di castagno e di acacia, ma anche del rarissimo astragalo

nebrodensis, a causa del loro alto contenuto di fruttosio. Nel caso servisse riportare alla fluidità un miele cristallizzato, basterà riscaldarlo a bagnomaria, avendo l'accortezza di mantenere la temperatura al di sotto dei 40 gradi. Infine, il miele è un pò come il vino, teme la lunga esposizione a temperature elevate, quando si verifica ciò esso inizia a perdere le sue peculiarità salutari, conviene infatti conservarlo in luoghi freschi, senza eccessivi sbalzi termici pertanto, durante le calde estati siciliane, sarebbe meglio riporlo in frigorifero.

Personalmente auspisco che, alla fine della ricerca, si creino dei presupposti scientifici validi ed univoci che confermino le esperienze di **Carlo Amodeo**, ma completati anche da una valutazione organolettica e nutrizionale, in maniera da definire inequivocabilmente le differenza tra **Ape Siciliana** e **Ligustica**, cosicchè l'apicoltore, in base alle attitudini ed alle caratteristiche degli insetti, possa liberamente decidere quale adottare nell'espletamento della propria attività produttiva.

moocasa_albumid=5697581498732283985