

Consorzio Terra di San Marino

Giacomo Stacchini, "sindaco" di apipoli: di fiore in fiore, alla scoperta del mondo laborioso e dorato dei mieli prodotti nel territorio

Rubrica periodica a cura del
**Consorzio terra
 di San Marino**
 tel.(00378)0549-902617
 Fax.(00378)0549-906278
 mail to: consorzioterradisanmarino@
 omniway.sm



Il Presidente poi ci accompagna a visitare il mondo operoso delle api: retina gialla, guanti e pantaloni. "Lavorano tutto l'anno, anche in inverno, e non vanno mai in letargo. Basta una giornata meno fredda, anche attorno ai 8 o 10 gradi con un po' di sole e loro escono".

L'alveare raggiunge il suo massimo sviluppo tra luglio e agosto quando le api, evidenza Stacchini, "riescono a produrre anche tre o quattro chilogrammi di miele in un giorno. I quantitativi che raccogliamo sono il 'surplus' del loro fabbisogno". E finiscono nelle tavole: l'oro delle api viene largamente utilizzato in cucina, sin dai tempi antichi: si pensi allo yogurt greco o all'abbinamento - delizioso - con i formaggi.

"Scrivere un libro color oro talvolta può infiammare i tuoi sogni. E' un'esperienza da cui non si torna indietro" scrive Maxence Ferminé nella quarta di copertina de "L'apicoltore". Il libro parla di Aurélien Rochefort, che "era diventato apicoltore per amore dell'oro". Un giorno, quando era ancora bambino, "un'ape piena di polline gli si era posata sul palmo di una mano, e, quando l'ape era volata via, proprio al centro della linea della vita, aveva scoperto un alone

come di polvere d'oro". La stessa scoperta che deve aver meravigliato gli occhi di Giacomo Stacchini, Presidente della Cooperativa apicoltori di San Marino, che ci accompagna verso il mondo del miele sammarinese. "La Cooperativa è nata nel 1974 e oggi riunisce 67 soci, alcuni anche molto giovani: abbiamo una ragazza di circa 25 anni, e un ragazzo di un anno o due più grande". Poi, come un'ape, il Presidente vola - con le parole - di fiore in fiore: "Sul Titano viene

prodotto soprattutto miele di millefiori, ma anche di acacia, molto apprezzato perché - assieme a quello di castagno e di melata - non 'cristallizza' ma rimane sempre liquido, quindi facile da spalmare e da sciogliere. La particolarità della qualità 'melata' è che non viene raccolto dai fiori ma dalle foglie. La melata infatti è la linfa che 'esce' proprio dalle foglie, è di colore scuro, e ha un profumo molto buono, delicato al palato". Il miele - anzi: i mieli - non sono mai

uguali: la stessa qualità - ad esempio il millefiori - cambia di mese in mese. Come evidenza Stacchini, il prodotto "non è mai uguale: le variabili infatti incidono moltissimo. Dipende dalla pioggia, dal sole, dalla fioritura. Nello stesso miele - a distanza di poco tempo - può esserci una maggior percentuale di una tipologia di fiore". Il miele è un prodotto naturale ed ha la sua scadenza. "Direi attorno ai due o tre anni - continua -. Dopodiché, per motivi naturali, avviene una

degradazione dello zucchero. Sul Titano la produzione di un anno viene consumata in 12 mesi". Il mercato di riferimento è quello interno. "Ci rivolgiamo ai sammarinesi, anche per motivi di quantitativi di produzione - prosegue Stacchini -: nel territorio abbiamo circa 900-1.000 alveari, che nel 2009 hanno prodotto 180 quintali di miele. Il Consorzio Terra di San Marino permette a noi apicoltori di immettere nel mercato il prodotto con l'etichetta".