

ilCaleidoscopio delle Madonie

Report & News

[Stampa](#) - [Stampa senza immagini](#)

03/03/2015 16:42 - INTERVISTE - Termini Imerese - Francesca Mancuso

Termini Imerese. Il miele di Carlo Amodeo è esportato in tutto il mondo, anche grazie a Eataly. L'apicoltore termitano ha dedicato la vita all'ape nera sicula



Da oltre vent'anni la sua vita e quella della piccola ma preziosa ape nera sicula sono ormai indissolubili. Carlo Amodeo fin dall'infanzia ha nutrito la passione per queste creature. Oggi il suo miele è esportato in tutto il mondo.

Ci racconta com'è nata la sua azienda? «La mia azienda è nata perché ero un mangione di miele, e lo sono ancora. Stavo rovinando la mia famiglia, da bambino ne mangiavo 4 chili a settimana. Avevo un'attrazione fatale verso il miele. Per quanto riguarda l'ape in generale ho avuto un'esperienza che a 5 anni ha segnato la mia vita. Stavo andando al mare alla "Pietra Piatta" a Trabia, con mia madre e c'era uno sciame di ape nera appeso a un tronco. Nel '65 le api erano

tutte nere. Mia madre me lo mostrò. Io rimasi bloccato, sconvolto. Poi di notte cominciai a sognare di costruire una casetta per le api. Per una settimana ebbi questo sogno ricorrente, diventato ormai un incubo. Poi passò. Quando rividi le api attorno a 19 anni mi è tornato in mente il sogno, era come se fosse sempre stato dentro di me. Per cui decisi di diventare apicoltore. Nella Sicilia occidentale non c'erano realtà di questo tipo, ma c'erano solo agricoltori che avevano le api. Tutti



mi scoraggiavano. Ero iscritto in Agraria, il prof. Genduso, mio docente di Apicoltura, mi aveva detto che era alla ricerca disperata di quest'ape che stava tracollando. Ormai non esisteva quasi più perché dai primi anni '70 c'erano stati i finanziamenti alle cooperative, con migliaia di sciami. La Sicilia Occidentale era l'unica zona dove era presente l'ape sicula. Tutte queste api immediatamente ibridarono la popolazione esistente, rendendole più aggressive e diffondendo alcune malattie che fino ad allora non conoscevamo. Nell'85 il prof. Genduso stava lavorando per mettere

a punto una ricerca genetica per identificare l'ape nera ma non riusciva a trovarla. Due anni dopo a Carini ne trovai tre famiglie. Le api erano sopravvissute a 10 anni di abbandono totale. Erano docili naturalmente e sane, al contrario delle altre api resistenti a un acaro, la varroa. Portai queste famiglie al professore e risultarono conformi. L'unico modo per salvarle era isolarle, in una zona senza la possibilità di accoppiamento con altre api. Su uscita non esisteva fauna apistica di nessun tipo e lì le ho riprodotte. La sicula resiste in maniera naturale alla varroa, quindi noi avevamo api in ottima salute, mentre quelle degli altri non sopravvivevano. Così ho strutturato l'azienda. Al prof. si deve molto. Personalmente mi ha trasmesso l'amore per quest'ape, ma mi ha dato anche la possibilità di identificarla dal punto di vista genetico. Noi continuiamo a prendere le api cosiddette "relitte", resistenti, e le portiamo sulle isole facendo la stessa selezione che fa la natura. Se c'è un problema sanitario, le portiamo via. Non salviamo solo quelle che producono di più ma le portiamo via tutte. Ormai a farlo è un bel gruppo di apicoltori che ci crede, è un'ape molto fertile che anticipa di un mese e mezzo e facilita la fornitura di sciami per l'impollinazione favorendo la produzione dei mieli invernali, i più pregiati».

Lei è stato protagonista della reintroduzione dell'ape nera siciliana ed è l'unico ad allevarla e a permetterne la riproduzione in purezza. Perché proprio l'ape sicula? Quali sono le differenze tra l'ape ligustica e la nera sicula? «La sicula ha una rusticità incredibile perché è un'ape di origine africana e ha una varianza genetica maggiore, cioè l'intelligenza insita nell'individuo ad adattarsi alle condizioni climatiche. Le api sono gli animali più delicati al mondo, sono definite l'indicatore biologico per eccellenza. L'ape sicula ha delle merce in più rispetto alle altre api, ma è chiaro che neanche lei resiste ai veleni. La sua caratteristica più evidente è la resistenza alla varroa senza alcun intervento dell'uomo. E ciò è stato dimostrato sia dall'evidenza empirica che da numerosi studi effettuati dall'istituzione nazionale di apicoltura, il Cra-Api. Quello che aiuta molto l'economia apistica in Sicilia è proprio il fatto che quest'ape non blocca le covate in inverno. L'ape sicula non ha questo limite biologico ed è l'unica in Europa ad aver questa caratteristica».

Quali sono gli altri prodotti ottenuti? «Sono i classici prodotti delle api. Oltre al miele, abbiamo anche la propoli ma ne produciamo molta di più della ligustica, dieci volte tanto. Anche la pappa reale è prodotta in maggiori quantità perché quest'ape alleva molte celle di regina e le lascia anche nascere. Inoltre, l'ape sicula produce il miele più antiossidante del mondo, soprattutto quello di nespolo e quello di mandorlo».

I suoi prodotti sono sbarcati a in tutto il mondo. Di recente sono distribuiti anche da

Eataly, la catena di Oscar Farinetti, regno dei Presidi di Slow Food. Ci racconta com'è nata questa collaborazione? «Con l'équipe di Farinetti è stato un bell'incontro. Eravamo a Torino per il Salone del Gusto ad esporre, loro sono venuti, hanno assaggiato i nostri mieli promettendo di comprare quelli rimasti invece di rispeditarli, evitandoci così di fare la spedizione di ritorno. Hanno poi valutato il miele al di sopra del prezzo da noi proposto. Oggi noi esportiamo il miele in tutta Europa ma anche ad Hong Kong. Tra l'altro tutto quello che produciamo non genera emissioni di CO2 grazie ai sistemi fotovoltaici che ci garantiscono una maggiore quantità di energia elettrica di quella che consumiamo. Siamo autosufficienti dal punto di vista energetico».