



Hanspeter Küng, come responsabile della stazione di riproduzione di Schilstal, controlla se la regina è stata fecondata.

TESTO: NATALIA FERRONI  
FOTO: PINO COVINO

**D**icono che sia la coppia ideale, quella tra la regina e il fuco. La regina passa tutta la sua vita, che dura dai due ai quattro anni, a deporre le uova. I fuchi, nel loro breve passaggio terrestre di alcuni mesi, hanno come unica funzione quella di fecondare le giovanissime regine. Ma qui alla stazione di riproduzio-

## Slow Food-ape nera

# Regina d'ape nera cerca fuco

**La tradizionale** razza d'ape svizzera è in pericolo. Per salvarla, instancabili apicoltori applicano un allevamento mirato. E Slow Food, con il sostegno di Coop, ne fa un nuovo presidio.

Avete riconosciuto la regina? In un favo si trovano fino a 40mila operaie, 500 fuchi e la regina, qui segnata con un punto giallo.



ne di Schilstal, vicino a Flumserberg a 1.200 m slm, i voli nuziali sono pilotati: il fuco, per entrare in attività, dev'essere del «partito giusto».

**Ci troviamo nel cuore** del «pianeta api nere», l'Apis mellifera mellifera, una tradizionale razza svizzera che ora rischia l'estinzione. «E sì che l'ape nera – racconta Balser Fried, appassionato apicoltore e presidente dell'Associazione

svizzera ape nera nonché persona di contatto per Slow Food – vive sul nostro territorio sin dall'ultima era glaciale. Ma negli ultimi decenni, è stata vieppiù soppiantata da altre razze importate e dagli incroci che ne risultano». Detto in cifre: oggi in Svizzera tedesca, su 150 mila colonie di api, solo ancora il 10% è di pura ape nera. Da qui l'importanza del «partito giusto». «Lontano da zone che sappiamo visitate da altre razze – spie-

ga Hanspeter Küng, responsabile zootecnico della stazione di Schilstal – “organizziamo” il volo nuziale mirato. ►►

**Zzzz... posto alle api nere**

**L'affascinante mondo delle api nere svizzere:**

[www.cooperazione.ch/apenera](http://www.cooperazione.ch/apenera)



## L'ape nera in pillole



**Balsar Fried,** presidente dell'Associazione svizzera ape nera.

**Caratteristiche dell'ape nera:** È una razza particolarmente operosa che si adatta a condizioni avverse: vola anche a temperature basse; impollina una grande varietà di piante, anche selvatiche incluse quelle in altitudine; ha buone capacità di svernare ed è docile. Si chiama «ape nera» perché i segmenti gialli sull'addome sono molto sottili, in modo da fare apparire il corpo praticamente scuro. Vive al nord delle Alpi ed ha una ultracentenaria tradizione in Svizzera.

**Perché occorre proteggerla.** Solo mantenendo una diversità genetica tra le api abbiamo la sicurezza di poter gustare anche in futuro un miele sano e di garantire la necessaria impollinazione di alberi da frutto e altri vegetali.

**Le rivendicazioni.** Gli apicoltori di «ape nera» richiedono interventi che permettano di mantenere e ampliare la popolazione di pure api nere. Perciò occorre creare delle zone di protezione – come ad esempio la zona protetta di Glarona – le più vaste possibili, affinché non ci sia la possibilità di incroci tra differenti razze.



**Toni Linzberger libera con movimenti calmi ma decisi il favo dalle api.**



**Balsar Fried intontisce le api con il soffiatico; un raspino aiuta a schiudere le celle; si controlla il miele di api nere appena centrifugato.**

►► Ci sono altre cinque stazioni in Svizzera dove gli apicoltori possono rifornirsi di regine 100% mellifera». Il costo di una regina? 65 franchi per 20 millimetri di grandezza, 200 milligrammi di peso e circa 2.000 uova fecondate. «Tuttavia – prosegue Fried – per garantire a lungo termine la sopravvivenza di questa razza, occorre che gli apicoltori di una regione si accordino nell'allevare tutti l'ape nera. Questo, ad esempio, è avvenuto nel canton

Glarona. Dal 1978, infatti, da quando alla "Landsgemeinde" si è votato il divieto d'introduzione di razze di api straniere, questa regione figura zona protetta per l'ape indigena. Un esempio più recente è quello della valle di Monastero: dal 2006 gli apicoltori di questa valle hanno deciso di tenere solo arnie di ape nera. Però occorrono ancora altre regioni che seguono questo esempio». Ma gli apicoltori che non scelgono la nera avranno ben le loro

ragioni... «Le razze introdotte, come d'altronde in altre specie animali, fruttavano una maggiore resa. E i primi incroci con la nera hanno portato a risultati interessanti. Ma questo ha indotto gli apicoltori a compiere incroci spesso incontrollati, con alla lunga il risultato di ottenere api aggressive, più vulnerabili alle malattie e con una più grande variazione di resa negli anni» risponde Balsar Fried. «L'ape nera, invece – inter-

viene Toni Linzberger, docente di apicoltura e responsabile dell'apiario didattico di Berschis (SG) – è più regolare negli anni. Anzi, negli anni di magra riesce a portare a casa più miele delle altre razze. Questo fa sì che su dieci anni, la produzione equivalga a quella di altre razze». Nel frattempo, Linzberger estrae in tutta calma i favi dall'alveare, schiude le celle con un raspino e li introduce nella centrifuga smielatrice. Le api sembrano davvero



docili, tanto che Linzberger inizia il lavoro senza protezione, solo con l'ausilio del soffietto per intontire le api. La miscela che i professionisti mettono nel soffietto dev'essere un segreto personale... solo Kùng si sbilancia: «Aggiungo anche dei fiori di lavanda».

**Dalla smielatrice** scorre il miele, denso e d'un colore bruno dorato. Prima di essere venduto, viene filtrato, lasciato sedimentare per più giorni, di nuovo filtrato e messo in vaso. Con il nuovo raccolto di miele, arriva il rifornimento per la «medicina» casalinga: un cucchiaino di aceto di mele e uno di miele, diluiti in acqua tiepida. L'elisir di lunga vita per gli appassionati apicoltori. Ma non solo per loro. ■

link [www.mellifera.ch](http://www.mellifera.ch)

## Slow Food è...

Il movimento Slow Food, nato nel 1986 nel Piemonte, è un'organizzazione non profit che coniuga il piacere culinario e gli alimenti con la sostenibilità e il senso di responsabilità. È presente in oltre 120 paesi del mondo, tramite convivi (consumatori aderenti a un gruppo regionale) e presidi (gruppo di produttori di uno specifico prodotto). In Svizzera, Coop sostiene Slow Food con la creazione di nuovi presidi e la vendita di specialità provenienti da presidi di tutto il mondo. **Partecipa al nostro concorso e vinci uno dei 5 golosissimi cesti regalo Slow Food del valore di 100 franchi.**

link

[www.coop.ch/slowfood](http://www.coop.ch/slowfood)  
[www.slowfood.ch](http://www.slowfood.ch)



**Slow Food**<sup>®</sup>  
Schweiz · Suisse · Svizzera

# Nuovi prodotti dei presidi Slow Food da Coop

## Miele del Presidio ape nera svizzera

Nutrendosi di nettari e pollini di un numero di fiori molto superiore alla norma, l'ape nera tradizionale svizzera produce un miele ricco di sfumature, aromatico ed ecologicamente prezioso. 250 g, fr. 9.90.



## Biscotti del Presidio farina bóna

La farina bóna è un prodotto tradizionale della Valle Onsernone ottenuto con granoturco Zea mais tostato e finemente macinato al punto da ottenere una farina «paragonabile a un filo di seta». 100 g di questi dolci friabili costano fr. 3.90.



## Parmigiano grattugiato del Presidio Vacca rossa reggiana

Con le eccellenti qualità casearie del latte di vacca rosse, razza tradizionale dell'Emilia-Romagna, si ottiene dopo 24 mesi di stagionatura un parmigiano reggiano dal sapore dolce e delicato. Ora in vendita anche grattugiato. 80 g, fr. 3.95.



## Pesche di Leonforte

Le pesche di Leonforte, in Sicilia, una varietà da raccogliere tardi nei mesi di ottobre novembre. Dolce e soda, dato l'intensissimo aroma ben si presta ad essere trasformata in marmellate. Confettura pesche gialle Slow Food, 360 g, Prezzo fr. 7.90.



## Carciofo bianco di Pertosa

Tradizionale della regione Campania, deve il suo nome alle infiorescenze di un verde tenue, quasi bianco. Le sue foglie sono particolarmente delicate e perciò è molto ricercato. Crema di carciofo Slow Food, 180 g, Prezzo fr. 8.90.

