

Bee better

L'apicoltore Minuscoli

Siamo accolti da **Filippo Minuscoli** nel suo stand dove espone miele e una crema di nocciole. Un piccolo apicoltore locale con un grande amore per il suo lavoro.

Quando hai avviato l'attività?

Ho iniziato 15 anni fa, quando avevo 30 anni, come hobby e poi ho deciso di farlo diventare il mio lavoro lasciando il mio impiego in ufficio.

Cosa ti ha ispirato?

Non sono stato ispirato da nessuno ma mi sono appassionato grazie ad un signore che aveva le api e che ho conosciuto tramite mia sorella.

Quante arnie hai e quanti tipi di miele produci?

Ho circa 250 arnie e produco circa 10 o 11 tipi di miele diverso: acacia, indaco, millefiori, ciliegio, castagno, tarassaco, tiglio, colza, erba medica, melata, miscela di castagno e tiglio.

Il miele è semplicemente un dolcificante o ha altre proprietà?

Si tratta di un alimento che ha tantissime proprietà: è pieno di vitamine e sali minerali, è un energizzante, un antibatterico, un antiossidante e può esserci d'aiuto per combattere le infezioni alle vie respiratorie e altri maleseri. Inoltre le api non sono utili solo per la produzione di miele, ma anche perché svolgono un'importante funzione ambientale essendo agenti impollinatori. Senza l'impollinazione le piante non possono far nascere i frutti e si calcola che il 70% della frutta e della verdura che mangiamo è prodotta grazie all'azione delle api.

Cosa succede quando nasce una nuova ape regina, dato che ce ne deve essere solo una in ogni alveare?

Cerco di non far nascere una nuova regina per limitare la sciamatura. Infatti, in presenza di una nuova



regina parte delle api sciamano via con lei per andare a costituire un nuovo alveare. Comunque, se questo accade, metto le api con la loro regina in una nuova arnia.

Cosa produci oltre al miele?

Produco propoli, tintura di propoli e crema di nocciole a base di miele d'acacia, mentre non produco polline e pappa reale.

In che luoghi ti sposti per la tua produzione?

Per produrre miele di tipo diverso bisogna spostare le arnie nei luoghi dove ci sono le fioriture adatte per fare i tipi di miele che mi interessano, quindi cerco i luoghi adatti sia in alta

montagna che vicino a noi. L'importante è che si tratti delle zone meno inquinate quindi, ad esempio, mi tengo a distanza dalle strade trafficate, ma evito anche le zone dove ci sono grandi coltivazioni e i vigneti, perché c'è maggior rischio che lì vengano utilizzati pesticidi.

Tutti i prodotti sono disponibili durante l'intero anno?

Ciò non è garantito poiché l'apicoltura artigianale deve affrontare vari problemi e inoltre le variazioni meteo e climatiche possono favorire od ostacolare le diverse fioriture nelle varie annate. Per questi motivi ogni anno il miele cambia e la produzione di certi gusti può essere ampia oppure scarsa, variando così anche la maggiore o minore disponibilità delle tipologie di miele.

Quali sono le differenze con le grandi aziende che vendono il tuo stesso prodotto?

Essendo un piccolo produttore riesco meglio a curare la qualità: il mio prodotto è sempre fresco perché produco ciò che posso vendere, non of-

fro miscele di mieli da varie provenienze, non aggiungo additivi, non ricorro alla pastorizzazione. Questo fa sì che le proprietà siano mantenute intatte. I grandi produttori invece spesso hanno bisogno di far rimanere il prodotto sul mercato per tempi più lunghi e quindi devono ricorrere alla pastorizzazione.

Preferisci tenere il miele viscoso o in forma di cristalli?

Preferisco non intervenire sul naturale processo di cristallizzazione del miele e spiego al cliente a cosa è dovuta la naturale cristallizzazione del prodotto.

Hai mai rischiato di chiudere l'attività?

Ho avuto momenti di difficoltà, ma fortunatamente non ho mai rischiato di chiudere, nonostante i problemi che ho riscontrato nel fare questo lavoro.

Come pubblicizzi la tua produzione?

Mia moglie Monica mi aiuta a vendere e a pubblicizzare i prodotti attraverso i social media e le fiere, comunque ci piace tanto parlare con le persone e creare un rapporto di fiducia diretto. Il mezzo di comunicazione principale è ancora il passaparola!

Quali canali di vendita usate?

Oltre ai mercati agricoli e al nostro negozio, vendiamo consegnando a domicilio e tramite alcuni negozi di vicinato.



Apicoltura Minuscoli
Via Provinciale, 86C
Albino
tel. 351 680 8872
apicoltura.minuscoli@gmail.com

f apiculturaminuscoli
apicoltura.minuscoli