

# *notiziario*

la rivista trimestrale di *inclusione andicap ticino*



**03 2025**



**inclusione  
andicap ticino**

## Bee Farm e *inclusione andicap ticino*: insieme per celebrare la diversità

di Saira Cellina

Tra i valori di responsabilità sociale d'impresa che *inclusione andicap ticino* persegue, ci sono anche fattori culturali ed ecologici, per questo motivo la nuova collaborazione con Bee Farm sarà un ottimo connubio a sostegno della diversità ma anche della biodiversità.



Osservando un'ape che si posa su un fiore, con la sua delicatezza e il suo sottile ronzio, ci si sente cullati in una sorta di meditazione e contemplazione e la curiosità verso il mondo incantato delle api sorge spontanea...

Le api, all'interno dell'alveare, cooperano laboriose per raccogliere il nettare dei fiori per trasformarlo in miele, vale a dire il nutrimento di tutto l'alveare. Ogni ape ha un ruolo e un compito ben definito all'interno dell'arnia e malgrado il sostentamento e la protezione della regina siano una priorità, il lavoro di ogni singola ape è indispensabile per la sopravvivenza di tutto l'alveare. Ed ecco che una similitudine balza alla mente: anche noi di *inclusione andicap ticino* raccogliamo sinergie vincenti sia al nostro interno sia con altre aziende locali, per portare sul territorio «il nostro miele», vale a dire l'inclusione della disabilità e della diversità per una società più giusta e più ricca sotto tutti i punti di vista.

Con questo spirito, abbiamo il piacere di informare circa la nuova collaborazione del Settore Azienda del nostro ente con l'azienda apistica Bee Farm di Riveo, nel cuore della Vallemaggia.

Questa società nasce nel 2023 dall'amicizia tra Aram Berta e Marzio Cappelletti, due giovani apicoltori del Sopraceneri che con dedizione hanno deciso di unire le forze in un progetto che congiunge modernità e tecniche tradizionali di apicoltura.

Con piacere li abbiamo incontrati per presentarvi questa eccellenza locale.

**BUONGIORNO ARAM, LA PRIMA DOMANDA CHE LE PORGIAMO VIENE DA SÉ: NON AVETE MAI IL TIMORE DI VENIR PUNTI DALLE VOSTRE API?**

All'inizio della stagione è normale avere un certo timore per le punture, ma con il tempo si sviluppa una maggiore tolleranza e, soprattutto, dopo le prime punture, una confidenza crescente con le api. Naturalmente, ci sono momenti in cui le protezioni sono indispensabili, per garantire sia la sicurezza personale sia il rispetto delle api. Né io né Marzio siamo allergici e questo ci consente di lavorare con serenità, sempre con la consapevolezza che conoscere a fondo il comportamento dell'alveare è la prima vera forma di protezione.

**CHE COSA L'HA FATTO APPASSIONARE ALL'APICOLTURA?**

Il mio legame con l'apicoltura nasce da un ricordo d'infanzia: il miele di Brissago che gustavo ai monti, prodotto da un apicoltore locale che ancora oggi conosco bene. Quel sapore è rimasto per me qualcosa di profondamente intimo, legato alla casa, alla terra, al tempo lento. Con gli anni, questa memoria si è trasformata in un interesse concreto, fino a diventare parte della mia quotidianità. L'apicoltura rappresenta per me un punto fermo, una radice che contrasta la frenesia del nostro tempo e mi riporta al ritmo essenziale della natura.

**MARZIO CAPPELLETTI, SIAMO CURIOSI DI SAPERE: COME È POSSIBILE PRODURRE UN MIELE CON UN FIORE SPECIFICO, COME QUELLO DI CASTAGNO O TIGLIO? COME SI SPIEGA CHE LE API SCELGANO SOLO QUEL TIPO DI FIORE E NON ALTRI?**

Il miele monoflora, come quello di castagno o di tiglio, si ottiene grazie alla scelta accurata della posizione degli apiari e alla conoscenza della fenologia delle piante, ossia, la conoscenza del periodo e della durata della fioritura. Durante questo periodo le api operano entro un raggio di volo che può arrivare fino a tre chilometri e selezionano i fiori da bottinare in base alla quantità di nettare disponibile e alla facilità di accesso, ottimizzando il rapporto tra energia spesa e risorsa ottenuta: un comportamento noto come «foraging efficiente». Quando in un'area prevale una fioritura dominante, il miele prodotto assume le caratteristiche organolettiche e polliniche tipiche di quella specie vegetale. Per essere classificato come monoflora, il miele deve rispettare determinati parametri qualitativi, stabiliti da analisi scientifiche. È un equilibrio naturale, ma basato su dinamiche molto precise, in cui la conoscenza dell'ambiente e del comportamento delle api è fondamentale.



Aram Berta e Marzio Cappelletti, due giovani apicoltori del Sopraceneri, fondatori dell'azienda apistica Bee Farm di Riveo.

**POTETE SPIEGARCI CHE COSA SIGNIFICA QUANDO LE API «SCIAMANO»? È UN PROCESSO NEGATIVO?**

La sciamatura è un comportamento naturale e altamente organizzato con cui le api si riproducono a livello di colonia. Si verifica soprattutto in primavera, quando l'alveare ha raggiunto una popolazione numerosa e condizioni favorevoli. In questo processo, la regina madre abbandona l'arnia con parte delle api operaie per formare una nuova colonia, lasciando spazio a una regina giovane, che nascerà da una cella reale appositamente costruita. Dal punto di vista biologico, è un meccanismo di selezione naturale sofisticato: le api percepiscono il sovraffollamento attraverso la saturazione dei feromoni della regina e la riduzione dello spazio per la covata. Questo innesca la costruzione di celle reali e l'avvio del processo di sciamatura. Per l'apicoltore, però, si tratta di una sfida: uno sciame comporta una riduzione importante del numero di bottinatrici nell'arnia originaria, con conseguente calo della produzione di miele. Per questo motivo, la sciamatura viene spesso prevenuta attraverso tecniche gestionali come il frazionamento dell'alveare o la creazione di nuclei artificiali.

Uno sciame tende a postarsi temporaneamente su un ramo o altra superficie nei pressi dell'apiario. Se individuato in tempo, può essere recuperato: basta raccogliere la regina, facilmente riconoscibile per dimensioni e forma, e inserirla in un'arnia. Il suo potente bouquet di feromoni guida rapidamente tutte le api a seguirla e stabilizzarsi nella nuova dimora che verrà spostata in un altro apiario ad almeno tre chilometri di distanza.

**ULTIMAMENTE SI SENTE PARLARE DI «FALSI» MIELI A BASE DI SCIROPPI DI ZUCCHERO. COME FACCIAMO A CAPIRE SE IL MIELE CHE ACQUISTIAMO È DI QUALITÀ?**

Il tema del miele adulterato è oggi più attuale che mai e merita una distinzione fondamentale: da un lato ci sono i mieli autentici ma «alterati» con zuccheri esterni, dall'altro quelli completamente contraffatti, privi di reale origine apistica. Quest'ultima categoria, purtroppo in crescita, è composta da prodotti industriali, spesso provenienti da paesi extraeuropei come la Cina, che imitano il miele grazie a miscele di sciroppi di glucosio o fruttosio e additivi aromatizzanti. Negli ultimi anni, la scienza ha fatto passi avanti nell'identificazione di questi prodotti grazie all'analisi del DNA del miele e a tecniche scientifiche, che permettono di risalire all'origine botanica e geografica del prodotto. Queste metodologie evidenziano tracce genetiche e profili chimici che non possono essere replicati artificialmente. In Svizzera, e in particolare in Ticino, i controlli sono severi. Esistono enti e laboratori accreditati che certificano l'autenticità, la qualità e la provenienza del miele.

Affidarsi a produttori locali tracciabili, leggere bene le etichette (che devono riportare l'origine) e diffidare dai prezzi troppo bassi sono i primi strumenti a disposizione dei consumatori. Va infine detto che un miele artigia-

nale svizzero, e ticinese in particolare, ha un costo che riflette il lavoro, il rispetto delle norme e la qualità reale del prodotto. Ed è proprio questo che lo rende un alimento prezioso e unico.

**LE API, OLTRE A RACCOGLIERE IL NETTARE, PRODUCONO ANCHE ALTRI PRODOTTI. QUALI?**

Oltre al miele, le api producono anche altre sostanze straordinarie. Tra queste, la più nota è probabilmente la pappa reale, una secrezione prodotta dalle ghiandole ipofaringee delle api nutrici. È un alimento ricchissimo di proteine, vitamine e oligoelementi, destinato esclusivamente alla regina e alle larve nei primi giorni di sviluppo. Questo nutrimento speciale è ciò che permette alla regina di vivere anni anziché settimane e di deporre migliaia di uova ogni giorno. Proprio per la sua composizione unica, la pappa reale è molto apprezzata anche come ricostituente naturale per l'essere umano. Le api raccolgono anche il polline, che rappresenta la loro principale fonte di proteine. Lo trasportano nei cestelli delle zampe posteriori, formando le caratteristiche palline colorate. Per la colonia è un alimento essenziale, ma anche per l'uomo il polline è considerato un superfood naturale: energizzante, ricco di aminoacidi essenziali, vitamine e antiossidanti.

C'è poi la propoli, una sostanza resinosa che le api raccolgono da gemme e cortecce di alcune piante. La elaborano con enzimi propri per ottenere un composto dalla potente azione antibatterica e antifungina, che usano per sigillare e disinfettare l'alveare. Anche la propoli è ampiamente utilizzata dall'uomo, soprattutto per la salute delle vie respiratorie e la protezione immunitaria. Infine, le api producono cera, materiale con cui costruiscono i favi. Durante la smielatura, recuperiamo questa cera e la lavoriamo per ottenere panetti puri da riutilizzare in cosmesi, artigianato o per realizzare nuove cere d'api. Ogni prodotto dell'alveare è frutto di un equilibrio biologico sofisticato. Il nostro ruolo, come apicoltori, è quello di accompagnare questo processo con rispetto, raccogliendo solo ciò che l'alveare può concedere, senza compromettere la salute e la vitalità.

**SI SENTE SPESSO PARLARE DI MORIA DELLE API. AVETE MAI OSSERVATO QUESTO FENOMENO NELLE VOSTRE ARNIE? CHE COSA POSSIAMO FARE NOI «NEL NOSTRO PICCOLO» PER SALVAGUARDARE LE API?**

La questione della moria delle api è reale e complessa ed è strettamente legata ai cambiamenti ambientali in atto: il surriscaldamento globale, l'inquinamento e l'uso intensivo di fitofarmaci hanno un impatto diretto sulla salute degli alveari. Nel nostro lavoro abbiamo imparato che anche l'apicoltura deve evolvere. Oggi è fondamentale adottare un approccio più tecnico e lungimirante a partire dalla selezione genetica di colonie che mostrino comportamenti più resilienti, come una maggiore igienicità naturale o una minore sensibilità ai parassiti. Parallela-

mente, è indispensabile gestire correttamente i trattamenti sanitari, soprattutto contro la varroa, il principale nemico delle api in Europa. Le intossicazioni da fitosanitari restano una delle cause principali di mortalità, ma in Ticino possiamo considerare la situazione tutto sommato contenuta, grazie a una pressione agricola relativamente bassa e a una crescente attenzione verso metodi di coltivazione più sostenibili. Paradossalmente, però, una delle difficoltà maggiori oggi non è ambientale, ma sociale. La convivenza con le api non è sempre scontata: vengono apprezzate finché non interferiscono con abitudini o interessi personali. Eppure, la loro presenza è una garanzia per l'intero ecosistema. Imparare a convivere con le api significa riconoscere il valore della biodiversità e accettare che il benessere collettivo richiede talvolta piccoli compromessi individuali. Una cosa è certa: le api domestiche sono oggi un indicatore concreto di biodiversità e un elemento indispensabile per garantire la produttività agricola e la vitalità dei nostri ecosistemi. Per questo motivo, chiunque può contribuire alla loro tutela piantando fiori melliferi, evitando pesticidi nocivi, sostenendo l'apicoltura locale e promuovendo una cultura di rispetto verso le api. In poche parole: bee smart! Ama le api... e ama anche chi se ne prende cura con passione, come noi di Bee Farm.



Il miele, definito anche «oro in barattolo» è un prezioso frutto del patrimonio culturale ticinese, una sorta di elisir che nasce dall'unione tra la magia della natura e la sapiente mano dell'uomo. Oltre ai più svariati utilizzi in cucina e alle sue molteplici proprietà a beneficio della salute, la produzione del miele contribuisce a preservare la flora selvatica e la biodiversità locale.

A partire dal mese di ottobre, presso il nostro Settore Azienda, potrete acquistare il vasetto di miele ticinese di castagno Bee Farm da 250 grammi per i vostri regali con possibilità di personalizzazione.



**Per tutte le informazioni, vedere la nostra pagina pubblicitaria a pagina 15.**