

PRODURRE PACCHI D'APE ALL'INSEGNA DELLA QUALITÀ

Francesco Colafemmina

Luca Consigli, milanese di origini, trapiantato a Lecce da qualche anno, è il titolare dell'Apicoltura La Fenice che in poco tempo è diventata una delle principali realtà in Italia nella produzione e vendita di pacchi d'api, sciami e regine. Le cifre aziendali sono davvero importanti: 6000 pacchi e 20.000 regine vendute ogni anno con trend di crescita notevoli. Nei prossimi numeri racconteremo l'esperienza di altri produttori che hanno utilizzato altri metodi e api. L'obiettivo di Apinsieme è di fornire, sempre, una visione a 360 gradi

Luca, quando ti è venuta l'idea di iniziare a produrre pacchi?

«Tutto nasce nel 2009, quando incontrai in Salento numerosi apicoltori che si lamentavano delle proprie perdite. Forse perché non vengo dal settore, mi venne spontaneo pensare "e perché non le comprate?". Così, quando mi trasferii a Lecce, avviando l'azienda apistica La Fenice, decisi di produrre api».

Raccontaci quindi la realtà della Fenice

«Siamo, forse, uno dei pochi modelli di rete di imprese in apicoltura. La Fenice è costituita da me e da due collaboratori e dipendenti. Ma collaboriamo con altre aziende nel periodo di produzione di pacchi, condividendo la programmazione per soddisfare la richiesta del mercato. Disponiamo di circa 1300 sciami per la produzione dei pacchi cui vanno aggiunti altri 300 per la produzione di regine. In piena stagione diventano circa 2500 che comprendono anche gli sciami che venderemo nella stagione successiva. Produciamo circa 6000 pacchi, 20.000 regine e circa 1500 nuclei. Ma sono tutte cifre in espansione. La nostra azienda è a Lecce e

non escludiamo un domani la possibilità di aggiungere alla produzione di pacchi quella di miele».

Quali sono i vostri obiettivi aziendali?

«Abbiamo puntato tutto sulla qualità. Il che giustifica, tra l'altro, prezzi un po' più alti rispetto a quelli della concorrenza. Abbiamo migliorato i dettagli nella produzione di un pacco d'api. Dettagli non di poco conto come la qualità delle api stesse, ossia quella delle regine e della loro genetica.

Api docili, sane e longeve. Abbiamo una filiera di produzione molto rapida: scolliamo direttamente dal melario e siamo in grado di consegnare pacchi non più vecchi di due giorni.

Abbiamo migliorato la cella di stoccaggio dotata di un motore all'avanguardia, con un sistema di areazione che ci consente di stoccare fino a 400 pacchi a temperatura stabile.

Infine, abbiamo tempi di consegna certi con prenotazioni già a partire dalla fine dell'anno precedente.

E quantità di api precise, anzi spesso più abbondanti del solito».



Luca Consigli nella sua azienda apistica e immagini di lavoro

Parlavi di genetica. Che tipo di api utilizzate e che cosa vi ha condotto a questa scelta?

«Premetto che non siamo dei selezionatori. Certo, assieme alla Tenuta Il Ritiro di Giacomo Acerbi collaboriamo con dei selezionatori in ambito Buckfast. Credo, però, sia più importante spiegare le ragioni della scelta. Soprattutto nella mia zona, il Salento, quando abbiamo avviato la produzione era ormai una problematica stabile quella di importanti fenomeni di malattie della covata, pesti e parassiti. Così è stata una scelta forzata quella di cambiare tutta la genetica delle nostre api, preferendo regine selezionate per essere immuni alle pesti e alle virosi. Con le Buckfast abbiamo risolto il problema definitivamente da qualche anno (*l'apicoltore esprime una propria opinione verso la quale non intendiamo prendere alcuna posizione, N.d.R.*). Questa è almeno la

nostra esperienza. È chiaro che la selezione ormai viene applicata anche nel campo della tolleranza alla varroa.

Anche se operiamo in ambito convenzionale (usiamo l'Apivar in inverno), d'estate usiamo sempre l'ossalico gocciolato e abbiamo intenzione di provare il formico utilizzando il sistema promosso da Savino Petruzzelli con i diffusori di formico, da inserire al centro della covata per mantenere una costante temperatura di evaporazione. Per noi era inutile lavorare con regine "da carne" ossia regine capaci di produrre abbondante covata tutto l'anno, perché questo genere di regine si rivelavano problematiche sia per l'accentuato sviluppo della varroa che per il brusco calo delle medie in alcune fasi dell'anno. Così

oggi usiamo api dalle quali scrolliamo mediamente 1,5 kg di api per 5 volte in stagione e riusciamo comunque a fare circa 10 kg di miele a portasciami. Quest'anno devo dire che a maggio abbiamo già superato i 10 kg».

I pacchi d'api sono utilizzati soprattutto nel nord Europa e non molto in Italia. Personalmente sono un fan dei pacchi d'api rispetto ai nuclei per ragioni di carattere sanitario e di vitalità delle famiglie, raccontiamo tuttavia come possono essere usati i pacchi e quali sono i loro vantaggi.

«I vantaggi sono molteplici. Anzitutto diciamo che spesso ci si trova ad avere molti telai costruiti in magazzino e con il pacco è possibile utilizzarli senza dover immettere nell'azienda ma-

teriale esterno. Il pacco orfano viene usato più che altro per rinforzare famiglie in difficoltà in maniera molto efficace. Se inserite in anticipo le api del pacco possono presto tradursi in covata. Se poi uno non si fida di acquistare cera e vuole evitare malattie può indirizzarsi su pacchi con regine.

Di certo però non si può acquistarlo ad aprile e pensare di farci l'acacia... lo suggerisco di aggiungere covata. Alleggerire qualche famiglia in fase di pre-sciamatura e dare al pacco due, massimo tre, telai di covata.

In 15/20 gg il pacco diventa una famiglia produttiva. Chiaramente tutto dipende dal flusso nettarifero. Certo, questa soluzione intermedia consente di avere un rapido sviluppo. Aggiungerei anche un altro uso dei pac-



chi, quello degli allevatori di regine che se ne servono per riempire i loro nuclei di fecondazione».

Per quanto riguarda i nuclei, invece, come li realizzate?

«Fare nuclei non è sempre così semplice come si crede. Noi cerchiamo anzitutto di non creare mai squilibri nelle famiglie. Se costituiamo uno sciame lo facciamo sempre evitando di mettere telai di covata della stessa età, al fine di garantire un graduale sviluppo numerico delle famiglie. Quindi uno di covata nascente, uno di covata opercolata e uno di covata fresca, per fare un esempio. Inoltre sostituiamo completamente la cera ogni tre anni».

Qual è il vostro mercato di riferimento?

«Sicuramente l'estero. Lì va l'80% dei pacchi, principalmente Francia, Germania e Regno Unito (ma anche Austria, Svizzera, ecc). Ci arrivano comunque richieste da tutta Europa e dal Medio Oriente, dalla Russia, dai paesi dell'Est. I pacchi prodotti a marzo, invece, si vendono generalmente



in Italia. Lo stesso discorso è valido per le regine. In parte viaggiano con i pacchi, ma circa il 50% delle regine viene venduto in Italia».

Quanto è importante la nutrizione nel vostro lavoro?

«La programmazione dei pacchi è molto complessa. In inverno dobbiamo già sapere quanti ne produrremo da metà marzo fino a giugno. Dobbiamo programmare picchi di produzione e calcolare anche possibili cali dovuti a ritorni di freddo. In questi casi la nutrizione serve a garantire un

equilibrio di produzione. A gennaio cominciamo, pertanto, a stimolare le casse con programmi di nutrizione mirata. Perciò lavoriamo con porta sciami in polistirolo (i cosiddetti Pusceddu), dotati di nutritore sul retro che agevolano molto il nostro lavoro».

Come organizzate il lavoro in azienda?

«Puntiamo sulla gestione di squadra. Ciò che abbiamo fatto è stato investire sulle risorse umane. I dipendenti e i collaboratori della Fenice fanno un lavoro di squadra. Tante persone, ragazzi del posto, restano a lavorare con noi negli anni.

Ci sono laureati, giovani e, comunque, il 90% di loro è italiano e sono tutti appassionati a questo lavoro.

Per me è fondamentale insegnargli il più possibile perché così posso occuparmi di altri progetti, fidandomi del loro lavoro e della loro professionalità. Inoltre sono proprio i dipendenti la più grande ricchezza di un'azienda.

Io non voglio avere mercenari! Voglio coesione e lavoro di squadra. L'azienda devono sentirla come una cosa loro. Hanno quindi un ottimo stipendio e anche pagamenti extra al raggiungimento di alcune soglie di produzione, perché è giusto che il ricavo extra venga redistribuito anche fra i dipendenti».





LA LENTE SU

agrumi ed eucalipto. Entrambe sono scomparse in pochi anni. E adesso che ci si è messa di mezzo la Xylella dobbiamo sempre considerare una perdita costante di una percentuale di bottinatrici causata dai trattamenti per contrastare il batterio degli ulivi e i suoi potenziali vettori».

● Francesco Colafemmina

Cosa funziona e cosa non funziona nell'apicoltura italiana?

«L'Italia rispetto ad altri paesi ha un livello apistico, mediamente superiore. Questo sicuramente è uno degli aspetti positivi del nostro settore.

Tuttavia fare apicoltura in Italia è difficile soprattutto dal punto di vista ambientale: avvelenamenti e cambiamenti climatici mettono a dura prova il nostro lavoro. Ricordo che, nel 2010, quando sono arrivato in Salento le produzioni principali erano



Da oltre sessant'anni, di generazione in generazione, progettiamo e costruiamo macchinari e impianti in acciaio inox per il settore dell'apicoltura. I nostri **punti di forza** sono la **qualità**

della lavorazione e dei materiali impiegati offrendo un **prezzo competitivo** nel mercato e la **progettazione "su misura"** del cliente in base alle proprie esigenze.



DISOMELTER, disopercolatrice a coltelli vibranti riscaldati completa di telaio e fondicera diretto. Il fondicera separa la cera fusa dal miele, mantenendo integre le proprietà del prodotto.



SMIELATORE PROFESSIONALE da 28-36-48-72 favi, completamente costruito in acciaio inox. Con pannello di controllo TOUCHSCREEN, per l'inserimento di numerose ricette. Disponiamo inoltre di altre tipologie di smielatori, adatte per qualsiasi esigenza.

GIORDAN SRL - VIA LAGO D'ISEO, 1 - 36015 SCHIO (VI) - ITALY

Tel. +39 0445 540388 - Fax +39 0445 541084 - E-mail: info@giordaninox.it - www.giordaninox.it