

SI TROVA A BARGE LA FABBRICA DELLE “REGINE”



Ibisco, l'“apifattura”

L'IMPRESA DEL GIOVANE RUDY CRESPO, NATA DALL'AMORE PER LA NATURA, STA ACQUISENDO VALENZE PROFESSIONALI INSOLITE IN UN SETTORE DOVE ANCORA PREDOMINA LA DIMENSIONE AMATORIALE

È avviata a divenire una della più grandi aziende apistiche del settore occidentale del Piemonte l'“Ibisco” di Barge, fondata da Rudy Crespo nel 1997, quando aveva appena 22 anni.

«L'amore per le api lo sviluppai casualmente. Quattordicenne, seduto sulle sponde di un laghetto, osservavo il lavoro di un vecchio apicoltore - racconta -. Ci metteva passione e sensibilità e fui presto conquistato da quell'insolita occupazione. Acquistai un testo di apicoltura e l'interesse crebbe, tanto che mio padre dovette regalarmi due alveari».

Far diventare mestiere un passatempo non è stato facile per Rudy, scoraggiato, a volte, dalla giovane età e dalla scarsità di risorse, ma la volontà era tanta.

«Per due stagioni operai in aziende professionali di notevoli dimensioni, in Emilia ed in Lombardia. Là ho trovato chi mi ha insegnato molto».

1.500 ALVEARI

“Ibisco” è il nome di un fiore che cresceva nel giardino dei Crespo e Rudy ha trovato naturale legarlo alla sua nuova azienda. Oggi “Ibisco” significa 1.500 alveari dislocati in sei regioni (Piemonte, Lombardia, Liguria, Emilia, Toscana e Basilicata). «In inverno andiamo in Sicilia, dove le api iniziano a lavorare prima - spiega -. All'epoca del raccolto ogni postazione raggruppa da 40 a 90 arnie, che diventano 200 in inverno».

Se le più grandi aziende apistiche si trovano a Novara, Alessandria e Cuneo o, in Lombardia, a Varese, quella bargese ha dimensioni superiori a tutte le altre esistenti nel Pinerolese e nel Saluzzese.

Produce ben 24 tipi di miele sui 37 ottenibili in Italia: abete, acacia, arancio, asfodelo, biancospino, borragine, cardo, castagno, ciliegio, corbezzolo, erba medica, erica, eucalipto, girasole, limone, lupinella, mandorlo, millefiori,

fiori del Monviso, rododendro, rosmarino, aulla, tarassaco, tiglio e timo.

«Solo a Barge se ne realizzano tre: tarassaco, acacia e castagno. Ora sta arrivando sul mercato anche la “melata”, commercializzata soprattutto nel Nord Europa, prodotta partendo dalla secrezione della metcalfa pruinoso, un parassita. Nasce da un infestante, insomma: le api in quel caso non bottinano nettare su un fiore, ma raccolgono lo zucchero che gli afidi non consumano ed espellono. È un miele scuro, usato soprattutto in pasticceria. La “melata” più pregiata è quella di abete, ma qui da noi se ne produce pochissima, nelle Valli Varaita e Maira».

“Ibisco” occupa 4.000 metri di superficie coperta e 1.000 sono adibiti a laboratorio di lavorazione.

ATTORNO 500 APICOLTORI

I dipendenti sono quattro e gli addetti, complessivamente, otto, ma offre lavoro anche agli stagionali. «Attorno ruotano 500 apicoltori ed offro servizi di assistenza agli hobbysti del circondario, che solo a Barge sono una trentina». Crespo si dedica anche alla sele-

zione genetica delle regine madri dell'ape mellifera ligustica, che debbono avere caratteristiche di docilità, poca propensione alla sciamatura, ottima produzione e buona gestione invernale. E seleziona inoltre l'ape carnica, studiata per i climi più freddi.

«Per evitare gli ibridi, la fecondazione delle regine madri viene fatta sotto tunnel o in laboratorio tramite inseminazione strumentale. Proprio quest'anno ho acquistato un microscopio binoculare, la siringa per la raccolta dello sperma del fuco ed attrezzatura varia per l'inseminazione che effettuiamo con l'apporto di una biologa».

L'occupazione principale dell'azienda, quindi, non è produrre miele, polline, pappa reale, ma api selezionate, famiglie, sciami e api regine. Va da sé che occorre mantenersi costantemente informati e possedere basi scientifiche professionalmente solide. Per farlo, Crespo e i suoi collaboratori, annualmente, frequentano corsi e fiere internazionali (a Budapest, Lubiana, Madrid, Città del Capo). Mantengono inoltre i contatti con le grandi aziende d'avanguardia, che si trovano soprattutto negli Stati Uniti ed in Nuova Zelanda.

PRODURRE REGINE CONVIENE

L'“Ibisco”, naturalmente, frequenta le grandi fiere da Piacenza a Castel S. Pietro di Bologna, da Montalcino di Siena ad “Apimarche e “Città del miele”, che si tiene a Ripacandida di Potenza.



«Commercializzare api conviene. La maggior parte degli apicoltori manca d'esperienza e finisce col lasciarle morire poiché non è in grado di curarle».

L'azienda, in crescita, è alla ricerca di collaboratori, fornisce a chiunque assistenza gratuita ed è interessata ad acquistare il prodotto degli hobbysti.

Crespo, oltre al laboratorio in frazione Torriana di Barge, gestisce un negozio nel centro di Saluzzo, in piazza Denina, mentre lo scorso settembre ne ha aperto un altro a Luserna S. Giovanni, in via Gianavello. Vi vende frutta, verdura e prodotti dell'apicoltura, ma solo una piccola parte proviene da fuori azienda: «In quel caso la scelta cade sui produttori locali più affidabili».

Il cavallo di battaglia non “apistico” è la farina di meliga della qua-

lità “pignolètt”, commercializzata dalla “Ibisco” col nome “Mia veja polenta”. Altro prodotto di punta è l'olio d'oliva extravergine “Èl bon euli” prodotto in Basilicata.

«Abbiamo acquisito una piccola notorietà - sottolinea con giusto orgoglio - L'“Ibisco” è comparsa più volte in tv, non solo nella trasmissione “Obiettivo agricoltura” di Telecupole, ma anche nella puntata che “Mela verde” di Rete 4 ha dedicato alla Val Maira». □

IBISCO

via S. Antonio 17
Barge, frazione Torriana
tel. e fax 0175 346.655
Show room: piazza Denina
4, Saluzzo; via Gianavello
31, Luserna S. Giovanni.
E-mail: ibiscoapi@inwind.it.



Il nostro futuro sta nella ricchezza delle tradizioni del passato!

Se volete riscoprire il sapore del pane lavorato ancora a mano e cotto nel forno a legna. I nostri mulini macinano i grani poche ore prima della panificazione, così da lasciare intatte le sostanze nutritive. Le farine e tutti gli altri ingredienti sono rigorosamente

Mulini a pietra

Biodinamici.
Venite a trovarci

Bio-arte bianca
lo trovate a

PINEROLO - Via F.lli Giuliano 9/11

IL LUNEDI' E IL GIOVEDI' h 9,00 - 12,00

LAB. PRAROSTINO - Via Grigli, 56 - Tel. e Fax 3343379838

E-mail: a.nzulla@tiscalinet.it