

DA COLTIVARE Idee CONAPI

Periodico di Conapi - Anno 1 numero 1 febbraio 2004
CONSORZIO NAZIONALE
APICOLTORI E AGRICOLTORI
BIOLOGICI ITALIANI

via Idice 299 - 40050 Monterenzio (BO)
tel. 051 920283 - fax 051 920530
www.conapi.it

scrivete a: ideedacoltivare@conapi.it

Coordinamento editoriale: Koiné Comunicazione
Progetto grafico: Stefano Lorenzan

QUALITÀ, IDENTITÀ, PROTAGONISMO:

I PRODUTTORI DI CONAPI

Se ogni società fra persone ha una finalità, la nostra è così riassumibile: conquistare mercati per prodotti che ci rappresentino, che rendano riconoscibile ed apprezzato il nostro lavoro, il territorio da cui provengono, l'impegno con il quale operiamo. Prodotti che ci consentano una relazione fiduciaria con chi li consuma. Insisto su questo, poiché se ogni agricoltore nostro socio, nel suo lavoro, terrà sempre in mente questa relazione, in ogni fase del suo operare agirà in modo responsabile, o come si dice oggi più modernamente, "sostenibile". Essere parte di una squadra che costruisce, inventa, rispetta. Ovvero che si proietta nel futuro, che guarda avanti e non al solo al presente, al "mordi e fuggi", che investe, che "gli importa". Questo foglio (e ringrazio tutti quelli che vi contribuiranno), parlerà a tutti noi di questa squadra, di quello che facciamo, di tutte le cose che i nostri soci - che sono tanti ed anche distanti fra loro - fan-



no. Che sia riso, grano, pappa reale, pasta, mieli o cacao, ci importa come vengono prodotti, come vengono confezionati e come vengono venduti. Ed anche a chi. Insomma per quattro numeri l'anno "Idee da coltivare" ci dirà di noi tutti, di chi siamo e di chi collabora al nostro successo, alla valorizzazione della nostra qualità e della nostra identità. Buon lavoro a tutti!

Lucio Cavazzoni, Presidente di Conapi



Gianluca Faraone presenta la Placido Rizzotto ai soci

che due cooperative sociali e agricole siciliane, la "Placido Rizzotto" e la "Lavoro e Non Solo", che fanno parte dell'associazione Libera e che coltivano terreni confiscati ai mafiosi praticando l'agricoltura biologica. Producono pasta artigianale, farina di semola, vini e altri prodotti. Per dare ancora più valore a tale presenza, Gianluca Faraone, giovane presidente della cooperativa Placido Rizzotto, è stato eletto nel consiglio di amministrazione del consorzio, in sostituzione del dimissionario Vincenzo Santeusano.

E' inoltre in fase di consolidamento il rapporto di Conapi con Banca Etica, fondamentale partner finanziario per il decollo di nuove iniziative e per il finanziamento dei soci.

Sulla stessa linea strategica di sviluppo si colloca l'aumento delle attività svolte nell'ambito del commercio equo e solidale, tramite il lancio di nuovi prodotti e lo sviluppo del progetto di cooperazione internazionale Sin Fronteras. Di fondamentale importanza, in questo senso, è stato il gradimento unanime espresso dai soci alla proposta di aprire il corpo sociale a cooperative extraeuropee, in particolare quelle appartenenti al circuito del

fairtrade, operanti cioè nel commercio equo e solidale.

SVOLTA STORICA.

Siamo a un passaggio storico, quindi, perché, come ha affermato il presidente di Conapi Lucio Cavazzoni, "una esperienza fortemente radicata su tutto il territorio italiano come la nostra decide di divenire sin fronteras, cioè di condividere con altri prodotti e produttori i principi fondamentali in cui crede: la qualità, l'identità e il protagonismo degli agricoltori". Il primo effetto di questa apertura è la vendita, nei mercati locali del Centramerica, della pasta "bio" Libera terra da parte delle cooperative di piccoli produttori di cacao e miele del Costa Rica. "E' la filosofia che come Consorzio inseguiamo da anni - ha spiegato Cavazzoni ai soci - che coniuga qualità, identità, innovazione e protagonismo dei produttori. Intendiamo portare al consumatore un concetto nuovo, trasversale ai prodotti e alle loro provenienze, di grande responsabilità ed impegno diretto nella qualità, nella tutela dell'ambiente, nella relazione diretta fra produttore e consumatore. E non un consumatore passivo, ma consapevole. Per questo i frutti del nostro lavoro hanno tutti un nome e un cognome, i nostri. Vogliamo stringere un patto con chi li consuma, trasparente e reciproco: lavoriamo per ottenere prodotti che puntano all'eccellenza, che sono espressione del territorio che li ha generati, che sono realizzati con etica e che spesso sono portatori di un grande messaggio".

RAMI PROTESI oltre le frontiere

L'ASSEMBLEA DEI SOCI CONAPI DEL 15 NOVEMBRE HA DISCUSO ED APPROVATO NUOVI ADEMPIMENTI PER ORGANIZZARE AL MEGLIO I CONFERIMENTI E LA POLITICA COMMERCIALE ED HA SANCITO L'APERTURA DEL CONSORZIO AD ALTRE PRODUZIONI E ALTRI PRODUTTORI, PER CONDIVIDERE I PRINCIPI FONDAMENTALI DEL NOSTRO LAVORO

Partecipazione e apertura. Si può riassumere in queste due parole l'incontro-assemblea dei soci di Conapi che si è tenuto a Loiano, Bologna, il 14 e 15 novembre scorsi. Incontro-assemblea perché la seduta ufficiale, che si è tenuta il 15 mattina, è stata preceduta, il 14, da un incontro informale comunque molto partecipato.

PARTECIPAZIONE.

Hanno preso parte ai lavori 116 soci su 188 aventi diritto di voto, numeri che sono espressione di una partecipazione importante: il Conapi è insomma una realtà verso la quale la maggioranza dei soci esprime un forte senso di appartenenza.

L'appuntamento d'altronde si prefigurava particolarmente importante. Infatti l'ordine del giorno prevedeva,

oltre alle rituali approvazioni del bilancio, dei prezzi di saldo 2002 e della relazione sulla gestione del Consiglio di Amministrazione, anche l'approvazione di nuove modalità per determinare la consistenza dei conferimenti di miele durante la stagione produttiva, il rinnovo del collegio sindacale, l'elezione di un consigliere di amministrazione, l'approvazione del regolamento interno per conferimenti di prodotti diversi dall'apicoltura, la comunicazione dei prezzi di acconto dell'attuale annata apistica e, soprattutto, la valutazione della possibilità di ammissio-

ne, fra i soci, di cooperative estere operanti nel settore del commercio equo e solidale.

APERTURA.

Il nocciolo dell'assemblea sono state in ogni caso le decisioni relative allo sviluppo del consorzio nell'apicoltura e in altri settori agricoli, con l'obiettivo di perseguire la finalità mutualistica sia attraverso i settori dell'economia etica che di quella a basso impatto ambientale.

Una parte significativa della discussione ha riguardato le modifiche al regolamento dei conferimenti di miele per contrastare l'atteggiamento

opportunistic definito da alcuni come "la politica delle due ciabatte". Si è deliberato che è indispensabile per la migliore efficienza e programmazione del consorzio conoscere per tempo i quantitativi d'alveari dei soci che affrontano la nuova stagione, le quantità e le tipologie di miele che si conseguono. Su tali novità avremo modo di tornare ampiamente con il prossimo numero di "Idee da coltivare". L'assemblea del 15 novembre ha sancito l'ingresso ufficiale nel consorzio di alcuni produttori biologici di riso (quelli piemontesi di Oryza, che hanno portato in dote una grande capacità produttiva e una eccezionale tracciabilità di prodotto), di frutta semilavorata (la cooperativa Agri Santerno) e di cereali.

Hanno aderito a Conapi an-



presentazione di Oryza, produttori di riso del vercellese

Nel corso dell'anno 2002, al termine del processo di lavorazione del miele, Conapi prima in Italia nel suo settore, ha inserito un depuratore a fanghi attivi per il trattamento biologico delle acque di scarico prima del loro invio in fognatura.

Una scelta che è in linea con la Certificazione ambientale internazionale UNI EN ISO 14001 e con la norma e il regolamento europeo Emas, conseguiti

SCELTA PER L'AMBIENTE: IL NUOVO DEPURATORE PER LE ACQUE

da Conapi nel 2002, che prevede un impegno costante da parte dell'azienda per migliorare il rapporto con l'ambiente, ridurre l'inquinamento e diminuire l'impatto. Il depuratore è costituito da tre vasche poste in successione: la vasca di accumulo in cui arrivano, direttamente

dalla produzione, le acque di lavaggio delle attrezzature e degli impianti; la vasca di ossidazione, in cui avviene la degradazione dei nutrienti presenti; e infine la vasca di sedimentazione in cui vengono recuperati i fanghi e l'acqua, ormai limpida, viene scaricata in fognatura. Il princi-

pio del funzionamento del depuratore è semplice: in pratica nella vasca di ossidazione vengono "allevati" i fanghi, ossia i microrganismi capaci di nutrirsi del materiale organico disciolto nelle acque di scarico. Le acque di scarico sono costituite sostanzialmente da acqua e miele poiché

derivano dal lavaggio degli impianti di lavorazione. I fanghi, nutrendosi del miele, lo sottraggono all'acqua, che risulta così "purificata".

Il depuratore ha una capacità depurativa di circa 7 metri cubi di acqua al giorno. Per il suo funzionamento, è necessaria un'assistenza tecnica quotidiana e costante che consiste nella pulizia di alcuni strumenti di misura e nella verifica del funzionamento di pompe e apparecchiature.

Conapi
all'Apimel
di Piacenza

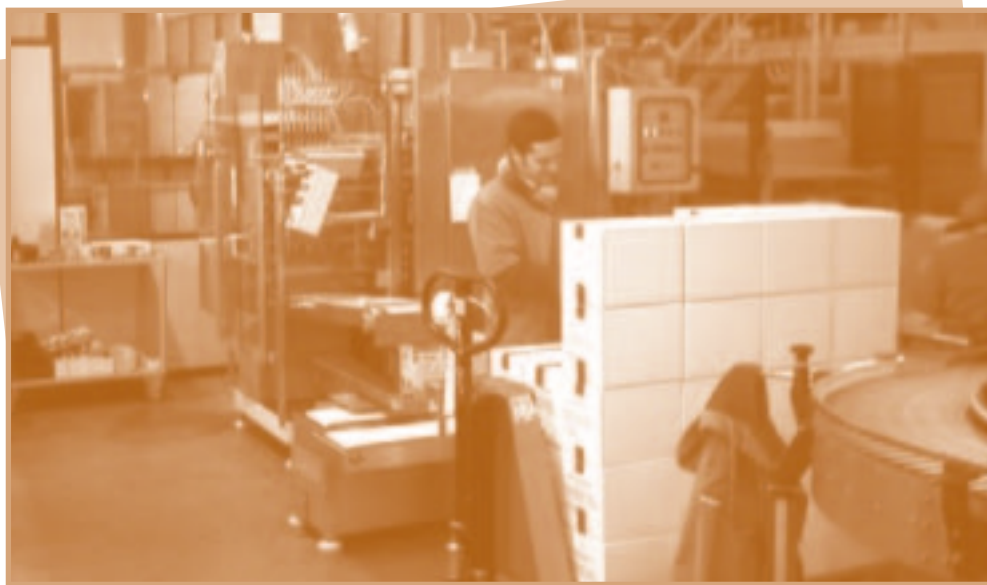
La positiva partecipazione al congresso dell'Associazione Apicoltori Professionisti Italiani (AAPI), che si è svolto a gennaio ad Olbia, ci ha permesso di far conoscere Conapi all'interno del mondo apistico. Sulla scia di questa esperienza, dal 5 al 7 marzo saremo anche all'Apimel di Piacenza, il più importante appuntamento annuale del settore, con un nostro stand. Sarà l'occasione più opportuna anche per presentare la nuova brochure del Consorzio, un fascicolo che fotografa la nostra realtà associativa e la filosofia di lavoro che sta alla base dell'attività di Conapi e dei suoi produttori. Il fascicolo è a disposizione dei soci che vogliono utilizzarlo o vogliono divulgare il progetto di Conapi anche presso altri produttori.

IL CONTROLLO di qualità

DI ILARIA COMETTO, BIOLOGA DI CONAPI - ILARIACOMETTO@CONAPI.IT

In Conapi, ogni partita di miele conferita dagli apicoltori soci viene valutata presso il Laboratorio Controllo Qualità che utilizza alcuni parametri indicatori. Le analisi eseguite comprendono la misurazione dell'HMF, dell'umidità e del colore, la valutazione sensoriale, l'analisi pollinica e le analisi chimiche dei residui.

La misurazione dell'HMF (idrossimetilfurfurale) fornisce informazioni sulla freschezza del miele. Questo composto è virtualmente zero nel miele appena prodotto e aumenta man mano che il miele invecchia. Si origina infatti dalla degradazione degli zuccheri semplici del miele, in particolare del fruttosio. La formazione dell'HMF viene accelerata dai trattamenti termici e dalle alte temperature che il prodotto può subire durante la conservazione. Il limite di legge per il miele destinato al consumo diretto è di 40 mg/kg, al di sopra del quale esso può essere destinato soltanto all'utilizzo industriale. Nel Regolamento dei conferimenti di Conapi sono previsti incentivi e penalizzazioni mirati, per premiare il prodotto più fresco. L'umidità è la percentuale di acqua contenuta nel miele e dà informazioni su come si conserverà. Infatti il miele, se mantenuto in



IL LABORATORIO
DI CONTROLLO
ANALIZZA
ATTENTAMENTE
OGNI PARTITA
DI MIELE
IN OGNI SINGOLO
ASPETTO
PER ASSICURARE
AI CONSUMATORI
UN PRODOTTO
SANO E GENUINO

condizioni ottimali, non deperisce. Tuttavia, se il contenuto in acqua è elevato, può andare incontro a fermentazione, con alterazione della sua composizione e delle caratteristiche organolettiche. Il limite di legge per l'umidità del miele è pari al 21% ma in genere si considera una percentuale del 18% come limite massimo per scongiurare l'insorgere di fermentazioni. Il colore viene misurato attraverso i mm della scala di intensità di Pfund che prevede punteggi di colore compresi tra 5 e 100. Non è possibile dire quale sia il colore "migliore" per il miele poiché ogni categoria possiede un colore di riferimento che è quello più rispondente all'origine botanica considerata.

parte di personale addestrato e consiste nel caratterizzare odori, sapori e aromi che variano al variare delle specie botaniche a partire dalle quali il miele è stato prodotto. E' un controllo importante, utile sia per escludere la presenza di difetti dovuti a fermentazioni indesiderate o a errate pratiche apistiche, sia per valutare la rispondenza del miele ad una determinata denominazione botanica (per i mieli uniflorali). Inoltre, nella determinazione dell'origine del miele, viene eseguita l'analisi pollinica che, attraverso l'esame microscopico e il riconoscimento dei pollini presenti nel miele, permette di risalire alle piante che l'ape bottinatrice ha visitato durante la raccolta del nettare e quindi all'origine botanica del

prodotto. Permette inoltre di verificarne l'origine geografica. La pratica che negli ultimi anni ha acquisito importanza sempre maggiore nel Controllo Qualità di Conapi è l'analisi dei residui, ossia la ricerca di quelle sostanze che possono rimanere nel miele in seguito ai trattamenti con farmaci veterinari e/o altri prodotti chimici, eseguiti durante la gestione degli alveari. La ricerca dei residui viene eseguita in parte presso il Laboratorio interno di Conapi, in parte presso laboratori esterni qualificati. Il piano delle analisi dei residui viene definito da Conapi all'inizio di ogni stagione di conferimento e prevede attualmente il controllo di oltre l'80% del miele conferito ogni anno. I principi attivi ricercati comprendono pesticidi, acaricidi e antibiotici ma la lista delle molecole si allunga purtroppo di anno in anno in seguito ad ogni nuova "allerta sanitaria" e alle informazioni provenienti dal mondo degli apicoltori sull'utilizzo di nuovi principi attivi.

La valutazione sensoriale si svolge attraverso l'assaggio del miele da

prodotto. Permette inoltre di verificarne l'origine geografica. La pratica che negli ultimi anni ha acquisito importanza sempre maggiore nel Controllo Qualità di Conapi è l'analisi dei residui, ossia la ricerca di quelle sostanze che possono rimanere nel miele in seguito ai trattamenti con farmaci veterinari e/o altri prodotti chimici, eseguiti durante la gestione degli alveari. La ricerca dei residui viene eseguita in parte presso il Laboratorio interno di Conapi, in parte presso laboratori esterni qualificati. Il piano delle analisi dei residui viene definito da Conapi all'inizio di ogni stagione di conferimento e prevede attualmente il controllo di oltre l'80% del miele conferito ogni anno. I principi attivi ricercati comprendono pesticidi, acaricidi e antibiotici ma la lista delle molecole si allunga purtroppo di anno in anno in seguito ad ogni nuova "allerta sanitaria" e alle informazioni provenienti dal mondo degli apicoltori sull'utilizzo di nuovi principi attivi.

prodotto. Permette inoltre di verificarne l'origine geografica. La pratica che negli ultimi anni ha acquisito importanza sempre maggiore nel Controllo Qualità di Conapi è l'analisi dei residui, ossia la ricerca di quelle sostanze che possono rimanere nel miele in seguito ai trattamenti con farmaci veterinari e/o altri prodotti chimici, eseguiti durante la gestione degli alveari. La ricerca dei residui viene eseguita in parte presso il Laboratorio interno di Conapi, in parte presso laboratori esterni qualificati. Il piano delle analisi dei residui viene definito da Conapi all'inizio di ogni stagione di conferimento e prevede attualmente il controllo di oltre l'80% del miele conferito ogni anno. I principi attivi ricercati comprendono pesticidi, acaricidi e antibiotici ma la lista delle molecole si allunga purtroppo di anno in anno in seguito ad ogni nuova "allerta sanitaria" e alle informazioni provenienti dal mondo degli apicoltori sull'utilizzo di nuovi principi attivi.

ACACIA, ARANCIO, CASTAGNO E MILLEFIORI: INDICAZIONI DI PRODUZIONE PER IL 2004

DI GIORGIO BARACANI, RESPONSABILE RAPPORTO SOCI - GIORGIOBARACANI@CONAPI.IT

Come alcuni di voi ricorderanno, fino ad alcuni anni fa Conapi dava ai propri soci indicazioni di produzione in modo da calibrare la nostra offerta sulle esigenze del mercato. Una consuetudine che ha conosciuto un periodo di pausa a causa della scarsità di produzione degli ultimi anni che non ci consentiva più di scegliere o tarare il nostro fabbi-

sogno ma che ci imponeva di offrire semplicemente miele. Oggi, "sfruttando" anche l'opportunità che ci viene data con questo nuovo strumento di informazione, vorremmo riprendere questa sana abitudine in un'ottica di miglioramento dei rapporti con i soci e nell'interesse dello stesso consorzio secondo quanto è stato stabilito nel regolamento. Ad alcuni di

voi potrebbe sembrare banale dare delle indicazioni in questo momento, ma pensiamo che sia strategicamente importante farlo in un periodo in cui Conapi sta già facendo delle stime sull'andamento di quest'anno e voi state già progettando l'annata appena cominciata. Intanto la prima indicazione è più che altro un'esortazione: serve miele, tanto miele

per affrontare la prossima stagione commerciale e, se possibile, per fare un po' di scorta! Abbiamo urgente bisogno di miele di acacia, arancio, castagno, millefiori chiaro e di montagna e vi chiediamo dunque di conferirli al Consorzio quanto prima. Un'ultima raccomandazione: quella di essere il più precisi possibile nella compilazione della modulistica. Dai documenti che siete tenuti a farci pervenire dipendono le informazioni che ci consentono di programmare al meglio la prossima stagione commerciale.

TECNICA
QUALITÀ

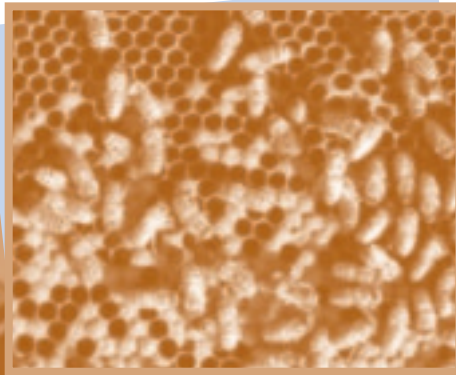
TRASPARENZA COMPLETA

a garanzia di qualità

LA NUOVE LINEE MIELIZIA
"IL NOSTRO MIELE"
CON LA CARTA D'IDENTITÀ
E "GRANDI MIELI D'ITALIA"
CON TRACCIABILITÀ ON LINE

PRODOTTI
AZIENDA

La sfida degli apicoltori di Conapi è sempre più quella di valorizzare le produzioni locali mantenendo al contempo elevati i parametri qualitativi. Per questo Conapi si è posto l'ambizioso obiettivo di estendere la tracciabilità su gran parte della produzione dei soci. Prime in ordine di tempo, in questo senso, sono le due nuove linee di mieli: "Il Nostro Miele" e "Grandi Miel d'Italia". La linea "Il nostro miele" propone il primo miele da agricoltura biologica con la carta d'identità, disponibile in sei differenti varietà (miele di acacia, di eucalipto, millefiori, di bosco o melata, di castagno, di arancio) confezionate in pratici vasetti da 250g. Marcello Ortolani, Manlio Pugliesi, Barbara Leida, Luca Bonizzoni, Severino Pagliaro e Fabrizio Tieri sono solo alcuni degli apicoltori di Conapi



che attraversano l'Italia dalla Sicilia alla Valle d'Aosta per raccogliere il miele più pregiato. Ed è proprio la storia di questo miele quella che essi stessi raccontano dai vasetti, su ognuno dei quali è indicato il nome e cognome degli apicoltori che lo hanno raccolto, la provincia di provenienza, la data di

raccolta, i consigli d'uso, la numerazione progressiva del vaso e del lotto e gli abbinamenti gastronomici che ne esaltano il gusto e il profumo.

Le seconda linea che propone una completa tracciabilità del prodotto è quella dei "Grandi mieli d'Italia", mieli "doc" provenienti dalle zone italiane

più vocate e confezionati in vasi da 400g. Per seguire le tracce di questi prodotti è sufficiente collegarsi al sito www.mediterrabio.com, e digitare nell'apposita casella il numero di lotto riportato sul sigillo della confezione: si potrà risalire così ai nomi degli apicoltori che lo hanno raccolto.

IL RISO BIOLOGICO ALCE NERO

CON LA CARTA D'IDENTITÀ

Dopo il miele, anche il riso biologico prodotto dai soci di Conapi viene messo in vendita al pubblico corredato da una propria Carta d'Identità. Commercializzata con il marchio Alce Nero, ogni confezione ha un'etichetta nella quale sono indicati il nome del produttore, della cascina e del comune nel quale il riso è stato coltivato, le dimensioni dell'azienda nonché il numero della confezione e il totale di quelle messe in vendita.

Tre i tipi di riso da scegliere con questo sistema di tracciabilità: baldo bianco, baldo integrale e arborio bianco. A lavorarli sono i risicoltori di Oryza, da poco soci di Conapi, che in sei cascine fra Vercelli e Novara coltivano quasi 500 ettari di terreni: Daniele Manzo e Giorgio Tinarelli, due giovani fermenti convinti che la qualità paghi, e Antonio Usebione, proprietario della riseria che trasforma solo riso biologico.

La coltivazione biologica del riso comporta la fertilizzazione organica dei terreni e la rotazione delle colture, con la conseguenza che la pianta



viene nutrita costantemente durante tutto il ciclo di crescita, a vantaggio del consumatore che acquista un prodotto ricco di tutte le sue proprietà nutritive. Anche la lavorazione contribuisce a rendere questi tre risi vere e proprie eccellenze: sono infatti poco lavorati e mantengono intatto un maggior quantitativo di proteine e di vitamine. Di fondamentale importanza è poi la bassissima percentuale di grani rotti presenti in ogni confezione: l'1-1,5 per cento contro il 5 per cento a chilo permesso dalla legge. I grani spezzati infatti assorbono maggiormente l'acqua, modificano i tempi di cottura e incidono sul gusto finale del riso.

Il *riso baldo* è una varietà di vecchia

confezione, che si adatta bene alla coltivazione biologica perché ha un'energia germinativa rapida e una taglia alta (sopra il metro e 20) che permette di "soffocare" le basse piante infestanti, anche se ne penalizza la produzione. Da un punto di vista organolettico questi chicchi di riso sono particolarmente ricchi di amilosio, quindi assorbono meglio il condimento. Il granello è superfino: quando cuoce cresce ulteriormente di dimensioni, ma mantiene staccato un chicco dall'altro. L'anno scorso sono stati circa 7 mila i quintali di baldo prodotti da Oryza, tutti conferiti a Conapi. La versione *integrale* richiede ovviamente un tempo di cottura più lungo e permette una maggior conservazione di sostanze nutritive. Anche il *riso arborio* ha taglia alta e come varietà è ancora più antico del baldo. Il suo granello si presenta opaco e con una perla centrale, ossia con zone d'aria all'interno del chicco. Durante la cottura questi spazi vuoti si riempiono d'acqua, permettendo la penetrazione del brodo, che arricchisce il riso con suoi profumi.

FACCE DA CONAPI

Alla scoperta dei professionisti che lavorano per il Consorzio

Nome: Nicoletta Maffini

Incarico: responsabile Mercato Italia di Mediterraneo, la società che commercializza i prodotti a marchio Milizia, Alce Nero, Mondovero e Libera.

Età: 34 anni

Stato civile: sposata e mamma di una bimba di due anni.

Titolo di Studio: laurea in economia e commercio

Studi ulteriori: master in marketing e sviluppo commerciale a indirizzo internazionale con i fondi Ue e della Regione Emilia Romagna

Esperienze lavorative precedenti: dal '96 al '99 ha lavorato, sempre in ambito commerciale, presso un'altra azienda del settore alimentare.

Di cosa ti occupi?

Il mio ruolo principale è la gestione di alcuni dei nostri clienti, in particolare Coop e Gruppo Pam per quanto riguarda la Grande Distribuzione Organizzata, ma anche i grossisti che lavorano con i negozi di alimentazione naturale, alimentari, gastronomie e il gruppo Naturasi. Mi occupo anche di comunicazione e marketing, della gestione delle fiere, coordino l'attività dell'ufficio stampa e seguo l'agenzia creativa per la realizzazione di materiale a supporto della vendita e per la pianificazione pubblicitaria.

Quali sono i punti di forza dei prodotti commercializzati da Mediterraneo?

La qualità, la tracciabilità, le caratteristiche organolettiche, la sicurezza alimentare intesa come accurati e costanti controlli effettuati durante le diverse fasi di lavorazione. Per tracciabilità intendo il nuovo percorso intrapreso dall'azienda che consente al consumatore di sapere, attraverso l'etichetta o navigando nel nostro sito, dove è stato coltivato il prodotto, le quantità complessive prodotte, il periodo dell'anno in cui è stato coltivato, i consigli d'uso.

Quali sono le principali difficoltà che incontri quotidianamente nel tuo lavoro?

Sono quelle che nascono dalla concorrenza, che spesso ha prezzi più competitivi, cioè un buon rapporto qualità prezzo, ma anche dalla scarsa attenzione dei nostri interlocutori, che raramente hanno la voglia e l'interesse di ascoltare quanto abbiamo da raccontare sulle caratteristiche dei nostri prodotti! Per noi che siamo una piccola azienda, non è semplice confrontarsi con le multinazionali che ormai compongono il 90% del mercato!



La strada sale e scende, stretta e tortuosa, sulle colline di Casteggio, prima di allargarsi sul piazzale dell'azienda agricola di Luca Bonizzoni e Anna Martinuz. Presso questi soci di Conapi la scorsa estate hanno svolto uno stage tre apicoltori provenienti dall'America Latina: Victor dall'Argentina, Maynor dal Nicaragua e Luis dal Guatemala. Conapi ha infatti messo a disposizione nel 2003 quattro borse di studio. Due, quelle che hanno permesso l'arrivo di Maynor e Luis, si tengono proprio presso l'azienda di Bonizzoni, che è anche membro del consiglio di amministrazione di Conapi e presidente dell'AAPI, Associazione Apicoltori Professionisti Italiani. Le cooperative di cui fanno parte Luis e Maynor rientrano infatti entrambe nel progetto della cooperativa internazionale Sin Fronteras, nell'ambito del commercio equo e solidale. La borsa di studio di Victor, invece, è elargita dall'Università di Tandil - dove ha sede la un'importante facoltà di

DALL'AMERICA LATINA all'Italia

LO STAGE DI LUIS DAL GUATEMALA, MAYNOR DAL NICARAGUA E VICTOR DALL'ARGENTINA, OSPITI DI LUCA BONIZZONI A CASTEGGIO (PAVIA)



Maynor Torrez Flores, della cooperativa nicaraguense Cosatin è stato impegnato invece in tutte le attività di cui si occupa direttamente Bonizzoni, muovendosi fra gli alveari e la campagna. Tecnico in apicoltura, in patria lavora nella commercializzazione del caffè prodotto dalla sua cooperativa, che ha sede a Boaco, nella regione Chontales, e che interessa un'area di circa 900 km². Il problema principale, anche in Nicaragua, è quello delle malattie delle api, "per questo - spiega - cerchiamo di organizzare corsi di formazione per combattere la varroa". "Victor invece - afferma Bonizzoni - si è occupato delle api regine. L'Università di Tandil ed il gruppo di ProApi infatti stanno lavorando su questioni molto importanti anche per noi apicoltori italiani". L'azienda dà agli stagisti un piccolo stipendio. "Piccolo per noi - rileva Luca -

ma grande per loro, il rapporto è di uno a cinque. Grazie a questo riescono ad effettuare degli investimenti in patria. Maynor ad esempio aveva 30 alveari,

adesso ne ha 180 e con l'equosolidale riesce a mantenere bene la sua famiglia". Lo stage a Casteggio non è stato ovviamente privo di difficoltà, prima fra tutte quella linguistica. "Ci si rende conto - sottolinea Bonizzoni - di come siano diversi le mentalità, i modi, i tempi. Quelli occidentali sono più rapidi mentre per loro il ritmo di lavoro è più lento. La difficoltà principale è stata, però, la nostalgia di casa". L'obiettivo

adesso è di rinforzare il "gemellaggio", andando in America Latina. "Ho in mente un progetto sulle api regine... In America Latina allevano api africanizzate, molto aggressive. Per questo da quattro anni sto progettando di realizzare là un centro di produzione. Sarebbe il modo, oltretutto, per dare lavoro a moltissima gente, perché si tratta di un'attività che richiede molta manodopera e poco investimento".

L'AZIENDA DI LUCA BONIZZONI

L'Azienda Agricola Luca Bonizzoni s.s., che conta come soci Luca Bonizzoni e Anna Martinuz, sorge sulle colline di Casteggio, in provincia di Pavia. Ha una produzione di 5 mila api regine all'anno. Mille servono per il ricambio interno, le altre vengono vendute. I circa settecento alveari consentono una produzione annuale fra i 300 e i 500 quintali di miele. Luca Bonizzoni, fra i fondatori di Conapi nell'83-'84, conferisce al consorzio attualmente circa tre quarti del miele che raccoglie, tutto certificato biologico. A Casteggio si fa tutto, dalla produzione al confezionamento. Si lavora sodo da marzo a ottobre, più altri due mesi nei quali le api vengono portate in Sicilia. Luca si occupa della produzione, Anna degli aspetti amministrativi dell'azienda che ha anche una piccola produzione di vino in fase di conversione al biologico. L'attività offre lavoro ad altre tre persone con contratti stagionali. La ditta, nella forma attuale, è nata da poco più di un anno ed è fra le prime dieci aziende apistiche lombarde per quantità prodotta.



Per informazioni:

Azienda Agricola Luca Bonizzoni s.s. - via strada Madonna 33, Casteggio (PV)
Tel. 0383 805452 - e-mail lucaboniz@tiscali.it.

STORIE di PRODUTTORI

Centoquaranta soci, 6.000 alveari e una produzione di 200 tonnellate di miele all'anno. Ecco cos'è Copiasuro, la cooperativa di cui è responsabile Luis Herrera e che da 16 anni opera nella regione guatemalteca di San Marcos, in un'area di mille chilometri quadrati: un territorio in parte montagnoso e in parte in pianura, con un dislivello che va da 0 a 2.500 metri.

Luis, come hai vissuto l'esperienza dello stage in Italia?

Stare a Casteggio mi ha permesso di conoscere una forma diversa di apicoltura, che in Italia è sicuramente più sviluppata che in Guatemala, soprattutto per quel che riguarda il lavoro delle api: qui vengono utilizzate tecniche



COPIASIURO SI PRESENTA INTERVISTA A LUIS HERRERA

che vorremo iniziare ad impiegare anche da noi.

Quali problemi vi trovate ad affrontare, come apicoltori, in Guatemala?

Il principale è che la produzione di miele si è ridotta a causa dell'estendersi delle coltivazioni intensive: di fatto le api non trovano più, come accadeva in passato, fiori su cui posarsi. Un secondo problema è dato dalla presenza di api africanizzate, molto aggressive. Per questo è obbligatorio che gli alveari, ad esempio, siano collocati a non meno di 300 metri da qualsiasi abitazione. Il nostro governo non destina fondi per sostenere gli apicoltori, per questo

Copiasuro ha lavorato per ottenere finanziamenti statali e dalle Ong che permettano di effettuare una ricerca per abbassare l'aggressività delle api.

Cosa pensi della collaborazione con Conapi?

Copiasuro è partner di Conapi ormai da più di un anno. E' sicuramente un rapporto molto positivo, perché ci consente di entrare direttamente nella gestione dell'attività, grazie al progetto Sin Fronteras. Questo ci porrà su un piano commerciale diverso, permettendo di far conoscere i prodotti della nostra organizzazione, così da potenziare sia la vendita di miele all'estero, dove la domanda è molto alta, che quella interna. Copiasuro non produce miele biologico, ma la speranza è che grazie a Sin Fronteras questo diventi possibile. In Gua-

temala infatti una interpretazione rigida della normativa e il costo della certificazione non ci permette di essere considerati produttori "organici", tuttavia la cooperativa non usa antibiotici e prodotti chimici. La coscienza della necessità di proteggere l'ambiente c'è già.

Copiasuro vende il suo miele al circuito del commercio equo e solidale. Cosa significa questo per voi?

Produciamo per il circuito del commercio equosolidale da dieci anni, vendiamo lì il 90 per cento del nostro miele. Questo ci permette di sviluppare l'apicoltura, con benefici anche per le nostre famiglie. E' stato il commercio 'justo' (n.d.r.: equosolidale) a permettere lo sviluppo di Copiasuro, passando da 20 apicoltori con 20 tonnellate di miele ciascuno ai 140 attuali che ne producono 200.