

L'apicoltura nomade, quando l'attività zootecnica è soprattutto passione e vocazione

Ai piedi delle Dolomiti di Brenta, una storia imprenditoriale focalizzata sul "cibo degli dei"

L'agriturismo Ai Castioni si trova nel comune di Molveno, sulle rive dell'omonimo lago nel Trentino, all'estremità orientale del Parco naturale Adamello-Brenta. Si tratta di un'area di inestimabile interesse naturalistico che, grazie alla presenza del lago e all'accesso privilegiato alle cime delle Dolomiti di Brenta, fa da più di un secolo di Molveno una rinomata località turistica. Ma il turismo non è tutto...



Il lago di Molveno visto dall'ingresso dell'azienda

Come in molte valli del Trentino, anche qui è ancora forte la presenza di un'agricoltura profondamente legata al territorio e alle tradizioni. È proprio per recuperare e proseguire l'attività tradizionale di famiglia che Vilma Donini, titolare dell'azienda, ha deciso di diventare imprenditrice agricola. Seduti all'interno del suo piccolo ma accogliente agriturismo, con lo sguardo rivolto al bellissimo lago ed ai prati ancora imbiancati dalla neve, Vilma ci ha raccontato la sua passione per il mondo delle api.

Allora, ci racconti la sua storia...

Qui dove ci troviamo c'era la baita dei miei nonni, una stalla con il fienile e 5-6 capi di bestiame. Più che una vera e propria attività agricola, si trattava di una tradizione di famiglia. Infatti, alla morte dei nonni l'attività è stata portata avanti da mio zio, prima che da me. Io ho rilevato la stalla nel 2004 e l'ho mantenuta attiva fino a quando ho deciso di ristrutturarla per farne un agriturismo, spostando gli animali dall'altra parte del paese. Ma ero già adulta, con un lavoro e due figli!

Quindi lei non ha una formazione agricola...

No, io ho fatto la scuola alberghiera ed ho sempre lavorato in quel settore. L'idea di prendere gli alveari è nata quasi per gioco, mio nonno era anch'egli apicoltore ma in realtà è morto quando io avevo appena 11 anni, troppo presto per trasmettermi una passione che però è sbocciata comunque. Dopo aver acquisito la stalla ho deciso di prendere il brevetto di imprenditrice agricola all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, dove ho scoperto la possibilità di accedere ai contributi del PSR per il primo insediamento. Grazie anche a questo contributo ho acquistato i primi otto alveari, che sono poi aumentati progressivamente nel corso degli anni.

E il PSR le è stato utile anche per ristrutturare la vecchia baita?

Sì, con la misura 311 ho finanziato l'agriturismo vero e proprio – le stanze, la cucina, il punto vendita – mentre con la misura 121 ho potuto realizzare i laboratori per la lavorazione del miele, il deposito per lo stoccaggio delle arnie vuote e del materiale e l'aula per la didattica. Questa è rivolta principalmente ai bambini e consiste in un percorso di un paio d'ore in cui faccio loro vedere le api da vicino grazie ad un'arnia con le pareti in vetro. Spiego loro la vita dell'ape, come il nettare dei fiori diventa miele, rispondo alle domande dei bambini che si dimostrano sempre molto curiosi. Illustro anche come si confeziona il miele nel vasetto e cosa deve essere riportato nell'etichetta. Infine propongo degli assaggi delle diverse tipologie di miele che produco, cercando di far cogliere le differenze di sapori, di profumi, anche grazie ad abbinamenti con la frutta o lo yogurt.



L'arnia didattica e il laboratorio per le degustazioni guidate

Ha accennato ai suoi prodotti; vuole illustrarci più in dettaglio quello che produce?

Attualmente ho un'ottantina di alveari che sposto in varie zone del Trentino a seconda delle fioriture, perché nelle nostre zone si riesce a produrre solo il millefiori di montagna e la melata di abete. L'attività comincia a maggio in val d'Adige con l'acacia, quindi ci si sposta in Valsugana e val di Cembra per il tiglio ed il castagno. Per il miele di rododendro occorre invece spostarsi molto più in alto, nella valle dei Mocheni. A tutto ciò si aggiungono la propoli, il polline e la cera. La produzione varia molto secondo le annate, per cui mi è un po' difficile esprimere un dato medio di produzione. Inoltre, ho dovuto ricominciare l'attività quasi da zero per ben due volte: la prima a causa dei danni dovuti alla "visita" di un orso, la seconda – un anno fa – per una epidemia di Varroa, un acaro parassita che sta avendo un impatto devastante sull'apicoltura a livello mondiale.

Dopo di che c'è l'agriturismo...

Esatto! Si tratta di una struttura con 5 stanze – ognuna realizzata con una diversa essenza legnosa – per un totale di 11 posti letto. Considerando anche la ristorazione, che offro soltanto alla sera, arrivo a un massimo di 25 coperti. Nel terreno circostante l'edificio ho messo a dimora dei piccoli frutti e un po' di ortaggi che servono per l'approvvigionamento della cucina. Come ho già detto prima, dall'altra parte del paese ho la stalla con qualche capra, conigli e galline oltre a qualche altro orto preso in affitto. Per la gestione cerchiamo di arrangiarci in famiglia, a darmi una mano ci sono i miei figli e mia madre.

Una vera e propria conduzione familiare dunque. E per la commercializzazione dei prodotti? Come cura la comunicazione e la promozione delle sue attività?

Per quanto riguarda la commercializzazione del miele, oltre alla vendita diretta in azienda conferisco parte del prodotto ad alcuni negozi, sia qui in zona che fuori Provincia e devo dire che non ho problemi a smaltire tutta la produzione. Per farmi pubblicità utilizzo prevalentemente internet ed il passaparola; prima di aprire l'agriturismo partecipavo alle fiere di settore con la vendita diretta del miele, ma ora il tempo a disposizione scarseggia. Un discorso a parte è quello che riguarda la didattica: ho stipulato un accordo con un consorzio di albergatori della zona, che stampa degli opuscoli per gli ospiti degli alberghi in cui sono riportate le varie iniziative della settimana, tra cui appunto i miei percorsi didattici.

Un'ottima sinergia con le altre realtà commerciali del territorio, dunque. E, ci sembra di capire, un approccio imprenditoriale mirato alla diversificazione delle attività: ha altri progetti in cantiere?

Come ho accennato prima, ho provato a mettere a dimora alcuni piccoli frutti – more, mirtilli, lamponi – in via "sperimentale". Se resistono a quest'inverno piuttosto lungo e rigido, posso cominciare a pensare ad una produzione seria. Mi piacerebbe poi spostare la stalla qui vicino all'agriturismo, e realizzare un piccolo caseificio per sfruttare maggiormente il latte di capra. Inoltre, assieme ad altre aziende locali si sta pensando di costituire un consorzio di produttori della zona che possa servire, oltre ai negozi, anche gli alberghi adottando un approccio a km 0. Al centro di tutto rimane però il miele, è la cosa a cui tengo di più e che voglio diffondere...

A cura di Filippo Chiozzotto