

Natura, apicoltura, turismo: connubi vincenti

Immerso tra i boschi e i prati della Val di Fiemme, un agriturismo con la passione per la dolcezza

L'azienda agricola "Apicoltura Vaia Attilio" e l'agriturismo "La Regina dei prati" si trovano a Masi di Cavalese, alle pendici dell'Alpe Cermis e della Catena del Lagorai, una delle aree a maggior naturalità dell'intera Provincia di Trento, includendo alcuni tra gli angoli più selvaggi delle Alpi Sud-orientali. L'economia della valle, nei cui boschi crescono i famosi abeti "di risonanza", si basa sullo sfruttamento delle risorse naturali oltre che sul turismo. Due mondi che possono anche fondersi...



È ciò che è avvenuto nel caso di Laura Moser, che ha deciso di abbandonare il proprio lavoro d'impiegata comunale per dedicarsi all'attività di imprenditrice agricola e, in un secondo momento, anche in quella agrituristica. Un autentico vulcano di idee, che ci ha accolto tra i verdi prati della sua azienda per raccontarci il suo progetto, realizzato con e per la famiglia.

Laura, la prima domanda è di rito: da dove è partita?

Io sono subentrata all'attività di mio suocero, che era uno degli apicoltori più importanti della valle nove anni fa quando è mancato. Di formazione sono ragioniera, avevo un impiego in comune a Cavalese da cui ho chiesto l'aspettativa per lanciarmi in questa nuova attività. Nonostante conoscessi già qualcosa sul mondo delle api grazie a mio zio – anch'egli apicoltore – si è trattato di un salto nel buio. Perciò, d'accordo con mio marito, abbiamo deciso di ridimensionare un po' l'azienda e vendere parte delle colonie. Abbiamo tenuto 100 alveari "attivi", ma conservato comunque anche le altre arnie.



Immagino, quindi, che lei abbia beneficiato del contributo per il primo insediamento...

*Esattamente. Nel 2007 ho iniziato il corso per prendere il brevetto di imprenditore agricolo a San Michele all'Adige. Poiché avevo un bimbo di pochi mesi e dovevo allattare, durante il primo anno mi sono recata a San Michele solo per sostenere gli esami, senza frequentare le lezioni. Il secondo anno invece ho frequentato tutto il corso e ho conseguito il brevetto. Con il contributo del **PSR** abbiamo potuto costruire l'attuale deposito per le arnie. Inoltre, l'aver ottenuto il premio per il primo insediamento ci garantiva una priorità per l'accesso alle graduatorie di altre misure del PSR, tra cui la Misura 311 che finanzia anche la costruzione di agriturismi.*

Questa idea di aprire anche un agriturismo era già nei suoi progetti oppure è nata durante la formazione a San Michele?

*Più che un'idea, era un sogno nel cassetto, perché ho sempre avuto una grandissima passione per la cucina. Ma, come si dice, tra il dire e il fare... Poi però abbiamo saputo di questa ulteriore opportunità con i fondi del **PSR** e abbiamo deciso di prendere la palla al balzo: ho fatto domanda e, ottenuto il primo posto in graduatoria, in tredici mesi dall'inizio lavori abbiamo aperto l'attività. Per i primi mesi abbiamo fatto solo servizio di bed&breakfast, perché con la sola attività apistica non è possibile offrire la mezza pensione. Fortunatamente mio padre ha sempre avuto animali, perciò ho deciso di prendere a nome mio le sue bestie e così facendo ho ottenuto l'autorizzazione alla mezza pensione. Poi ho realizzato un piccolo orto e una serra con varie piantine, sempre per l'approvvigionamento della cucina. Prima di avviare i lavori però abbiamo dovuto permutare alcuni nostri prati in cambio di quelli dove ora sorge l'agriturismo, perché la normativa prevede che quest'ultimo debba essere costruito nel terreno immediatamente adiacente all'attività agricola.*

Si vede che la struttura è nuovissima. Avete adottato qualche soluzione particolare dal punto di vista del risparmio energetico?

Sì, tutta la struttura è stata costruita in modo tale da essere classificata come casa clima. Abbiamo installato i pannelli solari e per il riscaldamento utilizziamo una caldaia a cippato, che alimentiamo grazie al legname prelevato dai boschi di nostra proprietà. Ora stiamo ipotizzando di apportare una modifica alla caldaia in modo da produrre anche parte dell'energia elettrica, da impiegare per il funzionamento della piccola SPA che abbiamo realizzato all'interno dell'agriturismo.



Non solo gastronomia dunque, ma anche benessere... La SPA fa parte del progetto iniziale o è stata realizzata in un secondo momento?

In un secondo momento... Diciamo che abbiamo aperto con l'essenziale e ora stiamo aggiungendo un po' alla volta dei miglioramenti, così anche i clienti che tornano vedono che c'è qualcosa di nuovo. Nel caso del centro benessere, la mattina prendiamo gli appuntamenti della giornata e facciamo accedere una camera alla volta, anche per una questione di privacy perché l'ambiente è comunque abbastanza piccolo. Si tratta di un turno di un'ora e mezza in cui ognuno può fare il proprio percorso tra sauna rivestita in cirmolo, bagno turco all'eucalipto, docce emozionali (fredda alla menta e calda al mango), idromassaggio, grotta del sale e area relax. Ora mio marito vorrebbe realizzare anche una piccola piscina esterna da collegare alla SPA.

Non si può certo dire che state con le mani in mano... Facciamo, però un piccolo passo indietro e torniamo all'apicoltura: com'è gestita l'attività?

Per quanto riguarda le api, si può dire che faccio quasi tutto da me, a parte il nomadismo per cui mi aiuta mio marito con un camion. L'attività si svolge per gran parte nell'edificio adiacente all'agriturismo, che funge da deposito per le arnie e ospita anche il laboratorio per la smielatura e la sala di confezionamento. Produco circa 25 quintali di miele all'anno dei seguenti tipi: tarassaco, acacia, millefiori, fiori di bosco e rododendro. Una parte del miele, assieme alla propoli e alla cera, li conferiamo a un laboratorio di Pordenone che li trasforma in prodotti cosmetici, che noi a nostra volta offriamo nella SPA e nelle camere. Infine, mi diletto nel preparare qualche altro prodotto, come il "nocciomiele" o la frutta secca sotto miele, che poi offro nel buffet della colazione.

E per quanto riguarda la vendita?

Inizialmente fornivo qualche negozio della zona, però avevo qualche problema a garantire la costanza della fornitura. Perciò ho deciso di venderlo tutto in casa, tra il negozietto vicino alla nostra abitazione e la vetrina qui in agriturismo. A volte mi chiamano per fare qualche mercatino contadino a Cavalese, o un banchetto alla festa del paese, nel qual caso metto a disposizione sia il miele sia i cosmetici. Prima di aprire l'agriturismo partecipavo a molti più mercati e fiere, poi ho dovuto per forza di cose limitare quel tipo di attività.



Effettivamente, tutte queste attività richiedono tempo. Anche nell'agriturismo è impegnata da sola?

Io cerco di fare il più possibile, a cominciare dalla cucina. Mio marito ha un'altra attività nel campo edile, ma fortunatamente nel periodo invernale l'edilizia qui è ferma e quindi da Natale a Pasqua lui riesce a dare una mano. Ho poi una dipendente per la pulizia delle camere e d'estate assumo un'altra dipendente stagionale. Poi ci sono i figli che stanno crescendo, perciò speriamo che tra qualche anno acquisiscano la passione e diano il loro contributo. Del resto, uno dei motivi per cui si cerca di ampliare le proprie attività è quello di lasciare qualcosa per il loro futuro.

Giusto! E, poiché ha introdotto lei l'argomento, se pensasse di estendere l'attività aziendale, cosa farebbe nel prossimo futuro? Un incremento della produzione di miele? O eventualmente un'espansione verso qualche altro ramo?

Come ho detto prima, quando abbiamo venduto parte delle colonie, abbiamo conservato le cassette, anche perché siamo tra i pochi ad averle in cirmolo, l'albero che dà anche il nome al Cermis, l'Alpe che sta qui sopra. Mio marito ha qualche problema fisico e sta pensando di abbandonare l'edilizia per dedicarsi anche lui totalmente all'agricoltura, perciò un domani spereremmo di aumentare nuovamente il numero di apiari. Poi ci sono gli altri animali: attualmente mio padre utilizza una stalla all'interno di un maso di proprietà di mio fratello, però lui ha deciso di vendere e quindi entro l'anno prossimo dovremo quasi sicuramente realizzare una nuova stalla. Ci sarebbe anche l'idea di realizzare una veranda esterna da adibire a ristorazione, per cui stiamo ricevendo molte richieste, considerata anche la vicinanza delle piste da sci. Le idee sono tante, occorre solo metterle in pratica...

di Filippo Chiozzotto