

Agriturismo “Ai Castioni”

Dai monti e dalle valli del Trentino “il cibo degli dei”

1



L'azienda agricola

L'azienda agrituristica “Ai Castioni” si trova a **Molveno** in provincia di Trento, sulle rive dell'omonimo lago e all'interno del territorio del **Parco naturale Adamello-Brenta**. Nel desiderio di proseguire la tradizione agricola di famiglia, la titolare ha deciso di frequentare l'**Istituto Agrario di San Michele all'Adige** per ottenere il brevetto di imprenditrice agricola e così facendo ha scoperto la possibilità di accedere ai fondi del **Piano di Sviluppo Rurale**, grazie ai quali ha avviato e poi nel tempo ampliato la sua attività.

L'azienda si sviluppa su una superficie di proprietà di circa 1 ha che circonda l'**agriturismo/laboratorio**. Oltre ad ospitare le arnie durante parte della stagione, nel terreno sono stati messi a dimora piccoli frutti. Dall'altra parte del paese si trova la stalla con alcune capre, conigli e galline, oltre ad alcuni terreni – questa volta in affitto – che ospitano patate e altri ortaggi utilizzati per l'approvvigionamento dell'agriturismo.



L'azienda è dedicata all'apicoltura nomade, per cui gli alveari vengono spostati in varie zone del Trentino a seconda delle fioriture: dalla valle dell'Adige alla Valsugana, dalla Val di Cembra alla valle dei Mocheni.

L'agriturismo, gestito a conduzione familiare come il resto dell'azienda, è costituito da cinque stanze per un totale di 11 posti letto.

L'azienda prima dei finanziamenti

L'edificio che ora ospita l'agriturismo ed i laboratori per la lavorazione del miele era, in origine, la stalla e il fienile dell'azienda di famiglia. Il nonno della titolare, oltre ad essere apicoltore, possedeva anche alcuni capi di bestiame. Si trattava per lo più di un'attività residuale che, alla morte del nonno, è stata rilevata dallo zio fino a quando la titolare, che lavorava in un altro settore, ha deciso di acquistare da quest'ultimo la baita ed avviare la sua attività di apicoltrice.

Gli interventi realizzati con il PSR 2007-2013

La possibilità di accedere ai finanziamenti del Piano di Sviluppo Rurale ha consentito alla titolare non solo di **avviare la propria attività**, ma anche di realizzare in breve tempo una serie di investimenti che – in assenza di un contributo – avrebbero richiesto tempi di realizzazione nettamente più lunghi.

- **Misura 112** "Insediamento di giovani agricoltori", che prevede un contributo di € 40.000 per lo sviluppo di un'azienda zootecnica
- **Misura 121** "Ammodernamento aziende agricole", per cui è stata ammessa a finanziamento una somma di circa € 280.000, il 60% dei quali sono stati erogati come contributo pubblico.

Tramite tale misura è stata finanziata la realizzazione dei laboratori per la trasformazione del miele e per le attività didattiche

- **Misura 311** "Diversificazione in attività non agricole", per cui è stata ammessa a finanziamento la somma complessiva di € 311.405 ed è stato concesso un contributo pubblico complessivo di € 186.843

Tramite questa misura è stata finanziata la costruzione dell'agriturismo, realizzato con tecniche di bioedilizia a basso impatto ambientale

L'azienda e il mondo delle api

Quello di avviare un'attività nel **settore dell'apicoltura** era un sogno che la titolare dell'Agriturismo "Ai Castioni" avrebbe probabilmente perseguito anche in assenza di



finanziamenti pubblici. La **passione** per le api, infatti, le è stata tramandata dal **nonno**. L'accesso ai fondi del Piano di Sviluppo Rurale le hanno permesso di intraprendere subito una serie di investimenti volti alla diversificazione delle attività aziendali, mantenendo l'apicoltura come trait d'union delle varie componenti dell'impresa.

Va proprio in questa direzione la realizzazione, all'interno dell'agriturismo, del locale per la **vendita diretta dei prodotti** e di un **laboratorio** utilizzato per l'organizzazione di **percorsi didattici** sul mondo delle api, dedicati principalmente ai **bambini**. Oltre che dagli alunni di scuole **elementari** e **medie** del territorio, i corsi sono seguiti soprattutto dalle famiglie che scelgono Molveno e le zone limitrofe come destinazione per le proprie vacanze; questo grazie ad un accordo stipulato con un consorzio di albergatori della zona per inserire i percorsi didattici sul miele tra le **iniziative turistico-ricreative** da proporre agli ospiti degli alberghi.

Un altro rapporto di **collaborazione** è quello con alcuni **punti vendita selezionati**, anche fuori provincia, a cui conferire parte della produzione di miele per **integrare la vendita diretta**. Nel caso del negozio di Molveno, si tratta di un punto vendita che promuove esclusivamente prodotti locali. In quest'ottica, è in cantiere la creazione di un **consorzio di apicoltori** della zona che possa riuscire a servire, oltre ai negozi, anche le strutture alberghiere secondo un approccio a "km 0".

Il volume della produzione di miele è variato molto negli anni, da quando l'azienda è stata avviata nel 2007. Gli undici alveari iniziali sono aumentati progressivamente di numero fino ad arrivare a circa cinquanta. Nel 2009 la titolare ha dovuto però ripartire quasi da zero a causa dei danni causati dall'orso, presenza peculiare del territorio del Parco naturale Adamello-Brenta. Un seconda battuta d'arresto nell'attività è stata causata, nel 2012, da un'epidemia di Varroa che ha colpito buona parte degli alveari.

Attualmente l'azienda dispone di circa **80 alveari**, ognuno dei quali ospita tra le **80 e le 90.000 api della sottospecie carnica**, particolarmente resistente al freddo e per questo adatta a sopportare i lunghi inverni tipici di queste zone. Le varie tipologie di miele prodotto **comprendono acacia, tiglio, castagno, millefiori e rododendro**. Al miele si affiancano poi gli altri **prodotti delle api**: il polline, utilizzato come integratore energetico dagli sportivi nonché base per la produzione di cosmetici, oltre alla propoli e alla cera. Quest'ultima è in parte impiegata per la produzione di candele aromatiche, in parte recuperata per la ricostituzione dei telaini all'interno delle arnie, che vanno sostituiti ogni due anni. Al momento è esclusa dalla produzione la pappa reale, poiché necessita di una lavorazione particolarmente complessa per la quale l'azienda non è ancora attrezzata. Si tratta di un possibile ulteriore sviluppo dell'attività, per cui potrebbero tornare nuovamente utili i contributi del PSR.



I fattori dell'eccellenza rurale

- **Creazione di una micro-filiera del miele:** produzione, lavorazione del prodotto, vendita diretta, reimpiego nell'attività agrituristica, fino all'offerta di attività didattiche sul mondo delle api.
- **Realizzazione di una struttura sostenibile:** costruita con il metodo della bioedilizia a basso impatto ambientale
- **Utilizzo efficace degli strumenti PSR** a disposizione delle aziende agricole e del supporto delle strutture territoriali competenti (Istituto di San Michele all'Adige)

Finanziamenti pubblici

2008 – PSR Trento 2007-2013 – Insediamento di giovani agricoltori

2009 – PSR Trento 2007-2013 – Diversificazione in attività non agricole (Realizzazione agriturismo)

2010 – PSR Trento 2007-2013 – Ammodernamento aziende agricole (Realizzazione dei laboratori per la trasformazione del miele e per la didattica)

Fonte: Provincia Autonoma di Trento e Intervista

I numeri dell'azienda

1 agriturismo/laboratorio → 5 stanze, 11 posti letto, 25 coperti

80 alveari → 800 kg/anno di miele

1 stalla → 6 capre

Fonte: Intervista

a cura di Filippo Chiozzotto

I dati sono aggiornati a marzo 2013