

Quando la cultura e le tradizioni di un territorio sono racchiuse in un vasetto

Alle pendici del Parco Naturale dei Monti Aurunci un'azienda che “filtra e conserva” sapori e profumi del territorio

Nell'area collinare del comune di Formia, alle pendici del Parco Naturale dei Monti Aurunci, nasce nel 2008 l'azienda apistica **Florapi** guidata dal giovane Giuliano che, dopo alcuni anni passati lontano dal suo paese di origine, decide di farvi ritorno con in testa e, soprattutto nella sua cartellina porta documenti, un progetto per la realizzazione della sua azienda. L'idea progettuale deve il suo maggior successo al proposito, perseguito dall'imprenditore, di produrre alimenti di alta qualità legati al territorio e nel pieno rispetto dell'ambiente. Questo aspetto, unitamente alla possibilità di accedere ai fondi del PSR, hanno consentito la nascita e la crescita di una nuova realtà produttiva alla cui guida vi è un giovane e motivato imprenditore che sa come far “produrre” con efficacia le sue **passioni** mantenendo inalterato quel delicato equilibrio esistente tra uomo e natura.



Abbiamo incontrato Giuliano Guglielmo nella sua azienda.

Giuliano, ci può raccontare come nasce la sua azienda?

Mi trovavo da 5 anni in un'altra regione d'Italia, ogni volta che facevo qualche passeggiata per le campagne, vivevo in città, sentivo che mi mancava qualcosa. Era il contatto con la natura, per la quale ho sempre avuto una profonda passione. Ho realizzato che avevo il desiderio di fare qualcosa che fosse in armonia con la natura e con il territorio, ma nello stesso tempo capace di creare reddito.

E ha deciso di fare l'apicoltore...

Si. Anche perché le api sono sempre state una mia passione. Anche prima di trasferirmi al Nord, ad esempio, avevo delle arnie. E poi perché, come dicevo, volevo fare qualcosa che fosse in armonia con la natura e che tutelasse anche il territorio, a cui io sono molto legato. Come ben si sa, ad esempio, le api lavorano principalmente a favore dell'ambiente attraverso l'indispensabile contributo dell'impollinazione.

In quanto tempo l'idea è diventata concreta?

Diciamo che da quando ho iniziato a pensarci, a quando ho veramente realizzato il mio progetto, sono trascorsi circa 3 anni. Erano infatti gli anni 2006-2007 quando ho iniziato a domandarmi cosa volessi realizzare. Anni in cui ho iniziato tra l'altro a documentarmi in merito agli aspetti tecnico-amministrativi necessari ad avviare un'azienda agricola. Il 2008 è stato un anno molto importante. Ho costituito l'azienda e aderito al bando PSR Lazio sul Pacchetto Giovani. Ma devo aggiungere che di grande aiuto è stato il continuo confronto che ho avuto con un mio amico che aveva un'idea progettuale simile alla mia in ambiti agricoli differenti.



Arnie Florapi con veduta sul Golfo di Gaeta

Quali sono state le difficoltà che ha dovuto affrontare?

Le difficoltà maggiori sono legate agli investimenti. Quando si parte con una attività non si è mai certi dove si va a parare e, nel mio caso, gli investimenti da fare non sono stati pochi. I finanziamenti pubblici indispensabili a mio avviso, sono vincolati alla rendicontazione dei lavori. Fortunatamente i miei genitori mi hanno aiutato in questo senso. Nonostante le difficoltà iniziali, non ho mai smesso di credere nel mio progetto perché la passione che ho verso questa attività è davvero tanta. Poi le cose sono andate meglio, sono stato fortunato perché non ho avuto grossi

problemi nel ricevere i finanziamenti del PSR. Anche se i tempi sono stati piuttosto lunghi, diciamo che il “crono-programma” è stato rispettato e questo è stato veramente un grosso vantaggio.

Ha citato spesso la parola passione, ci può fare capire meglio?

Ho lavorato tanto e mi sono impegnato parecchio per realizzare il mio progetto. Fare l'apicoltore è complesso, c'è bisogno di fare molta pratica e soprattutto ci si deve aggiornare in continuazione. Bisogna conoscere il territorio, la flora quindi i cicli delle fioriture e poi, importantissimo è conoscere gli insetti e il loro comportamento. C'è da considerare anche che il guadagno è relativo, la produzione di miele dipende da tanti fattori. Ma è la mia passione a spingermi ad andare sempre avanti.

Anche dal punto di vista qualitativo si può parlare di passione...

Sì! Come ho detto svolgo il mio lavoro con profondo rispetto per la natura e soprattutto penso anche al consumatore, per questo motivo cerco sempre di realizzare un prodotto che sia di qualità. Il mio miele lo commercializzo in un raggio di 10 km dall'azienda, quindi so che lo mangiano le persone che vivono in questo territorio. Mi sento responsabile di ciò che porto loro in tavola. Anche per questo motivo, ad esempio, non uso acaricidi di sintesi né antibiotici nella cura delle mie api.



Come ha sviluppato l'aspetto commerciale?

Inizialmente le spese sono tante e i ricavi piuttosto bassi, quindi ho cercato di vendere tutto da solo, per contenere i costi. Però il tempo che trascorrevi nei mercati o nelle fiere di paese, era tutto tempo sottratto al lavoro con le api. Quindi ho iniziato ad investire sulla pubblicità facendo delle brochure, e curando maggiormente il sito internet che avevo realizzato. Infine, mi sono rivolto anche a piccoli negozi del posto con i quali adesso ho una consolidata relazione commerciale.

Ma fa tutto da solo?

No, impossibile. Come dicevo il lavoro con le api impegna tantissimo, soprattutto in alcuni periodi dell'anno. Mia moglie mi dà una grossa mano nel gestire, diciamo così, i rapporti con i clienti e soprattutto nella fase del confezionamento del miele.

Come vede il suo futuro da apicoltore?

Sono un po' preoccupato della componente climatica che negli ultimi anni è sempre più incerta, influenzando soprattutto le fioriture. Poi, ad esempio, adesso c'è questo nuovo predatore delle api, il calabrone asiatico - Vespa velutina - che sta proliferando sempre più. Sono fattori come questi, che minacciano l'apicoltura, quelli a cui guardo. Per il resto, anche se pesante, non temo il lavoro.

Più che un lavoro la sua sembra quasi una vocazione, possiamo dire che lei con le api ...“ci vive”?

Sì!! - ci risponde Giuliano con una risata

di Antonio Papaleo