

## Nabui, un'eccellenza del miele di Sardegna

venerdì, 03 dicembre 2021

di *Francesca Bianchi*



L'estate scorsa, durante la mia permanenza a Guspini (SU), ho avuto il piacere di visitare l'**Azienda Agricola Nabui**, situata in località Santa Maria Neapolis. Mi ha accolto l'apicoltrice **Maria Rosaria Usai**, che con la passione con cui porta avanti la bella realtà da lei creata è riuscita a trasportarmi nel magico mondo delle api.

Il miele **Nabui** è un miele unico: l'abbondanza di specie vegetali dà origine a un'ampia varietà di mieli, ognuno con caratteristiche, sapore e proprietà particolari e ben distinte. Nella bella intervista rilasciata a **FtNews** Maria Rosaria ha parlato dei molti mieli da lei prodotti: *millefiori, lavanda,*

*corbezzolo, asfodelo, cardo, trifoglio, rosmarino, cisto, sulla, agrumi, castagno.* Gli alveari dell'azienda vengono transumati in Medio Campidano, in Marmilla, nell'Oristanese e anche nel Nuorese. Si è soffermata molto sulle caratteristiche che un miele di qualità deve avere, ricordando a tutti i consumatori che un buon miele ha il suo costo. Il miele di asfodelo dell'azienda *Nabui* ha ottenuto diversi premi e oggi è il miele di punta dell'azienda insieme al miele di cardo e a quello di eucalipto. Maria Rosaria ha parlato anche della produzione di propoli, polline e pappa reale e delle proprietà di questi prodotti. Durante la mia visita ho avuto il piacere di fare una degustazione di alcuni mieli *Nabui*. Sanno di Sardegna: sono impregnati dei sapori e dei profumi inebrianti di questa Isola magica. Ringrazio di cuore Maria Rosaria per avermi aperto le porte della sua Azienda, svelandomi dettagli e curiosità sul mondo dell'apicoltura.

**Maria Rosaria, come e quando si è avvicinata al mondo delle api? Ha seguito dei corsi? Ci racconti qualcosa della sua Azienda...**

Ricordo che prima di discutere la mia tesi di laurea decisi di partire per la Francia. Al mio ritorno in Sardegna mi sono ritrovata senza fare nulla, se non sporadiche supplenze (sono un'insegnante di lingue). Memore della grande passione di mio padre per le api, decisi di iscrivermi a un corso di apicoltura; seguì anche un corso di specializzazione regionale a Olbia. Nel 2011 ho iniziato ad avere le api; nel 2012, invece, c'è stata la prima produzione di miele. Nel 2014, seguita da un agronomo, ho usufruito di un finanziamento regionale, grazie al quale sono riuscita a creare il laboratorio di smielatura.

In questi anni ho partecipato a tanti corsi per far conoscere i miei mieli e tutti i prodotti dell'alveare. Non produco solo miele, ma anche propoli, polline e pappa reale. Riutilizzo, inoltre, la cera d'api per fare unguenti. Ho seguito anche corsi per iscrivermi all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. Essendo un Albo Nazionale, è necessario saper riconoscere tutti i mieli d'Italia.

**Quali miele produce? In quali zone vengono transumati gli alveari?**

Le mie api producono diverse varietà di miele: millefiori, lavanda, corbezzolo, asfodelo, cardo, trifoglio, rosmarino, cisto, sulla, agrumi, castagno. Gli alveari dell'azienda vengono transumati in Medio Campidano, in Marmilla, nell'Oristanese e anche nel Nuorese. A Desulo, infatti, viene prodotto il miele di castagno. Il miele di agrumi e quello di corbezzolo li produco nell'Oristanese. Tutti gli altri tipi di miele in Medio Campidano e in Marmilla. Il nostro miele di asfodelo ha ottenuto diversi premi e oggi è il miele di punta dell'azienda insieme al miele di cardo e a quello di eucalipto.

**Come si distingue un miele di qualità?**

Un buon miele si riconosce già visivamente dalla consistenza, poi tramite le analisi organolettiche. La cristallizzazione è una garanzia di qualità. Anche il prezzo è un indicatore per il consumatore: un buon miele non può costare 8 euro al chilo!

**Cosa significa essere apicoltrice oggi? Solitamente quanto miele produce in un anno?**

C'è tanta fatica dietro: si lavora ininterrottamente da gennaio

fino a luglio, ma è un lavoro gratificante. Una volta smielato, il miele deve decantare per qualche settimana e di seguito può essere invasettato per la commercializzazione. Ci sono state annate in cui abbiamo raccolto anche 15-20 quintali di miele e annate in cui abbiamo raccolto molto meno. Quanto alla produzione di polline, invece, lo raccogliamo mettendo nelle arnie degli appositi cassettoni per la raccolta, così da consentire alle api di entrare nella casetta e lasciare le palline di polline.

**Dove si possono acquistare i vostri prodotti?** Vendiamo al dettaglio presso la nostra sede di Guspini, precisamente in località Santa Maria di Neapolis, nelle vicinanze del sito archeologico di Neapolis. Vendiamo anche all'ingrosso. Spediamo in Italia e all'estero; abbiamo clienti anche in Francia e in Belgio.

**Cosa si augura per il futuro dell'Azienda Agricola Nabui?** Mi piacerebbe trovare il tempo per dare più visibilità all'Azienda. Inoltre, vorrei tramandare questa passione. Abbiamo impiantato anche un oliveto con 400 olivi delle cultivar Semidana, Bosana, Tonda di Cagliari, Nera di Gonnos, per cui mi auguro di riuscire a valorizzarlo e a puntare anche sulla produzione di olio bio.

