

Mieli Manias, la tradizione apistica più antica della Sardegna

martedì, 19 luglio 2022



Dal nostro inviato

Francesca Bianchi

Nel corso della mia permanenza in terra sarda ho avuto il piacere di intervistare **Luigi Manias**, erede e continuatore ad Ales (OR) della più antica tradizione familiare al mondo nel settore dell'apicoltura. Tale tradizione è stata inaugurata dal suo avo Antioco Manias nel 1631 e, da parte materna, dal nonno Luigi Olla nel 1917. L'arte apistica Luigi Manias l'ha appresa dalla zia materna Vera Olla, classe 1923, che oggi è l'apicoltrice più anziana della Sardegna.

A FtNews Manias ha raccontato la storia dell'azienda di famiglia, certificata in biologico dal 2009. Ha spiegato che la sua è un'apicoltura stanziale nel territorio del Monte Arci, si auspica a breve futuro Parco regionale. Tra i mieli prodotti, troviamo il miele di asfodelo, quello di corbezzolo e di sulla, fino ai mieli aromatici di cardo e di eucalipto, prodotti rari e dalle caratteristiche organolettiche uniche. Durante la mia visita all'azienda, avvenuta il 24 giugno scorso, ho avuto il piacere di assaggiare il miele millefiori di San Giovanni appena smielato. Luigi, infatti, seguendo una lunga tradizione di famiglia, fa la smielatura ogni anno il 24 giugno, in occasione della festa di San Giovanni. Ha parlato anche dell'importanza di questa festività nella Sardegna rurale di un tempo. Si è

soffermato, poi, sulle numerose iniziative intraprese per la valorizzazione del territorio e delle sue biodiversità. Nell'Azienda, dotata anche di una fornita biblioteca, si svolgono attività di fattoria didattica e sociale. **Gicoias**, ad esempio, è un interessante progetto di agricoltura sociale che consentirà a giovani con disturbi mentali di lavorare all'interno di alcune aziende agricole biologiche.

Luigi Manias, lei è il titolare di un'azienda apistica le cui origini risalgono al Seicento. Una realtà unica in Sardegna...

In linea materna appartengo alla terza generazione di apicoltori; l'attività iniziò nel 1917 grazie a mio nonno Luigi Olla. In linea paterna, invece, la tradizione si perde nella notte dei tempi, arrivando addirittura al 1631. In un atto di mezzadria rogato dal notaio Dettori di Ales nel mese di febbraio del 1631, i canonici della cattedrale di Ales affidavano ad Antioco Manias la gestione di 146 alveari. La chiesa utilizzava gli alveari soprattutto per la cera, che serviva per fini ovviamente culturali. Apprezzavano anche il miele. Si trattava di contratti che duravano sei anni, generalmente rinnovati, quindi dobbiamo pensare davvero a una tradizione familiare antichissima, forse come nessun'altra azienda apistica al mondo.

Da chi ha appreso l'arte dell'apicoltura?

Da una simpatica zia, sorella di mia madre: Vera Olla, classe 1923. Zia Vera è l'apicoltrice più anziana della Sardegna.

Ancora oggi lei segue un'importante tradizione di famiglia, legata al 24 giugno, giorno dedicato a San Giovanni. Quella di San Giovanni è una festa molto sentita in Sardegna...

Sì, quella di San Giovanni è una festa molto sentita perché è strettamente legata ai precedenti culti agrari:

rappresenta una cesura importante dal punto di vista stagionale, separando la primavera dall'estate. La festa di San Giovanni cade nei giorni solstiziali, quando, secondo antiche tradizioni, il sole si unisce alla luna, emanando energie benefiche e vitali che interessano acque, erbe, frutti, animali e anche uomini. Nei giorni a ridosso di San Giovanni, nelle zone cerealicole, veniva "messau su trigu", come si dice qui in Sardegna, ovvero 'mietuto' il grano. Il nostro territorio era famoso per la produzione di grano e di vino. Il miele si collocava in una posizione inferiore rispetto a queste grandi colture, ma era comunque molto apprezzato. Io ho vissuto, forse, gli ultimi barlumi di questa società solidale e coesa, affatto frammentata come quella di oggi. Ho vissuto proprio le ultime tracce di una società millenaria in cui si tagliava un pezzo di favo e lo si donava alle famiglie amiche: questa era la vita delle comunità rurali, in cui i rapporti dovevano essere mantenuti anche attraverso questi gesti assolutamente liberali.

Qual è il marchio della sua Azienda?

L'ho denominata *Mieli Manias*, anche per creare qualche equivoco, nel senso che quella di mangiare il miele può essere una mania, una sana mania. In realtà, ho utilizzato in maniera molto semplice il mio cognome.

Qual è la peculiarità dei mieli sardi? Perché i mieli sardi risultano straordinariamente gradevoli?

Noi possiamo ottenere mieli straordinari in contesti territoriali unici che presentano caratteristiche uniche. Questa è una grande opportunità. La Sardegna forse è più privilegiata, in quanto gran parte degli endemismi vegetali dell'Italia, molti ad interesse apistico, sono qui.

Quali tipi di miele produce?

Produco solo mieli del territorio; non pratico un nomadismo a lunga gittata, cioè non sposto gli alveari alla ricerca delle fioriture produttive. Sono convinto che questo splendido territorio alle falde del Monte Arci, un contesto ambientale di assoluto pregio, possa dare delle straordinarie opportunità, come testimonia il numero cospicuo di attestati di qualità che abbiamo ricevuto. Ci tengo molto a dire che questi attestati di qualità confermano non tanto l'abilità dell'apicoltore, dato che sono le api a fare il miele, quanto la bontà del territorio, che può esprimere dei mieli assolutamente di qualità. Il nostro millefiori di macchia mediterranea, ad esempio, è stato premiato come il migliore d'Italia nel 2011. Qui si possono produrre degli ottimi mieli uniflorali di asfodelo, sulla, eucalipto (miglior eucalipto d'Italia nel 2003), cardo, corbezzolo e multiflora di macchia mediterranea.



Dove si può acquistare il suo miele?

C'è un sito di e-commerce che stiamo elaborando, per cui confido molto nei miei rivenditori. Ho fatto una scelta insolita: gran parte della mia produzione va in America. Il mio miele è più conosciuto all'estero che in Italia. Mi piacerebbe avere una posizione anche nel mercato locale, però sono abbastanza presente soprattutto nei mercati qualificati.

Come si distingue un miele di qualità?

Un buon miele si deve distinguere per alcuni requisiti essenziali. Certo, se noi riuscissimo ad acquistare il miele direttamente dal produttore, troveremmo degli elementi di tracciabilità che ci conforterebbero, però un miele di qualità può essere riconosciuto dalle indicazioni contenute sull'etichetta. Innanzitutto dobbiamo controllare che sia di produzione nazionale. In Italia, infatti, si producono ottimi mieli con una varietà fra le più articolate al mondo: i mieli che ha l'Italia non si trovano in nessun'altra parte del mondo. La lettura dell'etichetta è importante. Se sull'etichetta leggiamo che il miele è una miscela di mieli extracomunitari, qualche dubbio sulla qualità deve venirci. Per fare una scelta attenta, accurata e consapevole è importante controllare la tracciabilità del prodotto.

La sua azienda è anche una fattoria sociale. Avete organizzato diverse attività in cui sono coinvolti ragazzi con disturbi mentali. Ci parli pure del progetto a cui avete aderito...

Noi abbiamo sposato il paradigma di Slow Food del buon amico Carlo Petrini: buono, giusto e pulito. Noi pensiamo che un prodotto agricolo debba essere innanzitutto buono, priorità assoluta, poi pulito, infatti siamo certificati in biologico dal 2009; un prodotto non può non essere giusto, per questo cerchiamo di coinvolgere, in un contesto formativo qualificante, persone che hanno diversi disagi.

Il progetto a cui abbiamo aderito, che ha trovato il consenso del Gruppo di Azione Locale GAL Marmilla, ha un'ambizione forte: produrre prodotti a marchio *Gicoias*, destinando una parte degli utili alle persone affette da disagi psichici che lavoreranno con noi al progetto.

Ha mai pensato di coinvolgere in qualche attività bambini e ragazzi delle scuole locali?

Assolutamente sì, in quanto "Mieli Manias", oltre ad essere



una fattoria sociale, è anche fattoria didattica. Noi abbiamo avuto esperienze con alcune scolaresche che sono venute a farci visita. Siamo partner all'interno di un progetto di fattoria didattica, "Barbagianni in fattoria", sempre promosso dal GAL Marmilla, che coinvolgerà circa 80 allievi delle scuole primarie del territorio, anche con l'intento di affermare non solo che l'animale più importante al mondo è l'ape, come ha detto nel 2019, nell'ultimo dibattito alla Royal Geographical Society di Londra, l'Istituto Earthwatch, ma anche che il vecchio modo di fare merenda con pane e miele può essere tranquillamente riproposto come garanzia di genuinità.

Lo scorso dicembre un alveare didattico è stato installato all'esterno del Compendio Garibaldino di Caprera, in una zona vicina a quella dove Garibaldi curava il suo apiario. Lei ha donato un'arnia. Cosa può dirci di questa

interessante iniziativa?

Io sposo l'attività di apicoltore con altre mie passioni. Nel 2002 ho svolto un primo spoglio bibliografico su Garibaldi. L'Eroe dei due mondi aveva deciso di scegliere come luogo di riflessione e di fervida attività l'isola di Caprera. Acquistò metà dell'isola di Caprera nel 1855 e vi si stabilì dal 1856 fino alla morte, avvenuta il 2 giugno 1882. Caprera rappresentava per lui un porto sicuro e accogliente. Lì aveva creato un'azienda agraria diversificata, tant'è che nel 1871, nel primo censimento agricolo dell'Italia unita, lui si dichiarava agricoltore. Dal momento che faccio parte anche della startup innovativa e-Saltus, si è deciso di valorizzare questa eredità, che è un'eredità immateriale. Vogliamo ricostruire con rigore filologico, attraverso lo spoglio rigoroso delle fonti bibliografiche e documentarie, l'apiario storico di Giuseppe Garibaldi, per farne un presidio di tutela della biodiversità vegetale di Caprera - un contesto straordinario da un punto di vista ambientale - e un attrattore culturale, didattico e turistico. Stiamo cercando di coinvolgere in questo ambizioso progetto tante personalità del mondo dell'arte e della cultura.

A quali progetti sta lavorando attualmente?

Sto lavorando a tanti progetti, ma quello che ho particolarmente a cuore è *Gicoias*, il progetto di agricoltura sociale di cui ho parlato prima. Si tratta di un progetto veramente importante: i prodotti buoni e puliti di aziende biologiche certificate, realizzati con il contributo di persone che hanno delle debolezze psicologiche. Noi avremo qui dieci persone, tutte afferenti al centro di salute mentale del territorio, che parteciperanno a pieno titolo alle attività di quattro aziende certificate biologiche. Questo è un progetto su cui noi stiamo puntando con un marchio specifico, appunto *Gi Co I A S - Giovani Coltivatori In Agricoltura Sociale*. Abbiamo individuato anche una gamma abbastanza vasta di prodotti che possiamo proporre, ma soprattutto cerchiamo di fare in modo che queste persone abbiano delle possibilità di inserimento sociale. Noi cercheremo di dare loro una parte dei profitti che ricaveremo.

Cosa si augura per il futuro dell'apicoltura Manias?

Mi auguro di continuare a lavorare nel territorio, cercando di valorizzare tutte le sue straordinarie e immense potenzialità.