

## Apicoltura Pala, il sapore autentico del miele di Gallura

lunedì, 17 ottobre 2022



Gavino Pala con le sue api

Dal nostro inviato

*Francesca Bianchi*

FtNews ha intervistato l'apicoltore gallurese **Gavino Pala**, ex Presidente dell'APPA - Associazione Provinciale Produttori Apistici di Olbia, Tempio e Sassari. Il primo approccio di Gavino con l'apicoltura risale al 2000. Lui allora non sapeva nulla di quel mondo: non sapeva neppure distinguere un'ape da una vespa! Lentamente ha messo su una piccola azienda apistica e, a partire dal 2018, l'apicoltura è diventata la sua attività principale.

Nell'intervista Gavino, che è anche iscritto all'albo nazionale assaggiatori miele e in passato ha tenuto lezioni di apicoltura ai detenuti della Colonia Penale di Mamone (NU), ha affermato che in Gallura è possibile praticare un'apicoltura non condizionata da elementi esterni, quali coltivazioni intensive e utilizzo di diserbanti e prodotti chimici. I mieli dell'azienda di Gavino Pala nascono dalle fioriture tipiche galluresi: l'asfodelo, il cardo, la lavanda selvatica e, in autunno, l'amaro di corbezzolo. Pala ha dichiarato di essere un apicoltore stanziale/seminomade: a Loiri Porto San Paolo ha tre apiari, qualcuno nel territorio di Calangianus e un altro in comune di Sant'Antonio di Gallura; in alcuni periodi dell'anno si sposta a Bonorva, a Chilivani (Ozieri) e anche ad Alghero, precisamente in frazione Santa Maria La Palma, per fare l'asfodelo e l'eucalipto. I suoi mieli hanno ottenuto numerosi premi e riconoscimenti in diversi concorsi nazionali. Durante la nostra bella chiacchierata si è soffermato anche sulle caratteristiche specifiche che un buon miele deve avere per essere

considerato un monoflora d'eccellenza.

### **Gavino, quando e come è nata la sua attività di apicoltura?**

Faccio apicoltura dal 2000, precisamente dal 25 marzo 2000. Ho iniziato per caso: un giorno Tomuccio (Tommaso) Desole, uno dei primi apicoltori a fare apicoltura razionale qui in zona, mi chiese di dargli una mano. Non avevo la più pallida idea di cosa fosse il mondo delle api, ma decisi comunque di aiutarlo e iniziai ad appassionarmi. Da quattro anni a questa parte l'apicoltura è diventata la mia attività principale. Devo dire che per 15 anni ho lavorato per una compagnia petrolifera e questo mi ha consentito di creare la mia piccola azienda apistica. Nonostante la fine del "posto fisso", grazie alle api non sono stato costretto ad emigrare per cercare lavoro.

### **Che tipo di apicoltura pratica e qual è la peculiarità dell'apicoltura gallurese?**

Sono un apicoltore stanziale, ma anche seminomade, in quanto in alcuni periodi dell'anno pratico un'apicoltura nomade, sebbene in un raggio d'azione molto ristretto. Generalmente d'estate sfrutto le fioriture di questa zona, come l'eucalipto. Qui, però, non c'è molto eucalipto, infatti mi sposto e faccio un'apicoltura seminomade o a Chilivani o ad Alghero, precisamente in frazione Santa Maria

La Palma. Tre apiari sono ubicati in frazione Enas, nel territorio di Loiri Porto San Paolo, alcuni sono in territorio di Calangianus e qualcuno a Sant'Antonio di Gallura. La peculiarità dell'apicoltura della Gallura è che qui si può fare ancora un'apicoltura non condizionata da elementi esterni, quali coltivazioni intensive, utilizzo di diserbanti e prodotti chimici.

### **Qual è il periodo più impegnativo per un apicoltore?**

La primavera, precisamente il periodo che va dal 1° marzo al 1° maggio, con controllo periodico delle famiglie, in primis la gestione della sciamatura, che per le api rappresenta la moltiplicazione naturale della loro famiglia, e infine la raccolta dei melari. La mattina esco per andare dalle api e torno la sera col pensiero che il giorno dopo dovrò andare di nuovo da loro. Quali mieli produce e qual è quello che gode di

maggiore successo presso i suoi clienti? Produco il classico millefiori, l'asfodelo, la lavanda selvatica, il cardo, l'eucalipto e il famoso miele amaro di corbezzolo, un miele molto raro che si produce in autunno. Il miele che piace di più è quello di lavanda selvatica: quando uno lo assaggia, non può non innamorarsene.

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

Un miele di qualità è solo ed esclusivamente il miele che fanno le api ed è bene che noi apicoltori non ci mettiamo mano: ogni volta che noi effettuiamo un raccolto, il miele è di alta qualità, quindi non ha bisogno di nessuna operazione da parte nostra. Un buon miele, inoltre, deve avere delle caratteristiche specifiche: colore, aroma, sapore. Più questi tre aspetti sono delineati, più il miele è di alta qualità e può essere considerato un monoflora d'eccellenza. Anche la cristallizzazione è indice di qualità: nel miele si trovano tutti gli zuccheri presenti in natura e ovviamente questo fa sì che, con l'arrivo delle basse temperature, il miele tenda a solidificarsi, a cristallizzare.



#### **Cosa si augura per il futuro della sua attività?**

Un po' di serenità. Gli ultimi anni sono stati duri: a causa della siccità e delle gelate a inizio stagione, le produzioni non sono state come quelle che avrei voluto; il tempo non è stato clemente. Quando il tuo datore di lavoro è il cielo, non sempre le cose vanno come vorresti. Mi auguro un po' di tranquillità, con la consapevolezza che l'apicoltura mi ha salvato: ribadisco che è solo grazie alle api che non sono emigrato.



#### **Chi sono i suoi clienti?**

Il 70% dei clienti viene a trovarmi nei vari mercatini estivi a Cannigione, Baja Sardinia, San Pantaleo, San Teodoro e Porto San Paolo. Lì possono assaggiare ogni tipo di miele. Posso dire che il mio è un lavoro stagionale, infatti per me il periodo delle vendite termina il 30 ottobre con la fine dei mercatini e della stagione turistica. Certo, ci sono anche alcuni negozi della zona che acquistano il mio miele, ma il 99% delle mie vendite è con i turisti. Capita che alcuni clienti affezionati durante l'anno mi ordinino il miele, per cui, in base alle disponibilità del periodo, faccio anche spedizioni, ma sono poche, una cinquantina all'anno.

#### **Gavino, è vero che è stato anche insegnante di apicoltura?**

Sì, per due anni sono stato docente di un corso di apicoltura presso la colonia penale di Mamone, nel Nuorese. È stata una bellissima esperienza. Il corso venne finanziato dal Ministero di Grazia e Giustizia in collaborazione con la FAI - Federazione Apicoltori Italiani. Ho tenuto anche degli incontri nelle scuole; ricordo che portavo sempre un'arnia da osservazione per mostrarla ai bambini. Oggi l'azienda è cresciuta, sono tante le cose di cui devo occuparmi e purtroppo non ho più molto tempo per organizzare laboratori didattici e lezioni.