

Azienda agricola Sottile: il miele di ape nera dell'Agro-Ericino

sabato, 09 agosto 2025



Dal nostro inviato

Francesca Bianchi

FtNews ha intervistato **Francesca Sottile**, titolare dell'**Azienda agricola Sottile**, situata nell'Agro-Ericino, in territorio di Buseto Palizzolo (TP), sull'area collinare della storica "Parecchiata San Francesco", comprensorio di Monte Erice. Nell'amenissimo paesaggio rurale busetano Francesca Sottile alleva 60 famiglie di ape nera sicula, producendo due diverse qualità di miele: il miele di sulla e il miele millefiori, quest'ultimo nella versione primaverile e in quella estiva. Il miele viene raccolto seguendo i ritmi della natura, rispettando le api e i loro tempi di lavoro. Nella bella intervista rilasciata a FtNews, l'apicoltrice ha ripercorso la storia dell'azienda di famiglia e ha posto l'attenzione sulla sua visione di un'apicoltura sostenibile. Francesca Sottile recentemente è stata insignita del premio **APIInRosa 2025**, prestigioso riconoscimento che valorizza l'apicoltura femminile in Italia. **Francesca, ci racconti pure la storia dell'Azienda agricola Sottile, oggi nota soprattutto per la produzione di miele di ape nera sicula...**

L'azienda agricola, situata nel territorio dell'Agro-Ericino, è nata nel 2010, quando mio marito ed io, da sempre grandi amanti della natura, abbiamo preso in carico l'azienda dei miei

suoceri, ormai diventati anziani. Abbiamo fatto subito un ammodernamento dei mezzi agricoli. Inizialmente la nostra produzione si limitava all'olio, il nostro Olio Extravergine di Oliva Soprano, un bland di Cerasuola, Biancolilla e Nocellara del Belice. Il miele è arrivato dopo, circa dieci anni fa, quando ho deciso di frequentare un corso di apicoltura. Tenga presente che non avevo mai visto da vicino le api; dopo questo corso, me ne sono innamorata alla follia. Mio marito mi ha seguito, nonostante avesse paura delle api. Da lì abbiamo acquistato le prime cinque famiglie di api, che oggi sono diventate 60. Abbiamo quattro postazioni: due sono qui a Buseto, una è situata in territorio di Castellammare del Golfo, precisamente lungo la strada statale, una è nel comune di Trapani. Nei terreni, tutti di nostra proprietà, si coltivano pascoli per le api, uliveti, vigneti, campi di grano duro. Quanto al miele, produciamo miele di Sulla, un foraggio da noi coltivato, e Millefiori di ape nera sicula.

Come fate a mantenere in purezza l'ape nera?

Ogni tanto acquistiamo regine selezionate di ape nera sicula che sono state fecondate in isole come Salina o Ustica, per far sì che vengano fecondate in purezza. In questa maniera cerchiamo di evitare l'ibridazione dell'ape nera. Compriamo venti regine per rinnovare e avere sempre regine selezionate. Grazie a queste regine e alle nostre tecniche di allevamento, non eseguiamo nessun trattamento antiparassitario. Le api hanno un nemico, chiamato varroa, che sembra un pidocchio piccolissimo, un acaro. La varroa succhia l'emolinfa delle larve, rendendo le api più deboli. Proprio le api nere sicule sono più resistenti alla varroa e, grazie alle nostre tecniche di allevamento, riusciamo a non fare trattamenti alle nostre amiche api. Noi adottiamo lo spazio Mussi, che ci consente di avere uno spazio interfavo più largo. In un'arnia dove normalmente ci sono dieci telaini, noi, adottando lo spazio Mussi, abbiamo nove telaini. Questo spazio più grande tra un favo e l'altro permette alle api di avere lo spazio per spulciarsi da questi pidocchi-acari Varroa: si puliscono l'una con l'altra, mentre se fossero in un ambiente più stretto, non riuscirebbero a farlo. Come ho detto, ho le api da dieci anni, nel corso dei quali, con questo metodo, non ho mai fatto un trattamento. Ai concorsi a cui abbiamo partecipato il nostro miele spesso ha vinto proprio perché è un miele che non ha mai ricevuto nessun trattamento.

Un nemico del miele è l'umidità. Cosa succede al miele con l'umidità? Quando le api raccolgono il nettare dai fiori, con i loro enzimi, tramite la trofalassi, trasformano il nettare in miele asciugandolo dall'umidità. Il miele, per non fermentare, deve avere un'umidità inferiore al 18%. Solo dopo che il miele arriva al di sotto del 18% di umidità, grazie anche al lavoro di ventilazione delle nostre amiche api, le cellette che contengono il miele vengono chiuse con uno strato di cera detto Cera di opercolo. Durante la smielatura noi, per estrarre il miele, dobbiamo usare un coltello e togliere l'opercolo. Strizziamo bene la cera di opercolo e successivamente la sciogliamo e realizziamo i

panetti di cera. Con questa cera facciamo i fogli cerei per le api e anche le candele.

Quale impegno richiede la vita dell'apicoltore?

La vita dell'apicoltore va a periodi. In Sicilia la stagione inizia già a gennaio. Prima di Natale controlliamo se le famiglie hanno le scorte, onde evitare che muoiano di fame. A fine gennaio andiamo dalle api tutte le settimane per controllare le famiglie di api in apiario, cercando di pareggiarle, ovvero bilanciarle, spostando telai di covata opercolata dalle famiglie più forti a quelle più deboli per ottenere colonie di api con forza e sviluppo simili. Quest'anno a fine marzo avevamo già i melari con il miele; a fine aprile abbiamo raccolto la sulla. Quando abbiamo finito con il pareggiamento delle famiglie, si inizia con le febbri sciamatorie, un istinto naturale che porta una parte della colonia a lasciare l'alveare per fondare un nuovo nido. Noi cerchiamo di guidare le api a non sciamare. Lo facciamo mettendo melari per dare spazio. Se la regina non è nuova, il suo feromone comincia ad essere più debole. Se la famiglia è affollata, l'odore che emana la regina si sente ancora meno, per cui le altre api pensano non sia più efficiente. A questo punto le api, se decidono di farsi una nuova regina, cominciano a nutrire delle uova con una super alimentazione, la pappa reale. Le uova sono tutte uguali, sia quelle da cui nasceranno le operaie che quelle da cui nascerà la regina. L'alimentazione di quelle uova stabilirà se l'ape sarà regina o operaia: mentre le api operaie vengono nutrite con la pappa reale per soli tre giorni, poi vengono nutrite con miele e polline, la regina, da quando è uovo a quando muore, viene nutrita sempre con la pappa reale. In un alveare comandano le api operaie: appena vedono che la regina non è più efficiente, cominciano a nutrire alcune uova per farle diventare nuove regine. La regina vecchia va via; se rimanesse nell'arnia, le due regine farebbero una battaglia fra di loro e vincerebbe la nuova, in quanto più forte.

Qual è il periodo più impegnativo per un apicoltore?

Senza dubbio quello della raccolta, anche perché le temperature iniziano ad alzarsi e non è semplice.



Quest'anno ha rappresentato la Sicilia nel progetto **APInRosa**, patrocinato dal **MASAF-Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste** e promosso dalla **FAI-Federazione Apicoltori Italiani**. Il progetto, dedicato alle storie dell'apicoltura femminile in Italia, è nato per la valorizzazione di genere nel mondo dell'apicoltura. Quando ha deciso di prendere parte a questo interessante progetto?

Lo scorso anno il Presidente della nostra associazione Fai Sicilia mi parlò di questo progetto sull'apicoltura al femminile. Decisi di inviare la mia storia. A maggio mi hanno contattato per informarmi di essere stata selezionata per la Sicilia. Mi hanno selezionato per la salvaguardia dell'ape nera sicula e per l'assenza di trattamenti per le api. Devo dire che è stata un'esperienza bella e gratificante. Non tutti apprezzano la presenza femminile nel mondo dell'apicoltura. Siamo ancora poche noi apicoltrici. Quando ho iniziato, dieci anni fa, mi scoraggiavano tutti dicendo che non era una cosa da donne. Più mi dicevano così, più ero decisa a mettercela tutta per realizzare il mio sogno. Credo sia un'attività da donna: servono la sensibilità, la pazienza, la calma, tutte caratteristiche tipiche del mondo femminile.

Lei è solita recarsi nelle scuole per parlare di api. Come l'accolgono i bambini?

Il Rotary Club Trapani Birgi Mozia, di cui faccio parte, cura il progetto SOS Api. Io mi occupo di parlare di api nelle scuole primarie di Buseto e di Trapani. Ai bambini spesso porto l'arnia di osservazione con le api, porto il telaino con la regina e gliela faccio vedere da vicino. Sono felicissimi e molto sensibili alla vita delle api, sono sempre molto interessati. Le maestre li preparano molto bene all'incontro; realizzano anche dei lavoretti. Io gli racconto qualcosa sulle api; loro mi fanno sempre tante domande: sono entusiasti e molto curiosi. Inoltre, una fattoria didattica della zona spesso ospita me e le mie api e apre le porte alle scuole; con loro organizziamo la giornata del miele.

Cosa si augura per il futuro dell'azienda? Attualmente sta lavorando a qualche progetto?

Non so come finirà. Al momento i miei figli non sono interessati al mondo dell'apicoltura, ma non mi arrendo. Per me questo è un gioco: amo il mio lavoro, amo la natura, per cui il lavoro non mi pesa. Sto lavorando al prossimo progetto:



mi piacerebbe fare un apiario olistico, mettendo una casa di legno e cassette delle api adiacenti per far respirare l'aria delle api alle persone all'interno di quella struttura. Quando vado dalle api, mi rilasso: vorrei far provare agli altri questa sensazione; vorrei che le persone potessero sentire il profumo che si avverte quando si apre un'arnia. Non è lo stesso profumo del miele: è qualcosa che non so spiegare, qualcosa che dona serenità.