

QUANDO LE API SCENDONO IN CAMPO. INCONTRO CON VIRGINIA RUSPOLINI

“Nel cuore dell’Umbria, la nostra famiglia ha sempre coltivato un legame profondo con la terra e le creature che la abitano. La passione per le api, tramandata da tre generazioni, è oggi diventata la mia sfida e il mio impegno per la vita”. Mi racconta Virginia Ruspolini, giovane imprenditrice agricola e apicoltrice con 100 alveari. Apincampo è lo strumento che ha usato in questa terra umbra, nel marscianese, per valorizzare il miele, prodotti agricoli come farine e pasta realizzati con grani antichi, farro, legumi, piccoli trasformati e olio extravergine d’oliva.

Una mattinata ottobrina, che alterna cielo bigio a sprazzi di cielo limpido adornato da nuvole di panna, fa da scenario a questo incontro. La stagione produttiva è alla fine. L’apicoltrice Virginia, come tanti apicoltori e apicoltrici, organizza le ultime visite agli alveari, per assicurarsi che siano sani, che la regina deponga e che le scorte siano sufficienti ad affrontare i lunghi mesi invernali. Si sa, l’apicoltura non conosce pause ma un piccolo spazio temporale Virginia riesce a ritagliarlo per questa

che è in realtà è una passeggiata tra passione, esperienza, futuro e api in campo. Arrivo al laboratorio e punto vendita, il primo esempio tangibile di come si possa abbinare enunciazioni di principio e pratica. Sulla porta del laboratorio, campeggia la scritta APINCAMPO, il nome dell’azienda.

Con orgoglio, Virginia mi dice: *“Il nome indica l’unione delle mie due passioni, le api e l’agricoltura. E la struttura, il laboratorio di trasformazione prodotti e il punto vendita aziendale, è l’applicazione del mio impegno verso la sostenibilità. La*

struttura è stata realizzata in bio-edilizia, con muri costruiti utilizzando presse di paglia autoprodotta dai nostri grani antichi ed è dotata di sistema fotovoltaico e di raccolta delle acque piovane. Utilizziamo i locali principalmente per la nostra attività di smielatura, ma anche per offrire corsi di apicoltura in collaborazione con enti locali e associazioni, visite guidate per educare e coinvolgere adulti e bambini sull’importanza di pratiche agricole e di allevamenti sostenibili”.

Su queste colline che circondano Marsciano, cariche di vigneti, olive-



1

Il punto di vendita/laboratorio visto dal drone. Virginia Ruspolini mi accoglie davanti al laboratorio



2



Durante la costruzione del laboratorio (2019)

ti e campi di cereali ci passo spesso e tante volte mi aveva incuriosito il lavoro per tirare su la struttura, visibile dalla strada, se pur a mezza costa. Oggi lo visito.

Tra questi campi è cresciuta Virginia che racconta: «Fin dall'infanzia, ho sempre amato trascorrere il mio tempo all'aria aperta, immersa nei lavori della campagna tra conigli, galline, orto, olivi, e giocando con mia sorella e i miei cugini. Questo legame profondo con la terra è stato un'eredità familiare, sebbene non fossimo proprietari terrieri, a eccezione dell'oliveto piantato da mio nonno. Mio nonno paterno, Livio, era un mezzadro che coltivava la terra

per i proprietari, riflettendo la vita di molti agricoltori del suo tempo. La mia passione per le api l'ho ereditata da mio padre, Valeriano, che a sua volta è stato ispirato da mio nonno materno, Gino. Mio nonno era un fervente apicoltore e bottaio che costruiva personalmente le sue arnie. Purtroppo, non ho mai conosciuto mio nonno Gino in salute, ma solo in malattia, e con molto dispiacere non ho potuto vivere direttamente la sua passione. Tuttavia, grazie a mio padre, ho avuto la possibilità di immergermi nel mondo che mio nonno amava tanto».

Chiedo a Virginia quando sia scattata la scintilla che l'ha portata dal-

la tradizione all'innovazione. Oggi è una giovane imprenditrice trentenne, dottore in Agronomia - «è il mio salvagente» mi dice sorridendo e aggiunge: «Sono cresciuta tra le storie di famiglia, e nonostante dai racconti avessi contezza dei sacrifici e delle difficoltà di questi mestieri, la motivazione è stata duplice. Da un lato il voler affermare la mia specificità e autonomia, dall'altro voler dare sbocco al mio percorso di studi ed esperienze». Laurea in Scienze Agrarie e Alimentari e Agricoltura Sostenibile, agronoma iscritta all'albo dei Dottori Agronomi e Forestali di Perugia. È il quarto anno universitario, il punto di svolta con la scelta di un corso in apicoltura e successivamente una tesi magistrale in questo campo, sotto la guida del Prof. Tiziano Gardi.

È sufficiente questo? Lancio una provocazione alla quale Virginia non si sottrae.

«No, assolutamente. Devi avere un fuoco dentro e sapere che lo puoi alimentare solo con la costanza e la dedizione di un'ape operaia. Dopo la laurea sono partita affiancandomi a mio padre. Partendo da una ventina di alveari per autoconsumo l'obiettivo è stato trasformare e assumere in prima persona l'impegno per un'impresa più ampia. Oggi ho una azienda di circa 100 alveari stanziali si-



In ufficio e in campo





Esplosione di fioriture estive, lupinella.



Il laboratorio



Visita estiva in apiario

tuati in diversi apiari, tutti in Umbria».

La famiglia come vincolo, come nucleo da rispettare e dal quale emanciparsi, come comunità solidale? Interrogo Virginia. Mi colpisce una luce speciale nei suoi occhi, mentre mi risponde.

«Sono grata a mio padre. Io ho chiesto e lui mi ha supportata condividendo ogni decisione, suggerendo e permettendomi di esplorare e innovare in questo affascinante settore. E ancora, tornando alla 'provocazione di prima', la formazione e l'informazione sono fondamentali per ogni scelta lavorativa. Ma senza un proprio autonomo percorso non si fa strada. Per questo motivo, fin dall'inizio della mia carriera in apicoltura, ho cercato di arricchire le mie competenze partecipando a vari corsi di formazione. Nel 2017, ho frequentato il Corso per Esperti Apistici presso il CREA di Bologna, e da allora ho continuato a formarmi costantemente»

Formazione, esperienza, confronto. È possibile nel mondo dell'apicoltura?

«Fin dall'inizio ho realizzato che questo settore è ricco di segreti ancora irrisolti e ognuno ha il proprio metodo di fare apicoltura. E spesso la ritrosia naturale che c'era dietro ad un tradizionale modo di intendere l'apicoltura non facilita la condivisione delle esperienze. È importante riuscire a generare empatia per superare barriere generazionali e culturali. Inoltre, ogni regione, ogni territorio e persino ogni micro-area possiedono peculiarità e caratteristiche uniche che influenzano l'attività apistica. Adattarsi a queste variabili è fondamentale per avere successo in questo campo. È essenziale pertanto trovare il proprio metodo, applicando le proprie conoscenze e potenzialità».

L'azienda è giovane, operativa dal 2020, nata con l'ausilio di contributi del Piano di Sviluppo Rurale dell'Umbria. Un contributo tra il 40

e il 50% ha reso meno oneroso l'avvio. La incalzo: del resto occorre pur sognare. E Virginia aggiunge citando un antico proverbio indù: «La terra produce il grano. Ma l'uomo produce il sogno del grano, ed è il sogno che consente il realizzarsi delle cose».

A proposito di realizzare, cosa produci e come? Le chiedo mentre percorriamo un sentiero che ci porta agli apiari.

«Oggi dispongo di una superficie coltivabile di 11 ettari, sono partita dall'ettaro scarso di mio nonno. Attorno al punto vendita, abbiamo valorizzato diversi appezzamenti di terreno. Lasciati all'incuria e incolti da anni sono stati recuperati e riconvertiti. Questi terreni ora ospitano colture come la lupinella e la sulla, e ancora erba medica e foraggere, a sostegno della biodiversità e per offrire un ambiente florido per le nostre api. Questo non solo migliora la salute e la produttività delle api, ma contribuisce anche alla conser-

vazione del paesaggio locale. Inoltre, la nostra produzione riflette le peculiarità del nostro territorio: coltiviamo farro monococco per la produzione di farrotto e grani antichi utilizzati nella produzione di paste, nonché legumi come i ceci e la roveja. Questi prodotti non solo valorizzano le tradizioni agricole della nostra regione, ma garantiscono anche che i consumatori ricevano alimenti sani e di qualità, prodotti in modo etico, sostenibile e locale».

E parlando di miele, mentre mi apre un vasetto del dolce nettare millefiori, mi spiega: «Il nostro prodotto principale è il miele millefiori, che incarna perfettamente le caratteristiche del nostro territorio. Questo miele cattura le fioriture e i profumi locali, riflettendo appieno i nostri principi. Viene prodotto attraverso un'apicoltura stanziale che rispetta i cicli naturali e valorizza le fioriture del territorio. Ci consideriamo apicoltori custodi delle api e quindi della biodiversità della nostra terra. Il miele millefiori è unico nel suo genere per ogni stagione e per ogni anno, condizionato dall'andamento climatico e quindi dalle fioriture, racconta al consumatore il territorio. Questo prodotto non è standardizzabile ed è proprio questa caratteristica a renderlo speciale».

La tua azienda opera in regime biologico?

«L'attività apistica, del tutto stanziale, è svolta seguendo rigorosi standard. Evitiamo l'utilizzo di acaricidi di sintesi, aderendo strettamente ai principi dell'apicoltura biologica. Questo metodo spesso comporta maggiori difficoltà e minori remunerazioni, ma è essenziale per mantenere i nostri valori di gestione sostenibile. Ci impegniamo a trovare soluzioni alternative e tecniche apistiche innovative, puntando sempre alla

salute delle nostre api e al contempo garantire un prodotto genuino per il consumatore».

Ci riesci agevolmente? "

«Tante sono le difficoltà nella produzione di miele del nostro territorio umbro, come molte altre aree del paese: cambiamenti climatici, patologie, costi di gestione. Purtroppo, molti apicoltori anziani hanno cessato la loro attività e pochi giovani hanno scelto di continuare. Ho avuto la fortuna di conoscere molti anziani amici di mio nonno, i quali mi hanno trasmesso la loro passione, determinazione e quindi hanno acceso in me il desiderio di preservare questa tradizione. Tuttavia, oggi le produzioni di miele non garantiscono più le remunerazioni di un tempo e questo può spesso essere scoraggiante».

Mi parlavi di minori remunerazioni?

«In questo periodo ho, complessivamente, una resa di 10 quintali. È bene essere consapevoli che per una apicoltura stanziale i valori di un tempo, 20-30 kg a cassa, sono un ricordo lontano».

E quali canali di distribuzione usi per il miele?

«Prediligo il punto vendita ed evitare situazioni dove scontistiche del 20-30% verso gli intermediari potrebbero incidere negativamente sul guadagno aziendale. E poi mercati e fiere, anche se saltuariamente. Sono all'interno del "Mercato della terra Transameria di Todi" - Slow Food, una domenica al mese. La presenza ai mercati consente il rapporto diretto con il cliente finale e mi dà la possibilità, illustrando il prodotto, di valorizzare tutto il mio lavoro, anche attraverso il concetto di educazione alimentare. Non sarebbe male incrementare l'attività di collaborazione

con agriturismi e ristoranti, per creare rete».

Qui hai sia il punto vendita che il laboratorio di smielatura...

«Il laboratorio fa parte di una rete di laboratori umbri che mettono a disposizione le strutture a supporto di piccoli apicoltori. Questa iniziativa, avviata lo scorso anno, ha l'obiettivo di migliorare le dinamiche di commercializzazione e la professionalità nel settore, fornendo un servizio di smielatura per conto terzi. Questo non solo amplia le nostre operazioni ma rafforza anche il nostro ruolo di supporto all'interno della comunità apistica. Tra l'altro, ti confesso che questa esigenza di solidarietà nasce anche da una particolare situazione sperimentata sulla mia pelle. Sai, per le produzioni in agricoltura biologica le trasformazioni, presso i laboratori, avvengono per quantitativi superiori al quintale, come nel caso della roveja E non sempre si arriva a questi quantitativi. Memore delle difficoltà incontrate, ho deciso di venire incontro anche ad apicoltori con piccole produzioni per autoconsumo».

Solidarietà, etica... non sono anche le parole della tua associazione regionale di riferimento?

«Sì, ricordi ci siamo incontrati lo scorso marzo all'assemblea annuale. La mia passione per l'apicoltura e la ricerca di soluzioni innovative mi hanno avvicinato da diversi anni all'associazione Apicoltura Etica e Solidale (AES) Umbria, di cui sono stata Vice Presidente. L'attività associativa sul territorio è fondamentale per diffondere capillarmente le informazioni apistiche, valorizzare le conoscenze passate e confrontarsi».

E un piccolo aneddoto?

«Ti racconto quello di mio zio Stefano Spiccalunto e che mi incanta tutte le volte che ci incontriamo. Le api

fanno parte della tradizione della mia famiglia, ormai da un secolo. Nel 1924 il mio bisnonno Luigi catturò uno sciame nella vigna e lo pose in un'arnia, trasmise la passione ai suoi 4 figli maschi Pietro, Quartilio, Salvatore e mio nonno Gino che la trasmise a mio padre e lui a me. Ho quindi zii e cugini con cui condividere l'amore per le api e mi auguro che questa dinastia possa durare almeno altri cent'anni».

Siamo alla conclusione di questa chiacchierata. Dimmelo con il cuore, la passione e la concretezza di un'apicoltrice. Ce la fai?

«La mia attività da apicoltrice nella mia azienda, attualmente, è molto legata alle mie dinamiche di forza fisica - mi ci vedi a caricare casse su casse e andare in giro a fare nomadismo? - alle attrezzature e al forte legame con il territorio. Per questo gestisco solo apiari stanziali, spostato all'occorrenza le nuove famiglie. In questi ultimi 5 anni la gestione si è concentrata nel mantenere sempre un numero di circa 100 alveari in totale tra sciami e famiglie in produzione. In base ai nuovi sciami, per le rimonte interne, il numero può oscillare dalle 90 alle 120 famiglie. Il mio



interesse principale è di cercare sempre di partire a primavera, con un certo numero di alveari dallo svernamento, per arrivare poi all'invernamento con lo stesso, con una gestione che contempla il controllo della sciamatura con ordinarie visite puntuali e la formazione di nuovi sciami.

È in ogni caso un percorso in divenire reso possibile grazie al supporto della mia famiglia, alla ricchezza del nostro territorio e alle persone che ho incontrato lungo il cammino. Apincampo rappresenta i valori in cui credo e il mio essere: sostenibilità, etica, giovane e donna. La mia

Punto vendita e Laboratorio

Vocabolo Madonna delle Vigne 103A
06055 Marsciano (PG)

+39 3358228859

info@apincampo.it

www.apincampo.it

apincampo



azienda non è solo un'impresa, ma una testimonianza vivente del mio impegno per un'apicoltura e un'agricoltura rispettose dell'ambiente e delle tradizioni locali, proiettate verso un futuro innovativo e responsabile».



Fotografie:

- 1 Luca Cappellano
- 2, 4, 5 Enrico Pasini
- 3,8 Francesca Boccabella fotografia
- 6 Mattia Ruspolini
- 7 Virginia Ruspolini

DATI APICOLTURA IN UMBRIA

Totale APICOLTORI

Famigliare **2.729**

Professionista **647**

Totale APIARI

Apicoltura Convenzionale **5.097**

Apicoltura Biologica **259**

Totale ALVEARI

Apicoltura Convenzionale **47.417**

Apicoltura Biologica **2.733**

Totale SCIAMI/NUCLEI

Apicoltura Convenzionale **2.985**

Apicoltura Biologica **279**

Fonte dati Sistema Informativo Veterinario | Statistiche— Dati aggiornati al 30/06/2024 e registrati in BDA entro il 15/07/2024

Web https://www.vetinfo.it/j6_statistiche/#/report-pbi/45