

**L'aplarlo**

Dal 2010 anche Torino ha il suo apiarlo grazie al lavoro di Lorenzo Domenis (veterinario) e Marco Cucco (giardiniere). Da cinque anni, tra marzo e aprile, si organizza un corso per apicoltori



# Allevare api e produrre miele sui tetti e nei giardini della città

Il progetto del veterinario Lorenzo Domenis e del giardiniere Marco Cucco

**L**a Francia è stata il primo paese al mondo a creare progetti di apicoltura urbana, grazie a Olivier Darné, coraggioso apicoltore cittadino, che di professione fa il grafico. Con le sue arnie, collocate inizialmente sul municipio di Saint Denis e poi nel cuore delle più grandi città francesi, produce un miele, diventato famoso come «Miel Béton» (Miele Cemento), pluripremiato in molti concorsi. Molti altri progetti di Api in città sono nati, negli ultimi anni, in tutto il mondo. Dal 2010, anche Torino ha il suo apiarlo grazie al lavoro di Lorenzo Domenis (veterinario) e Marco Cucco (giardiniere).

**Quando è nata l'idea e perché proprio Miele in città?**

«L'idea del progetto nasce nel 2009, con la proposta al Comune di Torino, ma è stato sviluppato nel 2010. Il Comune all'epoca ci propose come location il parco del Meisino, troppo distante dal centro della città. Successivamente ci hanno messo in contatto con la direzione dell'Orto Bo-

**Chi è**

● Il veterinario Lorenzo Domenis (nella foto) ha lavorato al progetto delle api in città insieme con il giardiniere Marco Cucco. E così dal 2010, dopo la proposta presentata al Comune, Torino ha il suo apiarlo.

tanico e nel 2010 abbiamo collocato le prime 5 arnie. Siamo rimasti colpiti da una serie di progetti di apicoltura urbana sparsi in giro per il mondo. Solo a Londra ci sono più di 3.000 apicoltori urbani; ci sono molti cittadini che hanno le arnie nei giardini, sui tetti delle case e producono miele. Così ci siamo detti, «ma perché non farlo anche a Torino che è una delle città più verdi d'Europa?»

**Producezete miele dal progetto Miele in Città?**

«Il nostro è principalmente un Polo didattico, non una vera e propria produzione di miele. La produzione, davvero minima, è molto cambiata da quando abbiamo installato le prime arnie, nel 2010. Ad oggi contiamo una decina di arnie popolate. La prima annata ci ha dato 4 raccolti differenti: è iniziata alla fine di aprile con il Millefiori di Ippocastano, a metà maggio col Millefiori di Acacia per finire a giugno-luglio col miele di Tiglio; tutti provenienti dalle piante che sono posizionate in corso Massimo d'Azeglio,

più il Castagno che trovano in collina, a circa tre km dalle cassette. Il quarto miele è quello di Melata: le api bottinano la linfa degli alberi, grazie alla puntura di un insetto, la Metcalfa pruinoso. Alla fine degli anni '80, la melata prodotta dalla Metcalfa ha cominciato a rappresentare una significativa sorgente alimentare per le api».

**Come vengono gestiti gli incontri? Avete mai pensato di espandere il progetto?**

«Ogni seconda domenica del mese (da aprile a ottobre) organizziamo delle visite e raccontiamo il ciclo vitale delle api durante il corso dell'anno. C'è grande interesse sul tema, come viene prodotto il miele, la smielatura. Durante gli anni abbiamo cercato di espanderci e allargare il pro-

**La domenica**

Tra aprile e ottobre si organizzano visite agli alveari e si illustra il ciclo vitale delle api

getto sulla città: prima con il Mao (Museo arti orientali) per il posizionamento di alcune arnie sul tetto, e legare il nostro progetto ad un'artista che crea opere a tema. Poi Villa della Regina, che poteva essere il luogo perfetto, proprio come Palazzo Reale, per produrre il Miele Reale e riprendere una vecchia tradizione, quella dei Miele nei Castelli. Non molti sanno che i Castelli avevano l'apiario annesso (non solo per il miele, ma soprattutto per la cera, indispensabile per la produzione di candele). A causa della burocrazia abbiamo dovuto rinunciare».

**C'è la possibilità di frequentare un corso per diventare apicoltore?**

«Da cinque anni, tra marzo e aprile, organizziamo un corso per diventare apicoltori; sono sempre molto frequentati, limite a 20/25 persone: cinque incontri, con tre lezioni teoriche e due pratiche; qualcuno ha già cominciato a produrre il proprio miele».

**Sandra Salerno**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA