



Torino - Domenica 4 settembre 2016

Api in città: anche Torino conquistata da arnie e miele

di Alessandra Chiappori

Londra ne ha diverse centinaia, e così New York, ma anche Melbourne, e allora perché non Torino? Gli apiari in città sono una delle recenti "mode" che, complici la sempre più potente urbanizzazione e il parallelo sviluppo delle politiche *green e smart*, sta prendendo piede in tutti i grandi centri abitati, non da ultimo il capoluogo sabaudo ai piedi delle Alpi. **L'apiario urbano di Torino è nato nel 2010 grazie a una lungimirante idea di Lorenzo Domenis**, veterinario, e di **Marco Cucco**, giardiniere, il cui progetto è stato accolto dall'**Orto Botanico**, struttura appartenente all'Università. **Nel boschetto dell'orto, a pochi metri dal Po e immerso nel rigoglioso verde del Parco del Valentino, è nascosto un piccolo di regno di api** che indisturbate, nel cuore della città, compiono il loro intero ciclo produttivo volando tra la maestosa vegetazione intorno ed **elaborando il raccolto nelle loro arnie, simpaticamente colorate e ribattezzate con nomi celebri o di fantasia.**



L'apiario di Torino
© Alessandra Chiappori

«L'idea ci è venuta dal confronto con altre esperienze europee e internazionali in un'ottica di riscoperta della città e dei suoi spazi produttivi – racconta Lorenzo Domenis – l'orto botanico ci ha concesso questo spazio dove creare un polo didattico per le scuole cittadine, guadagnano così in pubblicità e rilancio per le proprie iniziative, prima solo legate alle piante. Siamo partiti con 5 arnie nel 2010 e adesso ne abbiamo 13, cerchiamo di restare su una media di dieci per contenere l'espansione delle famiglie di api e non avere un impatto molto forte, proprio perché ci troviamo in un ambiente urbano.»

Nell'apiario dell'Orto è ospitato l'intero ciclo produttivo delle api, dalle arnie al piccolo laboratorio di smielatura. Dalle analisi compiute sul **miele prodotto nel Valentino risulta la quasi assenza di residui**: in città non vengono effettuati trattamenti con pesticidi e le api muoiono paradossalmente meno che in campagna, dove l'uso intensivo di fitofarmaci le disturba fortemente. **In apiario facciamo quattro tipi di miele – spiega Domenis - tutti millefiori**, ma con una prevalenza a seconda della specie botanica fiorita nel periodo. **A fine aprile, finita la fioritura dell'ippocastano, si toglie il primo miele**, a metà maggio abbiamo una prevalenza di acacia, mentre il terzo raccolto avviene tra giugno e luglio e ha una predominanza di tiglio e di castagno. **L'ultimo miele non è di nettare ma di melata**: le api raccolgono la linfa che esce dagli alberi attraverso la puntura di un piccolo insetto sulla corteccia. **È un miele molto scuro, dal sapore intenso e senza polline**, apprezzato nel Nord Europa».

Nel periodo di apertura dell'orto, da aprile a ottobre, ogni seconda domenica del mese i due apicoltori sono a disposizione del pubblico per mostrare il lavoro delle loro *operaie*, spiegare la biologia delle api, ogni modifica alla loro famiglia, che in inverno è ridotta e si espande via via fino al periodo di produzione del miele. **«Chi viene è sempre molto interessato – assicura Domenis – c'è in generale un grande interesse per il mondo delle api**: la produzione del miele a livello filosofico-intellettuale non è così immediata come potrebbe essere quella del latte, è una lavorazione particolare, affascina. **Certo, l'idea dell'apiario non mira alla produzione, vuole piuttosto presentarsi come punto di riferimento didattico e di sensibilizzazione.**» Tuttavia, la produzione di nicchia dell'apiario è in vendita presso l'orto botanico, così da far scoprire ai curiosi i prodotti delle api di Torino.

Per chi fosse colpito dall'idea delle api in città e volesse inaugurare nuovi apiari a Torino, all'orto botanico è in partenza anche un corso, gestito sempre da Domenis e Cucco. Le cinque lezioni di introduzione all'apicoltura si svolgono solitamente in primavera, ma per sovrabbondanza di iscrizioni, quest'anno si è deciso di replicare a settembre, nell'ultimo periodo utile disponibile dopo la fine del ciclo produttivo a metà agosto e i trattamenti antiparassitari dell'autunno, che all'Orto prevedono naturalmente metodi biologici. **Prima lezione introduttiva domenica 11 settembre**, dalle 9 alle 12, si proseguirà **sabato 17 e domenica 18, sabato 24 e domenica 25** dalle 10 alle 12, **alternando lezioni teoriche, dimostrazioni di produzione del miele**, come recupero dagli alveari, smielatura e filtrazione, e **visite alle arnie del boschetto** per scoprire tutti i segreti di un allevamento di api. Per informazioni si può contattare l'Orto botanico al numero 011 6705976 o scrivere ad apiarista@libero.it

Ami il nuovo? Rivaluta il vecchio.
Portaci il tuo vecchio dispositivo, anche non Apple. Il suo valore potrai scolarlo da un nuovo acquisto.

Raffo Premium Reseller



REGISTRATI ALLE NEWSLETTER

Vuoi essere sempre aggiornato su tutti gli eventi della tua città e provincia? Registrati. È semplice e gratuito.

REGISTRATI



Sponsored

Festival Organistico Internazionale:
armonie sacre nelle terre di Liguria

Lo spunto del mercoledì
di **Laura Guglielmi**

Tutti al Parco Durazzo Pallavicini di Pegli: è un reato non visitarlo una volta nella vita

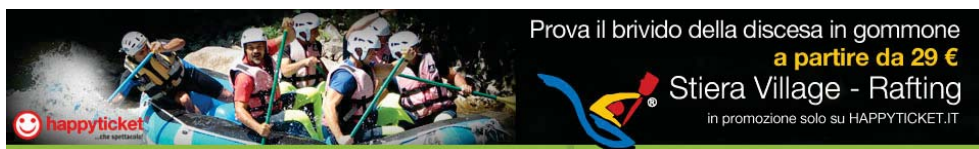
Sponsored

La leggenda di Moby Dick nel suggestivo scenario dell'Isola delle Chiatte al Porto Antico



Scopri [cosa fare oggi a Torino](#) consultando la nostra agenda eventi.

Hai programmi per il fine settimana? Scopri gli [eventi del weekend](#).



OGGI AL CINEMA A TORINO

Elle

Di Paul Verhoeven

Drammatico


Francia, Germania, Belgio, 2016


Michèle è una di quelle donne che niente sembra poter turbare. A capo di una grande società di videogiochi, gestisce gli affari come le sue relazioni sentimentali: con il pugno di ferro. Ma la sua vita cambia improvvisamente quando viene aggredita...

[Guarda la scheda del film](#)

 **Redazione Milano**
redazione.milano@mentelocale.it

 **Redazione Torino**
redazione.torino@mentelocale.it

 **Redazione Genova**
redazione@mentelocale.it

 **Pubblicità sul sito**
pubblicita@mentelocale.it

 **Amministrazione**
amministrazione@mentelocale.it



Mentelocale Web Srl - Piazza della Vittoria 6/6 - Genova
Copyright © 2017 - Tutti i diritti riservati
Iscrizione al Registro delle Imprese di Genova n.02437210966
R.E.A. di Genova: 486190
Codice Fiscale / P.Iva 02437210966

[Informativa Privacy](#)

[Informativa Cookies](#)



REGISTRATI ALLE NEWSLETTER

Vuoi essere sempre aggiornato su tutti gli eventi della tua città e provincia? Registrati. È semplice e gratuito.

scrivi qui il tuo indirizzo email

REGISTRATI