

Da Caltavuturo più polline siciliano

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 21 Gennaio 2013 11:12



Grazie al **CRA-API**, ente nazionale che sta attualmente svolgendo una ricerca sull'**Ape Nera Sicula**, gli apicoltori siciliani che possiedono tale specie, sono stati spinti a costituire l'**Associazione Allevatori di Apis Mellifera Sicula**. Il gruppo, di poco superiore ai 20 apicoltori, grazie alle iniziative della **Soat di Collesano** (PA), diretta dalla responsabile Dott.ssa **Maria Concetta Catalano**, si incontra periodicamente per diverse attività, propedeutiche al miglioramento del proprio lavoro. In quest'ambito associativo, lo scorso **Sabato 19 Gennaio 2013**, presso il **Museo Comunale di Caltavuturo**, ridente paesino a circa 10 chilometri dallo svincolo di **Scillato** sulla **Palermo-Catania**, si è svolto un seminario ad alto contenuto didattico incentrato sul polline.

Le origini del paese di **Caltavuturo** sono antichissime e pertanto difficili da datare, è però accettata la teoria di un iniziale insediamento risalente ad epoca pre-araba. Più certa è invece l'evoluzione che successivamente ebbe il paese, denominato "di **Terravecchia**" perchè costruito sull'omonima rocca. Nel 1500 esso ebbe una espansione al di fuori delle vecchie mura di cinta, con un nuovo nucleo a quota più bassa, circa 600 metri, e che pertanto venne denominato **Terranova**. Fino al 1750 si verificò una migrazione dal vecchio al nuovo centro, fino all'abbandono totale della parte più antica, di cui oggi si possono visitare i resti, costituiti prevalentemente da una chiesa e da un castello. **Caltavuturo** è noto agli storici anche per la rivolta del 1893 dei contadini del movimenti dei **Fasci Siciliani**, soffocata nel sangue dall'allora Presidente del Consiglio **Crispi**. Oggi il paese conta poco più di 4.000 abitanti ed è inserito nel Parco delle Madonie; esso è rinomato per la produzione del fungo Ferla, ma anche per la cordiale accoglienza della popolazione residente nei confronti dei visitatori.



Maria Concetta Catalano, su spinta e con la collaborazione di **Nicola Cirrito**, apicoltore di Nettare di Sicilia, di **Caltavuturo**, ha pertanto organizzato un interessante incontro sulla raccolta del polline da reddito, alimento nutriente e ricco di benefiche proprietà, almeno quanto la conosciutissima Pappa Reale o il Propoli, che se raccolto e trattato può costituire una buona integrazione economica per l'apicoltore, in aggiunta alla commercializzazione del miele e degli altri prodotti dell'alveare. Purtroppo, nonostante la grande richiesta di polline a livello mondiale, in Sicilia se ne produce pochissimo, in tale contesto si inserisce quindi l'incontro creato dalla Soat di Collesano, onde creare nuove opportunità tra gli apicoltori.



Dopo una breve presentazione della Dott.ssa **Catalano**, il Sindaco di Caltavuturo, **Calogero Lanza**, ha dato il benvenuto ai presenti, iniziando di fatto il seminario. Dopo il Sindaco la parola è passata al lungo intervento di **Aldo Metalori**, apicoltore toscano produttore di polline. **Metalori**, dopo aver osservato per diversi anni il comportamento delle api, ha ottimizzato una trappola che, posta all'ingresso dell'alveare, permette il deposito di una parte del polline da essa raccolto. Ciò non influisce, se non minimamente, sulla produzione di miele, anzi stimola l'ape ad aumentare la raccolta, creando un nuovo reddito per l'apicoltore e una sostanza altamente nutriente e benefica per l'uomo. Il polline, raccolto in un'apposito contenitore, viene successivamente sottoposto ad una deumidificazione a freddo e quindi ad una attenta pulizia, infine viene commercializzato fresco oppure viene stoccato in congelatore a -21 gradi, rendendo possibile una conservazione a lunga scadenza.

Il polline, di cui si conoscono le proprietà nutrienti e benefiche sin da tempi remoti, sta sempre di più assumendo

Da Caltavuturo più polline siciliano

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 21 Gennaio 2013 11:12

importanza nell'alimentazione umana moderna grazie alla sua caratteristica di alimento completo e contenuto di antiossidanti, carboidrati, amminoacidi, proteine, vitamine, tra le quali si annoverano ottimi livelli di C, minerali, in particolare di potassio, e fermenti; inoltre, esso ha dato ottimi risultati nei problemi della prostata nell'uomo. Il modo ideale di assumere il polline è sicuramente quello di aggiungerlo allo yogurt, ma anche utilizzarlo per condire la macedonia o per l'insalata. Inoltre, esso è privo di allergeni, anche in caso di provenienza da graminacee, e non contiene mai glutine.

La "**trappola Metalori**" non è stata brevettata dal suo inventore, ed è quindi di libera realizzazione, anche se ad **Aldo** è costata anni di prove e di perfezionamenti, egli gira per l'Italia gratuitamente, promuovendone l'utilizzo e dando preziose dritte ai suoi colleghi, creando così nuove opportunità economiche per il comparto apistico e aumento delle quantità di polline disponibile sul mercato, spesso carente nello stesso.



Dopo un'ottima pausa pranzo, consumata presso il Ristorante-Pizzeria **Alter Ego** di **Gesualdo Faulisi**, adiacente al Museo sede del seminario e generosamente offerta dall'Amministrazione Comunale di Caltavuturo, **Franco Di Nuccio** della **Cooperativa "Il Pungiglione"**, ha presentato delle arnie con accessori appositamente studiati per garantire benessere alle api e praticità all'apicoltore. La cooperativa produttrice nasce alcuni anni fa in seno all'Associazione "**Comunità Papa Giovanni XXIII Onlus**", fondata da **Don Oreste Benzi**, prettamente con scopi sociali. Come ha precisato **Di Nuccio**, il fine della cooperativa, composta da ex detenuti ed altre persone bisognose di reinserimento sociale, non è tanto il guadagno sulla vendita delle arnie, ma piuttosto la possibilità di ottenere la garanzia di impegnarsi ed essere utili in qualcosa. L'organizzazione interna del "**Il Pungiglione**" ha mutuato le stesse regole vigenti all'interno dell'arnia tra le famiglie di api: tra di esse c'è uguaglianza e non gerarchia, nonostante la presenza della regina, inoltre c'è assistenza sociale per gli individui con handicap e accoglienza per le api provenienti da altri alveari. **Franco** era molto orgoglioso del suo percorso da ex detenuto, oggi completamente recuperato alla vita grazie all'esempio delle api, del lavoro e dell'accoglienza di **Don Benzi**.

In conclusione, l'incontro è stato una grande occasione didattica, di opportunità di nuovo reddito e quindi di sviluppo ed infine ha anche mostrato una connotazione sociale, ciò sta a dimostrare che il più delle volte, per rendere un servizio al territorio, non è necessario spendere cifre astronomiche oppure muovere costosi ed elefanti apparati, bensì, basta l'iniziativa di pochi ma buoni, attività ideale per essere condotta dalle Soat dell'Assessorato competente all'Agricoltura, ottimi interpreti del territorio ad esse affidato.

Link:

[Apicoltura Metalori](#)

[Cooperativa "Il Pungiglione"](#)

mocasa_albumid=5835296867086864401