



A tutta pappa! *Produrre pappa reale nel Molise che non esiste*



Inizio sempre troppo presto a produrre pappa reale. Quando le api iniziano a portare il primo nettare proveniente dagli alberi da frutto e tanto polline mi trasmettono un'euforia che mi risveglia dal letargo invernale e inizio con le rimonte

Tutte le foto dell'articolo sono di Sandra Capocéfalo

Dopo aver iniziato troppo presto, inevitabilmente torna il freddo e mi fermo, attendo nuovamente l'arrivo della vera stagione calda, a volte nutro preparando sciroppo con qualche secchio di miele inventuto e riparto.

Da qualche anno inizio con le rimonte orizzontali, cioè nelle famiglie pronte (con 4 favi di covata e 1 favo di polline, coperti di api) **divido a metà il nido con un escludi regina verticale**. Poi inserisco nella porzione orfana il portastecche e stendo un telo di juta sotto il coprifavo, metto un favo costruito vuoto accanto alla regina e parto con gli innesti.

Innesto il lunedì, il mercoledì e il venerdì, solo stecche doppie e dopo la prima settimana inizio a capire quale famiglia lavora al meglio e quale non è ancora pronta. Da lì in avanti **scelgo se aumentare le stecche o ridurle in base al numero di cupolini accettati** e a quanta pappa vedo al momento del ritiro.

Il prelievo delle stecche avviene dopo 72 ore il giovedì, il sabato ed il lunedì. Faccio pappa di pomeriggio quindi spappo di sera. Quando va bene inizio a metà aprile e vado avanti fino alla prima settimana di luglio. Questo è il riassunto che descrive il mio lavoro da produttrice di pappa reale ma per arrivare a questi automatismi **ci sono voluti 10 anni di prove**, formazione, confronti e modifiche.

In questi 10 anni io e Dario, mio compagno di vita e di lavoro, siamo diventati apicoltori consapevoli delle nostre capacità lavorative. Inoltre abbiamo testato le potenzialità del territorio molisano in cui ci siamo trasferiti. Prima dell'apicoltura lavoravamo a Genova in altri campi, poi siamo rimasti senza lavoro e una vacanza in Molise ci ha fatto scoprire la forte tradizione apistica di Petrella Tifernina (CB), così abbiamo intrapreso questo lavoro qui.





Da circa 3 anni **l'apiario da pappa è stanziale**, in un terreno che abbiamo acquistato con un piccolo fabbricato in cui fare i traslarvi in comodità e dove poter conservare al meglio tutto il materiale necessario. Ma per i primi sette anni è stato ospite in luoghi nelle vicinanze, una volta con una rimessa per attrezzi, un'altra con un casino abbandonato, poi un terreno nudo con tenda da campeggio e poi con struttura in legno con ombreggiante. Portavo su e giù stecche, portastecche, escludi e rimonte ecc... e quindi ero sempre lì a contare quante famiglie erano realmente pronte, quante stecche prendeva ciascuna famiglia per non faticare inutilmente a traslocare materiale. In giornate molto calde anche i telaini di covata scelti per gli innesti soffrivano l'afa con me, così ne prendevo 1 alla volta con relativo dispendio di tempo per rivestirmi con maschera e trovare il secondo, il terzo... fino alla conclusione delle stecche.

Avere tutto il materiale a portata di mano mi permette di iniziare con la rimonta orizzontale e poi di passare alla rimonta verticale in contemporanea alla fioritura della sulla. In questo modo nel nido resta la regina con un paio di telaini di covata, due telai vuoti, un cereo e i telai di scorte che aumentano in maniera esponenziale. Sopra posizione due melari accoppiati per creare la sezione orfana. Sono separati dal corpo nido da un escludi regina e contengono almeno 4 telai di covata, il portastecche ed 1/2 favi di polline e nettare.

In pratica ho famiglie voluminose, **scelgo di non fare miele nelle famiglie che fanno pappa** ma di fare favi di scorte che ridistribuirò dopo qualche mese ai nuovi sciami artificiali.

Le rimonte richiedono tanto lavoro quanto l'innesto delle stecche, per farle ho il prezioso aiuto di Dario. Lavorando in orizzontale bisogna fare lo scambio di favi sfarfallati con quelli di covata fresca nella sezione orfana ogni 7/8 giorni al massimo considerando un'importazione non abbondante. Invece lavorando in verticale si possono fare ogni 12/15 giorni sempre osservando le importazioni di nettare e polline e la tendenza alla sciamatura del periodo.

🗨 **L'innesto delle stecche da pappa richiede attenzione e delicatezza in quanto si lavora con larve piccolissime**

È necessario individuare in famiglie non in produzione di pappa favi con abbondanti rose di covata fresca, nello specifico larve dell'età dalle 12 alle 36 ore di vita, che saranno trasferite attraverso un coglilarva nei cupolini fissati sulle stecche.

Queste larve saranno alimentate dalle api nutrici con tantissima pappa reale, ma se la raccolta delle stecche





arriva dopo il compimento del 4 giorno da larva, la quantità presente diminuirà in quanto sarà mangiata dalla larva stessa. Quindi occhio alla larva che si trasferisce nella stecca, **vederla troppo bene non va bene!** Per avere a disposizione una buona quantità di covata fresca in modo continuativo è bene avere 1 arnia per prelevare covata per ogni 4/5 arnie in produzione.

Il mio apiario da pappa è formato da 50 famiglie di cui 28/30 in produzione e le altre a disposizione per cercare la covata fresca, aiutare le rimonte o dare il cambio alle famiglie sciamate o stressate che improvvisamente non producono. È fondamentale avere questo rapporto per lavorare in modo organizzato e **non dover andare in un altro apiario per le necessità di materiale vivo.**

Nell'apiario quasi tutte le regine sono selezionate per la produzione di pappa reale.

L'estrazione della pappa reale la faccio in laboratorio, di sera entro le 6 ore dalla raccolta. Tengo le stecche al fresco, questo rende la cera dura e più facile da tagliare con una lama in inox ben affilata.

Poi per rimuovere la larva uso l'aspiratore con un beccuccio all'estremità del tubo per risucchiare solo la larva. Per molto tempo ho utilizzato lo stuzzicadenti per paura di perdere qualche grammo di pappa reale,

poi ho provato ad aspirare e preferisco non perdere 30/40 minuti di tempo... Successivamente cambio beccuccio, barattolo, applico il filtro ed aspiro la pappa.

Otengo un prodotto pulito, omogeneo e fresco con il caratteristico odore pungente. Etichetto con il lotto di produzione e metto in frigo in attesa del successivo confezionamento per evadere le richieste di clienti e colleghi.

Nel primo anno da apicoltrice riuscii a produrre 90 grammi di pappa reale con 3 famiglie in 2/3 settimane prima della nascita di Paolo. Lavoravo con materiali pulitissimi, rimonte vuote di api e **regine figlie di**





nessuno (vedi la prima foto di questo articolo).

Avevo seguito il corso sulla produzione di pappa reale del Copait ad Ercolano l'inverno precedente, prima ancora di aver fatto il corso base per apicoltura e mettevo in pratica tutto alla lettera... ma non avevo l'occhio allenato e mi sembrava un successo. Ora va meglio, in tutti i sensi.

È nato anche Andrea, la postazione c'è, le api selezionate ci sono, i materiali resistono e il desiderio di ottimizzare ogni movimento mi dice che prima inizio e prima posso fermarmi. **Per questo inizio sempre troppo presto.**

Poter fare pappa reale tra aprile e giugno senza sentirsi obbligati ad allungare tanto la stagione fino a metà luglio mi permetterebbe di lavorare in modo sistematico/intensivo prima del ritiro melari, delle smielature, degli spostamenti sul secondo raccolto, dell'invasettamento, della vendita del miele nuovo... e delle richieste dei figli di uscire la sera a mangiare il gelato! Abbiamo scelto di fare pappa al pomeriggio e dedicarci agli apiari da miele la mattina per facilitare anche l'organizzazione familiare. **Finchè c'è scuola la mattina possiamo partire presto e visitare apiari fino al pranzo**, poi dopo la risistemazione dei compiti e della babysitter pensiamo alle rimonte ed agli innesti a 2 km da casa. **Spappiamo di sera per non occupare ore di luce con un lavoro da fare al chiuso.**

Questo perché nella nostra azienda c'è l'apiario da pappa e poi ci sono circa 250 alveari da miele che possiamo sperare raccolgano mieli di sulla, coriandolo, millefiori, castagno e girasole con un nomadismo a corto raggio in regione.

Siamo a Petrella Tifernina in Molise a 650 mslm. Siamo io e Dario, abbiamo iniziato insieme 11 anni fa, api e famiglia sono cresciuti insieme, lavoriamo entrambi a tutto, con un aiutante occasionale per i lavori più faticosi.

La formazione è stata sempre presente nel

nostro lavoro perché essendo apicoltori di prima generazione non abbiamo un racconto esperienziale forte alle spalle se non quello dei colleghi che incontriamo qui ed in giro per l'Italia. Spesso il confronto con altri pappisti mi ha chiarito delle dinamiche o confermato delle possibilità.

Il far parte di associazioni di settore apre allo scambio di esperienze ed invoglia a tenere alto il livello produttivo per ottenere un prodotto di qualità.

🗨️ **Siamo iscritti al Copait dal 2014, l'associazione per la tutela e la valorizzazione della pappa reale italiana, aderiamo al disciplinare di produzione ed abbiamo il marchio di qualità in etichetta**



Caratteristiche	Requisiti Pappa Reale Tipo 1	
Contenuto di umidità	Min	62,0
	Max	68,5
10-HDA (%)	Min	1,4
Proteine %	Min	11
	max	18
Zuccheri totali %	Min	7
	Max	18
Fruttosio %		2-9
Glucosio %		2-9
Saccarosio %		< 3,0
Erlosio %		< 0,5
Maltosio %		< 1,5
Maltotriosio %		< 0,5
Acidità totale [(1 mol/l NaOH) ml/100g]	Min	30,0
	Max	53,0
Togale lipidi (%)		2
		8
C13/C12 Rapporto isotopico (δ ‰)		-29 a -20

Siamo abituati a raccontare i prodotti ai nostri clienti ma la soddisfazione maggiore è vederli tornare contenti del beneficio ottenuto. Associamo questo beneficio al prodotto di qualità, al marchio e le persone comprendono. **Come altri 80 soci Copait produciamo pappa reale fresca italiana** secondo le possibilità del territorio, iniziamo quando le condizioni favorevoli ci sono tutte e tiriamo finché si può.

La pappa reale nel suo specifico è un prodotto alimentare molto interessante per tutte le sostanze nutritive che contiene ma necessita ancora di essere valorizzata agli occhi dei consumatori.

L'impegno associativo del **Copait** per certificare a livello nazionale un prodotto alimentare è affiancato a una partecipazione alle ricerche scientifiche e al miglioramento delle tecniche lavorative con l'efficientamento produttivo e la selezione di api regine.

Negli anni sono stati effettuati studi volti a determinare la qualità del prodotto ed i migliori metodi per mantenere le migliori caratteristiche.

Insieme al **Copait** citiamo la dott.ssa Lucia Piana, il professor Antonio Felicioli ed il dott. Giancarlo Quaglia. Tutto ciò per procedere a tutto tondo nel valorizzare la pappa reale italiana e i suoi produttori che complessivamente producono circa 1000 kg annualmente.

Requisiti chimici della Pappa Reale

(Data formazione tabella 15.09.2016).

La tabella sarà aggiornata insieme alla revisione della normativa ISO ogni tre anni



Il mercato è rifornito per lo più da produzioni estere che si contraddistinguono per un prezzo basso e una minore qualità, riscontrabile nei parametri di freschezza nonché nei possibili residui nel prodotto

Per il prodotto alimentare miele c'è l'obbligo di indicare il paese di produzione in etichetta, per il prodotto alimentare pappa reale questo obbligo di legge manca.

Si stima in Italia un'importazione di 500 quintali di pappa reale di origine asiatica. Dalla nascita del **Copait** nel 2003, fondata da un gruppo di produttori guidati da Bruno Pasini, diverse aziende italiane hanno diversificato le produzioni puntando anche su questo prodotto. Allo stesso tempo diverse aziende italiane hanno avuto la possibilità di trovare sul mercato un prodotto di origine certa, con caratteristiche qualitative certificate.



È possibile pensare di colmare la differenza esistente tra tonnellate di pappa reale consumata e tonnellate di pappa reale italiana con la creazione di aziende apistiche dedicate alla sola produzione di pappa reale

Per questo è necessario iniziare presto a produrre, ma allo stesso tempo è necessario continuare un lavoro di tutela e valorizzazione del prodotto, per poter ampliare il più possibile le opportunità di mercato dove venga riconosciuto il giusto valore alla pappa reale italiana. ●

