

PASSIONE E PAZIENZA PER UN'ECCELLENZA TERAMANA: IL MIELE DI FERONIA

13 Dicembre 2021



TERAMO - Fra le colline teramane, a 800 metri sul livello del mare, si produce uno dei migliori mieli dei Parchi dell'Appennino. Per essere precisi, quello che per il 2021 è stato considerato, da una giuria di esperti, il secondo miglior mielefiori dell'Appennino. Un prodotto d'eccellenza che nasce dalla pazienza e dall'amore per il territorio e per le api di due giovani imprenditori: **Rodrigo Zuppini e Sabina Manente**.

Compagni nella vita e compagni nel lavoro con l'azienda "Terre di Feronia" che nel 2016 hanno messo su a Collemarino, piccolissima frazione immersa nella natura a una decina di chilometri da Teramo.

Un'avventura coraggiosa per una produzione di nicchia sia in termini di qualità che di quantità: 50 arnie per qualche quintale di miele e qualche chilo di pappa reale all'anno. Un piccolo gioiello del territorio abruzzese che, nonostante la giovane età, ha già ricevuto importanti riconoscimenti: l'ultimo, in ordine di tempo, ha visto il millefiori di Rodrigo e Sabina classificarsi al secondo posto nel concorso (riconosciuto dall'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele) dei Parchi dell'Appennino 2021 che ha coinvolto sette parchi del Centro Italia, e Rodrigo premiato dall'Associazione Apicoltori Regione Abruzzo come Apicoltore dell'anno.

Il nome dell'azienda richiama l'antica dea romana della fertilità alla quale era dedicato un tempio proprio nella zona dove oggi Rodrigo e Sabina coccolano le loro api. Perché l'attività che svolgono è qualcosa che va oltre la semplice produzione: in quello che fanno c'è amore per il territorio, per l'ecosistema e per un prodotto che sia autentico e rispettoso dei ritmi della natura.

Produrre miele richiede tempo e dedizione. Ci sono lunghe attese, incognite e anni orribili. Come quello che ci stiamo per lasciare alle spalle che è stato "terribile, uno dei peggiori per le api, con una produzione minima e grandi difficoltà: i problemi maggiori arrivano dai cambiamenti climatici difronte ai quali serve una risposta decisa", raccontano a *Virtù Quotidiane* i due giovani imprenditori.

In loro lo spirito ambientalista è forte anche perché la vita delle api dà l'esatta misura di quanto l'ecosistema sia fragile e oggi a rischio più che mai. "Questa attività ci appassiona molto, nonostante le difficoltà: dietro ad un vasetto di miele o di pappa reale c'è un lungo anno di lavoro e di pazienza. Ma quando vediamo i risultati siamo pieni di orgoglio", aggiunge Rodrigo.

La sua è una passione ereditata dal nonno e dal padre, ma che ha voluto incrementare traducendola in lavoro e in attività imprenditoriale col sostegno della compagna.

"Il luogo nel quale viviamo di certo ci agevola: qui ancora la natura non è compromessa, siamo circondati dalle montagne e vicini al mare, non ci sono grandi insediamenti industriali e la varietà di flora si conserva bene. Sono elementi importanti per le api e quindi per la qualità del prodotto", spiega.

Acacia, millefiori, melata: questi i gioielli di Terre di Feronia, che vanta anche una produzione d'eccellenza di pappa reale certificata Copait (associazione per la produzione e valorizzazione della pappa reale) che impone un rigido disciplinare e l'obbligo di etichetta che ne indica la chiara origine italiana. Oggi sugli scaffali il 90% della pappa reale è di origine estera e priva

di etichetta.

Il Covid ha fatto crescere molto la richiesta di miele in generale e di pappa reale in particolare perché ricca di vitamina B, zinco e rame che aiutano le difese immunitarie: "Questi alimenti sono eccezionali per la salute: ogni miele ha caratteristiche diverse, ma tutti sono un toccasana per il benessere psicofisico di adulti e bambini. Maggiore è la cura che si ha verso le api e il territorio, migliore sarà il prodotto: noi proviamo ad essere attenti a questi aspetti, curiamo con amore le nostre api per farle stare bene e ottenere un miele di qualità. Serve però uno sforzo collettivo per salvaguardare l'ambiente e quindi l'esistenza stessa delle api. Serve educazione nelle scuole, una cultura diffusa di rispetto e anche maggior sostegno a chi opera in un settore così delicato come il nostro", aggiunge Sabina.

LE FOTO

VirtùQuotidiane



www.virtuquotidiane.it PASSIONE E PAZIENZA PER UN'ECCELLENZA TERAMANA: IL MIELE DI FERONIA

VirtùQuotidiane



www.virtuquotidiane.it PASSIONE E PAZIENZA PER UN'ECCELLENZA TERAMANA: IL MIELE DI FERONIA

VirtùQuotidiane



www.virtuquotidiane.it PASSIONE E PAZIENZA PER UN'ECCELLENZA TERAMANA: IL MIELE DI FERONIA

VirtùQuotidiane



www.virtuquotidiane.it PASSIONE E PAZIENZA PER UN'ECCELLENZA TERAMANA: IL MIELE DI FERONIA

VirtùQuotidiane



www.virtuquotidiane.it PASSIONE E PAZIENZA PER UN'ECCELLENZA TERAMANA: IL MIELE DI FERONIA