

CASOLI, L'APICOLTURA ROMANTICA DI EZIO E BENIAMINA COLANZI

26 Luglio 2021



CASOLI - È un'apicoltura che rispetta la naturalezza dei cicli della vita, che cammina sulla terra in punta di piedi per non violentarla, un'apicoltura che porta con sé un concetto romantico della natura, dell'esistenza di ogni cosa e del lavoro. Che dev'essere sì vocato al profitto ma che deve ricordarsi ogni giorno da dove nasce il tutto.

“È il mondo che ci sostiene. Pensate, noi con il nostro lavoro partecipiamo ad un processo naturale e da questo traiamo sostentamento. Non è un concetto bellissimo?”. Inizia così l'incontro di *Virtù Quotidiane* con **Ezio Colanzi** che gestisce, insieme alla sorella **Beniamina**, l'apicoltura Colanzi a Guarenna Nuova di Casoli (Chieti).

Ezio conosce il mondo delle api da ragazzino, aiutando un apicoltore anziano, vicino di casa.

Così si appassiona e nel tempo ne fa un hobby. Poi coinvolge anche la sorella ed entrambi decidono di farne un mestiere.

“Ho impiegato tre inverni a costruire le mie arnie - racconta - l'artigianalità è uno dei concetti ai quali teniamo molto”.

Acacia, sulla, lupinella, marruca, coriandolo, girasole, asfodelo, agrumi e millefiori sono i mieli prodotti dalla giovane azienda che fa costantemente del concetto di agricoltura tradizionale e artigianale il cavallo di battaglia. “Il miele viene messo nel barattolo così com'è - dice Ezio - come l'ape lo produce senza che sia l'uomo ad aggiungere i sapori. È la nostra particolarità e credo sia anche un atto di onestà nei confronti del nostro mestiere”.

Il punto di partenza della produzione è il nomadismo alveare, ovvero cercare le fioriture più produttive e portarvi le famiglie della api. Abruzzo, Basilicata, Marche, Puglia e Molise sono le regioni che permettono i tre cicli di produzione che in genere avvengono in circa tre settimane, da maggio a luglio. Il secondo obiettivo è produrre su piante spontanee senza forzare nulla. Ecco perché è necessario avere famiglie di api forti e pronte ad essere spostate nel momento in cui la fioritura si esprime al meglio. “Il benessere delle api - sostiene - è fondamentale ed è interesse dell'apicoltore mantenerle in salute”.

Il viaggio per raggiungere il luogo della fioritura inizia di notte, una volta arrivati sul posto si aprono le arnie. Le famiglie di api iniziano una fase di orientamento che dura circa due giorni durante la quale possono raggiungere un raggio di spostamento di tre chilometri. Individuate le fonti di nettare, comincia l'approvvigionamento. Si narra, e molti studi lo confermano, che le api siano in grado di comunicare tra di loro la posizione del cibo con una danza, detta della Bottinatrice. Un movimento a forma di infinito riprodotto dall'ape operaia che sta a significare abbondanza di risorse. “È sicuramente un mondo molto affascinante - dice Ezio - viverlo da vicino lo è ancora di più”.

L'apicoltura Colanzi al momento produce circa 100 quintali di miele all'anno che viene venduto nel punto vendita di Casoli, in piccoli negozi alimentari e in molti mercati abruzzesi, principalmente nelle zone montane. “Cerco di proporre i nostri prodotti attraverso il contatto diretto con le persone perché mi piace sapere cosa si aspetta chi vuole provare il nostro miele - spiega a *Virtù Quotidiane* -. Il consumatore è diventato sempre più consapevole e la cultura crescente nei confronti di ciò che mangiamo impone una conoscenza dell'intero processo di produzione. Mi piace dialogare con la gente, spiegare cosa c'è prima del prodotto finale, come si arriva al barattolo di miele”.

Roccascalegna, Capracotta, Pizzoferrato, Roio del Sangro e Palena sono soltanto alcuni dei

paesi in cui Ezio porta il suo miele che, attraverso il passaparola, è arrivato anche in Germania, Francia, Inghilterra e Stati Uniti.

Quello di Colanzi è un miele che ha sapore, consistenza, un prodotto presente e con una marcata identità. Tutto ciò fa sì che sia facilmente abbinabile. Tra gli accostamenti più gustosi spiccano il coriandolo con carne di maiale o formaggi stagionati e il miele d'acacia o agli agrumi con formaggi freschi, come ricotta e cacio cavallo.

Insomma un prodotto naturale che fa dell'autenticità il suo punto di forza e che si esprime con la nobiltà del lavoro dell'apicoltore. Dopotutto come ricorda in chiusura Ezio Colanzi: "Fare l'apicoltore è affascinante proprio perché, grazie al contatto costante con la natura, si ha l'opportunità di ricordarsi ogni giorno che tutti abbiamo diritto alla vita".

LE FOTO

















