

Di api e di miele in Valle di Blenio... Una lettura dolce e affascinante fino alla fine

Vivo la Valle in piena liberà, i suoi colori e i suoi profumi. In primavera mi deliziano i variopinti fiori prativi, che lasciano posto, purtroppo per un breve periodo, all'aroma che sprigionano gli alberi da frutto in fiore. Con l'arrivo dell'estate a farla da padrona è la fragranza dei fiori di castagno, prima, e di tiglio, subito dopo: con il loro polline e il loro nettare si riempiono gli alveari. Forse non tutti sanno che il miele della Valle di Blenio ha un colore diverso in base alla sua provenienza: marrone ambrato in Bassa Valle, giallo paglierino nella Media Valle e quasi bianco latteo quello prodotto sui Monti e in Alta Valle. Non è magia. Ciò è dovuto alla diversità botanica della flora spontanea che varia con l'aumentare della quota.

Da sempre sono qui, ormai sono parte integrante del paesaggio. Mi piace pensare - per darmi un certo tono - di esservi arrivata grazie ai Romani: il nome di Castro, nomen omen, deriva dal "castrum" (insediamento) romano. Lo stemma dell'ex-comune raffigurante una tenda da campo, richiama pure lui la loro presenza in queste terre, dove hanno portato le loro conoscenze, anche quelle in campo medico: il miele allora era utilizzato non solo come dolcificante ma quale disinfettante nelle lesioni della pelle oppure quale antibiotico nelle infezioni delle vie respiratorie e la profumata cera era utilizzata per la fabbricazione delle candele. È provato che nel Duecento io c'ero già. Lo attestano le carte dell'antico Convento di Santa Maria di Pollegio che imponevano ai contadini, oltre al pagamento dell'affitto annuo per l'usufrutto dei terreni, la consegna ai frati di due misure di miele. Mentre nel Settecento Hans Rudolf Schinz osservava, nel suo diario di viaggio a sud delle Alpi, che in ogni villaggio vi erano uno o più apicoltori, che "si dedicavano con notevole perizia e diligenza" alle proprie arnie, malgrado il furto delle stesse fosse all'ordine del giorno.

Appartengo al territorio. Ne sono sicura, anche se i toponimi sembrerebbero dire il contrario. Ne ho trovato solo uno: *in Vigéra* a Corzoneso. Vorrei scovarne altri. Per farlo, chiedo gentilmente il vostro aiuto. Lo sguardo che ho sul paesaggio è limitato all'estensione dei miei voli: ampio per me che sono di piccole dimensioni, ma forse ridotto per coloro che hanno una mole maggiore.

Un solo nome, lo riconosco, non è molto, ma forse è già abbastanza per sottolineare il mio legame con la Valle, dove ogni centimetro quadrato di terra era sfruttato per sfamare la popolazione. Ecco allora che declivi, coste, pendii, versanti e piani, traggono la loro origine nella configurazione del luogo: nelle caratteristiche del suolo (*ra Munda* per prato "mondato" pulito, *ra Gana* per pietraia), nel tipo particolare di vegetazione (*ra Drósera* per bosco di ontano verde, in Böiscro, per rovetto) o nelle costruzioni che vi sorgono (*ra Capéla*, *ul Tècc*, per la presenza di un tabernacolo, di una stalla). La minuziosità con cui veniva indicato il territorio era necessaria per identificare ogni "pèzza", in un territorio dove la proprietà – prima dei raggruppamenti dei terreni – era eccessivamente frammentata.

Sicuramente più visibili e frequenti erano le costruzioni in pietra, che fungevano da apiario. Chiuse su tre lati (in alcuni casi semicilindriche) con tetto in piode erano aperte a sud e poste non lontano dalla casa dell'apicoltore, in un luogo riparato dal vento. Qui venivano collocati i *bügn* (i bugni), solitamente dei cesti in paglia intrecciata o in vimini ricoperti di

sterco di animali. Più anticamente mi ricordo che si adoperavano pezzi di tronco di castagno, per la facilità con cui il legno marcisce al loro interno, chiusi con tavolette o strisce di cuoio. Oggi, se ancora presenti, sono trasformate in legnaie o in depositi ed è difficile, anche per me, riconoscere quelle che erano la mia casa. Ne ho scorta una nella campagna di Grumo e una a Prugiasco sotto la Chiesa. C'è chi però desidera individuare gli antichi apiari per valorizzarli, soprattutto se posti lungo il Sentiero dei peri e delle api, che si snoderà nella Media Blenio con uno sconfinamento a Grumo. Segnalateli voi, se conoscete altre ubicazioni o avete delle foto o del materiale: Erminio (chierm@bluewin.ch) e Delia (fam.giudicidg@gmail.com) ne sarebbero molto felici. Io non posso, non riesco. Il loro ricordo mi fa troppo male. Ogni autunno l'estrazione del miele comportava la mia uccisione: morivo per il fumo dello zolfo bruciato all'interno del bugno.

Una pratica che Stefano Franscini, nella pubblicazione del 1837 de "La Svizzera Italiana", riteneva usuale: "In generale non s'è ancora appreso a levare il miele agli sciami con altro metodo che con quello di spegnerli." I favi, staccati internamente dai bugni, venivano spezzati, rammolliti dal calore del fuoco e inseriti in un sacco di iuta per lasciarlo poi sgocciolare.

Sarà Don Alfonso Toschini (1874-1925) con l'introduzione dell'arnia di tipo svizzero a favo mobile a fermare il mio eccidio in Valle. Questo tipo di arnia ad armadio, facilmente accatastabile, è gestito dentro strutture di riparo (apiario), ispezionabile dalla parte posteriore e costituito da telaini in legno con fili metallici, sui quali sono fissati dei fogli cerei prestampati che mi favoriscono la costruzione dei favi.

Il sacerdote, originario di Leontica, dopo alcuni incarichi a Campo-Blenio, Ghirone e presso il Pio Istituto a Olivone, è chiamato nel 1907 a provvedere alla Parrocchia di Contone e Robasacco.

Nel 1916 è promotore e cofondatore della Società Ticinese Apicoltori; e primo redattore della rivista L'Ape.

Purtoppo la sua salute, già precaria, si è poi aggravata: "D'estate andrà bene, ma d'inverno qui per tre mesi non si vede raggio di sole, il freddo è intenso, la neve alta. Non so come fare. Le mie ginocchia non sono d'acciaio ..." (da una sua lettera del 1917). Costretto a rinunciare alla carica di redattore e a vendere le proprie arnie per potersi pagare le cure mediche, a Davos entra in contatto con Pastori Protestanti, grazie ai quali conosce le nuove tecniche d'allevamento, che continuerà a divulgare attraverso la rivista L'Ape.

Mi presento. Sono l'Apis mellifera, ma mi conoscete come *Avigia*, con le possibili varianti: *Vigia* per Ludiano e Olivone, *Avíigia* per Aquila. Le mie famiglie sono ospitate da oltre una cinquantina di apicoltori in Valle.

Erminio Chiesa, FTA, Sezione Apicoltori Tre Valli, www.api3valli.ch
Delia Giudici della Ganna, Associazione Meraviglie sul Brenno

Le informazioni qui contenute sono tratte dall'archivio di Voce di Blenio: "Apicoltura in Blenio" pubblicato nel mese di settembre 1970 e "Don Alfonso Toschini" pubblicato a firma GIUGA in due parti, nel dicembre 1974 e nel gennaio 1975. Le notizie e le citazioni storiche provengono da "Avigia", primo volume della collana "I minuti – Estratti dal Vocabolario dei dialetti della Svizzera Italiana" edito dal CDE.