

L'APE NERA DEL PONENTE LIGURE È UN NUOVO PRESIDIO SLOW FOOD!

Pubblicato il 17 Maggio 2021 di redazione



Categoria: [AMBIENTE](#)



È simbolo della biodiversità che celebriamo oggi giorno: ancor più del suo miele, viene riconosciuto il valore di un ecotipo locale, capace di evolversi, adattarsi e resistere alle minacce esterne

[Slow Food celebra la Giornata mondiale delle api e invita tutti i cittadini a firmare per la Ice Salviamo api e agricoltori](#)

Parlare di miele sarebbe più facile: potremmo descriverne il colore, la consistenza, il profumo e il sapore, celebrarne le proprietà. Oppure spiegare la fioritura dalla quale le api colgono il nettare, raccontare la storia di chi lo fa per mestiere. E invece no, perché l'ultimo (in ordine di tempo) Presidio Slow Food a venire istituito non riguarda un alimento, bensì un'ape: [quella nera del Ponente ligure](#).

Ed è con questo nuovo progetto di tutela che Slow Food celebra la Giornata mondiale delle api, il 20 maggio, e con l'occasione invita tutti a contribuire al raggiungimento di 1 milione di firme per chiedere all'Unione europea di porre fine all'uso di pesticidi nocivi, principali responsabili della moria di api, [aderendo all'Iniziativa dei Cittadini Europei Salviamo api e agricoltori](#).



Perché proprio un'ape?

L'ape nera del Ponente ligure è un'ape autoctona, un ecotipo frutto di un'ibridazione naturale stabile che va avanti da millenni: quella tra l'ape bionda, l'*Apis mellifera ligustica* endemica della penisola italiana, e la nera *Apis mellifera mellifera*, proveniente dalla vicina Francia. L'area in cui ciò avviene è limitata e coincide all'incirca con la provincia di Imperia, all'estremità occidentale della Liguria: «Un'area di confine, aspra e dura, tra il mare e la montagna e in parte disabitata» racconta Luciano Barbieri, fiduciario della Condotta Slow Food Val Nervia e Otto Luoghi. Un territorio caratterizzato da strette e lunghe valli spesso inaccessibili e selvagge dove questa popolazione di api ha trovato l'habitat ideale per svilupparsi.

L'ape nera, infatti, si è perfettamente adattata al microclima e alla flora del Ponente ligure, imparando a gestire le risorse e a volare anche in condizioni climatiche avverse. «È un ecotipo molto resistente, direi quasi rustico, ma sa anche essere molto generoso ed economicamente vantaggioso nell'allevamento proprio perché già adattato al proprio ambiente e in continua evoluzione con esso» spiega Fabrizio Zagni, apicoltore, tecnico apistico di Apiliguria, referente dei tre produttori del Presidio.



La caratteristica più interessante dell'ape nera del Ponente ligure è però un'altra: la capacità di resistere alle minacce che mettono a repentaglio la sopravvivenza di tante altre api, e in particolare l'acaro chiamato *Varroa destructor*: «Insieme ai pesticidi e al cambiamento climatico, la *Varroa* è la causa principale di tutti i mali degli apicoltori - prosegue Zagni -. Agli inizi degli anni Duemila

abbiamo cominciato a osservare le colonie selvatiche di api nere della zona, notando come spesso riuscissero a sopravvivere a questo acaro senza alcuna cura o intervento da parte dell'apicoltore. Per questo motivo crediamo e investiamo in pratiche apistiche che consentano alle api di trovare nelle proprie risorse genetiche le risposte alle sempre più difficili sfide ambientali. Per noi, il Presidio Slow Food è il riconoscimento di un lungo e silenzioso percorso, che continua tuttora, fatto da apicoltori e ricercatori insieme».

Un'ape forte, ma a rischio

Non c'è alcun segreto in questa forma di resistenza agli agenti patogeni, sostiene Fabrizio. «Penso che sia un mix di diversi aspetti: l'ape, ambiente e forse anche il tipo di apicoltura. Tra i fattori che aiutano le api a sopravvivere c'è proprio l'essere autoctone, cioè originarie di questa zona - spiega -. Per loro, conoscere il clima e l'ambiente è un vantaggio perché possono adattarsi più facilmente. È proprio l'ambiente, infatti, ad averle selezionate nel corso dei millenni: si sono evolute ed adattate, hanno superato sfide enormi e crediamo che saranno ancora in grado di continuare a farlo, se solo gliene daremo la possibilità».

Anche questa ape, infatti, si trova ad affrontare seri pericoli: oltre agli effetti disastrosi del cambiamento climatico, dell'utilizzo di pesticidi in agricoltura e ai danni dovuti alla Vespa velutina (un insetto noto anche come calabrone asiatico che nutre le proprie larve cacciando le api in volo), deve fare i conti anche con l'erosione genetica. In altre parole, l'ape nera del Ponente ligure rischia di scomparire a causa dell'introduzione reiterata, da parte dell'uomo, di altre sottospecie di api o di ibridi commerciali. La riproduzione delle api, a differenza di quanto accade per molte altre specie animali allevate, non avviene infatti in ambiente controllato, bensì nel cosiddetto volo nuziale: «Il rischio è che l'ape regina venga fecondata da fuchi (i maschi delle api, ndr) di altre sottospecie e che così si disperda il lavoro di selezione e l'adattamento fatto dalla natura. Noi abbiamo semplicemente evitato di introdurre altre sottospecie, allevando quella che sopravviveva: chi lo ha fatto ora ne sta osservando i benefici - prosegue Zagni -. Almeno nella nostra zona e con la nostra ape, crediamo sia doveroso praticare un'apicoltura che permetta alle api di attingere dal proprio antico corredo genetico le risorse necessarie a superare le future sfide».



“Custodi, non proprietari”

Fabrizio, oggi 51enne, si è appassionato all'ape nera del Ponente ligure una ventina d'anni fa: «È stato Nuccio Lanteri, anche lui tecnico della sezione imperiese dell'associazione Apiliguria, a farmi avvicinare a questo lavoro» spiega. Da quel giorno, l'associazione promuove l'allevamento dell'ape nera locale seguendo pratiche non invasive e rispettose delle esigenze di questo ecotipo. «Personalmente, delle mie api mi considero più come un custode che un proprietario - conclude Zagni -. Allevare un insetto dal quale dipende gran parte dell'impollinazione ed il benessere comune è una grande responsabilità. Introdurre altre sottospecie in questo areale, invece, significa danneggiare la nostra ape autoctona ed il nostro lavoro».

L'area di produzione coincide con il territorio della provincia di Imperia.

Il Presidio Slow Food dell'ape nera del Ponente ligure [è sostenuto da Davines](#).

