



Novità Montaonda
uscita: 22 maggio 2025

« conoscere questo libro potrà avvicinare all'affascinante mondo delle api anche chi lo conosce solo in modo superficiale »

prof. A. Contessi
Presidente Osservatorio Nazionale Miele

Stefano Minervini

PUGLIE, TERRE DI MIELE

Storia ed evoluzione dell'apicoltura pugliese

con un'appendice sul miele nella cucina tradizionale

Collana Apicoltura, 10
formato 21 x 15 cm, pp. 208 a colori
prefazione di Alberto Contessi
ISBN 9788898-186815, €22,00
USCITA: 22 maggio

Dalla Magna Grecia (e anche prima...) all'apicoltura urbana, il volume offre un'attenta e organica disamina della storia dell'apicoltura pugliese, attraversando culture e civiltà, pratiche e metodi antichi e moderni. Un passato ancora in larga parte conservato da importanti testimonianze presenti nel paesaggio, dalle arnie rupestri nelle gravine delle Murge a quelle scavate nel tufo del Salento, allestite in masserie piccole e grandi, spesso ospitanti apiari ancora in uso fino a pochi anni fa.

Il passato, con la ricchezza delle esperienze raccolte, dialoga con il presente: l'autore, che ha iniziato quest'opera partendo dalla propria tesi di laurea, sa offrire una valida panoramica delle nuove necessità e pratiche legate all'apicoltura più aggiornata e naturale, fino a toccarne i risvolti più recenti, come l'apicoltura urbana e l'apiterapia.

Le figure di apicoltori e studiosi del passato, da Columella a Tannoja, da Monticelli fino a Monaco, testimoniano una tradizione viva, forse troppo trascurata in tempi recenti, nonostante il suo indubbio valore. Il tutto negli ampi scenari naturali e agricoli delle Puglie, con la vastità delle sue fioriture, uno spazio apistico poco sfruttato e di grandissima bellezza naturale.

Stefano Minervini nasce a Bari nel 2000, e cresce nelle Puglie, fra Bari e Molfetta. Dopo la maturità classica cambia rotta per iscriversi alla facoltà di Agraria dell'Università di Bari e successivamente alla specialistica in Scienze del Territorio presso l'Università di Bologna. L'apicoltura ha rappresentato sin da subito il punto d'incontro fra la passione per la letteratura e l'interesse per il mondo agro-forestale, incontro che poi si è concretizzato nelle ricerche per questo libro.

Oggi è appassionato di api, persone, piante, libri, storie; si occupa di gestione forestale, apicoltura sociale, divulgazione e monitoraggio sugli impollinatori spontanei nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia.



tradisce una frequentazione piuttosto recente del luogo.³⁹ In altre parole, chi ha fatto uso del luogo fino a poco tempo fa, prima che fosse sopraffatto dalla vegetazione, plausibilmente ha avuto il tempo di sfruttare l'aumento di disponibilità del legname e convertire il proprio apiario. Il riutilizzo delle arnie a sostegno del muro, poi, si inquadra perfettamente nell'approccio che evita di produrre alcun rifiuto, proprio di tutte le culture pre-capitaliste.

Abbiamo avuto la possibilità di visitare anche altri apiari grottagliesi: nel centro urbano, in quello che un tempo era un ramo secondario della gravina del Fullonese, c'è l'antico eremo di Santa Maria in Campitelli, oggi sede del Gruppo Grotte Grottaglie. La struttura, risalente a un insediamento di monaci basiliani durante il medioevo, è cambiata nel corso del tempo, ma ciò che riguarda maggiormente il nostro argomento è il giardino (fig. 34), spazio meditativo e ricreativo indispensabile per ogni tipo di monastero. Il giardino faceva parte dell'impianto originario dell'eremo, e compare già in documenti notarili nel XVII secolo, ma è stato rimaneggiato più volte. Non abbiamo una datazione precisa, ma certo è che ci sono altri tre ripiani, mensole in cui un tempo erano collocate arnie (fig. 35). Una di queste mensole non è mai stata completata (fig. 36): è importante perché si capisce che le mensole venivano scavate con un preciso criterio: la pietra è stata tagliata per tutta la lunghezza degli scaffali come un unico blocco, poi evidentemente il blocco sarebbe stato diviso in tanti parallelepipedi che avrebbero costituito gli alveari. Si potrebbe associare il fatto che questo blocco fosse stato scavato sul margine lasciandolo intero al centro con tecniche di estrazione tipiche del meridione e non solo. Tentando una pur difficile ricostruzione del processo, possiamo immaginare che allo scavo sul bordo probabilmente seguissero dei tagli, nel no-

39. Quando non viene disturbato per molto tempo, da fattori antropici o naturali che siano, il tufo, che in realtà è sempre calcarenite (cfr. nota 38), si ricopre di una patina che lo rende sempre più rigido. Quando si sfarina semplicemente al tatto vuol dire che è stato disturbato da poco, anche se con poco si può intendere un periodo che varia da giorni a qualche decennio.



Fig. 34 – Giardinetto dell'eremo di Santa Maria in Campitelli.



Fig. 35 – Apiario a mensola a Santa Maria in Campitelli.



Stefano Minervini



Fig. 76 – Masseria Trappeto (foto: Martina De Giorgi).



Fig. 77-78 – Alveari, piloni di tufo in Masseria Trappeto; fronte, retro (foto: Martina De Giorgi).

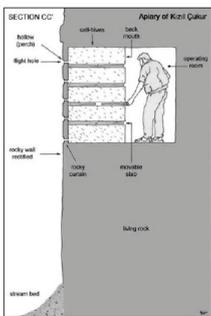


Fig. 17. – Sezione di apiario a Kızıldağ (Bizio et al., 2002).

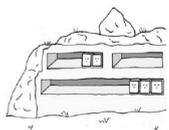


Fig. 18 – Apiario riprodotto a mensola (a.1) (Bizio et al., 2002).

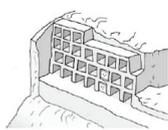


Fig. 19. – Apiario riprodotto a celle (a.2) (Bizio et al., 2002).

Apiari			
In spazi aperti			
All'interno di recinzioni			
In muratura			
Apiari chiusi o collettivi	a) Apiari nelle pareti di roccia		a.1) Mensole
			a.2) Celle
			a.3) Nicchie
			a.4) Scompatti
	b) Camere aperte		b.1) Con supporti semplici
			b.2) Con supporti combinati
	c) Camere chiuse		c.1) Camere separate da muri
			c.2) Camere intere

Tabella 2 – Classificazione degli apiari rupestri secondo Bizio e De Pascale (2015)

Secondo Bizio e De Pascale gli apiari di Taranto e provincia appartengono quasi tutti alle categorie "a" e "b" della loro classificazione. In particolare, come vedremo, gli apiari trovati nella gravina di Fantiano (Grottaglie), in Masseria Malabarba (Grottaglie), nel villaggio di Triglie (Statte), in Masseria San Vito (Mottola) sono considerati apiari a mensola (a.1). Gli apiari in Masseria del Duca (Crispiano) sono "apiari a cella" (a.2), e quelli di Masseria S. Angelo (Massafra) sono considerati di categoria a.4. In Masseria S. Angelo e Madonna della Scala (Massafra) ci sono anche apiari di tipo b.1.



Fig. 102 – L.M. con il suo "affumicatore".

padella con olio bollente. Nella notte, con questi strumenti e una candela accesa, si va a bussare a un tronco che ospitava un nido naturale di api o, preferibilmente, calabroni: gli insetti attratti dalla luce della candela, vi si avvicinano, si bruciano le ali e cadono nell'olio bollente. Questo olio di api o calabroni "fritti" sembra essere portento per qualsiasi morso o puntura di api, vespe, o altri insetti, tanto sugli uomini quanto sugli animali.

3.2 L'apicoltura pugliese: lo stato dell'arte⁸⁶

Ma oggi che ne è dell'apicoltura pugliese? Gli ultimi dati registrano in Puglia circa 1500 apicoltori (30% professionisti, 70% hobbisti), di cui la metà in regime di produzione biologica, per un patrimonio totale di oltre 27.700 alveari (16% hobbisti, 84% professionisti). Con questi numeri la Puglia si

86. I dati riportati in questo paragrafo sono in larga pagina desunti dal materiale messo a disposizione dal sito web dell'Osservatorio Nazionale Miele.