



PER CONOSCERE ALDO METALORI – UN'INTERVISTA

(a cura di Edizioni Montaonda)

Aldo Metalori è il massimo esperto di polline d'api in Italia, autore del primo manuale, a livello europeo, sulla produzione del polline, un prodotto che per le sue spiccate caratteristiche nutrizionali da alcuni anni sta destando un interesse sorprendente nei ricercatori. Apicoltore, inventore di una trappola raccogli polline che per le sue caratteristiche si è imposta ovunque, si dedica con grande energia a far conoscere questa nuova attività, e col suo lavoro è stato il principale motore per la creazione della filiera del polline italiano.

Come comincia la tua storia?

Sono nato nel '51, da una famiglia numerosa, il terzo di sei figlioli. In un paesino di bassa montagna, una frazione di Bagni di Lucca, dove non c'era industria né altro, vivevamo la vita semplice di una famiglia onesta che lavorava a mezzadria: campi e animali, si avevano la mucca e i maiali, le galline e i conigli, l'orto. Poi c'erano i boschi, e soprattutto i castagni. Per noi la maggior fonte di reddito era la farina di castagne, una cultura antica di secoli, tipica dell'Appennino, che ha permesso ai contadini di sopravvivere anche nei momenti peggiori.

Ho iniziato a lavorare a 12 anni, e già da ragazzo ero un po' diverso dagli altri, mi chiamavano "il mattarello": d'estate non mi andava tanto di correre con gli altri a giocare, mi ritiravo in un prato, stavo da solo e guardavo il cielo, cercavo di capire dove finiva l'universo. Capire le cose che vedevo attorno a me già allora era la mia passione.

Le api nella mia vita compaiono nel 1969, quando mi fidanzai con la donna che poi è diventata mia moglie. Lei viveva negli Stati Uniti e ritornava una volta l'anno, ci si vedeva durante le vacanze, e siccome i suoi andavano a stare in famiglia, da un cugino che aveva le api, quando andavo a trovarli lo aiutavo nei lavori dell'alveare. Poi nel '77 i suoceri tornarono in patria, e io e mia moglie comprammo le prime casse di nostra proprietà. Si partì con 9, e in un anno si arrivò a 40, che erano sufficienti: il miele era per il giro della famiglia e degli amici, ancora non c'era un grande mercato. A quei tempi avevo un altro mestiere, facevo l'autista di pullman. La partita iva per le api l'ho presa nell'86 e nel '93 ho abbandonato il lavoro - finché nel '96 sono diventato a professionista, con contributi e tutto. Allora avevo circa a 100 cassette, ora invece ne abbiamo, anno più anno meno, circa settecento.

Nell'azienda raccogliamo tutti i prodotti apistici, soprattutto miele, facciamo anche propoli (ma non la lavoriamo noi) e pappa reale. Facciamo nomadismo ma in piccolo, montiamo le arnie su sostegni da 8 per spostarle e seguire le fioriture locali. Il 50% delle cassette le teniamo in Maremma, verso Laiatico, Cecina, Colle Salvetti, e questo in particolare perché abbiamo una forte richiesta di miele di millefiori toscano da parte di un'azienda tedesca.

Abbiamo sempre allevato l'ape locale, la ligustica, e anche oggi riproduciamo per conto nostro, ma tutti gli anni prendiamo anche regine all'esterno, per evitare di far decadere la razza a causa della troppa consanguineità.

Come sei arrivato al polline, e come hai capito che poteva diventare la tua specialità?

Perché sono curioso di tutti gli aspetti dell'alveare, e mi piace capire le cose. Nel 2000 ho avviato la conversione al biologico e contemporaneamente ho iniziato a produrre polline. Purtroppo ho subito scoperto che in Italia praticamente il polline non esisteva, arrivava tutto

dalla Spagna, miscelato a volte con quello cinese; e non mi stava bene che da un lato ci fosse il miele con la certificazione bio e dall'altro il polline, privo di normative, senza nemmeno l'indicazione dell'origine. Era un imbroglio verso l'apicoltore, si metteva in etichetta "polline puro al 100%, dell'azienda X" e finiva lì. E ancora oggi molta gente compra polline e pappa reale convinta che sia dell'apicoltore che li ha confezionati e glieli vende, mentre ancora oggi per il 90% questi prodotti provengono dall'estero.

Ho studiato i pochi testi sull'argomento - i francesi erano gli unici che l'avessero sviluppato a fondo, e sono andato in Francia a verificare come stavano le cose. Nello stesso tempo mi sono messo all'opera sulle mie api, e presto mi sono accorto che le vecchie trappole che avevo trovato in commercio non permettevano di fare la filiera del polline come avrei voluto - la griglia non era posizionata nel punto giusto, e veniva modificato l'ingresso. Non era vero quel vecchio detto, che "dopo tre giorni va tolta la trappola perché le api imparano a fare la pallina di polline più piccola e a entrare senza perderlo": in realtà dopo 3 giorni le api imparano a entrare dall'uscita dei fuchi, e solo poche entrano ancora dalla griglia raccogli polline.

La svolta è arrivata quando nel 2003, in conseguenza di un infarto e di un intervento chirurgico che mi prescrisse di smettere di fare l'apicoltore, iniziai a lavorare su una nuova trappola che solo dopo vari tentativi nel 2006 riuscii a perfezionare, passando da una raccolta media di 150/200 g al giorno per cassetta a un massimo di 1300/1400 g, su un 10% delle cassette, con una media di 600/700 g sulla fioritura del castagno.

Lì è cambiato tutto, ma non solo per me, anche per tutti gli apicoltori: è diventato possibile dedicarsi alla raccolta del polline. Io ho convertito la mia azienda al polline, ma sono stato un pioniere, e questo spiega perché siano ancora così poche le aziende italiane a lavorare questo prodotto.

Ora sta nascendo la filiera, ma fino al 2006 il polline non era proprio conosciuto: nessuno ne conosceva la composizione, nessuno sapeva davvero cosa vendeva, e nemmeno il suo valore nutrizionale. Il consumo in Italia si aggirava intorno ai 3000 quintali, tutti d'importazione, ma erano di polline secco, che ha un buon 70% di proprietà in meno rispetto a quello fresco. E ancora c'è molto da fare perché in fondo ci siamo solo io e pochi altri che giriamo l'Italia (e anche l'Europa) a portare questa buona novella, e ancora pochi ne sono a conoscenza.

Quali sono queste stupefacenti caratteristiche del polline?

La sua parte proteica è superiore a quella della carne, e questo ne fa un cibo adatto a chiunque sceglie una dieta vegetariana. Ci sono poi cinque fermenti lattici, utilissimi alla flora intestinale e alla protezione delle difese immunitarie. Omega 3 e 6 sono superiori a quelli del pesce azzurro e dell'olio d'oliva, e poi c'è tutta la famiglia degli antiossidanti, per cui 10 grammi di polline valgono quanto 900 g di legumi e a 20 kg di frutta fresca. Ha anche caratteristiche antinfiammatorie, fa dimagrire, eccetera eccetera, dico così perché la medicina non ha ancora finito di scoprire tutte le sue virtù...

Torniamo al 2006, quando hai messo a punto la nuova trappola...

Lì ho iniziato a pensare alla produzione non solo per uso aziendale ma anche per la vendita all'ingrosso, cercando anche il modo di vendere a prezzi non bassi, perché da noi non si può: i prezzi bassi sono riservati alla Spagna. Così ho capito che bisognava istituire una filiera della qualità e del controllo, ho scoperto appunto il valore non solo nutrizionale ma anche commerciale del polline fresco, dai francesi; ho scoperto un prodotto del tutto nuovo, su cui ho puntato senza alcuna esitazione. E le cose in questi dieci anni sono cambiate al punto che ieri ho ricevuto una richiesta da un'azienda spagnola, perché la qualità non conosce concorrenza.



Quali sono le dimensioni dell'apiario consigliate per chi vuole cominciare a raccogliere polline?

Non ci sono limiti particolari, può farlo chiunque ha le api, una volta verificate le condizioni preliminari relative all'areale di foraggiamento: l'hobbista che ha 7 o 8 arnie ne ricava comunque abbastanza per parenti e amici, per chi invece di cassette ne ha 50/80 il polline diventa un'integrazione al miele, e s'inserisce in una nuova filiera. Sono appena stato in Sardegna e un apicoltore professionista mi ha detto che ne ha raccolti 500 kg, e venduto al dettaglio, a 50 € al kg, mi sembra sia già una cifra importante.

Ma il raccolto del polline non presuppone una rinuncia o una diminuzione alla raccolta del miele?

Ci sono ancora opinioni divergenti, e nessuna certezza. C'è chi dice che prelevando il polline bisogna mettere in conto un calo del 20% del miele, ma io, al contrario, sono dell'idea che se la famiglia è forte il prelievo del polline può anche stimolare un maggior raccolto di nettare. Però nulla è stato davvero chiarito. Fatto sta che, facendo i conti, poiché il polline ha un valore commerciale superiore, se anche si perdesse il 20% in miele il ricavato dal polline supera di 4 volte questa perdita.

Come si fa a capire quando il polline di un dato areale è di qualità adatta?

Prima di fare investimenti, ovvero comprare trappole e congelatore a pozzetto, io consiglio sempre di sacrificare un'arnia o due, mantenendo montata la trappola per tutta la stagione, ben consapevoli che quelle famiglie resteranno compromesse. In questa maniera però, con il prelievo frequente, si riescono a mappare bene i periodi di polline buono e cattivo, e poi con le analisi si riesce a capire quali sono i pollini puliti e quali sporchi perché vicini a fonti d'inquinamento. A volte io raccolgo un quintale al giorno, levo campioni da tutti i sacchi, e poi lo miscolo e mando a fare le analisi.

Inoltre faccio mappature, non solo mie, perché aiuto anche altri apicoltori a farle, e anche a livello nazionale, per capire l'inquinamento delle diverse zone: per esempio la Sardegna è ancora quasi del tutto incontaminata, mentre la pianura Padana è ormai quasi del tutto compromessa e quindi inadatta alla raccolta del polline. Nell'Italia continentale bisogna avvicinarsi all'Appennino e in genere alle montagne, dove l'ambiente non è ancora devastato dai pesticidi.

Tieni molti corsi, partecipi a innumerevoli convegni: cosa c'era bisogno, e cosa hai fatto, cosa manca ancora, le prospettive?

Ho riscontrato subito grande interesse, fin dall'inizio, quando si era sparsa la voce della trappola che raccoglie quantitativi enormi. I primi a chiamarmi per 3 anni successivi furono quelli di UNAAPI, alla professionisti dedicava una giornata al polline, e ora tutte le altre associazioni italiane a turno mi chiamano, al punto che non so più come fare, continuo a girare come una trottole. Ma cerco di essere sempre disponibile, perché mi sono accorto che a volte invitati a parlare come esperti si vedono anche persone che non hanno grande esperienza.

I miei corsi sono sempre pieni, ho più di 1500 allievi l'anno. Il mio obiettivo era mettere insieme una filiera del polline italiano, ora comincio a vedere i risultati. E poi non avrei mai creduto di arrivare a lavorare 130 quintali di polline l'anno.

Cosa ti chiede di più la gente?

La domanda tipica, e questo mi fa piacere, è se levando il polline alle api loro non ne risentono - io allora spiego molto volentieri quali devono essere le condizioni, i tempi di posizionamento



e rimozione della trappola. Oppure mi chiedono come fa ad avere i fermenti lattici il polline: e anche questo, che in effetti sembra strano, sono felice di spiegarlo. Perché sono convinto che solo chi capisce davvero è in grado di lavorare bene e migliorarsi.

Quali sono gli errori più facili in cui può incorrere il raccoglitore di polline?

Capire quando è il momento di mettere e quello di togliere la trappola. È l'aspetto più delicato, e davvero si possono fare danni grandissimi. Un altro, che non è un errore ma un difetto di prospettiva, si verifica quando gli apicoltori cominciano a raccogliere tutto, senza valutare se la zona può essere pulita o sporca. Chi lavora due o tre quintali non ha interesse a fare l'analisi multiresiduale; ma, come dicevo prima, è una valutazione soggettiva.

Ci sono delle caratteristiche specifiche del polline italiano?

Soprattutto la biodiversità, rispetto per esempio al polline spagnolo che è quasi solo di cisto, all'80%. Abbiamo parecchi pollini ottimi, comprese crucifere e leguminose - ma anche quelli schifosi, da evitare.

E le possibilità di sviluppo?

In Italia se continua la campagna iniziata dal presidente di Apiterapia, che sta facendo corsi sui prodotti dell'alveare e il benessere di miele, polline, pappa e propoli, la richiesta interna arriverà ad assorbire l'offerta, nonostante la continua crescita di quest'ultima. Perché in effetti, come dimostrano anche gli studi scientifici, il polline fresco è un alimento estremamente interessante, e sicuramente l'aspetta un grande futuro.

C'è da ricordare al consumatore che in Italia però non c'è ancora alcuna normativa di tutela, per cui anche il polline d'importazione talvolta viene venduto come prodotto interno.

Concludo con quello che dico sempre: signori, il "sottoprodotto" dell'alveare oggi è il primo prodotto dell'alveare - imparate a conoscerlo e a produrlo, nel nuovo manuale c'è tutto, come produrlo, conservarlo, lavorarlo e metterlo in vendita, con tutti i regolamenti e quanto è necessario sapere.

© Edizioni Montaonda, marzo 2017

Aldo Metalori, *Guida pratica alla produzione del polline in Italia*
Edizioni Montaonda, pp. 184 tutte a colori,
ISBN 9788898186211, 2017, € 25.-

www.apiculturametalorialdo.com