



Luca POGGETTI, Pietro ZANDIGIACOMO

# La mîl d'Incjaròì

## Apicoltori, apicoltrici e miele tra passato e presente in una valle carnica

La pratica dell'apicoltura ha radici lontane in molte aree del Friuli; fra queste senza dubbio dobbiamo annoverare il Canale d'Incarojo, in Carnia, attraversato dal torrente Chiarsò, che ha da sempre come centro principale l'abitato di Paularo (*Paular de Canali de Incaroy* nel 1295), posto al centro di una splendida conca a 648 m s.l.m. Da tempo immemorabile, stando alla tradizione orale della vallata, gli apicoltori delle diverse borgate hanno avuto un ruolo importante, non solo perché in grado di produrre e commercializzare un prodotto molto richiesto in loco per l'alta qualità, ma anche per la loro figura particolare, quasi "magica", in quanto capaci di far lavorare, dopo averle "domate", una quantità innumerevole di api operaie con le relative regine.

Gli apicoltori della vallata, ma non dimentichiamo le apicoltrici, come vedremo, hanno saputo prendere il meglio dell'apicoltura delle aree

contermini (austriaca, slovena, friulana di pianura), adattandolo alle loro specifiche esigenze e modulandolo alle risorse del territorio.

La vecchia tradizione apistica trova conferma anche in una molto varia e tipica terminologia locale. Ad esempio, si utilizzano comunemente i termini *aa* 'ape, ape operaia', *matòli* 'fucò', *boç* 'alveare, arnia', *piétin* 'favo', *samenâ* 'sciamare', e così via.

L'apicoltura è ancora una realtà importante in questa valle, pertanto occorre rimarcare che essa deve essere ricordata – dal punto di vista degli alimenti tradizionali – non solo per gli splendidi prodotti caseari provenienti dalle sue famose malghe, per gli ottimi fagioli (teneri, gustosi e adatti a molti usi a seconda della varietà), per la farina di mais di diverse varietà locali macinata a pietra nel vecchio mulino di *sioire Rine* a Piedim, ma anche per le produzioni apistiche.

### I Ferigo da Scamizi di Ravinis, apicoltori e non solo

Luigi Ferigo (classe 1886) nei primi anni del Novecento era emi-

grato con la famiglia in Slovenia dove aveva appreso le tecniche più moderne dell'apicoltura. Allo scoppio della prima guerra mondiale fu costretto a rientrare in Italia, in quanto richiamato alle armi. Durante il conflitto fu ferito gravemente ad un braccio e, per tale motivo, fu poi riconosciuto invalido. A guerra finita rimase a Ravinis (*Ravines*, 855 m s.l.m.) e, per garantire un sostentamento per sé e per la famiglia, imboccò la strada dell'apicoltura, come già avevano fatto, seppur in misura marginale rispetto all'allevamento bovino e alla frutticoltura, i suoi "vecchi". Luigi fu il primo apicoltore "professionista" del Canale d'Incarojo, passando già negli anni Venti del secolo scorso all'utilizzo delle arnie razionali a favo mobile di tipo Langstroth al posto di quelle di tipo Kranjič, e all'utilizzo dello smielatore centrifugo al posto del torchio (operazione che consentiva il recupero dei favi), ottenendo produzioni di miele di parecchi quintali all'anno. Per questo era conosciuto non come *Viggi da Scamizi*, come tutti gli altri componenti della sua famiglia, bensì

Paularo, paesaggio col torrente Minischite e la chiesa di San Vito, opera di Filippo Giuseppini (1811 - 1862). Cortesia Egidio Screm.



Apiario stanziale in località *Cuel*, poco sopra l'abitato di Misincinis, lungo la rotabile che porta al Passo del Cason di Lanza. Sullo sfondo la tipica sagoma del Monte Sernio che domina il Canale d'Incarojo dall'alto dei suoi 2187 m di altezza (foto Giulia Nascimbeni).

come *Viggi da mêl*, a sottolineare l'importanza raggiunta dalla sua attività. Inoltre, egli era solito offrire agli ospiti una tazzina di miele in luogo del vino o del caffè, e tale abitudine lo rese sempre ben voluto da paesani e visitatori, considerata la rarità e il valore del prezioso alimento.

Severino Ferigo (classe 1921, ramo *da Scamîzi*), di professione boscaiolo e minatore, era anche un esperto apicoltore; pure egli abitava a Ravinis. Rimasto orfano di padre in giovane età, era stato introdotto alla professione di apicoltore fin da bambino dallo zio paterno Luigi Ferigo. Severino inizialmente affiancò lo zio e, dopo che questi si trasferì a Casaso (*Cjasâs*, 675 m s.l.m., detto scherzosamente *Il paîs dai Cence*

*Lune*, frazione di Paularo posta alle pendici del Monte *Jou*), proseguì l'attività autonomamente arrivando a possedere negli anni della pensione più di quaranta alveari. Purtroppo, con l'arrivo in valle della *Varroa* (un acaro parassita delle api, di origine asiatica) negli anni Ottanta del secolo scorso, dovette constatare che i suoi alveari lentamente, ma inesorabilmente, andavano spopolandosi; cercò rimedio, non solo con l'impiego di prodotti ad azione acaricida, ma anche con appropriate tecniche apistiche. Utilizzò sempre regine "carniche" (*Apis mellifera carnica*), acquistate in Stiria, proseguendo la tradizione locale che le preferiva a quelle "ligustiche" o "italiane" (*Apis mellifera ligustica*). A queste ultime, infatti, sebbene più

"produttive" e molto meno inclini alla sciamatura, venivano preferite le "carniche", in quanto considerate "autoctone" e, in ogni caso, meglio adatte a superare i lunghi e freddi inverni di montagna e le primavere spesso molto piovose. Gli apicoltori ne apprezzavano poi la docilità, in quanto essi lavoravano in apiario sempre totalmente sprovvisti di protezioni e con poco fumo, generato nell'affumicatore dalla combustione di un pezzetto di legno di faggio "cariato", ovvero attaccato da funghi che lo avevano parzialmente decomposto facendogli acquisire una consistenza quasi spugnosa (*fau frolít*). La docilità delle api risultava fondamentale per evitare "contenziosi" con i familiari e con i vicini, in quanto gli apiari erano sempre posti nelle immediate vicinanze dell'abitazione dell'apicoltore o comunque in luoghi molto frequentati (es. orti, cortili, stalle). Severino continuò nell'attività apistica fino al 1999, anno della sua scomparsa.

L'apicoltura nella famiglia Ferigo *da Scamîzi* di Ravinis non si è arrestata, ma è proseguita con l'attività di Vittorio (classe 1927), fratello di Severino, e di Italia, figlia di Severino. La "casa-apiario" di Severino è tuttora esistente ed è gestita da Italia Ferigo che tiene per passione ancora qualche alveare. In Val d'Incarojo le arnie degli apiari stanziali per tradizione venivano protette dagli agenti atmosferici con strutture fisse in legno, similmente a quanto avviene anche attualmente in Austria e Slovenia.

### Altri “vecchi” apicoltori

Fra gli altri apicoltori della vallata rimasti nella storia tramandata oralmente va citata l'apicoltrice Luigia Ferigo (sempre *da Scamìzi*, classe 1867), zia paterna di *Vigji da mìl* e prozia di Severino, che possedeva una casa-apiario con numerose arnie di tipo Kranjič non a Ravinis, ma a Misincinis (715 m s.l.m.). Diversi abitanti della piccola frazione, ormai novantenni, ricordano ancora il furioso incendio che nei primi anni Trenta del secolo scorso distrusse l'apiario di Luigia collocato in prossimità di stalle e case. Le fiamme erano divampate a causa di un tizzone ardente lasciato in modo improvvido all'interno della struttura da un ladro di miele. Sempre a Misincinis, negli anni Cinquanta del secolo scorso, un suo nipote, Rino Silverio (classe 1923), deteneva una quindicina di famiglie ospitate in arnie Langstroth. Egli, oltre che del

supporto tecnico della zia, si avvalese della prima edizione del 1929 del famoso manuale *Apicoltura pratica italiana* di Carlo Carlini, passato alla storia come il “maestro delle api”.

Giacomo Ferigo (*Jacun da Sule*, classe 1896) conduceva a Ravinis una casa-apiario con una quindicina di arnie tipo Dadant sino alla fine degli anni Sessanta. Alla sua morte, l'attività è passata al nipote Ilio Ferigo che tuttora gestisce un apiario. Anche *Jacun da Sule* era, come *Vigji da mìl*, invalido di guerra; aveva perso un occhio e, dal momento che la vista dell'altro era debole, nei lavori in apiario si avvaleva della collaborazione di Ilio (apicoltore in erba già a 7-8 anni). Un'altra apicoltrice di Ravinis era Lucia Del Negro (*Luz da Scamìzi*, classe 1904), cognata di *Vigji da mìl* (ne aveva sposato il fratello *Tite*), che fino agli anni Cinquanta deteneva qualche alveare con l'a-

iuto del nipote Severino, di cui si è già parlato.

Sempre a Ravinis era conosciuta anche l'attività di Leonardo Gortan (*Cain*, classe 1908), portata avanti dopo la sua morte dal figlio Giovanni fino agli anni Novanta. I Gortan allevavano le loro api in caratteristiche arnie, da sei favi, da loro stessi definite “carinziane” (simili al tipo Zander). Gli apicoltori Gortan rappresentavano un caso particolare, in quanto utilizzavano arnie da sei favi, mentre generalmente quelle più usate ne contenevano (e ne contengono anche attualmente) un numero variabile compreso tra nove e dodici). Essi sostenevano che le famiglie di api ospitate in arnie di dimensioni ridotte “andassero a melario” più facilmente nelle annate fredde e piovose (cioè nella maggioranza dei casi) e che d'inverno riuscissero a controllare in maniera più efficiente la temperatura nella loro dimora.

Andreino Del Negro (classe 1927), ancora di Ravinis, fu invece il primo apicoltore a munirsi negli anni Sessanta di una laminatrice per produrre in proprio i fogli cerei, in modo da poter riutilizzare la cera ottenuta dagli opercoli di smielatura e dai vecchi favi.

La cera d'api si prestava anche a numerosi utilizzi tradizionali. Per prima cosa era fondamentale nella realizzazione degli *scarpets*; infatti, il filo usato per cucire la *solete* ‘suola’, chiamato appunto *fil di solete*, veniva sfregato su un *galòp* (una formella di cera) per essere lubrificato e quindi facilitare il suo passaggio attraverso i vari strati di tessuto che componevano la suola



L'apicoltore Severino Ferigo mentre compie una visita ad una famiglia di api nel suo apiario stanziale a Ravinis alla fine dell'inverno 1981. Sullo sfondo (a sinistra) si nota il Monte Tersadia (*Cuc*) ancora innevato (foto Alberto Loschi).

della calzatura. La cera poteva poi essere utilizzata come mastice per proteggere dalla disidratazione gli innesti degli alberi da frutta. Infine, la cera entrava a far parte di numerose preparazioni medicamentose, insieme alla *àgrime* ('lacrima', ovvero la resina della *dane* o abete bianco) o all'*ariàn* (resina del larice), atte a lenire dolori e gonfiori articolari.

A Misincinis oltre a Luigia e Rino praticava l'apicoltura anche Giuseppe Del Negro (*Zef da Sante*, classe 1901). Egli, di mestiere fabbro, insieme alla moglie Maria (classe 1918), originaria di Trelli e allevatrice di bovini, fu il primo apicoltore nomadista in Incarojo: ogni estate, dopo che i prati attorno all'abitato di Misincinis erano stati falciati, i coniugi si caricavano le loro arnie Langstroth nella *cosse* (una gerla di grosse dimensioni utilizzata per il trasporto dei

foraggi) e le trasportavano sui prati di alta montagna in località *Grignòns* (letteralmente 'cespugli di erica' di cui presumibilmente il sito era ricco) alle pendici del Monte *Salincjê*, dove arrivavano dopo più di due ore di cammino. *Zef* fu anche uno dei primi a intuire l'importanza dell'alimentazione delle api nei periodi di magra. Per questo, a fine estate, somministrava alle sue famiglie di api il succo ottenuto dalla spremitura del *pêr Cragnulìn*, il cui mosto era particolarmente ricco di zuccheri. Trelli (*Treli*, 775 m s.l.m.) è un'altra borgata conosciuta per la numerosità e la validità degli apicoltori che ivi operavano. Qui quasi tutti ricordano ancora la figura di Osvaldo De Toni (*Chin*, classe 1916). Egli deteneva qualche decina di alveari e fu maestro per molti apicoltori, i figli dei quali praticano tuttora quest'attività e conservano

gelosamente alcune sue arnie di tipo Dadant da 12 favi, costruite in legno di tiglio con un sistema ad incastri a "coda di rondine" di mirabile perfezione. Altri "treleani" che praticarono questa professione furono Giuseppe Lirussi (classe 1889) e Giulio De Toni (classe 1911).

### Mieli di un tempo...

Con i materiali e le tecniche apistiche di un tempo la varietà dei mieli prodotti in Incarojo non era molto ampia, anche se i profumi e i sapori degli stessi erano considerati "speciali" e "inimitabili", ottimi anche per curare vari malanni.

Il miele più comune era quello "millefiori", prodotto dalla primavera a metà estate negli apiari stanziali presso i centri abitati. Esso derivava principalmente dal nettare bottinato sulle decine e decine di piante erbacee in fiore sui prati e sui pascoli lungo la vallata, fino alle aree prative più elevate attorno a Ravinis (la frazione più alta d'Incarojo). Talora nello stesso miele si trovava anche nettare prodotto da piante arboree, quali i tigli (*Tilia* spp.) e il castagno (*Castanea sativa*).

Nella parte mediana della vallata, fra Rivalpo (908 m s.l.m., in comune di Arta Terme) e Trelli, invece, era possibile, gestendo al meglio il posizionamento temporale dei melari, la produzione di un ottimo miele di tiglio, molto conosciuto e apprezzato in valle e altrove.

Nella parte più alta della valle (es. oltre Ravinis), dove le latifoglie cedono il passo alle conifere, il miele maggiormente prodotto



L'apiario, con arnie di tipo Dadant da 10 favi, di Ilio Ferigo (nipote di *Jacun da Sule*) a Ravinis (foto Giulia Nascimbeni).

(accanto all'onnipresente millefiori) era quello di “melata di abete rosso”. Gisella Ferigo (classe 1925), nipote di *Vigji da mìl* e cugina di Severino, ricorda come tale particolare miele fosse di colore marrone molto scuro e dal sapore di *zucher di vuardi* (cioè di zucchero di orzo caramellato) molto pronunciato. Gisella ricorda, inoltre, come l'attività di bottinatura delle api operaie sugli abeti nel mese di giugno fosse così intensa da eguagliare il rumore prodotto da uno sciame di api in volo. I già nominati coniugi Del Negro di Misincinis, portando gli alveari a spalla sui pascoli in quota, invece, erano in grado di produrre presumibilmente un miele “millefiori di alta montagna”, con presenza di nettare di piante tipiche di tali altitudini; è verosimile, però, che le produzioni di quel miele fossero assai limitate (di “nicchia” si direbbe oggi).

### ... mieli di oggi

Il tempo è passato, alcuni problemi si sono recentemente accentuati (vedi le difficoltà nel controllare efficacemente la varroa), ma nonostante ciò l'apicoltura non è passata di moda in Val d'Incarajo, anzi. Attualmente, in varie borgate, sono all'opera giovani e non più giovani apicoltori che rinnovano la consolidata tradizione apistica della vallata. Da Piedim in su sono attivi una quindicina di apicoltori che gestiscono quasi 300 alveari. I materiali sono più moderni e razionali (es. arnie Dadant da 10 favi, smielatori centrifughi, maturatori in inox, sceratrici, ecc.) e

le tecniche apistiche più evolute (es. nutrizione stimolante, nomadismo). Pertanto, la varietà di mieli, derivanti dalle fioriture di piante erbacee, arbustive e arboree, nonché dalla melata di alcune piante arboree, è più ampia e i prodotti sono più caratterizzati rispetto al passato.

Procedendo nel corso della stagione, nelle diverse aree, si susseguono le produzioni dei mieli di seguito illustrati, tenendo presente che talora, per andamenti meteorologici avversi (es. ritorni di freddo e piogge forti e prolungate), qualche produzione in certe annate non avviene.

Ai primi di maggio si conclude la raccolta del “miele di tarassaco” o soffione (*Taraxacum officinale*), tipica pianta primaverile dalla fioritura precoce e particolarmente abbondante nei prati pingui di fondovalle. Il miele è dapprima giallo con riflessi ambrati quando ancora liquido, poi giallo-crema quando cristallizzato; non è eccessivamente dolce ed ha un aroma forte e persistente.

Si ottiene poi, di solito entro giugno, il “miele millefiori di media montagna”, a partire principalmente dal nettare delle innumerevoli piante erbacee dei prati stabili (un tempo molto più vasti), quali salvia dei prati (*Salvia pratensis*), trifogli (*Trifolium* spp.), nontiscordardimè (*Myosotis* spp.), lupinella comune (*Onobrychis viciifolia*), coronilla (*Coronilla* sp.), ginestrino (*Lotus corniculatus*), centauree (*Centaurea* spp.), varie Umbellifere; concorre alla produzione di miele millefiori anche



Vecchio smielatore, costruito negli anni Venti del secolo scorso da Giacomo Ferigo (*Jaconàt*, classe 1883), utilizzando materiale di recupero proveniente dal fronte (l'ingranaggio della centrifuga ad esempio è stato preso da un carro). L'attrezzo veniva utilizzato dall'apicoltore omonimo Giacomo Ferigo (*Jacun da Sule*) di Ravinis (foto Giulia Nascimbene).

il nettare di altre piante, come la clematide retta (*Clematis recta*), specie rampicante che cresce al limitare del bosco. L'aspetto del miele è molto variabile, ma generalmente si presenta sempre abbastanza scuro, con toni che vanno dall'arancio intenso con riflessi verdognoli, al marrone; l'aroma è più o meno delicato; il sapore ricorda quello delle mandorle, oppure è forte e persistente, tendendo in alcuni casi a raschiare in gola (questa caratteristica è molto apprezzata e ricercata dagli estimatori locali del miele di montagna). In ogni caso non è mai amaro. Il miele



Vecchio affumicatore, presumibilmente degli anni Trenta del secolo scorso. Accanto, aperto, c'è il volume di *Apicoltura pratica italiana* di Carlo Carlini (prima edizione del 1929), appartenuto a Rino Silverio di Misincinis (foto Giulia Nascimbeni).

tende a cristallizzare in tempi più o meno lunghi.

Successivamente, entro la seconda metà di luglio, a seconda delle aree, si possono ottenere altri quattro tipi di miele: “miele di tiglio”, “miele millefiori di alta montagna”, “miele di rododendro”, “miele di melata di abete rosso”. Come già in passato, soprattutto nella parte mediana della vallata dove nelle aree boschive crescono il tiglio selvatico (*Tilia cordata*) e il tiglio nostrano (*Tilia platyphyllos*), viene prodotto un ottimo “miele di tiglio”, spesso molto puro. Questo miele è di colore giallo chiaro con riflessi giallo-verdi quando liquido, da beige ad avorio quando cristallizzato; l'aroma è fresco e balsamico, mentre il sapore è lievemente acidulo e amarognolo, con note di erbe officinali. Nelle

parti più basse della vallata (a monte dell'abitato di Cedarchis, 410 m s.l.m., in comune di Arta Terme), spesso viene prodotto “miele di tiglio-castagno”, per la presenza in tale area anche di castagno (tigli e castagni hanno una fioritura quasi contemporanea).

Se viene praticato il nomadismo, spostando gli alveari in quota (oltre gli 800 m s.l.m.), è possibile sfruttare le fioriture dei pascoli montani e dei margini dei boschi, in particolare quelle di calluna o brugo (*Calluna vulgaris*), rododendro (*Rhododendron* spp.), lampone (*Rubus idaeus*) e garofano maggiore (*Epilobium angustifolium*). Si ottengono mieli millefiori diversi, ma molto tipici, a seconda della prevalenza del nettare delle piante bottinate.

Ad esempio, se prevale la calluna il miele sarà scuro con riflessi rossastri, con aroma molto intenso e sapore leggermente amarognolo; se prevale il lampone, allora il colore sarà ambrato, l'aroma e il sapore saranno tendenzialmente delicati. Il miele di rododendro, tanto famoso quanto quasi introvabile, viene prodotto in aree assai limitate della valle (oltre i 1000 m s.l.m.), e non tutti gli anni. L'esperienza degli apicoltori paularini insegna che il raccolto può risultare abbondante solo nelle annate in cui nell'inverno precedente si sono avute importanti precipitazioni nevose, forse necessarie per proteggere la pianta dal freddo eccessivo e per garantire nelle stagioni seguenti una buona riserva idrica. La principale pianta che fornisce il nettare è il rododendro ferrugineo o rosa delle Alpi (*Rhododendron ferrugineum*), che cresce in particolare nelle praterie d'altitudine e nelle radure su substrati silicei. Il miele è da incolore a color giallo paglierino quando liquido, da bianco a beige quando cristallizzato; l'aroma è tenue e gradevole, mentre il sapore è delicato e fruttato.

Un'altra produzione particolare di fine primavera-metà estate, nella porzione medio-alta della vallata, è il miele di melata di abete rosso (detto anche peccio e, in friulano, *péç*), a partire dalle emissioni zuccherine di particolari afidi (dei generi *Cinara* e *Physcohermes*) infestanti questa conifera (*Picea abies*). Il miele è scuro, o molto scuro, con riflessi rossastri; l'aroma, piuttosto deciso, è balsamico e di caramello, il sapore è resinoso



Alcuni mieli tipici prodotti nella conca di Paularo (da sinistra a destra): miele di melata di abete rosso (il più scuro nel bicchiere più basso), miele di tiglio (il più chiaro nel bicchiere più alto), miele millefiori (di colore rosso nel bicchiere medio) (foto Giulia Nascimbeni).

e di malto. Raramente il colore del miele di melata di abete rosso appare con riflessi verdastri: in questo caso vi è anche la presenza di melata di abete bianco (*Abies alba*, in friulano *dane*). Infine, saltuariamente (ogni 4-5 anni), dalla terza decade di luglio le api tendono a importare melata di larice (*Larix decidua*) prodotta da afidi del genere *Cinara*. Questa fonte di sostanze zuccherine, però, non può essere sfruttata dall'apicoltore per aumentare la varietà dei prodotti apistici, in quanto il miele cristallizza rapidamente nel-

le cellette dei favi a causa della presenza di un alto tasso di una sostanza detta melezitosio, apparendo di colore bianco perlaceo (viene chiamato anche "miele cemento"). Come è noto il miele cristallizzato nei favi non può essere estratto con lo smielatore, ma resta eventualmente a disposizione delle api come scorta. Recentemente alcuni intraprendenti apicoltori della vallata hanno iniziato anche la produzione di polline, propoli e soprattutto pappa reale; altri si stanno specializzando nella produzione di

nuclei (ovvero piccole famiglie di api). Non c'è dubbio, *I Paularins no stan mai cu lis mans in man!*

**Ringraziamenti.** Si ringraziano Giulia Nascimbeni e Alberto Loschi per aver fornito le foto utilizzate nel presente contributo; Italia Ferigo, Silvia Ferigo e Gisella Ferigo, nonché Walter De Toni e Ilio Ferigo per parte delle informazioni sugli apicoltori della valle. Studio svolto nell'ambito delle attività del Laboratorio apistico regionale.