

Il miele di Zurigo – un architetto e la sua dolce passione

A Zurigo ci sono oltre 60 apicoltori. Un architetto pensionato produce un miele davvero speciale – tra l'altro, sul tetto di un hotel a cinque stelle.

Sul volgere al termine della sua carriera professionale, 10 anni fa, l'architetto Peter Schneider voleva iniziare qualcosa di nuovo e ha così deciso di imparare un mestiere. Da persona amante della natura qual è, lo interessavano le api e il loro affascinante lavoro al servizio dell'uomo e della natura. Schneider ha frequentato per due anni un corso da apicoltore: "Oggi fare l'apicoltore è il mio nuovo lavoro", racconta. L'idea di produrre un miele urbano è venuta a sua moglie: "C'è il miele a New York, Hong Kong o Parigi" – ha affermato un giorno – "perché allora non può esserci anche un miele di Zurigo?".



L'idea di produrre un miele urbano è venuta a sua moglie: "C'è il miele a New York, Hong Kong o Parigi" – ha affermato un giorno – "perché allora non può esserci anche un miele di Zurigo?".

Non appena a Zurigo arriva il caldo, per Peter Schneider c'è molto da fare: comincia a controllare le sue 60 colonie di api che vivono in tre posti diversi. Sul tetto dell'hotel a cinque stelle "Marrion" ha 18 colonie con insediate circa 700 000 "api mellifere europee"; altre 28 colonie sono situate nel quartiere Höngg, dove ci sono molti alberi da frutta. In Bregaglia, nel sud della Svizzera non lontano dal confine italiano, vivono altre 14 colonie che naturalmente non producono miele urbano ma il miele "Val Bregaglia".

Di regola, l'apicoltore urbano estrae il miele per centrifugazione due volte l'anno. A maggio si produce il miele di primavera, a luglio quello di bosco: "La quantità di miele varia molto", afferma Schneider: "nei lunghi inverni che durano fino a marzo o aprile, il miele di primavera addirittura non si produce affatto". In ogni caso per l'apicoltore il miele non è mai troppo: va sempre tutto esaurito. L'oro dolce e vischioso è venduto in piccoli negozi, all'aeroporto di Zurigo o in famosi grandi magazzini. Il successo del suo miele è semplice da spiegare: "La gente lo vuole".

Il miele di Zurigo – un architetto e la sua dolce passione

Peter Schneider paragona il suo lavoro a quello di un direttore di circo: "Sono come un domatore che deve conoscere i suoi animali". Ad esempio, se il tempo volge al brutto, diventa fresco e piovoso, bisogna lasciare tranquille le api. "In tal caso sono indispettite e pungono rapidamente", dice il pensionato. Egli stesso è già stato punto molte volte, "ma si dice che il veleno delle api faccia bene contro i reumatismi".



La moria delle api, che negli ultimi anni si è verificata in tutto il mondo, ci ha resi consapevoli dell'immensa importanza di questi insetti. L'inquinamento, le malattie e l'acaro varroa mettono a dura prova le colonie di api. Negli ultimi anni, in alcuni inverni, già solo in Svizzera è morta la metà di questi piccoli utili animali. Il film documentario svizzero, di successo, "More than Honey" ha mostrato come più di un terzo dei nostri alimenti non crescerebbe senza l'intervento (impollinazione) delle api. Peter Schneider vede il suo lavoro in un contesto più ampio: "Noi apicoltori prestiamo un importante contributo alla natura. Senza le api, ad esempio, molte varietà di alberi di mela non esisterebbero. Per quanto mi riguarda, le api hanno un ruolo fondamentale nella società".

Peter Schneider è uno dei 60 apicoltori presenti a Zurigo. Il suo miele urbano è il lato dolce e naturale di Zurigo. Una gioia per il palato per chiunque lo assaggia. E un piccolo ma prezioso servizio per il futuro delle api.

www.zuerihonig.ch

Impressum

Cantone di Zurigo
Ufficio del lavoro e
dell'economia
Walchestrasse 19
CH-8090 Zurigo
Tel +41 43 259 49 92 52
awa.zh.ch

Città di Zurigo
Ufficio Sviluppo Urbano
Stadthausquai 17
CH-8022 Zurigo
Tel +41 44 412 36 63
stadt-zuerich.ch

Zurigo Turismo
Stampfenbachstrasse 52
CH-8006 Zurigo
Tel +41 44 215 40 10
zuerich.com

ISDM
Marketing integrativo
della destinazione Zurigo
zuerich.ch



Immagini:

© Zurigo Turismo / © Città di Zurigo
Lindt & Sprüngli, immagine 2: © Michael Krobath
Italian Food Tour, immagine 1: © Elisabeth Real