

ferroviari più belli del mondo, con una particolare citazione del belvedere dell'Alp Grüm). Un viaggio tra Tirano e St. Moritz non è un transfert ferroviario, ma una gioia per occhi e per lo spirito. Da provare, tassativamente, almeno una volta nella vita.

LA PROVINEA, FULCRO PULSANTE DI INIZIATIVE PER LA VALTELLINA

Se la "Rhätische Bahn Bernina /Albula", sarà, inserita come patrimonio dell'Unesco si deve alla Provinea ed al suo direttore dr. Sandro Faccinelli se il tratto ferroviario svizzero non venga delimitato a Campocologno (dogana italo-svizzera), ma sia indicato nel terminale naturale TIRANO. Infatti la ferrovia ha il suo capolinea a Tirano e sono terminati da poco i lavori per una completa ristrutturazione della stazione. La Provinea "Vita alla vite di Valtellina" ha da tempo sostenuto questa soluzione con una campagna mediatica intelligente, e l'inserimento del terminale ferroviario in Italia e precisamente a Tirano si ritiene che potrà essere un grande evento per tutta la provincia di Sondrio.

Foto a corredo servizio inaugurazione Alpe Grüm: Gabriela Garbellini di Tirano. Altre foto inserite nell'articolo concesse da Rhätische Bahn Coira.



SVIZZERA, CANTON GRIGIONI VAL POSCHIAVO, IL PASSATO IN IMMAGINI



Val Poschiavo: il passato in immagini
Bilder vergangener Zeiten

A cura di Alessandra Jochum-Siccardi

Da Pierluigi Cramerì per Il Bernina, giornale on line della Valposchiavo riceviamo il bellissimo volume: Val Poschiavo. IL PASSATO IN IMMAGINI, Editore IL BERNINA Società Storica Val Poschiavo, pubblicazione anno 2006. Stampa: Tipografia Offset Isepponi Poschiavo. Testi di Alessandra Jochum-Siccardi e Daniele Papacella, foto da Archivio fotografico Luigi Gisep.

Una memoria in bianco e nero, un affascinante viaggio "dentro" la Val Poschiavo "periferia ma anche centro pulsante di iniziative di avanguardia", un carosello di testimonianze della civiltà rurale, l'acqua ed il lavoro, le valanghe, la caccia, le feste in valle, il contrabbando, il mito della Ferrovia del Bernina, il turismo. Recensire questo volume è facile ma difficilissimo al tempo: c'è dentro tutta la Storia di una Valle che oggi entra prepotentemente nel turismo intelligente. Un libro con fotografie d'epoca in bianco e nero, bellissime e che consegnano la sensazione del tempo: questo volume è da tenere sul comodino, insieme alle Pagine Gialle, allo Zibaldone leopardiano, alla Guida Michelin, ed agli aforismi di Oscar Wilde. O se preferite anche nella tasca dell'autovettura tanto è bello e funzionale il formato, insieme alla carta stradale dei Grigioni. Perché questo ultimo arrivato ha una sua praticità e tempi brevi di lettura, è un libro "palindromico" si può leggere da ogni direzione, da sinistra a destra, dalla testa alla coda. Complimenti amici poschiavini.



La stazione di Cavaglia fungeva da deposito postale (anno 1920)

L'uomo in genere teme l'ape, probabilmente perché questo insetto aggredisce con il suo pungiglione qualunque ombra da cui si sente anche solo infastidito. A differenza delle vespe, l'ape una volta che ha punto muore perché il pungiglione si strappa dall'addome rimanendo nella pelle del malcapitato; è difficile toglierlo dalla pelle, se poi a questo aggiungiamo che con la puntura viene inoculato un veleno a cui molte persone sono allergiche, si desume che la puntura non è certamente una carezza.

Nonostante questo oggi diversi giovani sono interessati a svolgere la professione di apicoltore, questa è una bella cosa perché permette ad essi di vivere a contatto con la bellezza della natura; se poi questo aggiungiamo che la vita dell'ape è meravigliosa, è facile capire il perché di tanto interessamento: una volta entrati nel regno delle api difficilmente lo si abbandona. C'è però da dire che non ci si può improvvisare apicoltori, proprio per la pericolosità e la delicatezza dell'insetto. E' consigliabile all'inizio fare dei corsi di base che vengono svolti dall'Associazione Provinciale Apicoltori di Sondrio (APAS).

Le api hanno un loro linguaggio che l'apicoltore deve conoscere se vuole che l'ape diventi un'amica; oggi l'allevamento delle api è diventato difficile e problematico, questo perché esistono diverse malattie mortali che le aggrediscono.

Sessant'anni fa era più semplice, ricordo mio nonno che

metteva ogni sciame che raccoglieva in una rozza cassetta, senza guide e fogli cerei e le api costruivano il loro nido secondo la loro natura; non le controllava mai, perché non esisteva nessuna malattia. Quando in autunno la cassetta era piena di favi ricchi di miele, venivano fatte morire le api, poi si prelevavano i favi che venivano torchiati per estrarne il miele.

Da diversi anni l'uomo ha migliorato questo procedimento, realizzando un sistema di apicoltura moderna: sono state costruite arnie molto pratiche, che possono essere pulite e disinfettate con facilità, corredate da telaini e fogli cerei, che obbligano le api a realizzare i loro favi in modo più schematico e più simile alla mentalità dell'uomo. Questo sistema permette di prelevare il miele senza uccidere le api oltre a questo l'apicoltore è in grado di controllare la famiglia ogni volta sia necessario, per verificarne lo stato di salute e vedere se ci sia la presenza di qualche patologia, evento che spesso si verifica nei grandi cambi di stagione, cioè la primavera e l'autunno. A governare un'arnia con una moltitudine di insetti che possono essere sino ad un massimo di 50.000 elementi, è una sola ape, l'ape Regina: è più grande delle altre api, ha l'addome più allungato e viene nutrita solo di pappa reale prodotta dalle stesse api.

La Regina emette, con la produzione di particolari ferormoni, un odore che stimola le api operaie a diventare molto attive: più l'odore è intenso più le api diventano attive.

Un'arnia con un'ape Regina vecchia o non perfetta, che quindi non è più in grado

di aumentare la sua emissione di ferormoni, si indebolisce e le api diventano meno produttive. In questo caso si deve sostituire l'ape Regina con una nuova e giovane.

E' solo la Regina che depone le uova, da esse nascono api operaie, fuchi o Regine. Le uova deposte dalla Regina negli alveoli o celle, dei favi vengono ricoperte da un alimento prodotto dalle stesse api operaie e composto da polline, pappa reale e ormoni; dopo di che le celle vengono sigillate con un opercolo di cera.

L'uovo deposto negli alveoli, si sviluppa tramite una metamorfosi: prima diventa una larva, poi una ninfa, poi una pupa ed infine raggiunge la maturità completa diventando ape operaia; compresa la sigillatura degli alveoli, questo processo normalmente ha una durata di 21 giorni. Per allevare dei fuchi (che sono i maschi), la miscela alimentare è uguale a quella delle api operaie ma con un diverso tipo di ormoni; inoltre i fuchi a differenza delle altre api, nascono dopo 18 giorni.

Per l'allevamento delle api Regine, le api operaie costruiscono, sopra l'alveolo contenente l'uovo, un cupolino di cera detto "Cella Reale", l'alimento inserito nella cella è costituito da sola pappa reale; le Regine nascono dopo 13 - 15 giorni dalla sigillatura della cella. Le api appena nate stazionano sulle celle contenenti le uova e producono calore covando le uova stesse, nutrendosi di miele per circa 3 giorni e completando il loro sviluppo. Dopo di che vengono destinate ad uno specifico incarico, che può essere quello di raccogliere il nettare ed il polline dei fiori, piuttosto che quello di pulire l'arnia o di essere api guardiane.

A 2-3 giorni dalla sua nascita la Regina fa il volo nuziale, per essere fecondata: essa esce dall'arnia e



L'ape, la grande

volando emette un suono speciale che i fuchi dei dintorni o presenti nella stessa arnia, percepiscono. I fuchi la inseguono e i primi che la raggiungono la fecondano, dopo di che muoiono. Una volta fecondata la Regina rientra nell'arnia e inizia a depositare uova idonee al ripopolamento della famiglia. Dal mese di aprile sino alla fine di luglio è il periodo in cui le api sono in pieno regime lavorativo e la Regina arriva a deporre anche 2.000/3.000 uova al giorno e l'arnia può raggiungere una densità massima di popolazione che va da 30.000 a 50.000 unità. In primavera certe famiglie diventano così vigorose e forti che l'arnia in cui vivono non è più sufficiente per ospitare l'intera popolazione; viene quindi allevata una nuova ape Regina. Una volta che essa nasce, la vecchia Regina madre lascia il posto a quella giovane, e circondata da un folto gruppo di api e fuchi

se ne va dall'arnia in cerca di una nuova "casa". Il gruppo di api, seguendo la sua Regina sciamata e, una volta che essa si appoggia su di un ramo di una pianta o di un cespuglio nei dintorni della vecchia arnia che hanno appena lasciato, circondano la Regina formando un grappolo, in attesa che l'apicoltore le raccolga per metterle in una nuova arnia e poter formare una nuova famiglia.

Nel periodo di massima raccolta di polline e nettare, le api non vivono a lungo, la loro vita va da 1 a 2 mesi al massimo, questo perché i loro orifizi si distruggono per l'eccesso di lavoro. E' questo il motivo per cui la regina deposita un così alto numero di uova al giorno.

Verso la fine di agosto e durante il mese di settembre, quando la fioritura diminuisce, le api portano a casa solo quel poco nettare che serve per le loro scorte alimentari invernali.

li. Visto che i fuchi mangiano solamente e non sono più di alcuna utilità nel periodo invernale, vengono scacciati dall'arnia od uccisi dalle stesse api. In questo modo si assicurano le riserve nutritive per tutto l'inverno e per l'inizio della primavera successiva, per nutrire le api giovani che nascono via via a sostituire quelle vecchie sopravvissute nel periodo invernale.

Sono convinto che nessun'altra creatura sia in grado di essere così utile all'essere umano come le api: ci forniscono miele, pappa reale, cera, propoli e soprattutto contribuiscono all'impollinazione di tutta la flora. Ho incontrato le api nella mia infanzia, grazie al nonno che era apicoltore, nel mio intimo ho sempre desiderato avere cura di un mio alveare ed ora che sono in pensione sono riuscito a realizzare questo piccolo grande sogno.

■ Antonio Cesare Caelli



amica dell'uomo

Maddalena Caspani è diventata un personaggio familiare nella media valle. Tutti i giorni, infatti, tranne il mercoledì, suo giorno di riposo, la vediamo o sentiamo la tromba che segnala la presenza in loco del suo furgoncino. A questo richiamo le strade semideserte incominciano ad animarsi, specialmente di bambini.

Maddalena vende gelati per conto del fratello Antonio che gestisce una gelateria artigianale a Grosio da oltre 20 anni.

L'abbiamo incontrata martedì 17 ottobre: era particolarmente allegra. Le abbiamo chiesto il motivo: "Oggi, finalmente, è l'ultimo giorno che vado in giro a vendere gelati; sono un po' stanca; ho bisogno di riposare un poco".

Non dovrebbe essere un lavoro pesante quello di venditore ambulante di gelati.

"Invece è un lavoro che mi impegna molto. Con il mio furgoncino servo una fascia abbastanza vasta della Valtellina, da Grosotto fino alla periferia di Sondrio. D'estate poi mi arrampico fino a Carnale sui monti di Montagna di Sondrio, faccio Teglio e tutte le frazioni. Tuttavia è un lavoro che mi piace perché ho l'opportunità di vedere tanti luoghi caratteristici della nostra bella valle e di avvicinare tante persone, bambini e anziani. A me piace dialogare con la gente e le vecchiette delle frazioni montane sono oltremodo contente di poter gustare il mio gelato e poter scambiare quattro chiacchiere con me".

E' tanto tempo che fai questo lavoro?

"Sono ormai dieci anni, da quando sono rimasta vedova con quattro figlie da crescere. Ho dovuto rim-

bocarmi le maniche e non limitarmi a piangermi addosso".

Ora un po' di vacanza?

"Sì, una vacanza speciale. Sono già andata per 5 anni nei mesi invernali con il gruppo di amici volontari

con 32 posti letto". La casa Gabriele è stata costruita in ricordo di un ragazzino di 8 anni di Vedano al Lambro morto improvvisamente 2 anni fa; gli amici di famiglia si sono prodigati con diverse iniziative per



dell'ORMA nell'isola di Guadalcanal, una delle 992 isole dell'arcipelago delle Solomon nel lontano oceano Pacifico, nella missione di Padre Luciano Capelli, missionario salesiano di Cologna di Tirano. Il 28 novembre parto per la sesta volta".

Cosa ci andate a fare?

"In questi 5 anni abbiamo aiutato Padre Luciano a realizzare diversi progetti: ampliare la scuola tecnica di Henderson (ospitava 22 ragazzi 5 anni fa, 250 quest'anno), costruito un salone multiuso, a Teterè abbiamo costruito la casa del volontario, la casa Gabriele (refettorio e dormitorio per gli 80 ragazzi dei villaggi che frequentano la scuola agricola) e stiamo ultimando un ospedale



Maddalena, venditrice di

raccogliere i fondi necessari alla costruzione.

Tu lavori in cantiere?

"No, però ho il mio da fare in cucina, tenere la pulizia dei locali e gestire la lavanderia".

Cosa prepari da mangiare di buono?

"Prendiamo l'occasione dell'invio del container con i materiali necessari per le costruzioni per mandare in missione i viveri dall'Italia; in loco

comperiamo la frutta e il pesce. La carne ce la fornisce Padre Luciano dal suo centro agricolo di Tetere dove alleva 80 maiali, 200 galline, 28 capre, 10 mucche. Dall'Italia mandiamo anche la farina di grano saraceno e tra l'altro preparo i pizzoccheri che sono molto apprezzati dai nostri volontari. Purtroppo gli ingredienti non sono quelli classici, ma alle Solomon, l'appetito non manca mai anche se fa molto caldo. Poi da due anni faccio anche il gelato. Un nostro amico di Padova ci ha regalato un mantecatore (macchina per fare il gelato); preparo il gelato per gli studenti della scuola e alla domenica, quando andiamo nei villaggi, lo distribuisco ai bambini che lo gustano molto. Sono golosi anche di caramelle e di dolci che prepariamo noi in cucina".

Cosa puoi dire delle Solomon e della sua gente?

"Sono isole molto belle, ricche di vegetazione spontanea. Siamo nella zona tropicale, con un clima caldo umido. Purtroppo questo clima favorisce lo sviluppo di diverse malattie tra cui la malaria che è molto diffusa nei villaggi. La gente è povera, abita in capanne di foglie. Nei villaggi non c'è la luce elettrica. I solomonesi si dedicano all'agricoltura (ortaggi) e alla pesca gli abitanti dei villaggi sulla costa. Sono molto ospitali e ci accolgono sempre con grande amicizia".

Allora buon viaggio e buona missione.

"Grazie.
Ci rivedremo l'anno venturo".

■ Lidia Robustellini



Maddalena con il suo furgoncino in Valtellina



gelati e le isole Solomon