MIELE, DOLCE ALVEARE SPOSTA 720 ARNIE E 42 MILIONI DI API PER GARANTIRE QUALITA' NETTARE D'ABRUZZO

16 Aprile 2022



CASTEL DI DSANGRO – Dopo una stagione, quella dello scorso anno, devastante ("la peggiore degli ultimi 25 anni"), a causa delle gelate di primavera, il settore dell'apicultura abruzzese cerca il riscatto. Sono, questi, così, giorni fondamentali per il destino dell'annata 2022: la fioritura è infatti un momento delicato per definire la qualità e la quantità della produzione.

Ne sa qualcosa David Lombardozzi, apicoltore "transumante" del Dolce Alveare di Roccacinquemiglia (Castel di Sangro): un po' come i pastori, porta le sue api in giro seguendo le diverse fioriture, trasportando di notte il suo esercito di 42 milioni di api operaie.

In questo periodo si trovano in Puglia per succhiare il nettare di ciliegi e agrumi, ma tra le tappe c'è anche la fioritura del castagno e del coriandolo e, soprattutto, l'area peligna e dell'Altopiano delle Cinque Miglia, dove, "in casa", le sue api producono mieli esclusivi ricavati dalle fioriture di robinia, ailanto (il cosiddetto "albero del Paradiso"), fiori di montagna d'Abruzzo, melata di bosco. Con alcune varietà particolarmente apprezzate e ricercate vengono realizzati prodotti esclusivi quali l'Elisir Reale e il Vitalgola, il polline di edera e il propoli. Come testimoniano d'altronde i numerosi premi e riconoscimenti ottenuti a livello nazionale ed internazionale.

Il Dolce Alveare è una delle grandi eccellenze del territorio peligno-sangrino e fa parte del paniere del Gal Abruzzo Italico-Alto Sangro, ovvero di quei prodotti a marchio territoriale su cui in estate sarà lanciata una importante campagna di

marketing.

Non a caso: perché la qualità di un miele deriva anche e soprattutto dalla qualità dei nettari e dei pollini, ovvero dall'assenza di inquinamento e dalla natura incontaminata.

Una passione, quella di David Lombardozzi, nata durante un esame universitario nella facoltà di Scienze Forestali in cui si è laureato: "Durante l'esame di apicoltura e bachicoltura – racconta – mi sono appassionato a questo settore e nel 1996 ho aperto l'azienda". Un'azienda a conduzione familiare che però ha saputo conquistarsi fette di mercato molto esclusive, con i suoi prodotti (tra cui oltre 60 tipi diversi di confetture, marmellate e salse) richiesti dalle pasticcerie di mezzo mondo, compresa la piazza, ora diventata difficile, di San Pietroburgo.

L'altro segreto dell'Dolce Alveare" è la produzione di mieli interamente biologica: nessun prodotto chimico, niente pesticidi, niente tecniche artificiali: campi e alberi vengono selezionati attentamente per far "pascolare" le proprie api.

"Il vero pericolo per le api e per l'apicoltura è costituito dall'inquinamento e dai cambiamenti climatici – spiega Lombardozzi – essere un'azienda biologica e certificata significa fare una scelta etica, anche perché dal punto di vista economico non conviene rispetto alle produzioni convenzionali. Ma chi fa questo lavoro, sa bene che dall'equilibrio della natura dipende la sopravvivenza del settore".

L'azienda, sempre nell'ottica delineata dal progetto dal Gal Aias, rientra nelle tappe selezionate del turismo esperenziale: "Il Dolce Alveare" specie in estate accoglie turisti, visitatori e scuole, per far conoscere tutti i processi di produzione e coltivazione e vedere da vicino come lavorano, in perfetta sintonia, 42 milioni di "operaie".

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli