



Gruppo D'Acquisto Solidale "Gasper"
www.gasroma.org/gasper
gas@gasroma.org

PERCORSI DI CERTIFICAZIONE PARTECIPATA

23 NOVEMBRE 2012
ORE 20.00

Primo incontro

LE API E I LORO PRODOTTI
Produttore: Claudio Rocchi

**Galleria di architettura
“Come Se”
Via Dei Bruzi 4/6**

Percorsi di certificazione partecipata

Il Gasper con questo incontro inizia un percorso di approfondimento del rapporto con i produttori e al contempo desidera portare all'esterno questa propria ricerca per sviluppare sia un processo di condivisione con altri Gas che di diffusione del messaggio dei G.a.s. nel quartiere in cui è presente, al fine di favorire la crescita del ruolo sociale dei Gas, dialogando con gli abitanti e favorendo lo scambio di esperienze e servizi.

Il Gasper con questa prima iniziativa vuole iniziare un percorso più profondo e, si augura, fecondo, con i produttori, percorrendo insieme la strada, senza limitarsi al consumo dei prodotti e ad occasionali incontri.

E' una sorta di diario quello che ci ripromettiamo di creare, dove tra dati e schede tecnici, vicende quotidiane, esigenze produttive e di consumo, progetti comuni e creatività, si cerca di nutrire le forze impegnate nella realizzazione di una vita da vivere!

Primo incontro: le api e i loro prodotti

Il primo incontro è dedicato alle api che, essendo autunno avanzato e per di più sera, non saranno presenti. In loro rappresentanza c'è l'apicoltore Claudio Rocchi che narra della sua passione ed esperienza pluriennale, delle difficoltà e delle soddisfazioni del lavoro con le api e dei prodotti del loro lavoro.

PRESENTAZIONE DELL'INIZIATIVA

Il progetto di Certificazione Partecipata richiede che la conoscenza tra le parti sia onesta e trasparente. Solo in questo modo si può costruire un diverso quotidiano. Non vige la regola del giudizio, ma della costruzione nella condivisione.

Lo sguardo non è solo: il Gas che “compra” merce e il Produttore che la “vende”.

Il Gas è aperto all'impegno costruttivo e il produttore deve mettersi in gioco, aprirsi alla definizione completa in ogni suo dettaglio della sua attività.

Nel caso di un conduttore di api, tutta la sua attività apistica, va (gradualmente) scomposta/analizzata nelle microunità costitutive e operative sia dei metodi di conduzione che delle attrezzature.

Razza di api, nomadismo e/o stanziale, postazioni, obblighi di legge sanitari, interventi sanitari sulle api con cosa, perché, quando, quanto, con relative fatture di acquisto, legno e altro materiale delle arnie completamente tracciato, tecniche di smielatura e invasettamenti, report sugli altri prodotti delle api, dimensione complessiva dell'azienda ed eventuali rapporti di lavoro, calcolo di impronta ambientale dell'attività, vasetti di vetro per il confezionamento, etichette,

Il tutto fotografato ad oggi, individuando peculiarità ed eventuali criticità: insieme al produttore si costruisce una modalità operativa più avanzata anche in chiave di “logiche di scambio” ovvero sperimentare forme “economiche” altre.

PRESENTAZIONE DI SE STESSO: IL PRODUTTORE

A settembre del 1983 feci il mio primo corso di apicoltura con l'associazione L'Ape e l'ambiente in un garage del quartiere africano a Roma. Il primo anno, con le mie prime 2 arnie, fu un vero disastro. Non produssero nulla. Ma le api mi consentivano di avere costantemente "il naso all'insù" di avere un contatto costante con la meteorologia, la botanica, la chimica, la fisica, incontri col mondo agricolo. Ero contento di vivere tante cose nuove che soddisfacevano la mia curiosità. Cominciai ad aumentare le famiglie e con esse aumentava l'esigenza di andare a vivere in campagna. Sette anni dopo io e la mia compagna acquistammo una casa in campagna a Genzano di Roma. Lì iniziammo ad avere una vera azienda agricola con il laboratorio a norma, ampio terreno e spazi che ci consentivano di avviare l'attività didattica con le scuole dei Castelli. Vivere in campagna mi consentiva di stare a contatto con la natura h24 e ciò mi fece capire, ancora di più, l'importanza delle api nella natura e nella nostra vita e soprattutto che tutto ciò era importante farlo scoprire ai bambini, alle future generazioni. Nel 1991 iniziai il mio periodo di conversione (2 anni) per diventare produttore bio. Con altri produttori bio della zona costituimmo l'associazione di produttori laziali ALPROB e cominciammo a fare i mercatini. Era importante avere un rapporto fra produttore e consumatore. Mi cominciai ad affacciare ai supermercati Natura sì e Canestro di Roma. Incontrai non pochi problemi nonostante la qualità e i km 0 del mio prodotto. In quel periodo cominciai a fare l'impollinazione nelle aziende agricole del posto. La mia prima azienda fu un produttore di fragole al lago di Nemi. Nel tempo, però, mi resi conto di alcune contraddizioni che stridevano col mio concetto di bio. Dovute alla commercializzazione e all'intensificazione della chimica in agricoltura. Soprattutto la prima cosa mi metteva molta ansia..La concorrenza tra apicoltori è sempre esistita ed è, come ovunque, molto spietata. Ho sempre detto ai negozi (il maggiore introito aziendale) la verità: spesso capitava che tra marzo e aprile mi finivano alcune qualità di miele e che quindi ci saremo rivisti col miele nuovo e cioè a fine agosto e non come alcuni, che per non dire no, lo comprano fuori. Il commercio non ti aspetta, la concorrenza è tanta, una volta che esci vieni

subito rimpiazzato ed è difficile rientrare. Alcune postazioni, soprattutto nella zona di Maccarese e Torreinpietra, le dovetti dismettere per un uso indiscriminato di insetticidi e pesticidi letali per le mie api. La svolta ci fu tra il 2000/2003. La separazione dalla mia compagna valida collaboratrice e soprattutto il dover lasciare quella casa mi costrinse a fare investimenti altrove e soprattutto fare tutto da solo. Il 2003 fu l'anno orribile per l'agricoltura. L'ondata eccezionale di caldo fece sì che la produzione di miele arrivò al minimo storico. Dei 200qL previsti se ne fecero meno della metà. Dovetti rivoluzionare il tutto. Da solo non ce la facevo. Soprattutto la conduzione delle api era piena di lacune. Apicoltura bio significa attenzione, sensibilità, tempistica nelle operazioni soprattutto nei trattamenti stagionali. Vendetti l'azienda, chiusi la p.i. Era gennaio 2004 e vendetti il tutto all'azienda apistica Ape d'Oro con cui tutt'ora collaboro. Da allora ho cominciato a presentare progetti di didattica apistica rivolte a scuole materne, elementari e medie a varie fattorie didattiche, wwf, fondazioni. La cosa ebbe un buon riscontro e oggi dispongo di una quarantina di arnie condotte con metodiche bio dislocate per lo più in fattorie didattiche tipo "la Fattoria degli animali" a Ceri dove produco millefiori ed eucalipto, l'oasi del wwf di Palo Laziale con incontri domenicali, ho collaborato con l'oasi del wwf di Macchiagrande, con l'azienda agricola Caramadre dove tengo nei suoi terreni una decina di arnie per la produzione dell'eucalipto, nella tenuta comunale di Castel di Guido dove tengo 5 arnie sempre per l'eucalipto, nell'azienda agricola bio l'antica Torre nel parco dell'Appia antica per il millefiori, di 2 postazioni nel parco dei Castelli Romani per il castagno e poi ho una collaborazione con l'azienda apistica Ape d'Oro con la quale teniamo da 3 anni dei corsi per adulti di apicoltura bio. Soprattutto ho una collaborazione con il bioparco di Roma dove all'interno della "fattoria degli animali" ho allestito una postazione di 2 arnie didattiche e presento il progetto "dall'ape al miele" per bambini delle materne ed elementari e dove produco dell'ottimo millefiori. Oggi la mia produzione è di circa 600/800 kg di miele di eucalipto, millefiori, castagno, propoli grezza ed in soluzione alcolica. Tutto a conduzione bio. Questo modo di impostare la mia piccola azienda mi consente di non avere l'assillo della commercializzazione,

di sviluppare al meglio la didattica, di lavorare con ritmi naturali con le api. Le api rispondono meglio, sono meno stressate mi sento facente parte del loro mondo.

ALCUNI POSSIBILI PROGETTI

- SICUREZZA PER L'APICOLTORE E PREZZO GARANTITO CON L'ADOZIONE DI UNA O PIU' FAMIGLIE DI API

con l'acquisto anticipato di miele. In tal modo si garantisce il produttore che lavora più tranquillo, ricevendo oltre la prenotazione degli anticipi, ad esempio il pagamento potrebbe avvenire in tre rate. In tal modo il produttore lavora con più sicurezza, riceve parte del futuro incasso in anticipo e questo consente ai clienti di pagare il miele a un prezzo certo, escludendo o specificando le situazioni eccezionali che potrebbero verificarsi. Si stipula un accordo tra le parti.

- DIRETTO SU RICHIESTA PRODUTTORE

Per il momento non esiste la necessità di anticipi economici però importante sarebbe conoscere in anticipo il quantitativo orientativo di miele nei vari tipi al fine per programmare la collocazione e la numerosità degli alveari.

- PROGETTO ACACIA

Progetto Postazione acacia: richiede minimo 10 arnie. Produzione standard: 3-500kg. Aiuto dei Gas: impegno di acquisto del 25-50% del prodotto.

PROGETTO DALLA PROSSIMA STAGIONE APISTICA: LA COMUNICAZIONE

Realizzare un diario online in cui si descrivono/raccontano le giornate apistiche, con descrizione iniziale dell'apiario.

Finalità di questa modalità operativa: conoscenza – condivisione – progettualità – azioni concrete per un diverso modo di gestione micro e macro

Possibilità di essere presenti/osservare/partecipare – previa prenotazione - ai lavori in apiario. Max 1-2 persone alla volta.

PROPOSTA DI BOZZA SCHEDA TECNICA SPECIFICA PER APICOLTORI

INFORMAZIONI GENERALI

Nome: Claudio Rocchi

Ragione sociale (spa, srl, cooperativa,...):

Indirizzo: via Europa 15,Rocca di Papa

Persone dell'azienda da contattare: Claudio Rocchi

Tel./fax: 347/8525791

Sito internet/indirizzo e-mail: claudio.rocchi55@gmail.com

Numero di persone impiegate in azienda: 1

Tipo di contratti di lavoro utilizzati:

In possesso del marchio di certificazione bio (Si / No): no

Specificare ente certificatore:

Indicare primo anno di certificazione:

Se diverso indicare anno di inizio coltivazione con metodo biologico:

Se non si è in possesso del marchio certificatore, indicare se comunque vengono seguite regole che garantiscono una produzione bio. Motivare la scelta della produzione biologica e dell'assenza di un marchio certificatore a garanzia del lavoro svolto.

Gli alveari sono condotti con metodiche biologiche,ma non ho la certificazione in quanto la mia produzione è limitata e non giustifica i costi degli enti certificatori. Inoltre,avendo avuto fino al 2008 la certificazione del Qci International service, so che i controlli sono di tipo amministrativo e non di analisi qualitativa né della cera né del miele.

Se anche trasformatore specificare la provenienza delle materie prime del trasformato.

INFORMAZIONI SULL'AZIENDA

Arnie:

QUANTITA	UBICAZIONE	RAZZA	STANZIALI O NOMADI	LEGNO	PROD.NE IN KG (2012)
15 arnie	parco appia antica	ligustica	Stanziali nei posti indicati	abete	700kg
5 arnie	oasi castel di guido				
10	parco castelli romani				
10	maccarese				

Obblighi di legge sanitari:

Interventi sanitari (perché, quando, quanto):trattamenti contro la *Varroa destructor* nel mese di luglio con vaschette a base di gel di timolo e a fine dicembre con *ApiBioxal* a base di acido ossalico.

Tecnica di smielatura: Disopercolatura e centrifuga con smielatore a motore

Tecnica di invasettamento: Direttamente dal decantatore senza uso di invasettatrice automatica

Tutta la produzione e la lavorazione avvengono all'interno dell'azienda? No

Lavorazioni esterne

LAVORAZIONE	DOVE	DA CHI
Smielatura e invasettamento	Via Albidona 10 Roma	Apicoltura Marcolini

Tipo di riciclaggio ambientale (vasetti, arnie, etc.):le arnie vuote vengono ogni anno passate alla fiamma per sterilizzarle e verniciate all'esterno con vernice ad acqua

È disponibile a visite all'azienda e al controllo da parte dei g.a.s.? Sì

Mette a disposizione i documenti di certificazione? SI

**Si riconosce e opera coerentemente con la carta di intenti dei g.a.s.
(condizioni di lavoro e organizzazione? SI**

Prodotti:

PRODOTTO	VARIETA	PERIODO	DISPONIBILITA
Miele	castagno		
Miele	millefiori		
Miele	eucalipto		
Propoli	grezza		
Propoli	Soluzione alcolica		

Prezzi dei prodotti (2012):

PRODOTTO	QUANTITA	PREZZO
Miele di castagno	1000 grammi	€ 7,50
Miele di castagno	500 grammi	€ 4,00
Miele di millefiori	1000 grammi	€ 6,50
Miele di millefiori	500 grammi	€ 3,50
Miele di eucalipto	1000 grammi	€ 7,50
Miele di eucalipto	500 grammi	€ 4,00
Propoli grezza	50 grammi	€ 6,00
Propoli soluzione alcolica	20 ml	€ 7,50

Condizioni di trasporto: trasporto gratuito tramite mezzo proprio

Prezzo trasparente:

Fatturato:

Compilato il: 23 novembre 2012