

**Zeitschrift:** Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli  
**Herausgeber:** Associazione Amici delle Tre Terre  
**Band:** - (1990)  
**Heft:** 15  
  
**Rubrik:** Cavigliano

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 17.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



# CENTO ANNI DI APICOLTURA A CAVIGLIANO ovvero Clorinda e Paolo Simona e la loro passione: IL MIELE



Voglio presentare ai nostri lettori un'attività non più così diffusa come una volta: l'apicoltura. Mi dirà che non è poi qualcosa di tanto sconosciuto, ed è vero. Però c'è un aspetto singolare in quello che ho scelto d'illustrarvi: il fatto che in questa famiglia l'apicoltura viene esercitata da esattamente cento anni, e questo nel nostro mondo febbre - dove tutto finisce in lassi molto più brevi di tempo - stupisce. Inoltre, lo smielare - lavoro concentrato su pochi giorni all'anno - coinvolge tutta la «famiglia». Clorinda, il marito Paolo, la sorella Ida che da oltre settant'anni aiuta in questo lavoro, la «figlia» Vanna, suo fratello Aldo e, di quando in quando, anche il pronipote Nicola. Abbiamo messo il termine figlia tra virgolette poiché Vanna e Aldo, con Nicola e altri, sono stati fin da bambini, allevati ed educati con amore, competenza, pazienza e comprensione da Clorinda e Paolo che, non potendo avere figli propri, si sono dedicati ai figli altrui, occupandosene come dei veri genitori.

Le fotografie ci introducono in quell'atmosfera serena che circonda il lavoro attorno al miele e ci fanno vedere come ogni membro della famiglia sa esattamente quali mansioni deve svolgere.

Ecco qui la chiacchierata avuta con i coniugi Simona di Cavigliano, nel tinello della loro casa accogliente.

*Da quanti anni fate il miele?*

Noi da quarantotto, cioè dal 1942 quando ci siamo sposati, ma mio padre — così dice Clorinda, nata Galgiani — ha cominciato a scuola a occuparsi di api. Era nato nel 1877 e nel 1980, all'età di tredici anni, ha cominciato con i «villici».

*Cosa sono? Chiedo io che conosco questo vocabolo solo nei significati di abitante della campagna, capo borgata, schiavo, soprintendente di aziende agricole minori.*

Erano tronchi d'albero che si usavano come arnie, cioè bugni. Coi villici c'erano i telai rotondi ma mio padre non li aveva e le api costruivano fori rotondi di cera naturale. Clorinda e Paolo si alternano in una chiacchierata vivace e rapida e faccio quasi un po' fatica a seguire, a prendere nota di tutto.

*Dov'erano le arnie del padre?*

Al «Met» dove lui era nato e abitava - risponde Paolo - e Clorinda soggiunge: li c'erano anche quelle del povero maestro Monotti.

Nel '42, noi abbiamo comperato due casse dal Primo Selna, due dal Federico Monotti e due dal Don Corti, dice lui; ci sono ancora, aggiunge lei.

*Quanti popoli avete?*

Una ventina. C'è stato un momento che ne avevamo trenta, risponde lui.

Lei: mio padre è arrivato fino a cento.

Lui: li aveva su anche al Pianino.

*Al Pianino?*

Lei: sì, su a Cresmino.

*E quanto miele produce ogni popolo?*

Lui: secondo lo sviluppo e la stagione. Se la robinia va bene, da metà maggio per una qualche settimana, 10 fino 15 chili. Poi da metà giugno a metà luglio fioriscono il tiglio e il castagno che cresce fino a 900 m.

*Le api vanno così lontano e tanto in alto?*

L'ape compie un raggio di tre chilometri, cioè da qui fino a Golino.

*E quando si toglie il miele?*

Noi smeliamo tra fine luglio e inizio agosto - spiega Paolo - è l'unica smelatura che facciamo.

Clorinda: mio padre smelava ancora col torchio col quale si schiacciavano i favi con le api. Ora il torchio è al museo d'Intragna.

*Cosa succede dopo la smelatura?*

Le api seguono la fioritura dell'ericà che inizia in alto per poi abbassarsi.

Clorinda aggiunge: la ginestra invece va dal basso all'alto, come il castagno.

*Come mai l'ericà fa il contrario?*

Probabilmente fiorisce meglio al fresco e quando si fa più freddo in basso, fiorisce anche qui.

*E questo miele non lo togliete?*

Clorinda: non più. E troppo duro.

Paolo: si rompono solo i favi; inoltre aiuta le api a passare l'inverno.

*Quanto dura la stagione dell'apicoltore?*

Va da marzo alla fine di settembre.

*Cosa si deve fare in marzo?*

Bisogna controllare i popoli, vedere come si sviluppano. Per tenere calde le covate, bisogna togliere alcuni favi per stringere il nido con un vetro.

*Non capisco. Cosa vuol dire «stringere»?*

Per farcelo capire mi conducono al piano sottostante dove tengono tutto il necessario per l'api-

cultura. Mi mostrano una cassa nella quale sono appesi verticalmente dei telai con i favi. Paolo mi spiega: sono una dozzina. Quando c'è la covata, si tolgo due tre telai e si stringono i rimanenti. Alla fine si applica un vetro per ridurre lo spazio in modo che si scaldi più facilmente. Quando poi la covata cresce, si aggiungono altri telai, poi se ne mette una seconda fila sopra i telai dove viene poi depositato il miele. Mi mostrano anche dei bidoni lucidissimi di metallo di 50 kg di capienza nei quali conservano per circa un anno il miele dopo la smerilatura. Oggi si smielà con la centrifuga e il miele messo nei bidoni fa una schiuma che sale lentamente alla superficie. Quando è in alto la si toglie. La schiumatura dura da quattro a sette giorni perché c'è una prima e una seconda schiumatura. Quando il miele è schiumato, lo mettiamo nei vasi poco alla volta. Tanti ora lo mandano alla centrale a Bellinzona, ma noi no, noi lo vendiamo direttamente qui.

*A che prezzo?*

In genere a diciannove-venti franchi il chilo.

*Cristallizza in fretta?*

Il nostro miele resta piuttosto liquido; solo d'inverno, quando fa molto freddo, diventa duro. Ma basta metterlo in un locale tiepido per farlo tornare liquido.

Vedo delle spatole e delle forchette strane.

*A che servono questi strumenti?*

Per smerilare. Quando tolgo il telaio dall'arnia, lo metto su questo supporto in posizione inclinata e con un coltello e una forchetta elimino lo strato sottile di cera che le api mettono sopra i favi quando il miele è maturo e finito.

*Cosa significa?*

Il nettare che le api portano nell'alveare è come uno sciroppo. Contiene 40% d'acqua. Le api operaie con le ali lo ventilano.

Clorinda aggiunge: si sente da lontano il rumore che fanno. È come un soffio forte e continuo. E Paolo continua: dal 40% l'acqua deve scendere al 18-20% e poi le api opercolano i favi.

*Opercolano?*

Si, coprono cioè con questo strato sottile di cera il miele oramai pronto.

*Chi dice alle api che il miele è maturo?*

E interessante anche questo: loro lo sanno, noi non lo sapremo senza analisi.

*Muiono facilmente d'inverno?*

Clorinda: no.

Paolo: ma il freddo umido le uccide, quello secco no.

Lei: però noi, da anni abbiamo i medesimi popoli. Non riusciamo mai a diminuire, anzi...

*Cosa fate coi popoli in più?*

Li vendiamo. Succede anche che alcuni popoli si riuniscono a formarne uno solo molto forte.

Lei: è successo quest'anno. È restata la regina più forte; le altre due sono state eliminate.

*E a chi vendete i vostri sciami?*

Non è un problema. Ci sono sempre degli interessati. Quest'anno ne ho venduti a un apicoltore di Magadino e anche in paese ne ho già dati parecchi.

*Perché comperano degli sciami?*

Forse per aumentare i loro «popoli», forse per sostituire quelli morti.

*Prendono spesso delle malattie?*

Lei: i nostri mai. Adesso però c'è quel ragnone.

Lui: l'acaro. È una specie di pidocchio che succhia il sangue dell'ape.

*Come si combatte?*

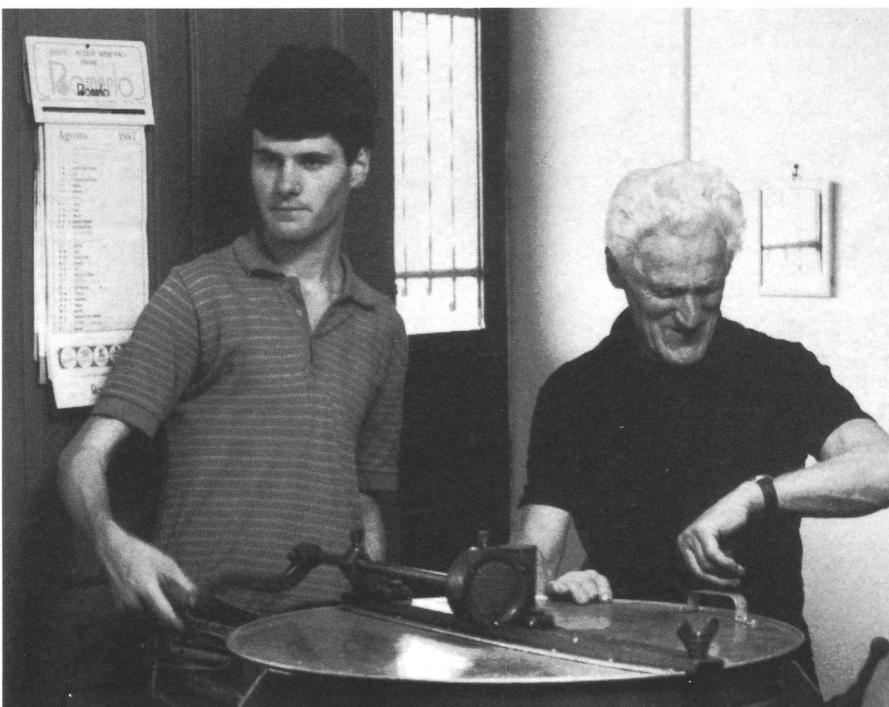
Ci sono dei prodotti speciali.

*Non è pericoloso mettere le mani in un'arnia?*

Non pungono?

Certo che pungono. Li per li fa male ma poi si resta immunizzati.

Lei: salvo se uno è allergico.



Lui: col fiore del castagno che è forte e grasso anche il veleno delle api è più forte e allora le punture sono più potenti. Non bisogna mai stare davanti all'arnia.

Lei: o dietro.

Lui: no, dietro, se si maneggiano con delicatezza, non fanno niente.

Lei: ma col vento e con la pioggia sono più cattive.

Lui: però noi abbiamo già smelato con la pioggia. Quello che non si può fare con la pioggia è controllare le arnie.

*Potete spiegarmi un po' la vita delle api?*

Ecco, è così. La regina depone l'uovo nella cella. A partire dal quarto giorno viene nutrito con la pappa.

*La pappa?*

Un miscuglio di miele, acqua e polline. Dopo otto giorni, la cella della futura regina viene opercolata, quella dell'ape operaia dopo nove e quella del fuco ancor più tardi. Fino alla nascita passano poi otto giorni per la regina, dodici per l'operaia e quattordici-quindici per il fuco. L'ape regina, dopo tre giorni è formata completamente e può sciamare. Il quarto o quinto giorno effettua il volo di fecondazione e, dopo dieci giorni, comincia con la deposizione delle uova. L'ape operaia fino a 10 giorni lavora all'interno poi esce dall'arnia. La regina deposita le uova formando un nido circolare sul telaio. Sopra e nei telai superiori, nei melari, le api depositano il nettare.



*Da dove vengono i favi?*

Clorinda: mio padre li fabbricava ancora lui. In cantina abbiamo un telaio rudimentale per attaccare i favi. Lo daremo al museo come il torchio. Mio padre prendeva un vaso piuttosto grande riempito con acqua salata. Poi, con un apparecchio rudimentale collegato a due poli faceva passare la corrente elettrica nel filo immerso nell'acqua e così la cera si incollava al filo e i favi si inserivano nei fili del telaio.

Aveva anche una «ceratrice». Ora è al museo anche quella. Nella ceratrice si buttavano i pezzetti di favi smelati e, a bagnomaria, si scaldava la cera. Le impurità precipitavano sul fondo, la cera restava in superficie. Si otteneva circa un etto di cera per telaio.

Lui: noi avevamo due forme di metallo.

Lei: di piombo.

Lui: di ferro e vi si metteva dentro la cera purificata.

Lei: era piuttosto complicato; uno teneva aperto il coperchio e l'altro faceva scorrere dentro la cera liquida. Poi si chiudeva il coperchio e in dieci minuti il favo era pronto.

Lui: ma non riusciva mai così bello. Era più grosso, irregolare. Ormai non conviene più. Ora mandiamo via la cera a purificare e a fondere e comperiamo i favi belli e pronti.

*Insomma, quest'apicoltura mi sembra molto impegnativa.*

Certo, ma è un magnifico hobby. Ora che sono in pensione ho tutto il tempo, ma quando lavoravo al mulino e gli ultimi cinque anni dal Giugni, (costruzioni in metallo) dovevo fare i lavori nell'apiario la sera e durante i fine settimana.

Una volta, tutti avevano le api e i nostri emigranti che andavano a Livorno o in America si rifornivano di torte di miele.

Lei: ... fatte con farina, acqua e miele...

Lui: che si conservavano a lungo e così avevano di che nutrirsi quando andavano a piedi a Locarno e a Livorno.

*A piedi fino a Livorno?*

Sì, salvo il traghetto in battello lungo le sponde del Verbano. L'ultimo che è andato a piedi a Livorno, è stato il padre di Oraldo Ottolini. Su questo particolare della storia dei nostri emigranti, mi congedo da Clorinda e da Paolo, una coppia così piena di vita e cordiale.

Eva



#### NASCITE

- 25.06.1990 Philips Daniel Christopher  
di Robert Daniel e Petra  
20.09.1990 Piazzoli Nuria Josephine  
di Silvano e Brigitte

#### MATRIMONI

- 11.05.1990 Abati Luigi Carlo e  
Brizzi Ornella Cesira  
01.06.1990 Galgiani Michele Enrico e  
Dal Santo Emanuela  
06.07.1990 Jori Ivan Stefano Daniele e  
Bircher Christina  
05.10.1990 Vanoni Guido e  
Marconi Elena  
17.07.1990 Ghafry Mohamed e  
Berini Daniela Caterina

#### DECESI

- 22.04.1990 Pauli n. Meyerhofer Else  
15.05.1990 Ramazzina n. Brizzi Carmela

# Immagini del passato

Cavigliano 1901.  
Teresa Peri in un momento  
di duro lavoro.



KAENEBRE  
1931/PC

Scolaresca di Cavigliano del 1931.

da sinistra a destra:

prima fila  
Alfredo Monotti, Valentina Monotti,  
Claudio Berini, Concetta Selna;

seconda fila  
Camilla Alli n. Lanfranchi, Ida Valenti n. Brizzi,  
Fede Garbani n. Selna,  
Irma Broggini n. Leoni, Lidia Hügenbühler n. Brizzi  
Angela Marconi, Leda Peri;

terza fila  
Angela Castellani n. Monotti, Anna Jelmorini  
n. Marconi, Antonio Galgiani, Clemente Ottolini,  
Francesca Marconi, Anita Peri,  
Elvira Ottolini n. Monotti, Vincenzo Monotti,  
Giovanni Galgiani.