

L'attività di apicultrice nasce soltanto per la passione e l'amore per questo lavoro

"Sto pensando di realizzare una sala degustazione dove poter apprezzare i sapori genuini"

Annualmente la produzione si attesta intorno ai cinquanta quintali

Miele, oro di "Casa Parrina"

E' Rosella Fortinelli che gestisce l'azienda da 10 anni

MICHELANGELO MENNA

ORVIETO - Ciconia, pochi chilometri dal centro storico della "Città della Rupe", è un piccola località proprio sulle sponde del Paglia. Vicino si trova "Casa Parrina" una azienda agraria di modeste dimensioni che ha legato il suo nome, indissolubilmente, ad un prodotto antico e prezioso: il miele. "Dieci anni fa, per scommessa - racconta Rosella Fortinelli allevatrice d'api per passione - avevo appena perso il lavoro. Non nascondendo che fu un momento drammatico. Possedevo allora una piccolo apprezzamento e dicevi di rischiare, dovevo provare, vedere, capire se quel podere poteva darci qualcosa. Dopo dieci anni di attività mi ritengo soddisfatta e

L'attività di apicultrice di Rosella inizia dieci anni fa, appena 2 anni e molta buona volontà. "Posso dire continua - che quando iniziai tale attività ero davvero a digiuno di tutto ciò che era l'agricoltura. Venivo infatti da un lavoro in fabbrica pertanto ho dovuto studiare, frequentare corsi, per iniziare a capire qualcosa di questo mondo meraviglioso". Attualmente a Casa Parrina sono presenti ben 80 arnie con una produzione annua che si attesta intorno ai cinquanta quintali. "I nostri prodotti dice ancora Rosella - sono rappresentati nello specifico da quattro tipologie di miele da quello di acacia a quello di castagno, da quello di bosco all'immane millefiori. Da un po' di tempo tuttavia sto concentrando l'attenzione nella ricerca di nuovi prodotti da presentare al pubblico come ad esempio la crema di nocciole, le noci, le nocciole, le mandorle tostate ed intere in miele e un prodotto che sta riscuotendo molto successo è il 'Miele e frutta' un mix equilibratissimo tra miele appunto e frutta concentrata". Per preparare tutti questi prodotti e per seguire questo numero ragguardevole di api quanti operano in azienda insieme a lei?

"In realtà faccio tutto da sola, l'attività di produzione si concentra in due mesi l'anno, agosto e settembre, il resto del tempo lo utilizzo per confezionare, promuovere e commercializzare. Vorrei comunque sottolineare, che sono le api stesse a far tutto, miele, cera, a me sta di raccogliere e se vogliamo, perfezionare". La realtà di Casa Parrina è veramente fantastica, proprio come l'ha definita la stessa Rosella che sorride raccontando infine

che sta realizzando, proprio in azienda una sala degustazioni. "L'idea - conclude la Fortinelli - è quella di far apprezzare al consumatore questo prodotto proprio sul luogo ove nasce, un ambiente incontaminato e immerso nel verde, dove la passione per la terra e i prodotti naturali sono radicati da sempre. Proprio que-

sta predisposizione alla natura ha portato la nostra azienda, ad un'attenta ed accurata scelta dei luoghi dove esistono le condizioni di raccolto favorevole".



"In realtà faccio tutto da sola, l'attività di produzione si concentra in due mesi l'anno, agosto e settembre, il resto del tempo lo utilizzo per confezionare, promuovere e commercializzare il miele. Vorrei comunque sottolineare, che sono le api stesse a far tutto, miele, cera, a me sta di raccogliere e se vogliamo, perfezionare il dolce nettare".



I PARTICOLARI

Specialità in un barattolo



Quattro le tipologie di miele prodotto da quello di acacia a quello di castagno, da quello di bosco all'immane millefiori



Sta riscuotendo molto successo "Miele e frutta" un mix equilibratissimo tra miele appunto e frutta concentrata

Negli ultimi anni si sta affermando sempre di più il fenomeno De.Co. acronimo di denominazione comunale

Prodotti tipici, ecco come valorizzarli

ORVIETO - Nello scenario della valorizzazione dei prodotti tipici, delle tipicità in genere, in questi ultimi anni, si sta affermando sempre di più il fenomeno delle De.Co. acronimo di denominazioni comunali. Facendo un po' di cronistoria va ricordato che tale riconoscimento nacque a seguito della legge dell'8 giugno 1990 numero 142 che consentì ai Comuni la facoltà di disciplinare, nel-

per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali". Tutta questa attività fu supportata, nel contempo, da interventi autorevoli di giornalisti ed

delle attestazioni che legano in maniera anagrafica la derivazione di un prodotto/prodotto dal luogo storico d'origine, sono dei certificati notarili contrassegnati dal sindaco a seguito di una delibera comunale. Le denominazioni comunali di origine, in prima battuta sono una semplice delibera comunale, come un livello di autocoscienza di una comunità che in un da-



Tale riconoscimento nacque a seguito della legge dell'8 giugno 1990 numero 142

l'ambito dei principi sul decentramento o amministrativo, la materia della valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali risultanti presenti nelle diverse realtà territoriali. In seguito a ciò, l'Anci, l'associazione nazionale Comuni italiani, nel 2000 si fece promotrice di una proposta di legge di iniziativa popolare recante: "Istituzione delle denominazioni comunali di origine

esperti come Giuseppe Guarino e Luigi Veronelli. Oggi sono più 250 i Comuni che hanno assunto tale delibera riferendola sia a prodotti di carattere agricolo, sia a prodotti di carattere artigianale. Entrando nel merito ed in assoluta sintesi si può dire che le De.Co. non sono marchi di qualità, ma

to momento storico codifica un suo bene di forte valore identitario. Il fatto che il Ministro per le Politiche Agricole e Forestali, in un recente convegno abbia dichiarato che "le De.Co., intese come censimento dei prodotti che identificano un Comune, sono un ulteriore elemento di distinzione che sicuramente rafforza il valore identitario di un territorio" e che 250 comuni abbiano deliberato una o più De.Co. manifesta comunque un fenomeno di partecipazione ed un'esigenza molto sentita. Mi.Me.