DON GIULIO MORANDO
RITRATTO DI UN PRETE DI CAMPAGNA

"Esistevano i preti validi
e i preti non validi…
Il prete valido era un
grande personaggio, e lavorava
in terra di missione: era maestro,
medico, pastore di anime,
era un uomo povero tra i poveri"

Nuto Revelli,
Il mondo dei vinti

Lo scenario

Preti apicoltori ce n'erano in tutta la zona, anche qui. Qui c'era un parroco, lì dove adesso ho ancora poche api, così per giocare un po', per non perdere del tutto la mano… Tutto faceva capo a Torino, al famoso don Angeleri. Massimo vent'anni fa c'era uno che teneva le api a Poirino, aveva un grosso orto e giardino e teneva le sue api lì, era stato parroco a Moncalieri in una frazione, e tanti di quelli che erano in campagna avevano questa apicoltura. Ma - così dicevano quando io ero giovane - è stato specialmente questo Angeleri che si è votato tutto a quella cosa lì, che credeva in quel ramo lì.
Allora c'era un motivo per avere il miele. Ricordo che da bambino lo zucchero non c'era, forse era caro, a volte mancava proprio, e allora il miele lo sostituiva. Io sono stato in una zona qui del Roero, Santo Stefano, Monteu Roero, Baldissero, dove c'erano tanti boschi, acace in modo particolare e poi anche castagno. Una volta c'erano tanti prati, adesso non esistono più i prati, li fanno di anno in anno: seminano in agosto poi in primavera li disfano già. Invece allora c'erano. In primavera c'era sempre la pioggia e così tiravano in lungo. Questi prati fiorivano e restavano lì fioriti fino alla fine, non calcolando che l'erba va falciata molto prima perché sia sostanziosa, altrimenti rimane legnosa. Allora c'era pascolo, e non c'erano gli accorgimenti che ci sono adesso. Quando c'è stata la storia della varroa, in quella zona di Pralormo c'erano trenta quaranta alveari. C'era già la peste prima, ma eran cose sporadiche. Si bruciava. La varroa invece è arrivata lì, all'insaputa di tutti, e ha rovinato tutta la situazione. L'apicoltura era proprio una cosa diffusa. Avevano una scuola questi preti, invitavano questo Angeleri che era entusiasta. Noi a Canale ne avevamo uno, don Sandri. Quando io sono venuto giù nel Roero, lui non c'era già più: ne avevo sentito parlare già prima. Una volta qualcuno mi ha detto che aveva almeno duecento alveari, ma miele non ne faceva niente perchè non ne avevano abbastanza per loro. A volte doveva togliere da uno prosperoso per dare all'altro che non riusciva… era più per moltiplicare, lui viveva proprio per quel lavoro lì. Era un "beneficiato", aveva anche tempo. Un beneficiato vuol dire che avevano solo questo incarico. A un certo punto una popolazione, una parrocchia formava un gruppo con una chiesa: chiesa proprio materiale, nella parrocchia, che aveva niente a che fare con

la parrocchia stessa, e poi magari metteva un cappellano che viveva di quel beneficio. Beneficiati: perché intorno alla chiesa, c'era magari qualcosa, qualche lascito. Ce ne sono ancora adesso, ma sono superati, si conservano quelli proprio anziani, ma sono al servizio della parrocchia. Questi qui erano molto più liberi perché avevano solo la messa al mattino, una volta si diceva alle sei o alle cinque del mattino e poi avevano tutto il tempo libero; non avevano la cura delle persone, andare a trovare le famiglie… e chi aveva quel bernoccolo lì si dedicava maggiormente anche a propagandare… Anche da noi qui (Narzole era una parrocchia piccola), il parroco faceva qualche lezione. Oggi gli alveari si distruggono in poco tempo con la varroa, invece allora andavano avanti.
Su nella Langa, dove adesso fanno una grande festa, a Montezemolo, io sono andato lì a prendere sciami, con alcuni giovani che volevano mettersi. Non avevano ancora l'alveare moderno, ma avevano un "butalìn", una piccola botte. La segavano in mezzo, così rimaneva un mezzo buco del tappo, e mettevano lo sciame dentro, poi costruivano tutto le api. Per il miele, ogni anno ne facevano morire quattro o cinque, erano persone che potevano avere quei quindici, venti alveari. Allora noi cos'abbiamo fatto? Portavamo su del miele, si pesava il butalìn: qui ci saranno dieci chili di miele, noi gli davamo il miele già bell'e che fatto e confezionato, e loro ci davano quello. E noi, portati a casa, li toglievamo da quel recipente. Siccome una volta tutte le famiglie facevano il vino, avevano recipienti vecchi che servivano come alveari. Adesso ci sarà qualcuno che si è messo in grande, lì a Montezemolo, ma io avevo solo trovato quelli che non avevano alveari moderni, nel 70, 72. Anche perchè una volta c'era proprio la ricerca del risparmio, invece di fare delle assi e andare dal falegname, escogitavano qualcosa, come quella del butalìn…
Anche a Lequio Berria, dove siamo stati, era così e facevano morire le api per prendere il miele: contadini, perché erano solo i contadini che avevano le api. Nel 65, 70, 75 c'era una richiesta enorme. Un professore ricordo che mi ha chiesto due alveari e li ha portati a Benevello che è un paese a dieci chilometri da Alba, nella Langa. Dopo qualche tempo, un anno, due anni, "Sono vuoti adesso". Pazienza, si pensava.

La scoperta dell'impollinazione

Tutti si interessavano a quelle cose lì. Io ricordo che a Valle San Lorenzo Roero, dov'ero io, abbiamo fatto diversi incontri, abbiamo fatto una festa del miele, siamo stati i primi in provincia di Cuneo.
È venuto Oddero, che un tempo era il Presidente della Cassa di Risparmio, poi della Camera di Commercio, e poi è passato a presidente alla fondazione della Banca Regionale Europea. L'abbiamo invitato perché era anche assessore all'agricoltura a Cuneo, lui partecipava molto, e ha cercato di propagandare i prodotti: allora si interessava di tutto, dei formaggi, dei vini. Quella volta c'era il professore Vidano, era brillante Vidano, poi era un entusiasta.
Ha portato un bel documentario sull'ape e sull'impollinazione. Oddero non è stato tanto colpito dall'ape, ma dall'impollinazione sì, siccome aveva una cascina dove aveva il Barolo, ma anche un frutteto e un pescheto che essendo primaticci molte volte fallivano l'impollinazione. Sentendo Vidano parlare dice: "Credevo di sapere un po' tutto e, invece, c'è sempre da imparare". Negli anni successivi si è fatto portare una cinquantina di alveari ed è stato contento. Eravamo proprio all'inizio, l'ape era conosciuta perché faceva il miele ma non le possibilità che erano legate lì. Anche dal Roero gli apicoltori portavano tutti le api su a Lagnasco sui meli, sui peri, sui pescheti, quei pochi giorni e poi: "Domani andate via perché dobbiamo fare i trattamenti". Prendevano diecimila lire per alveare. Siccome la fioritura era primaticcia, serviva anche ad ampliare gli alveari, a svilupparli. Portandoli qui dopo, sull'acacia, gli alveari erano pieni di api. Poi si son messi a portarli anche sul kiwi, proprio per l'impollinazione... E poi ho capito che per l'impollinazione è importante, ho visto che anche per kiwi venivano a cercarle.

Don Giulio Morando