

Apicoltura a Pantelleria: la bella storia di Denny Almanza

scritto da Antonio Lodedo | 11/10/2021



È l'unico allevatore professionale e produttore di miele pantesco, con una produzione di circa 10 quintali l'anno, in diverse varietà. Quelli di Danny sono mieli particolarissimi che profumano di macchia mediterranea e pietra vulcanica

Scrigno di tesori ed esempio di biodiversità, l'**isola di Pantelleria** può contare su una produzione agricola ampia e variegata, che spazia dall'[uva zibibbo](#), al capperi IGP, dalla zuccina alle lenticchie, dall'origano ai grani antichi recentemente reintrodotti sul territorio, dall'oliva Biancolilla al raro e prezioso olio che se ne ricava.

Apicoltura a Pantelleria: l'alveare come "bene di famiglia"

Molti ancora sono i prodotti agricoli di un'area che, a causa della lontananza dalla terraferma e dall'isolamento talvolta imposto dalle avverse condizioni meteo, ha comunque garantito la sussistenza ai propri abitanti.

Il miele è uno di questi prodotti e un tempo era ottenuto dagli alveari presenti in quasi tutte le famiglie. L'alveare garantiva la produzione del miele che serviva per preparare i "[mustazzoli](#)", tipici dolci panteschi, ma consentiva anche di ottenere la cera utilizzata sulla lana per darle una maggiore protezione. In sostanza, **possedere un alveare era una necessità** così come avere un maiale o un asino.

Denny Almanza: unico allevatore professionale di Pantelleria

Oggi l'**apicoltura a Pantelleria** è condotta in modo professionale da **Denny Almanza**, titolare dell'omonima Azienda Agricola che conta 45 arnie, e da qualche allevatore-hobbista.

La particolarità dell'apicoltura locale, ci racconta Denny, è costituita dall'**ape pantesca** stessa. Si tratta di una sottospecie africana, conclusione alla quale si è arrivati in base all'osservazione del comportamento di questi insetti. Nello stesso alveare convivono, infatti, api bionde e api nere, caratteristica tipica degli alveari popolati dall'ape tunisina.

La genetica dell'ape pantesca

Per poter giungere ad individuare la corretta genetica dell'ape pantesca, sono in corso studi sul suo Dna da parte della [Fondazione E. Mach](#) di San Michele all'Adige, e sugli impollinatori presenti sull'Isola, con il supporto del [Parco Nazionale di Pantelleria](#) e dell'Università di Palermo.

Tali analisi vengono effettuate sia sulle api allevate che sulle api selvatiche, con l'obiettivo di individuare i virus che possono colpirle e capire quali siano le migliori condizioni che consentono loro di vivere per anni nei muretti a secco.

Denny Almanza porta avanti un'antica tradizione di famiglia, consolidata dall'esperienza del nonno apicoltore per 65 anni con l'utilizzo della **tecnica fenicia dell'arnia orizzontale senza telarino**.

Dall'arnia orizzontale senza telarino alle tecniche moderne

Questa tecnica, adottata da Denny nei primi 5 anni di attività, si è dimostrata troppo impegnativa per la dimensione delle arnie stesse, per il loro notevole peso e per il più impegnativo controllo delle api al loro interno. Il miele, inoltre, veniva talvolta contaminato dal polline e dalla pappa reale. Se ne otteneva quindi un miele più grezzo di quello ottenuto dalle moderne arnie.

Oggi le nuove arnie, dalle dimensioni più contenute, facilmente trasportabili, consentono all'apicoltore di controllarne una cinquantina circa al giorno, a differenza di quelle orizzontali sulle quali si poteva lavorare su circa una decina al giorno.

Varietà di miele di Pantelleria

L'**ape pantesca ha saputo adattarsi a vento e siccità** così come le piante, riuscendo a produrre ottimo miele in condizioni climatiche davvero proibitive. Particolarmente interessanti sono i mieli invernali di erica, corbezzolo e rosmarino difficilmente reperibili altrove. Nei mesi di marzo e aprile, quando il vento soffia più forte e ci sono le fioriture più importanti dell'anno, le api riescono a

produrre miele ugualmente. Grandissima lavoratrice l'ape pantasca lavora tutto l'anno, rallenta, causa la siccità, durante i mesi di luglio e agosto, va in blocco covata, come avviene durante l'inverno per le api del nord Italia.

Durante la cortissima primavera, tra marzo e i primi di maggio, le temperature tendono a salire anche notevolmente ed è il momento del **miele di tè siciliano**, pianta che assomiglia alla mentuccia selvatica, tipica della macchia mediterranea, seguito poi, durante il mese di giugno, dal **miele di fico d'india**.

Le arnie vengono poi spostate in montagna per produrre il **miele di lavanda e di mirto**. Per quest'ultimo, con la collaborazione della Fondazione E. Mach, Denny sta lavorando per ottenere il **primo miele di mirto certificato**, trovandosi solitamente sul mercato un "blend" di miele di mirto ed eucalipto.

Denny Almanza: 10 quintali di miele, ma anche vino e altri prodotti

La produzione Almanza conta circa **10 quintali l'anno di mieli di varia origine**; sono mieli particolarissimi, che profumano di macchia mediterranea e pietra vulcanica.

In Località Madonna delle Grazie, su una superficie di circa 8 ettari parcellizzati in tutta l'Isola, l'**Azienda Agricola Almanza propone anche 2 vini secchi da uve zibibbo**, capperi, origano, ortaggi quali patate, cipolle, pomodori, cavolfiori, ceci, lenticchie ecc...

Fortunatamente, e a differenza di ciò che accade spesso in Italia, il numero delle api a Pantelleria è pressoché costante, anzi, talvolta in crescita. La specie è favorita dai molti terreni abbandonati, sui quali le api selvatiche possono stabilirsi, non essendo oggetto di trattamenti.

Per informazioni: [Azienda agricola Denny Almanza](#)