

Enrico Moroni
Frazione Mossini
Sondrio
Tel. 0342 217401

Enrico Moroni produce miele dal 1980 e da circa 10 anni si attiene al disciplinare previsto per l'apicoltura biologica ed è certificato Icea; per anni tecnico apistico Apas (associazione Produttori apistici della Provincia di Sondrio – www.apicoltori.so.it) è degustatore esperto dell'analisi sensoriale del miele (i somellier del miele).

La produzione di miele è realizzata grazie a circa 90 arnie, metà delle quali sono stabilmente collocate in località Gualtieri per la produzione di miele di acacia e millefiori; per la produzione del miele di Tiglio le arnie vengono portate in loc. Bianchi di Torre Santa Maria mentre per il miele di rododendro vengono spostate verso i primi di giugno in Valgrosina.

Molta attenzione è posta all'autoproduzione della cera (utilizzata per la realizzazione dei fogli cerei che devono essere periodicamente sostituiti nelle arnie) al fine di evitare che cera proveniente dall'esterno contenga residui di sostanze nocive o comunque non ammesse in agricoltura biologica (la cera proveniente da apicoltura convenzionale trattiene i residui dei prodotti chimici con cui viene trattato l'alveare e – a seguito del suo riutilizzo per la produzione di nuovi fogli cerei – si possono verificare nel tempo fenomeni di accumulo dei residui con possibilità di raggiungere anche elevati livelli di concentrazione di sostanze nocive).

Per il contrasto di malattie quali la varroa vengono utilizzati esclusivamente acidi organici (acido folico e lattico); la peste americana viene contrastata con attento monitoraggio e distruzione delle arnie infette.

Durante l'inverno le api si nutrono del loro miele che, nel caso scarseggiasse, viene integrato con altro miele diluito con acqua.