

## **Sintesi della visita - Azienda agricola "2Be(es)"**

Nome del responsabile: Davide Sanpaolo  
Indirizzo: loc. Cabriolo – Fidenza (Pr)  
Telefono: 349 2592150  
Mail: 2bees.apicoltura@gmail.com

### **GRUPPO DI VISITA**

Produttore affine: /

Consumatore: Serena Rolandi, Francesca Marconi, Francesca Franchi, Stefano Franchi, Giancarlo Cadei, Pietro Boggio;

Tecnico: Alberto Chiappari

### **VISITA**

Data delle visita: 25 settembre 2022

Ora di inizio: 9.00

Ora di conclusione: 10.30

### **Osservazioni generali**

L'azienda di Davide Sampaolo era già stata visitata nel febbraio 2019. Ci aveva accolto nella sua casa proponendo un assaggio dei molteplici tipi di miele che 2Be(es) produce (millefiori, acacia, tarassaco, girasole, tiglio, castagno, ecc.). Qui ci aveva raccontato la sua attività e la distribuzione delle arnie in moltissimi luoghi della provincia e del piacentino, dalle golene del Po ai monti dell'Appennino. Oltre al miele Davide produce propoli e polline. Avevamo poi visitato gli apiari presenti nei pressi del laboratorio dove, nonostante il periodo ancora invernale, le api erano piuttosto indaffarate. Infine avevamo visitato il laboratorio che era un vecchia sala di mungitura riadattata.

Sorti alcuni problemi, avevamo concordemente deciso di non inserire, sul momento, la scheda della visita nel sito della Garanzia partecipata.

A distanza di tre anni siamo tornati a visitare Davide e il suo laboratorio profondamente rinnovato e riorganizzato.

L'azienda è ulteriormente cresciuta passando da circa 90 arnie alle 120/150 attuali, delle quali 60 stanziali. Il rimpiazzo delle regine avviene di solito spontaneamente e la costituzione di nuovi apiari avviene con nuclei propri. I fogli cerei vengono prodotti utilizzando la cera aziendale.

Come si accennava, il laboratorio è stato rinnovato completamente. E' stata eliminato il tetto in eternit, fatta una controsoffittatura, un nuovo impianto elettrico, nuovi pavimenti. Vi sono due ambienti, uno dove avviene la smielatura e le attività di valutazione del miele (abbiamo potuto provare il rifrattometro con cui Davide valuta i gradi brix del prodotto) e il secondo dove avviene la conservazione in maturatori in acciaio e nei vasetti pronti alla vendita.

L'incontro è terminato in dolcezza con l'assaggio di alcuni tipi di miele.

### **Suggerimenti**

Nessun suggerimento

**Foto**



Il laboratorio con i maturatori dove viene fatto decantare il miele



Un partecipante usa un rifrattometro, che serve per misurare l'umidità del miele.



la disopercolatrice semiautomatica a lame vibranti (a freddo) e lo smielatore (centrifuga)

***Firma del responsabile dell'azienda***

Davide Sanpaolo

***Firma dei componenti del gruppo di visita***

Serena Roland  
Francesca Marconi  
Francesca Franchi  
Stefano Franchi  
Giancarlo Cadei  
Pietro Boggio  
Alberto Chiappari