

Entrare nel laboratorio di Stella Maccario è un'esperienza sensoriale di grande coinvolgimento: colori e forme, profumi antichi e naturali, silenzio campestre o al massimo ronzio d'api. In un angolo della campagna avellinese sono due le linee di produzione create e che derivano dalle api "Candeo" e "I Coribanti", nomi ripresi dalla tradizione classica che si rifanno più o meno direttamente al laborioso insetto da sempre simbolo di sovranità. Una laurea in Giurisprudenza e un'abilitazione di avvocato messe da parte senza rimpianti, dopo aver scoperto la magia di un lavoro artigianale a contatto con la natura: determinante al riguardo l'esperienza lavorativa in un'azienda di turismo rurale dell'Oltrepò pavese, sede di molteplici laboratori didattici, anche con le api e la cera, e la particolarissima passione, coltivata fin dai tempi dell'università, di creare candele.

Stella intuisce subito che con le api può lavorare nelle due direzioni che le interessano: artigianato e agricoltura, ma le sembra più semplice partire dalla lavorazione di candele di paraffina, avendo già nozioni di questa tecnica. Tornata in Irpinia, subito, grazie al sito internet, (www.candeo.it) contatti importanti: nel 2005 la Grand Marnier sceglie il laboratorio Candeo per la produzione di 250 candele da usare per accompagnare il noto liquore in un tour estivo, e nel 2006, la Mediafilm, società del gruppo Medusa, chiede la produzione di 1400 candele come gadget per accompagnare il lancio dell'home video di "The Libertine" il film con Jhonny Depp.

Presto, però, sente l'esigenza di cercare un'eccezionalità per le sue candele: vuole una cera che contenga dentro di sé la magia della natura, e capisce che non può rimandare oltre, deve cominciare ad allevare api, insetti essenziali, tra l'altro, per la conservazione degli ecosistemi e per l'agricoltura; «se le api scomparissero dalla terra all'uomo non resterebbero che quattro anni di vita», diceva Einstein: in mancanza di insetti impollinatori, si avrebbe la rapida scomparsa di fiori e piante (e di conseguenza di ossigeno).

E' così che, coinvolto suo fratello in questa avventura, si "impossessa" della casa colonica della famiglia, alle porte di Avellino, vi attrezza due laboratori, la cereria e la mieleria; prende in affitto del terreno adiacente alla sua proprietà, e acquista 5 alveari. Troppo pochi per avere cera da trasformare, ma sufficienti a sedurre Vito, che comincia a dedicarsi esclusivamente all'apicoltura. Le api rappresentano un mondo fantastico, per la loro organizzazione sociale, per i prodotti di cui l'apicoltore si appropria, per la funzione cui assolvono in natura, venuti a conoscenza del quale non si può che restarne rapiti. Ha così inizio per i fratelli Maccario un incessante lavoro di apprendimento a seguito di apicoltori esperti della zona e nel giro di due anni il numero degli alveari aumenta di molto: sono diventati 120 e raddoppieranno in primavera prossima. E Stella, in questo modo, ha finalmente la cera per produrre, con gesti sapienti, candele di cera d'api purissima, che decora con spezie, spicchi d'arancia, te aromatizzati, erbe officinali, così da avere una linea di candele naturali al 100%, in cui si

Il Miele

Scritto da Administrator

Martedì 02 Novembre 2010 13:21 - Ultimo aggiornamento Sabato 15 Ottobre 2016 11:19

ritrovano profumi e sensazioni di una volta, le cui diverse tonalità di colore dipendono, non dall'aggiunta di pigmenti sintetici, ma dall'utilizzo di cera di opercolo di mieli diversi. Atmosfere d'altri tempi nel laboratorio sono assicurate poi da scorze d'arancia e foglie essiccate, fili di lana, carte e tessuti naturali: accanto alle candele, infatti, oltre a pappa reale, propoli, miele di acacia, di castagno, di melata e di millefiori, vi è una produzione di artigianato artistico che nasce dalla fantasia di Stella con risultati davvero particolari: buccia d'arancia per una insolita "folletta" ballerina, pigne trasformate in benevoli stregchette, mollette per panni che danno forma a graziose bamboline, oggetti curati in ogni piccolo dettaglio che rivelano uno spiccato e connaturato gusto provenzale.