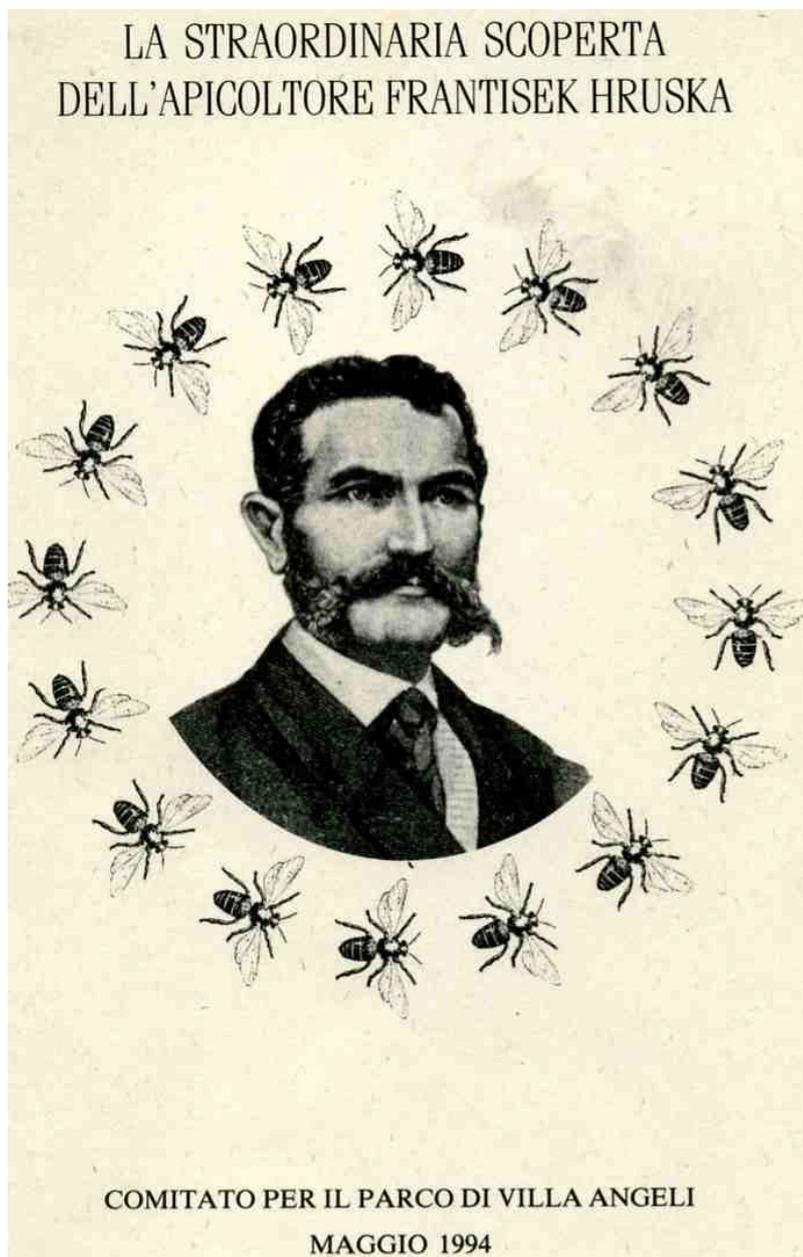


## Frantisek Hruska, □ inventore

***Per questo articolo su Frantisek Hruska □ ringraziamo sentitamente il □ Comitato per il Parco di Villa Angeli. In particolare: Luigino Artusi, Gabriella Niero, Michela Palmarini, Tarcisio Gottardo, Cristiana Riet.***

### Frantisek HRUSKA



Vienna 1819 - Sambruson di Dolo 1888 - inventore

**Nato a Vienna, trascorse l'infanzia e l'adolescenza in Boemia. Divenuto cadetto nella scuola militare, fu mandato a Vienna e successivamente a Milano.**

**Sposatosi nel 1850 con la figlia della contessa Schoenborn conosciuta a Trieste, proseguì la carriera militare, partecipando inoltre valorosamente ad imprese belliche. Nel 1865 andò in pensione e si ritirò a Sambruson di Dolo in una grande fattoria di via Brentabassa.**

**Qui costruì un grande apiario a muro per 400 sciami e realizzò lo smielatore. Era, questa, una macchina centrifuga costituita da un recipiente cilindrico con all'interno una gabbia rotante nella quale si ponevano i favi da smielare e che, azionata manualmente, faceva fuoriuscire il miele. Questa invenzione e la sua grande passione per le api fecero sì che venisse chiamato a tenere dei corsi di apicoltura in varie località.**

**Il successivo trasferimento a Venezia e la vendita della casa a Dolo provocarono in Hruska delle difficoltà economiche e sociali.**

**Pur ignorando il luogo in cui è stato sepolto, dal 1936 è stata affissa sulla facciata del Comune di Dolo una lapide in pietra d'Istria in suo onore.**

## **LA STRAORDINARIA SCOPERTA DELL'APICOLTORE FRANTISEK HRUSKA**

Or che gli altri monti indorano  
I diurni raggi primi,  
Fuori dell'arnie le millifere  
Pecchie volano sui timi,  
E su i gigli e sulle rose  
Più fragranti e rugiadose;  
Di nettare i succhi sazie  
Poi con fervido lavoro,  
Ritornate alle loro cellule,  
Il dolcissimo tesoro  
Vi compongono de' favi  
Odorifere e soavi.

*tratto da L'APE, delle cognizioni utili... 1848*

*Chi era Frantisek Hruska? Cos'è l'apicoltura? Che ne sappiamo di questa nobile arte che da secoli ci incanta con i suoi segreti e i suoi riti?*

*A Villa Angeli le cose dimenticate e le persone di cui non si parla ridiventano motivo di riflessione e di gioia insieme.*

*Questo è uno dei tanti obiettivi che il Comitato per il Parco di Villa Angeli si è prefisso nel proporre il programma delle iniziative nel Parco.*

*La scelta dei temi è spesso affidata ad un incontro casuale, ad una circostanza misteriosa, ad una incredibile scoperta come quella di Frantisek Hruska che osservando il proprio bambino giocare inventò la centrifuga che estrae il miele senza distruggere i favi e come quella nostra di un uomo che visse a Dolo per molti anni e del quale ingiustamente ci eravamo dimenticati.*

*Il Comitato per il Parco di Villa Angeli*

## **LA SCOPERTA DI FRANTISEK HRUSKA**

*(di Luigino Artusi)*

La storia che ora vi racconterò è iniziata alcuni anni fa, è una storia curiosa, che mi ha fatto entrare in un mondo fino a quel momento a me sconosciuto: il dolce e pungente mondo dell'apicoltura.

Era un giorno d'estate del 1992, stavo uscendo di casa di buon mattino (abito a Dolo, vicino a Villa Angeli) con l'animo disposto verso il mondo e le sue creature.

Davanti alla porta incontro un anziano signore dall'aria gioviale, sicuramente straniero. Con un certa difficoltà, mi fa capire che sta cercando una villa che, mi dice, dovrebbe trovarsi dalle mie parti, mostrandomi alcuni fogli scritti in lingua cecoslovacca in cui mi fa notare la parola "Dolo", in diverse righe. Parlando il mio stentato inglese, un po' a gesti e un po' ad intuito, riusciamo in qualche modo a capirci e così, visto che la storia è interessante e ho la mattinata libera, lo

accompagno per Dolo alla ricerca della misteriosa "Villa delle Api" come la chiama lui.

A Dolo nessuno la conosce perché probabilmente "non esiste".

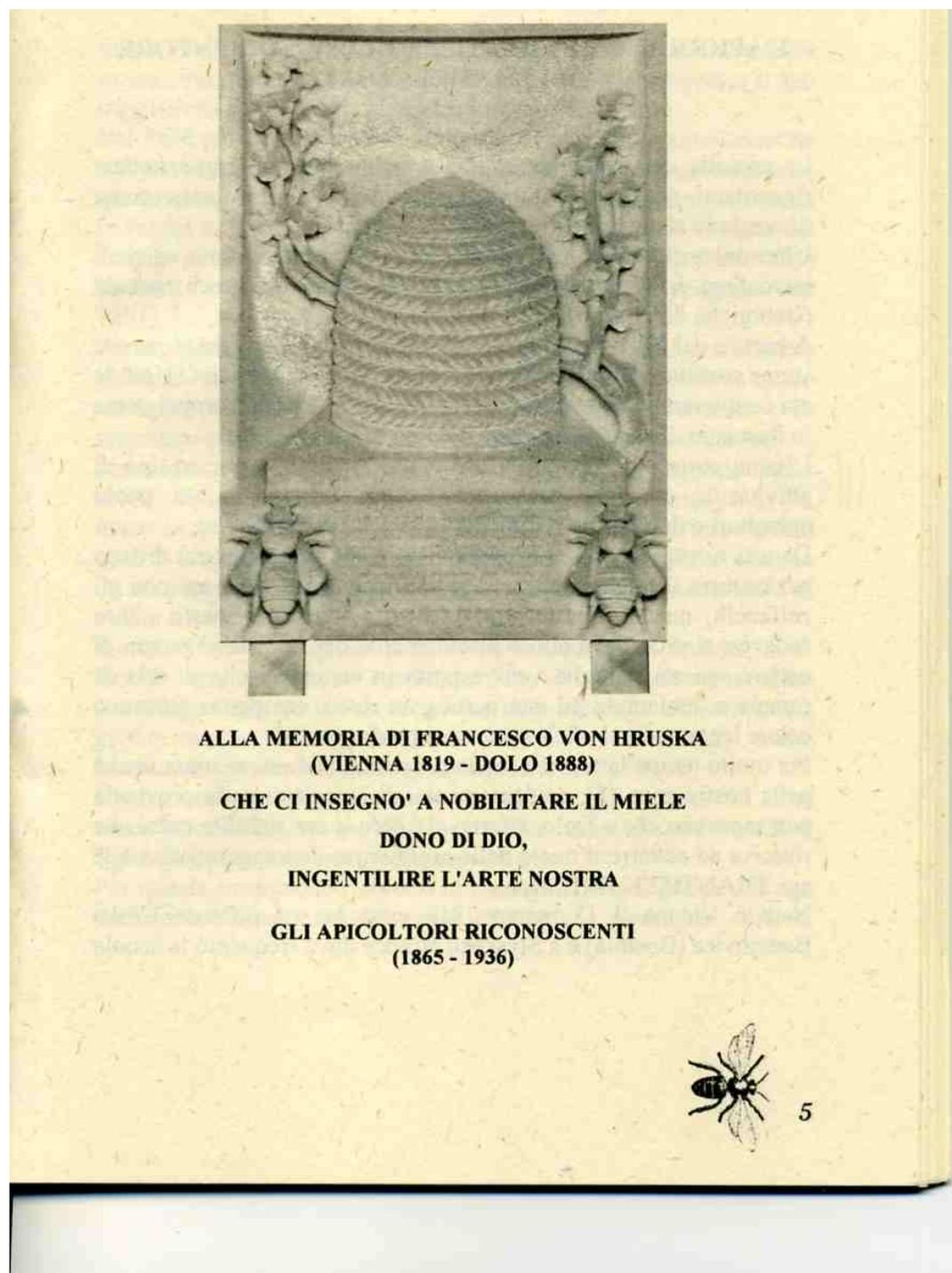
Lo invito a pranzo, passiamo a prendere sua moglie, che lo attendeva pazientemente da alcune ore e dopo aver mangiato ci salutiamo con la promessa di rivederci.

L'occasione arriva alcuni mesi dopo, io e mio figlio Giacomo andiamo a Praga e decidiamo di passare a salutarli. Ci accolgono molto cordialmente e restiamo loro ospiti per una settimana. Una settimana trascorsa a visitare una città meravigliosa e a conoscere questi due interessanti personaggi.

Sia Oldrich che Ludmila, sono biologi di fama internazionale nel campo dell'apicoltura, sanno tutto delle api, delle loro malattie, scrivono libri e articoli e sanno tutto su Frantisek Hruska. Chi è costui? E' il personaggio principale di questa storia: l'occasione dell'incontro tra uno studioso dell'Est europeo e un cittadino dolese ignaro di cosa fosse uno smelatore, a cosa servisse e chi lo avesse inventato e ignaro soprattutto che lo scopritore di questo semplice ma importantissimo attrezzo dell'apicoltura avesse abitato in quel di Dolo.

I coniugi Haragsim mi fecero conoscere molte cose su Hruska: la sua vita eclettica, da ufficiale della marina austriaca ad apicoltore affermato a Dolo, da raffinato intuitore a modesto affittacamere a Venezia. L'uomo Hruska mi affascina, il suo fallimento economico giunto in tarda età a cambiargli completamente abitudini di vita lo rese ai miei occhi ancor più umano e degno di rispettosa comprensione: "Devo farlo conoscere ai miei concittadini". Pensai "E" un tassello in più della storia di Sambruson di Dolo, la riscoperta di un personaggio dimenticato che ha inventato qualcosa di utile per addolcire l'umanità". Il giorno dopo il mio ritorno da Praga, stavo già raccontando la storia di Hruska a tutti quelli che incontravo, quando davanti al Municipio alzando gli occhi mi accorgo...di una lapide! E meraviglia, vi scorgo scolpito un favo, un ramo fiorito, due api e una scritta che solo sforzandomi riesco a decifrare: è dedicata a Frantisek Hruska, dagli apicoltori dolesi, datata 1936. Provai una forte emozione. Stavo un po' alla volta ritrovando le tracce che questo signore aveva lasciato, qualche altro si era ricordato di lui dopo la sua morte....poi l'oblio.

*La lapide posta in memoria nel Municipio di Dolo*



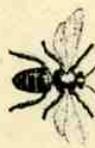
**ALLA MEMORIA DI FRANCESCO VON HRUSKA  
(VIENNA 1819 - DOLO 1888)**

**CHE CI INSEGNO' A NOBILITARE IL MIELE**

**DONO DI DIO,**

**INGENTILIRE L'ARTE NOSTRA**

**GLI APICOLTORI RICONOSCENTI  
(1865 - 1936)**



5

La lapide era lì da tanti anni ma nessuno oramai la vedeva. L'incuria e la fretta dell'uomo l'avevano resa trasparente, inconsistente. Ma la casualità di un incontro fra due persone molto lontane e diverse tra loro, ma con lo stesso amore per il passato, stava riportandola alla luce. Ora dovevo "a tutti i costi" fare conoscere Hruska ai miei contemporanei. La cosa in parte mi

è riuscita anche grazie a questo libricino. Speriamo che esso assolva a questo compito e lo spirito di Hruska si senta appagato di questa attenzione e simpatia nei suoi confronti. Ringrazio Oldrich e Ludmila per questo lieto e fruttuoso incontro dolese e grazie anche agli amici e agli apicoltori della Riviera del Brenta che si sono entusiasmatisi con me e mi hanno aiutato in questo umile ma significativa impresa. –

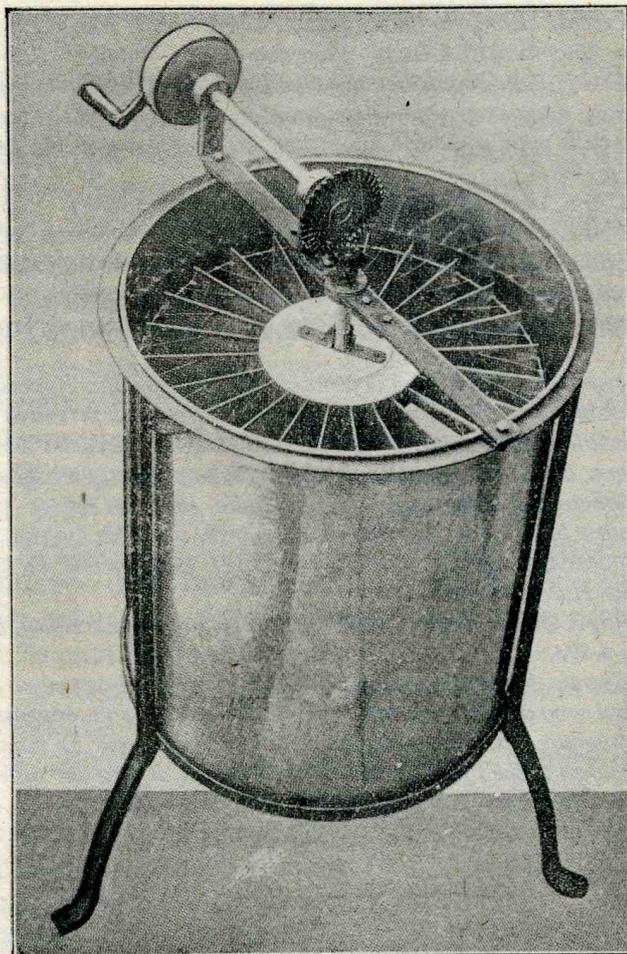
## **L'APICOLTURA E FRANTISEK HRUSKA INVENTORE DELLO SMELATORE**

*(di Gabriella Niero e Michela Palmarini)*

La raccolta del miele ha origine antichissime. Le prime notizie riguardanti questa attività risalgono all'epoca preistorica come dimostrano alcuni graffiti e pitture rupestri. Ulteriori testimonianze le ritroviamo poi nei bassorilievi egiziani (sarcofago di Micerino 3600 a.c.), nella letteratura greco romana (Georgiche di Virgilio) e nel Medioevo. A partire dal XVI secolo però il miele perse di importanza perché venne sostituito dallo zucchero di canna e di barbabietola (1), ma le api continuarono ad essere allevate in numerosi paesi europei come in Romania, Ungheria, Spagna, Polonia, Germania (2). L'Italia, purtroppo, non si mostrò molto sensibile a questo tipo di attività; le cronache del secolo scorso contano infatti pochi apicoltori e descrivono rudimentali tecniche di raccolta. Da una rivista del 1843 (3) apprendiamo che il metodo più diffuso per estrarre il miele consisteva nel soffocamento delle api con gli zolfanelli, quando queste erano dentro i favi; poi, estratti i loro cadaveri si procedeva allo schiacciamento dei favi stessi pregni di nettare, questa poltiglia veniva posta in alcune sacche di tela di canapa e, assicurate ad una pertica, in due o tre giorni facevano colare lentamente il miele entro vasi predisposti (4). Per molto tempo la tecnica suddetta continuò ad essere usata anche nella nostra zona (5), evidentemente gli apicoltori della provincia non sapevano che a Dolo, attorno al 1866, si era stabilito colui che riusciva ad estrarre il miele delle arnie senza distruggere i favi e le api: FRANTISEK HRUSKA.

Nato a Vienna il 13 marzo 1819 visse la sua infanzia Ceske Budejovice (Boemia) e a Styskeko Hradce dove frequentò la scuola fino a 14 anni. Nel 1833 divenne cadetto della scuola militare della stessa città; dopo 3 anni di studi fu mandato a Vienna presso il suo reggimento e successivamente trasferito, a Milano. Nel 1848 entrò come tenente in marina e nello stesso anno conobbe a Trieste la figlia della contessa Schoenborn, Antonia Albrechtova, sua futura moglie nel 1850, dalla quale ebbe 5 figli: Frantisek (nato in Puglia nel 1851 e morto nel 1922); Antonie (nata a Venezia nel 1852 e morta a Dolo nel 1868), Marie (nata a Venezia nel 1855) Bedrich (nato nel 1857 a Legnago) Rosalie (nata a Legnago nel 1861).

Per molti anni Frantisek Hruska partecipò valorosamente a imprese belliche - ricevette un riconoscimento per aver comandato in modo esemplare la nave "Delfino" durante una furiosa burrasca -, fu promosso maggiore e nominato comandante a Legnago (Verona). Nel 1865 andò in pensione e si ritirò a Sambruson di Dolo, in contrada Bassa, n.687, in una grande fattoria con giardino che la moglie aveva avuto in dote. Qui, il 18 agosto 1869 (compleanno dell'imperatore) costruì un grande apiario fatto a muro per 400 sciami, che divenne un vero e proprio ornamento con alveari di diverse forme e buchi di volata situati verso est (6).



N. 189. — Fig. 99. = Smelatore Bilaterale multiplo « Testuzza ».



9

**IL SIGNOR AMEDEO GOTTARDO E L'APICOLTURA**

**(di Tarcisio Gottardo Apicoltore di Sambruson)**

Nella Riviera del Brenta verso la fine dell'800 e gli inizi del '900 quasi tutte le aziende agricole possedevano i "bugni villici", detti anche "busi alla vecia", consistenti in quattro assi di legno inchiodati tra loro, in cui veniva messo dentro lo sciame d'api catturato nei campi. Di qui la raccolta del miele avveniva in modo rudimentale attraverso la torchiatura a mano dei favi.

Questo sistema, primitivo fu soppiantato gradualmente dall'invenzione di Frantisek Hruska: lo smelatore, uno strumento centrifugo che permette l'estrazione del miele senza distruggere i favi. Nella nostra zona un grosso impulso all'apicoltura fu dato da mio padre, il maestro Amedeo Gottardo, autodidatta e punto di riferimento per molti apicoltori della Riviera. Nato nel 1905, lavorava già in giovane età presso la famiglia Velluti, proprietaria di un grande apiario. Successivamente collaborò con il Consorzio Apistico di Padova, tenne delle conferenze sul tema e venne più volte chiamato a controllare gli alveari della città patavina e di Venezia.

Nel 1925 si abbonò alla rivista l'Apicoltore d'Italia il cui direttore era don Angelieri. La nostra famiglia ha praticato e pratica tuttora l'apicoltura nomade. Ricordo infatti che mio padre, negli anni '30 e '40, trasportava col cavallo le api a Salzano, a Noale e a Massanzago, zone ricche di colza e ravizzone. Questo accadeva nei mesi di marzo e di aprile; in maggio poi portava le stesche nel Montello e nei Colli Euganei per la fioritura dell'acacia e del castagno. Attualmente le nostre api vengono portate nel Vicentino, in particolare sull'altopiano di Asiago per la fioritura del tarassaco.

Con il contributo di mio padre l'apicoltura della zona ha fatto grossi passi avanti, infatti lungo la Riviera del Brenta si contano circa 70 apicoltori e migliaia di alveari. Tutti apparteniamo all'Associazione Provinciale Apicoltori che conta circa 400 allevatori. Spero vivamente che attraverso questa iniziativa si possa contribuire ad ampliare la conoscenza sulle api e sulla loro operosità: in tal modo si favorisce un settore in via di sviluppo.

## **IL MIELE**

*(di Cristiana Riet)*

Parlando del miele si può veramente dire che poche volte la natura ha creato, con la sua prodigiosa alchimia, un alimento così gradevole e nello stesso tempo così energetico. Questa sostanza il cui utilizzo risale all'epoca preistorica, fu considerato nell'antichità uno dei cibi prediletti dagli dei, è il frutto della laboriosità delle api e uno dei pochi nutrienti che la tecnica moderna non è ancora riuscita ad imitare. Il miele è uno degli alimenti naturali più ricchi di zuccheri semplici (70% di glucosio e fruttosio) che vengono cioè assimilati senza bisogno di essere metabolizzati. E inoltre un buon remineralizzante grazie ai sali minerali (sodio, manganese, rame, cobalto, cromo, nichel, litio, zinco e silicio). Il contenuto inorganico varia a seconda del suolo dove crescono le piante al cui nettare hanno attinto le api, i mieli di melata in

questo caso contengono più minerali rispetto a quelli floreali. Il piccolo tasso di acido formico (lo stesso del pungiglione dell'ape) conferisce al miele poteri disinfettanti e una lunga conservabilità: anticamente, infatti, veniva messo sulle ferite per prevenire le infezioni e favorire la cicatrizzazione. Infine, quantità di vitamine (B1, B2, B6, Biotina, PP, Acido Pantotecnico, C e K), enzimi e aminoacidi essenziali gli conferiscono le doti di un alimento ideale per favorire la crescita e la fatica muscolare. Questo prodotto apistico è utile a tutti, persino ai diabetici; deve essere consumato in misura modesta però è senza dubbio preferibile allo zucchero perché contiene più fruttosio, che produce un minor innalzamento della glicemia. Data la sua composizione esso giova inoltre agli anemici, agli adolescenti, agli sportivi, alle persone anziane, alle future mamme e ai bambini.

Se il miele rappresenta un valido supporto all'alimentazione quotidiana, il suo potere terapeutico non è trascurabile. Gli antichi lo consideravano una medicina e Ippocrate lo consigliava per il trattamento delle ulcere, per i disturbi respiratori e le malattie della pelle; così lo citano come prezioso medicamento sia i testi indiani di medicina sia il corano. Il miele è raccomandato anche alle persone delicate di gola e delle vie respiratorie per il suo notevole potere emolliente e battericida nei confronti di molti germi.

Attualmente viene consigliato a scopo preventivo per mantenere l'equilibrio della flora batterica intestinale (azione antifermentativa) e per aumentare le difese dell'organismo. L'utilizzo di questo dolcificante come valida alternativa allo zucchero può giovare anche a chi ha problemi di fegato, perché il fruttosio ha un'azione benefica sulla funzionalità epatica, e a chi soffre di gastrite in quanto riduce l'azione lesiva dei succhi gastrici favorendo la rigenerazione della mucosa dello stomaco.

### ***Miele di Eucalipto***

Colore variabile secondo la specie. ' Profumo molto aromatico

Consistenza fluida Sapore variabile secondo specie

Prodotto centro - meridionale. Benefico come antisettico delle vie respiratorie

### ***Miele di Lavanda***

Colore bianco dorato.

Profumo gradevole.

Consistenza fluida.

Sapore gradevole.

Prodotto delle colline tirreniche di ponente.

Benefico come antispasmodico e calmante per l'asma.

Buon dolcificante.

### ***Miele di Corbezzolo***

Colore scuro profumo forte. Consistenza pastosa. Sapore amarognolo.

Prodotto prevalentemente nelle colline sarde. Benefico per favorire la diuresi

### ***Miele di alta montagna***

Colore ambrato variamente.

Profumo vario. Consistenza pastosa.

Sapore vario.

Prodotto degli alpeggi (rododendri, mirtilli, poliflora alpina). Impiegato come sedativo per la tosse e come ipertensivo.

### ***Melata di Abete***

Colore molto scuro.

profumo balsamico.

consistenza fluida.

sapore gradevole.

Prodotto delle foreste e degli abeti alpini.

Benefico antisettico delle vie respiratorie.

balsamico.

### ***Miele di Erba Medica***

Colore ambra chiaro.

Profumo delicato. Consistenza semifluida.

Sapore dolce.

Prodotto di pianura.

Impiegato come energetico, raccomandato agli sportivi.

### ***Miele di girasole***

Colore giallo intenso. Profumo aromatico. Consistenza densa.

Sapore dolce.

Prodotto di pianura.

Benefico per il raffreddore.

### ***Miele di Rosmarino***

Colore molto chiaro, quasi bianco.

Profumo sottile.

Consistenza granulosa.

Sapore delicato.

Prodotto collinare.

Benefico per disturbi epatici e digestivi.

### ***Miele di Sulla***

Colore avorio chiaro.

Profumo delicato.

Consistenza pastosa.

Sapore caratteristico.

Prodotto di pianura.

Benefico come lassativo, diuretico, depurativo, è utile nelle affezioni acneiche della pelle.

### ***Miele di Tiglio***

Colore giallo chiaro.

Profumo gradevolmente balsamico.

Consistenza pastosa. Sapore aromatico e dolcificante.

Prodotto sub montano.

Impiegato come calmante e nelle tisane per combattere l'insonnia e la

tosse.

### ***Miele di timo***

Colore scuro.

Profumo aromatico.

Consistenza pastosa.

Sapore forte.

Prodotto di colline aride e marine.

Benefico come antisettico bronchiale nelle forme influenzali è ottimo per

aromatizzare le tisane.

### ***Miele di Erica***

Colore rosso bruno. Profumo intenso Consistenza vischiosa.

Prodotto macchia tirrenica. Benefico come diuretico ed antireumatico.

---

a cura di luigi zampieri

