

ottobre
2003

A.R.P.A.T.

Associazione Regionale Produttori Apistici Toscani

Via della Resurrezione, n° 2r - FIRENZE - Tel. 0556533039 - arpat@tin.it

I prezzi si mantengono alti

di Andrea Terreni

Le scorte esaurite per il mancato raccolto 2002 e il cattivo andamento del 2003 (si stima un 30% in meno a livello nazionale, ma in Toscana sicuramente il dato è peggiore) fanno sì che i prezzi mantengano le quotazioni raggiunte nella primavera scorsa.

Del resto anche le produzioni dell'Europa dell'Est sono state scarse e quindi nel breve periodo non sono da temere influenze negative sui prezzi dovute alle importazioni di prodotto da quei paesi.

La Toscana, per il secondo anno consecutivo, è tra le regioni più penalizzate dall'andamento stagionale con le gelate primaverili che hanno compromesso il raccolto dell'acacia e il lunghissimo periodo siccitoso primaverile-estivo che ha penalizzato fortemente il castagno e quasi annullato le produzioni di millefiori e melata. Per fortuna non mancano alcune eccezioni positive registrate sul territorio a macchia di leopardo.

L'esaurimento delle scorte, dovuto alla mancata produzione 2002, ha accelerato fortemente gli scambi che in partita hanno registrato i seguenti prezzi:

acacia attorno ai 5 €

millefiori e melata tra i 2,80 e i 3,10 €

castagno tra i 3 e i 3,30 €.

Una considerazione preoccupata sul pericolo che un innalzamento eccessivo dei prezzi al dettaglio non possa spingere i consumatori a ridurre o abbandonare l'utilizzo del miele. Fenomeni analoghi si sono registrati lo scorso anno in Inghilterra, dove il forte aumento dei prezzi, provocato dal blocco delle importazioni di miele cinese, ha spinto i consumatori a rivolgersi ad altri prodotti (marmellate, gelatine, creme dolci) facendo registrare una forte riduzione del mercato del miele.

Per dare un'idea del pericolo in corso riportiamo una ricerca fatta dall'Osservatorio del Miele sui prezzi registrati nella grande distribuzione.

segue in seconda pagina

Aiutiamo la ricerca ad aiutarci

di Paolo Faccioli

Riproponiamo ai nostri soci lettori ed amici una proposta del presidente UNAAPI Francesco Panella.

Molta della ricerca scientifica svolta intorno all'apicoltura appare spesso, ai destinatari pratici di questa ricerca, un po' marziana; cioè, pur avendo l'inevitabile valore che ha qualunque tassello in più nel puzzle della conoscenza, non viene vissuta dai produttori come utile e stimolante rispetto all'attività apistica. Mentre magari ci sono temi fondamentali, o anche curiosità che nascono da esigenze pratiche, a cui non viene tentata una risposta.

Facciamo due esempi di temi fondamentali: il potenziale nettario di un'area e la possibilità che essa possa essere saturata contenendo troppi alveari in competizione tra loro è spesso il tema di scontri e inimicizie tra apicoltori, ma non è stato sufficientemente indagato.

L'effettivo impatto della nutrizione data alle api (non tanto quella di sostentamento, quanto quella cosiddetta stimolante) è stato messo in discussione, ma non c'è una quantità sufficiente di studi in proposito, soprattutto in Italia sull'ape ligustica.

Altri esempi: quanto impiegano veramente le api a perdere l'orientamento? (Problema che si pone a chi vuole spostare alveari all'interno di un raggio di tre chilometri).

segue in terza pagina

all'interno: 18° concorso regionale Mieli Toscani

I prezzi si mantengono alti

segue dalla prima pagina

Nella tabella che segue la Toscana appare come la regione con i prezzi in assoluto più alti. Il prezzo è inteso I.V.A. inclusa, al pubblico, al kg. in vasetti di miele di 500g. Gli Ipermercati nei quali è stata compiuta la rilevazione appartengono ai gruppi: Coop, Sisa, Esselunga, Auchan, Carrefour, Pam. Non sono stati considerati prodotti in promozione o "Esottocosto". La rilevazione è stata compiuta tra luglio e settembre 2003.

Regione	ACACIA		AGRUMI		CASTAGNO		EUCALIPTO		POLIFLORA	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Piemonte	7,12	10,80	5,46	7,18	5,62	7,18	5,44	6,28	5,46	9,08
Lombardia	7,20	10,80	5,46	7,40	5,40	6,20	5,46	7,40	5,20	9,08
Veneto	7,20	11,00	5,72	7,00		7,00			5,60	8,98
Trentino	7,06	9,60	5,72	7,00					5,64	8,78
Friuli V. Giulia	8,40	9,80	6,16	7,58					5,92	8,80
Liguria	8,56	10,98				6,30			5,78	8,78
Emilia Romagna	7,16	10,12	6,40	7,66	6,02	7,40	6,00	7,28	5,46	8,98
Toscana	9,60	11,00	7,20	8,00		8,00			5,50	8,98
Marche	8,00	10,10							6,40	8,98
Umbria	8,24	10,12	6,10			6,10			5,60	8,78
Abruzzo	8,00	9,70	6,40	6,70	6,40	6,70	6,40		6,40	8,98
Lazio	8,40	11,00	6,24		6,24	6,90		7,60	5,25	8,98
Calabria	7,12	9,44	5,88		5,88		5,88		6,08	8,50
Prezzi medi	7,85	10,34	6,07	7,32	5,93	6,86	5,84	7,14	5,71	8,90

Per questo crediamo opportuno un invito alla moderazione, da parte degli apicoltori, nello stabilire i prezzi al dettaglio, per evitare il rischio di penalizzare il consumo di miele.

Pensando di fare una cosa utile si riportano, tratte dal sito internet dell'Osservatorio del miele, le quotazioni rilevate quest'anno a Castel S. Pietro:

QUOTAZIONI RILEVATE A CASTEL SAN PIETRO TERME (BO) - IL 21 SETTEMBRE 2003

ACACIA

Min - 4,40
Max - 4,95

AGRUMI

Min - 3,30
Max - 3,70

CASTAGNO

Min - 3,30
Max - 3,70

EUCALIPTO

Min - 3,10
Max - 3,50

GIRASOLE

Min - 2,95
Max - 3,20

MEDICA

Min - 2,90
Max - 3,20

MELATA M.

Min - 2,90
Max - 3,30

MILLEFIORI

Min - 2,80
Max - 3,30

RODODENDRO

Min - 4,80
Max - 5,00

SULLA

Min - 3,30
Max - 3,50

TIGLIO

Min - 3,20
Max - 3,50

NOTE:

Il volume degli scambi rilevati è di modesta entità. Ciò a causa della situazione di attesa che si è creata nei produttori i quali puntano a prezzi decisamente alti in virtù di una produzione 2003 scarsa e del completo esaurimento delle scorte precedenti.

L'Oasi di Poggio a Caiano é in rete

Dalla fine del mese di giugno 2003, l'Oasi Apistica le Buche si può visitare anche in modo virtuale, raggiungendola all'indirizzo www.oasiapisticalebuche.it. Si tratta di un sito che il Comune di Poggio a Caiano, ci ha messo a disposizione, apprezzando molto la nostra iniziativa e considerando la possibilità da parte di scolaresche, gruppi o privati di avvicinarsi al mondo delle api ed all'agricoltura rispettosa degli equilibri naturali, in un ambiente piacevole e paesaggisticamente interessante per la vicinanza della Villa Medicea e la presenza sull'area dei portali del ponte di ferro del Manetti. L'Amministrazione Comunale é molto interessata anche al lavoro svolto dall'IPSA di Pistoia per il recupero del frutteto, l'impianto di alberi da frutto in antiche varietà e la ricerca sul territorio di specie presenti da lungo tempo che ci auguriamo potranno arricchire la collezione avviata con una trentina di alberi. Vivo interesse anche verso l'indagine sulla biodiversità apistica in collaborazione con il professor Mauro Pinzauti ed il biomonitoraggio con le gabbie underbasket che la ASL 4 di Prato ha esteso a tutto il territorio provinciale.

Giuseppe Bennati

Altri servizi on-line sul sito UNAAPI

Nel settore "forum" di www.mieliditalia.it è attiva una rubrica sulla normativa collegata all'apicoltura, condotta dal nostro collaboratore Vanni Floris.

Qui potete porre i vostri quesiti e le vostre domande, su laboratori, partita IVA, etichettatura, ecc. e ricevere risposta.

Inoltre nel sito continui aggiornamenti, su corsi iniziative, novità e avvenimenti che riguardano l'apicoltura italiana. Oltre a cinque forum tematici acui tutti possono partecipare

La materialità dell'infinito è servita (mangiatela calda.....)

di Paolo Faccioli

Pubblichiamo, anche in occasione del 18° concorso regionale milei Toscani l'intervento di Paolo Faccioli all'evento organizzato da Slowfood-Mugello, Rufina 26 luglio 2003.

A pochi chilometri da qui, a Borgo San Lorenzo, c'è quella che credo essere l'unica scuola d'I talia dedicata a un apicoltore: Giotto Ulivi, parroco di Gricignano, maestro di apicoltura e autore di un manuale scientificamente aggiornato e insieme dal taglio molto pratico, edito nel 1869. Questo fatto mi colpisce, perché all'interno dell'agricoltura l'apicoltura ha sempre faticato a trovare il giusto riconoscimento, la giusta collocazione.

Ma prima di arrivare all'aspetto pratico di questa serata, che sarà la degustazione del miele in un contesto di possibile alimentazione quotidiana, osserviamo cosa si sovrappone alla possibilità di concepire semplicemente il miele come alimento, e come un alimento non generico perché è in realtà di mieli - e in particolare di mieli toscani monofora e millefiori, e ancora più in particolare di mieli del Mugello- che andremo a parlare.

Dionigi l'Aeropagita, che fu vescovo di Atene nel primo secolo dopo Cristo, sosteneva che qualsiasi cosa possiamo dire parlando di Dio, in quel momento stiamo parlando d'altro ("Egli" infatti " non è nulla di ciò che da noi o da altri possa essere conosciuto", tramite la mente, si intende, e solo chi "non conosce più nulla" ha sciolto ogni ostacolo a conoscerlo). Però...esiste un "nutrimento", che l'abbondanza e la generosità della vita riversa in chi ad essa si apre, secondo le proprie particolari attitudini, la propria passione particolare, e che costituisce le "parole intelligibili di Dio", l'ultima terra ancora calpestabile prima del divino abisso. E che Dionigi (anticipando una possibile mistica di Slowfood) paragona all'acqua, che crea la vita, al latte, che fa crescere i viventi, al vino, che dà animo, e infine al miele, che CONSERVA E GUARISCE.

Questo carattere di essenza primaria del miele arriva fino a giorni più vicini a noi, nelle parole di Garcia Lorca che lo definisce "parola di Cristo, oro fuso del suo amore, mummia della luce del paradiso...materialità dell'infinito".

Ora, a un produttore di miele che non si limiti a voler piazzare i suoi vasetti ma che ambisca a una vera e propria condivisione (la circolazione PIU' un certo elemento affettivo) del prodotto della sua attitudine e passione, non può che solleticare corde di compiacimento questa sacralità, purché però si congiunga alla dimensione umana, di fruibilità, di apprezzamento sensoriale.

Dionigi parla anche della qualità di "guarigione" del miele. E qui apriamo un altro filone, quello delle proprietà medicamentose del miele (esso entra nella farmacopea di tutti i popoli e attraverso tutti i secoli). Se esse sono innegabili, enfatizzate di per sé rischiano di chiuderlo in una classificazione limitante.

Spesso mi è capitato, qui in Toscana, di regalare qualche vasetto di miele a chi mi presta un angolo di terreno per mettere le mie arnie (attenzione però, agli agricoltori sarò io a chiedere un compenso per il servizio di impollinazione svolto dalle mie api sulle loro colture!). Quante volte mi

sono sentito dire "Grazie, ma non ho ancora finito il vasetto che mi ha dato l'anno scorso!" Approfondendo, mi sono sentito aggiungere "Quest'inverno la tosse non mi è venuta, quindi non ho avuto bisogno di usare il miele!".

Ecco segnalata una difficoltà a vendere e a "condividere" il prodotto miele, là dove l'uso popolare lo relega in una dimensione molto ristretta.

E in effetti in Toscana (a differenza di altre regioni come la Sardegna o l'Abruzzo) la tradizione popolare di uso di miele in cucina è estremamente povera: si limita agli sfratti di Pitigliano, ai cenci, ai melatelli, ai soli dolci, cioè, e in sporadiche occasioni festive. Solo iniziative nuove, come questa di Slowfood, hanno cominciato a segnalare il miele come componente della tavola e della cucina che si accompagna benissimo anche col salato, oltre che come elemento ricco e facilmente assimilabile per una dieta sana.

Dunque, se stasera vi farete il segno della Croce o qualsiasi altro atto devozionale prima di accostarvi a un cibo che abbiamo visto così denso di sacralità e di significato, bene anche per noi produttori, purché ne riconosciate anche, col gusto, l'olfatto, il tatto e la vista, il contributo al sapore, alla consistenza e al colore della delizia gastronomica che vi sarà offerta qui.

Veniamo al filone che ci porta più vicini alla materialità di questo evento Slowfood, quello del miele come alimento. Saprete che l'uso del miele è antico quanto l'uomo, mentre l'uso dello zucchero di canna, per lo meno in occidente è cresciuto in epoche più recenti. Ancora più recente è la scoperta della possibilità di estrarre zucchero dalla barbabietola. Nel 1806, durante il blocco napoleonico con cui vennero ostacolati i commerci con la nemica Inghilterra, principale esportatrice di zucchero di canna, assunse un carattere di urgenza incentivare la risposta a un bisogno rimasto insoddisfatto.

La ricerca di alternative allo zucchero di canna fu particolarmente intensa negli stati che subivano l'influenza napoleonica: la stessa Francia, il Regno d'Italia, la Confederazione del Reno. L'apicoltura venne così occasionalmente riscoperta in una dimensione economica e produttiva, con una connotazione patriottica ("ogni famiglia italiana dovrebbe tenere in casa il suo vasetto di miele"- avrebbe forse detto Ciampi).

E' del 1812 l'avvio del processo di produzione industriale dello zucchero a partire dalla barbabietola, che sopraffarà il miele relegandolo in una situazione marginale fino ad oggi.

Non posso fare a meno a questo punto di citare un bellissimo studio del 1991 del Prof. Marco Accorti, il quale ricorda, a titolo di emblematica curiosità, come proprio Pietro Gardini, il nonno di Raul Gardini, fosse stato in Romagna uno dei pionieri dell'apicoltura: dal miele allo zucchero!

continua alla pagina seguente

segue dalla pagina precedente

In realtà uno degli aspetti per cui ho citato questo studio è che l'Accorti mostra come il miele, rispetto allo zucchero da barbabietola, potrebbe costituire un'alternativa basata su due risorse rinnovabili -fiori e api- con assenza dunque di impatto ambientale, a fronte di una produzione, quella appunto dello zucchero, che richiede un grosso dispendio di energia fossile spesa nell'ambiente (fertilizzanti di sintesi, fitofarmaci, diserbanti) oltre che per la trasformazione.

Una diversificazione dei consumi che permetterebbe di sostituire parte del consumo di zucchero con un alimento incredibilmente più pregiato dal punto di vista dietetico. E qui arriviamo all'aspetto del miele meno astratto e più legato a una differenziazione qualitativa.

L'anno scorso, in California, ebbi occasione di incontrare un medico indiano direttore di una clinica che cura con la medicina tradizionale indiana, quella ayurvedica. Avendomi identificato come italiano e come apicoltore mi chiese subito se potevo procurargli del miele di castagno, che per le qualità astringenti è molto apprezzato in quel tipo di medicina. Mi sembrava impossibile che non potesse trovare del miele di castagno, sia pure importato (il castagno infatti non cresce in quel continente), negli Stati Uniti e nell'epoca della globalizzazione!

Così cercai per lui in un immenso emporio di "Organic Food" di Santa Cruz e fu allora che mi resi conto del vantaggio culturale che abbiamo come europei e come mediterranei soprattutto in questo campo.

La differenziazione dei mieli era minima, si poteva trovare soprattutto miele di trifoglio o di generici "fiori spontanei", oltre che, proprio come rarità, miele di grano saraceno e "tupelo honey".

In realtà veniva soprattutto data importanza alla confezione, il vaso a forma di orsetto piuttosto che di alveare rustico, opaco piuttosto che trasparente, rigido piuttosto che spremibile (il contenuto essendo in questo caso stato elaborato per renderlo cremoso).

Sfogliando una rivista di apicoltura americana si può facilmente notare come le rilevazioni periodiche dei prezzi del miele, che da noi sono differenziate per millefiori e diversi monofora, là lo sono per area o per gradazione di colore del miele! Cosa manca, in un simile approccio all'alimento? Proprio il rapporto coi fiori, quello che permette all'alimento di connetterci con la natura che lo ha prodotto, proprio ciò che lo strappa all'astrazione!

Figuratevi che un altro amico americano, di buon livello culturale e amante dell'Italia e del buon cibo, insisteva a spiegarmi che il "tupelo" che dà il nome all'omonimo miele non esiste come fiore, che il miele è stato così chiamato dal titolo di una canzone di Van Morrison (esiste e come, invece, ed è la "nyssa aquatica").

Sfogliando poi annunci su internet mi sono reso conto che del miele che rechi sull'etichetta la magica parola "Toscana" viene facilmente venduto in America, probabilmente indipendentemente dalla qualità del contenuto dei vasetti. Ci sono molti miei colleghi, produttori, che vanno vantandosi di vendere, col loro prodotto, "una certa immagine". Ora, come già aveva rilevato Feuerbach, "senza dubbio il nostro tempo preferisce l'immagine alla cosa, la copia al-

l'originale, la rappresentazione alla realtà, l'apparenza all'essere". E senza dubbio tutto questo "fa mercato".

Ma senza dubbio corrisponde a un impoverimento dell'esperienza. Perché non sostanziare l'indicazione geografica con quella differenziazione che connette un sapore particolare e riconoscibile alla fonte floreale che l'ha prodotto? Senza nulla togliere a un certo valore sentimentale che l'indicazione geografica può avere: se ho passato delle indimenticabili vacanze nel Mugello preferirò forse portarmi a casa un miele di castagno del Mugello piuttosto che uno analogo del Pistoiese: una forma di romantica sponsorizzazione...

Ma in effetti, chi comprenderebbe un miele dove sull'etichetta comparisse la dicitura "Lombardia"? Non so che effetto faccia a voi, a me la prima cosa che viene in mente non sono purtroppo i boschi della Valtellina, ma le pianure industriali dense di fumi...

Il fatto è che la nostra fama di regione immersa nel verde dobbiamo meritarcela!

E potremmo facilmente: la Toscana vanta una gamma rimarcabile di varietà di mieli monofloreali. Si va dall'acacia e dal castagno, gemme della zona submontana (il Pistoiese, il Mugello...) all'eucalipto, il corbezzolo, il rosmarino, l'erica della Maremma e della costa tirrenica oltre all'esotico-in-casa della marruca e dello schiucchio (stoppia in via di sparizione a causa dei diserbi), alle melate d'abete del Casentino, alla bianca sulla delle colline di Val d'Orcia e del Volterrano, al tiglio, il girasole, la lupinella, il mirtillo delle montagne pistoiesi.

Alcuni di questi mieli sono immediatamente distinguibili al gusto e alla vista dai loro omologhi del Norditalia (il castagno, per esempio, che nel Nord ha in genere una tonalità di amaro attutita dalla presenza di melata e si presenta più scuro).

Altri mieli sono distinguibili come "toscani" dall'analisi melissopalinoologica, la disciplina che identifica e analizza la presenza dei diversi granuli di polline contenuti nel miele ed è stata in grado di caratterizzare, nelle mani dell'Istituto di Agraria dell'Università di Pisa, una specificità di miele "toscano" distinguibile da quella umbra o laziale o ligure o emiliano-romagnola, le regioni immediatamente confinanti.

Il Mugello possiede alcune risorse specifiche, come il castagno e l'acacia, più raramente la lupinella, più raramente ancora e in zone limitate il tarassaco, oltre che a ottime variazioni di miele millefiori a cui contribuiscono, mescolandosi a percentuali dei nettari dei fiori appena citati, quelli del ginestrino, del trifoglio, della veccia, del meliloto, del ligustro, del rovo, della clematide, dell'ailanto, dell'erica, del rumice, del ranuncolo, della bonaga...e tanti altri.

La capacità del miele di imporsi come parziale alternativa allo zucchero sul piano economico dipende da una razionalizzazione del settore produttivo di cui si dovrebbero incaricare le Associazioni di settore tanto più in quanto saranno supportate e capite dagli Enti pubblici.

Sul piano dietetico-alimentare qualitativo contiamo molto sull'apporto di associazioni come Slow Food, che possono contribuire tra l'altro a elevare in chiave affettiva il circuito natura-produttore-fruttore.

Avviandovi ora alla cena, sarete in grado di riconoscere l'apporto del miele ai vari piatti che verranno presentati? Vi chiederete come potrebbe presentarsi al senso del gusto lo stesso piatto senza il contributo del miele?

Sarete addirittura capaci di identificarne almeno grossolanamente la tipologia?

Aiutiamo la ricerca ad aiutarci

segue dalla prima pagina

Quanto influiscono gli spostamenti di telaini nel nido sulla attività delle api?

Il nostro invito è a farci portatori di tutte le questioni che ci appaiono irrisolte nell'ambito della nostra attività, per proporle poi agli istituti di ricerca per una sperimentazione. Analogo tentativo è stato fatto con successo rispetto ai prodotti antivarroa in seno alla Commissione Sanitaria UNAAPI:

Potete procedere in due modi.

Se usate il computer, accedete al sito dell'UNAAPI (www.mieliditalia.it), poi a "Forum", poi al forum specifico "biologia nella pratica", dove potete immettere la vostra proposta o il vostro contributo. Potete anche vedere gli altri contributi e l'inizio di questo dibattito, e anche lasciarvi stimolare dai "documenti correlati".

Altrimenti potete scrivere un messaggio all'ARPAT (aggiungendo: "all'attenzione di Paolo Faccioli") - Via della Resurrezione 2/r - 50126 Firenze (o portarlo personalmente alla sede dell'associazione).

Scegliete argomenti che abbiano un impatto pratico: per esempio, "come fanno le api a produrre il loro ronzio?" è una questione interessante, ma non ci riguarda direttamente come produttori.

Ci auguriamo che questo appello abbia un po' più successo dell'appello precedentemente pubblicato, con la richiesta di collaborazione con l'Istituto Nazionale di Apicoltura al progetto "biodiversità dell'ape ligustica" (risposte praticamente zero).

Assistenza tecnica per le aziende apistiche e per gli apicoltori

Presso la sede dell'associazione riprende la presenza dei tecnici che fanno assistenza garantendo la presenza a giorni fissi della settimana, oltre ai richiedi interventi in azienda.

In particolare ogni giovedì dalle 15,30 alle 19,30 sarà presente in sede ARPAT il dott. Paolo Faccioli per consulenze relative alla gestione degli apiari, patologie, ecc..

Ogni martedì sarà presente il dott. Vanni Floris per assistenza tecnica riguardo a problemi legislativi, normative, fiscalità, etichette, stanze di smielatura.....

20° corso di apicoltura a Firenze

A febbraio 2004, organizzato dall'ARPAT e in collaborazione della Coop. Apitoscana, inizierà il **20° corso di apicoltura per principianti**.

Il corso prevede lezioni teoriche e pratiche, tenute da docenti universitari, apicoltori professionisti e tecnici apistici.

Le lezioni si terranno presso la sede della Coop. Apitoscana a Firenze in Via della Resurrezione 2r, indicativamente il martedì ed il giovedì dalle ore 17,15 alle ore 19,15.

Contattateci per informazioni e iscrizioni

18° Concorso regionale Mieli Toscani

Siamo arrivati alla 18° edizione del concorso regionale dei mieli toscani, organizzato come sempre dall'ARPAT in collaborazione con la Coop. Apitoscana.

La commissione per esaminare i campioni pervenuti si riunirà il 23 ottobre, mentre invece la premiazione e la consegna degli attestati di partecipazione verrà fatta la mattina di domenica 26 ottobre a Firenze presso la sede della associazione.

Come l'anno precedente la commissione esaminatrice, sarà presieduta dall'esperto Marco Valentini.

Al concorso possono partecipare tutti gli apicoltori con produzioni realizzate nel territorio della Regione Toscana

Per mancanza di spazio non pubblichiamo l'intero regolamento che è disponibile presso la sede dell'ARPAT, ecco comunque le principali indicazioni sulle modalità di partecipazione:

- date le scarse produzioni, le categorie di appartenenza dei mieli previste per quest'anno saranno decise dalla commissione in base al numero di campioni pervenuti, in genere le categorie previste sono: Castagno - Millefiori - Melata - Acacia - Mieli Vari

- la consegna dei campioni deve avvenire entro martedì 21 ottobre ,

- massimo due campioni (e di categorie diverse) per partecipante , due vasetti da 250 g per campione

- contributo di 5 euro per ogni campione consegnato

Questo è il programma della giornata di
Domenica 26 ottobre 2003

ORE 10,00 - con l'intervento di apicoltori, tecnici apistici ed esperti del settore parleremo di:

- Apiguard: alcuni risultati riguardo al suo utilizzo
- fenomeni di spopolamento negli alveari
- problemi legati alla nutrizione delle api

ORE 12,30 - Premiazione del 18° Concorso Regionale Mieli Toscani

ORE 13,00 - Pranzo sociale degli apicoltori

(prenotatevi: costo 15 euro)

Concorso mieli toscani: qualche piccolo suggerimento per non rimanere delusi...

Marco Valentini

Arriva l'autunno e, con esso, anche i concorsi sui mieli; in questo giornale, troverete il bando per la partecipazione a quello riservato ai mieli toscani. Come di consueto, questo evento scatena le ire degli esclusi, la derisione dei furbi, i dubbi dei non premiati e, per fortuna la maggior parte, la gratitudine di coloro ai quali riusciremo a dare qualche buon consiglio per migliorarsi.

I concorsi dei mieli, infatti, nascono fondamentalmente proprio a questo scopo, cioè migliorare la qualità della produzione; e che i concorsi lo abbiano raggiunto è fuor di discussione. Chi vi scrive, infatti, si è perso solo qualche edizione del concorso Piana di Castel San Pietro Terme (il veterano tra i concorsi e senz'altro il più illustre), e ricorda benissimo qual era la qualità dei mieli di vent'anni fa. Se non fosse per questo, lo dico col cuore in mano di chi si accolla una quantità impressionante di impropri e contumelie, non vale la pena impegnare il tempo di persone (i giudici e l'organizzazione), che lavorano perlopiù in maniera volontaria.

Ogni concorso esige che i mieli che vi si iscrivano abbiano almeno due parametri qualitativi a posto: l'umidità e l'HMF (l'Idrossimetilfurfurale). La prima deve essere sotto il 18%, il che ci mette al riparo dalla possibile fermentazione (il realtà la fermentazione non avviene mai sotto il 17%, tra il 17 e il 18% è rara) e da alcuni difetti organolettici.

Infatti, il miele umido tende a sfuggire velocemente dalla bocca, in quanto viene diluito rapidamente alla saliva e, quando si tenta di prenderlo con il cucchiaino, cola inesorabilmente, rendendo difficoltosa l'impresa.

Corso di analisi sensoriale dei mieli

A novembre si terrà a Prato un corso di primo livello per l'analisi sensoriale dei mieli ed il loro riconoscimento. Il corso rientra nel programma di aggiornamento professionale che la nostra associazione attua ogni anno, ed è svolto in collaborazione con l'INA (Istituto Nazionale di Apicoltura). Il corso, della durata di 32 ore (due interi fine settimana), è propedeutico per il corso di secondo livello che si tiene presso l'INA a Bologna e da accesso all'iscrizione all'Albo Nazionale degli Assaggiatori di Miele.

I posti disponibili sono limitati pertanto contattaci per prenotare.

L'HMF del miele presentato ad un concorso di qualità, invece, deve essere inferiore a 10 mg/kg. E' questo, infatti, il limite che definisce un miele estratto da poco dai favi. L'HMF è il prodotto di degrado del fruttosio e quando il miele è ancora nel favo, è pressappoco nullo. A innalzarlo di molto è, soprattutto, l'esposizione al calore ma anche alla luce.

Quest'anno, non ci vuole certo la sfera di cristallo per intuirlo, i mieli che arriveranno ai concorsi avranno un'HMF più alta della media degli altri anni e ciò è dovuto all'estate lunga e con temperature altissime che hanno alzato la temperatura anche dei magazzini più riparati; non parliamo, poi, di quelli rabberciati, magari ottenuti costruendo un tetto non coibentato di metallo.

Un altro momento critico per gli organizzatori, ma anche per gli apicoltori, è quando i giudici sono costretti ad eliminare un miele dal concorso, in quanto è stata sbagliata la categoria di presentazione; errori a volte palesi (un miele di eucalipto presentato come girasole) a volte meno (una melata di abete presentata come melata di metcalfa) manifestano, come minimo, una disattenzione nell'invio dei campioni o un'ignoranza su quello che si è prodotto.

E' evidente che non bastano poche righe su un articolo di giornale per colmare tali lacune; per questo ci sono i corsi di I livello di Analisi sensoriale organizzati a più riprese, e in più località, organizzati anche dall'Arpat. Quello che mi sembra davvero grave, è questi corsi non siano presi d'assalto dagli apicoltori, prova di un grave disinteresse verso ciò che si produce ("questo l'ho prodotto io quindi è il miglior miele possibile", "il miele è miele", ecc.) o la presunzione di non dover più imparare nulla sul miele.

Quello che posso fare, però, è dare alcuni consigli per presentare il miele al concorso. Chiunque si presenti ad un concorso - immaginate alle pazzie che sono pronti a fare i padroni dei cani quando vengono presentati alle mostre canine - deve dare il meglio e, allora il miele deve essere assolutamente senza difetti.

Mettete, dunque, il miele in un vasetto nuovo e controllate che non vi siano odori estranei e la benché minima particella di sporco (che nel miele facilmente viene in superficie), neppure nella capsula; riempitelo correttamente con il peso giusto. Se il miele non ha finito la sua decantazione nel maturatore, l'aria che il miele raccoglie nello smelatore, una volta chiuso il vasetto e arrivato a destinazione, potrebbe venire in superficie e, quindi, essere penalizzato dai giudici. Per questo è sufficiente prepararsi in tempo e riempire il vasetto qualche giorno in anticipo sulla spedizione. L'aria sale più velocemente in superficie nel vasetto che nel maturatore (per il minor tragitto che deve percorrere) ed è più facile eliminarla; ricordatevi, in seguito, di rabboccare il vaso.

Se il miele tende a cristallizzare velocemente, controllate che questa avvenga omogeneamente, senza lasciare striature o macchie; se il miele sta diventando opaco per una incipiente cristallizzazione, invece, non è considerato un difetto, se non per i mieli di acacia, castagno o melata; altrettanto sono penalizzati mieli che rimangono in fase liquida, quando, invece dovrebbero cristallizzare velocemente (girasole, tarassaco, colza, ecc.).

I mieli che arrivano ai concorsi, sono tutti di alto livello e a volte bastano piccole lievi imperfezioni a decidere su un possibile premio. Spesso, poi, sono le postazioni a non permetterci di produrre un miele d'eccellenza, buono sì, ma non eccezionale: parola di produttore.