



Tutti i numeri d'oro

10.000 tonnellate  
la produzione annuale media in Italia

oltre 30 le varietà di miele pregiato  
prodotte in Italia

500 grammi il consumo medio pro capite

2 milioni, i fiori che occorrono alle api  
per produrre mezzo chilo di miele

1/2 cucchiaino è il miele prodotto  
da un'ape nel corso della sua vita

70 mila  
gli apicoltori italiani

## Buone notizie: il miele italiano si fa in trenta

Di corbezzolo. Di eucalipto. Di rododendro. Di girasole... Mentre s'annuncia un'annata di altissima qualità (anche se scarsa raccolta) Montalcino celebra il dolce frutto. E i medici, a sorpresa, avvertono: fa anche bene. Ai denti... / di Elena Dusi

Il miele di corbezzolo è uno dei più rari e preziosi d'Italia. Il suo sapore è amaro, leggermente resinoso e la produzione è limitata a poche aree della Sardegna e della Toscana. Quello di eucalipto ha l'aspetto dell'ambra (Lazio, Calabria e Sardegna le zone dove si concentra la produzione), e il miele di girasole ha un colore giallo vivo, non troppo diverso da quello delle foglie del fiore. Chiari, quasi trasparenti, i mieli di rododendro (si raccolgono sulle Alpi e hanno sapore fruttato) e di sulla (tipico della Toscana e delle altre regioni centrali). Sono loro, i gioielli degli apicoltori italiani, i protagonisti assoluti del weekend dal prossimo venerdì, 12, a domenica 14 settembre, a Montalcino, Siena, dove si potranno degustare le oltre trenta varietà di miele prodotte in Italia. Un'autentica miniera golosa. E que-

st'anno l'annata si annuncia scarsa in quantità (la siccità estiva ha ridotto i tempi di fioritura e impollinazione), ma eccelsa in qualità. Ma, attenzione, c'è miele e miele. Così come il mondo dei vini (Montalcino docet), anche quello dell'apicoltura si presenta infatti sotto molteplici etichette.

«Come per altri prodotti agro-alimentari, il mercato sta premiando le specialità artigianali», spiega Fabio Tassi, presidente dell'associazione apicoltori di Siena, Grosseto e Arezzo, «i gusti più ricercati e sfiziosi. I buongustai sanno scegliere il miele giusto a seconda delle occasioni. Sanno che quello usato per dolcificare il tè è diverso da quello da spalmare sul pane o da affiancare a un formaggio stagionato». Qualche esempio? Il miele di rododendro esalta lo yogurt; quello al girasole è ottimo se gustato con la ricotta e al corbezzo-

### ASSAGGI GARANTITI

Gli apicoltori italiani hanno chiesto all'Ue il riconoscimento della «Specialità tradizionale garantita» per il miele estratto per centrifugazione



lo con i formaggi stagionati. Ora, per ottimizzare scelte e abbinamenti, l'Istituto nazionale di apicoltura di Bologna e il Movimento città del miele di Castel San Pietro, provincia di Bologna, organizzano dei corsi di degustazione, con tanto di iscrizione all'Albo nazionale degli esperti in analisi sensoriale del miele.

Per tutti, comunque, vale il consiglio di leggere l'etichetta per riconoscerne l'origine. «Fino ad alcuni anni fa», spiega Francesco Panella, presidente dell'Unione nazionale associazioni apicoltori italiani, «l'etichetta di "Miele vergine integrale" caratterizzava il prodotto estratto per centrifugazione e non sottoposto a pastorizzazione (questa procedura rende il miele stabile e duraturo, ma gli sottrae alcune caratteristiche nutrizionali). Nel 1998 la Commissione euro-

### DA CLEOPATRA A POPPEA: COSÌ CURA LA BELLEZZA

GLI IMPIEGHI del miele non si riducono al solo ambito alimentare, in particolare è impiegato per la cura della pelle: merito delle sue proprietà emollienti e antibatteriche. Gli antichi egiziani impiegavano i prodotti dell'alveare per evitare che ferite e ustioni si infettassero. Cleopatra e Poppea, moglie dell'imperatore romano Nerone, usavano latte e miele per rendere più fresco e giovanile il loro aspetto. Al miele alludono numerosi testi satirici dell'antichità: da quelli cuneiformi della Mesopotamia, ai Veda fino alla Bibbia. Nell'*Esodo* la Palestina è descritta come «Terra di latte e miele»; nel Corano è scritto: «Il tuo Signore ha ispirato le api... dai loro corpi fuoriesce una bevanda in cui c'è salute per il genere umano». Quando gli europei giunsero in America, trovarono che gli indigeni del Messico usavano il miele per addolcire i cibi e medicare le ferite.



pea ha vietato questa dicitura, lasciando il miele tradizionale italiano privo di denominazioni di garanzia». E dire che non mancano certo motivi di preoccupazione: da un anno l'Unione europea ha bandito l'importazione di miele dalla Cina. Il prodotto - che non offriva sufficienti garanzie di genuinità - ricopriva oltre il 50 per cento del fabbisogno del continente. La sua mancanza si sta facendo sentire con un sensibile aumento di prezzi. Compensato, per fortuna, da una leggera crescita della produzione nostrana dopo la disastrosa stagione 2002.

**Il miele è buono, dunque, ma fa anche bene. Per gli atleti è una riserva di energia, semplice e rapida da digerire.** È poi stato scoperto che, grazie alle sue proprietà antibatteriche, contribuisce a combattere le infezioni orali, carie e gengiviti in testa. Non basta. Lo studio sulle sostanze antiossidanti - che riducono il danno ai tessuti provocato dai radicali liberi - ha trovato proprio nel miele uno degli alimenti alleati: merito di composti chiamati polifenoli, di cui sono ricche le varietà scure, come il miele di castagno. Non è, anche questa, una notizia dolcissima? ■