



PAGINA A CURA DI
PAOLO MARCHI

Consumiamo ogni anno oltre 25mila tonnellate di nettare delle api, ma quest'anno solo 10mila saranno italiane

Il miele: mai così buono e così poco

Il caldo e la siccità hanno fatto crollare la produzione, celebrata a Bologna con le Tre Gocce d'Oro

Paolo Marchi

● Montalcino prima e Bologna poi hanno celebrato il meglio che il mondo del miele italiano è in grado di offrire. Peccato che, proprio atteso un'esplosione di un raccolto di eccezionale livello, si sia dovuto registrare anche un crollo della produzione pari al 30%. Ci sono in merito dati ufficiali, che vanno però presi con cautela perché le api sono un po' come i cani da tartufo: non riescono a dialogare con l'uomo e così non possiamo mai dire quanto miele hanno raccolto piuttosto che quanto popolo hanno trovato sotto terra. Parliamo per loro i raccoglitori, che non potranno mai essere smentiti. È una questione di fuga dal fucile: in ogni modo, la produzione annua ufficiale si attesta storicamente attorno alle tredicimila tonnellate. C'è poi il nero che si vuole pari.

Per il 2006, del milione e 150mila arcaie sono uscite circa diecimila tonnellate di miele di assoluto pregio. Conseguenza pratica: dovremo aumentare le importazioni, di norma pari alla produzione interna. Cambia però la qualità, senza contare che un po' ovunque stanno aumentando i prezzi. Non siamo alle speculazioni sul barile di petrolio, questione di centesimi in rapporto a pochi euro al chilo, ma ogni mondo ha i suoi valori così quali raffrontarsi in Congresso del blocco sovietico nell'Unione Europea ha inevitabilmente provocato un rialzo dei prezzi di tutti i governi del consorzio. In ogni modo, a parte il miele cinese che può essere dannoso per la salute perché infuso, una merchia zuccherosa, noi importiamo dall'Est europeo, in particolare l'Ungheria, e dal Sud America, in primis dall'Argentina, produzioni che si appiattiscono sempre di più ma che ancora vivono in convenienza, pur se meno rispetto al passato.

Ma questo è un problema che il consumatore non risolve. Invece un 30% di raccolto è un sensibile scatto qualitativo. E dire che la stagione era iniziata alla grande, tanto miele a tutto tondo buono, come ricardato nel sito www.as-servatoriomiele.org. Il via a fine aprile al Sud, con la raccolta del miele di agrumi, e con maggio anche al Nord con quello di acacia. Toccò poi al millefiori e via così, di fiore in fiore che danno vita a squisitezze orfollorali. Il patatone da giugno ad agosto. Colpa della siccità e del caldo torrido che hanno



BONTÀ Mai come quest'anno avremo un grande miele italiano, peccato scarseggi

bruciato i fiori e costretto le api che raccolgono il miele e non lo producono come in tanti credono) a starsene nell'arna (ognuna può accogliere tra le 50 e le 55mila mila) tanto che da luglio non si è mosso via quasi più nulla. Le eccezioni superantano sui rilievi dell'arco alpino dove ha piovuto, ma piovuto in una valle sì e in quella confinante magari no. Tutto all'insegna dell'imprevisto, a minchia di leopardo che è un pessimo modo di lavorare. Così adesso il raccolto di miele di castagno è dimezzato e quello di eucalipto quasi azzerato (-70%). Quello che c'è costerà quindi di più. Il consumatore dovrà aprire be-

ne gli occhi e leggere le etichette a non diffidare della grande distribuzione che in materia lavora di norma bene. Ci sono poi grandi produttori che coprono il Paese e che meritano fiducia come Rigoni di Asiago, www.rigonidiasiago.com, Mielizia-Alex Nero, www.mielizia.com, e una realtà biologica di grande spessore, con gli uffici a Bologna, **i Miel Thun**, www.mielithun.it, a Vigo di Ton in Trentino. Tale la crescita dell'interesse verso il miele come materia prima golosa, vedere ad esempio gli abbinamenti con i formaggi, che la **Thun** propone una selezione di **Quintessenze**, parola registrata e depositata,

che suona un po' come cru nel mondo del vino e che nel caso simboleggia il tendere dell'azienda alla purezza nel barattolo.

Il miele italiano è un patrimonio. Bosco nel Bovero, Franca e Tullino Strumia conducono la più rinomata d'Italia all'interno della loro pasticceria, 0172.34230. Sono capaci di selezionare fino a 40 tipi di miele diverso, se uno non l'hanno vuole dire che non esiste. Provare da loro il miele di nespolo, quello di mandarino turchese di Giacchi in Sicilia profumato che del limon di Sorrento o, superlativo, il riferito raccolto nel Parco di San Rossario a Migliarino (Livorno) che Andrea Trinci, 0587.722026, lavora a Casole (Pisa) con il spacio ottenuto in cioccolato dalle note di labaco. E ancora, segnarsi i nomi di questi due comuni: Zaffaretti Enea (Catania) e Torrarosco (Chieti). Ci si pratica tutti sono apicoltori.

In apertura il nome di Bologna, perché lo scorso fine settimana, nella villa Castel San Pietro, sono state assegnate le Tre Gocce d'Oro ai migliori mieli nazionali. Dei 516 presentati dai 251 produttori diversi, ne sono stati premiati 230, quattordici dei quali con le Tre Gocce, il massimo. Ervelli il miele di agrumi della Alge di Torrarosco (Chieti), 0872.868337, dagli agrumeti del Mottaponto, azienda primaria anche per quello di ginocchio sulle colline molisane; il miele di cardo di Apollandia a Salsara, 079.316229; il miele di castagno di Giumo a Campi San Martino (Padova), 049.9630475, raccolto nei castagni di Modonera (Treviso); il corbezzolo di Romanelli a San Mauro la Barca (Salerno), 0974.974064, raccolto sulla costa salernitana; Fucalupio di Angelo Viridi di Gropoli (Cagliari), 339.6634100; il millefiori di Luzzo Camparini di Albano Magra (Massa Carrara), 0187.415332; il millefiori di montagna dell'Apicoltura Molturi a Villa di Terni (Sondrio), 0342.795370; l'acacia di Prussini a Galinugga (Novara), 0321.652880; il rosmarino di Francesco Baroni a Sondrio, 338.2326389; il rosmarino di Libero Papagna a Manfredonia (Foggia), 0884.525040, e, stessa provincia, il miele di sulla di Leonardo Pertosa a Lesina, 0882.991068; l'acacia di Verrayres di Stefano Gallo a Verrayres (Aosta), 348.3923549, e il tiglio di Apipaglia a Gioia del Colle (Bari), 080.3435502, raccolto nella macchia mediterranea del tarantino.

INTERNET

I migliori siti

Inoltre il mondo del miele ha i suoi siti. Tra i migliori italiani, ecco quelli di primo interesse: **Grandi mieli d'Italia**, sezione italiana, per il meglio dai web di agapollini, Primiti www.as-servatoriomiele.org, sito dell'azienda agricola di Casole (Pisa), e www.mielitalia.net, sito della rivista **Apitalia**, pubblicata nella capitale. Sono gli unici dove, con qualche possibilità, **Casa Parrina** si è diffusa per la qualità molto elegante e sobria, i contenuti che vanno oltre all'attualità dell'azienda, e per l'attenzione nella collezione, senza delusi **Apitalia** per il sito di cronaca e servizi e **www.mielitalia.net** per il sito di notizie per il settore, per il quale le informazioni sono preziose. Il nuovo regolamento, arriva a parità di qualità, e per le scelte di qualità, a vedere i contenuti della rivista sul web, ma di questi un portale a tutto tondo, sul sito dell'apicoltura italiana.