

**Mostra nazionale del miele** **Alla ricerca di un marchio**  
**Appuntamento con amie** **Il prodotto italiano**  
**e aziende apicoltrici** **è uno dei migliori ma**  
**dal 2 al 4 settembre** **la qualità ha il suo prezzo**

# Le dolci giornate a Montalcino in festa

**Tutti i gusti del miele**  
**Ecco i mille sapori**  
**che deliziano il palato**  
**e curano dagli acciacchi**

Infinita dolcezza, milioni di fiori trasformati in zuccheri, nettari racchiusi nella cera, pollini sublimati nel profumo, colori di petali e gemme imprigionati in stili viticcioli. Cinquanta milioni di alveari, miliardi di api, centinaia e centinaia di tipi di miele. Tutti questi, quanti non riuscirebbe a contenere la più grande scaffalatura della più grande Supercoop. Un dedalo inestimabile anche per un nano fino ad un palato ghiotto come il Tenente Colombo, roba da mandare in estasi Nero Wolfe, da servire col tè nel salotto di Agatha Christie. Le specie di miele non hanno numero. Si va dai banalissimi vasetti di generiche mistu-

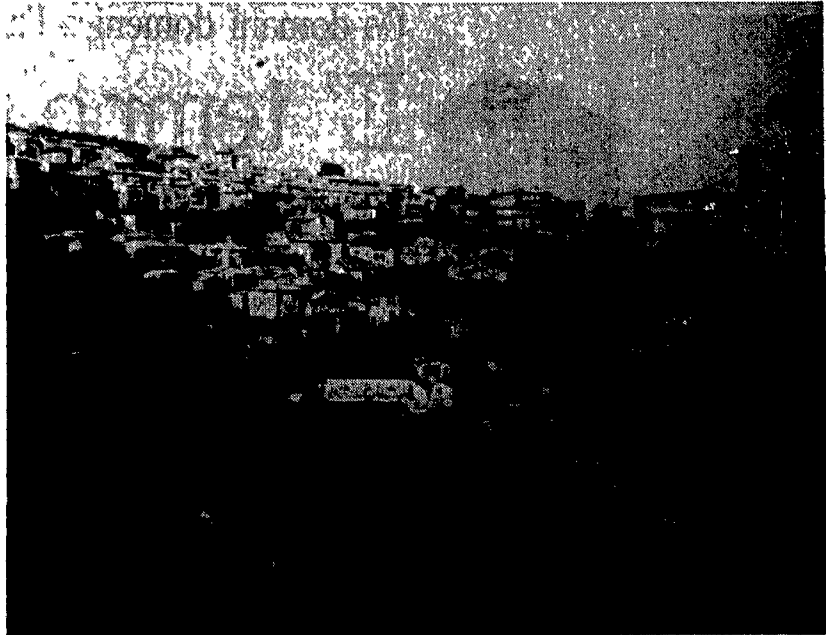
Tutti gli uomini del miele salgono a Montalcino per discutere cosa far fare alle proprie api nel prossimo futuro. Questione di miliardi, di bilanci aziendali, di lavoro per centinaia di persone. Ma anche questione di palato: come mantenere il buon livello del made in Italy nel vasetto. C'è la concorrenza extracomunitaria e c'è quella degli altri paesi Cee. Una mostra-mercato di valore nazionale.

appositamente accordato e intitolato. «Miele e musica». La dodicesima mostra mercato nazionale dei prodotti dell'alveare e delle attrezzature apistiche attira, come mosche sul miele, centoventi produttori, la crema, o meglio il miele, degli apicoltori italiani. E l'industria non sta a guardare: saranno presentati i nuovi modelli di arnia, affumicatori e maschere, marchingegni per la raccolta del veleno, arnie per sciami, aspiratori di pappa reale, smelatori, raccogli polline, rete raccogli propoli.

Montalcino '88 si è ormai conquistata un ruolo di primo piano nelle iniziative per l'apicoltura. È l'unica manifestazione di rilevanza nazionale insieme alla Biennale di Lazi sul Garda (che quest'anno non si terrà) e nei suoi settanta metri quadrati offre un'occasione di incontro per chi opera nel settore della produzione e dei servizi. Tra i

Tre giorni per ronzare intorno al miele, tra amie, fuchi, regine, giovani ed anziani apicoltori, vecchie e nuove passioni, tutti pronti a scambiare verso un ottimo conto corrente o un bilancio aziendale in salita. Montalcino, patria del Brunello, diventa capitale del nettare delle api. La cittadina senese, marchio del più aristocratico e vigoroso dei vini toscani, offre nobiltà e fama per pappe reali, pollini e propoli. Qui mettono in fila, fino al quattro settembre, migliaia di vasetti, un caleidoscopio di gusti, tutte le sfumature del miele senese, grossetano e aretino. È il miele Doc, quello più buono, dicono con malcel-

lato orgoglio i produttori. È il miele che desidera un marchio di denominazione d'origine controllata. Un desiderio, solo un'aspirazione per ora. La richiesta è ferma da tempo e sembra destinata a restare incagliata ancora a lungo. All'ombra della trecentesca torre comunale, trovano soddisfazione palati raffinati e nasi ben allenati a cogliere le sottili sfumature rapite dai fiori e rinchiusi nei barattoli. L'assaggio è garantito con tanto di accompagnamento musicale e di soprano cucina. A tavola, tra piatti rigorosamente a base di miele, si potrà ascoltare jazz, in un concerto



Panorama dell'abitato di Montalcino

promotori: il comune, la Regione toscana, l'associazione senese-grossetana-aretina degli apicoltori, le camere di commercio, Patrocinio del ministero dell'Agricoltura. Si terrà anche un convegno nazionale dal titolo molto esplicito che recita così: «Il miele piace ma non basta». Buono e impossibile? C'è il rischio che accada. Problema di concorrenza e di prezzi stracciati il miele made in Italy costa caro, quello dei paesi del terzo mondo costa meno. Le ricerche degli istituti specializzati confermano che solo una ristretta fascia di consumatori (appena il 18%) sceglie

## Nuove norme internazionali

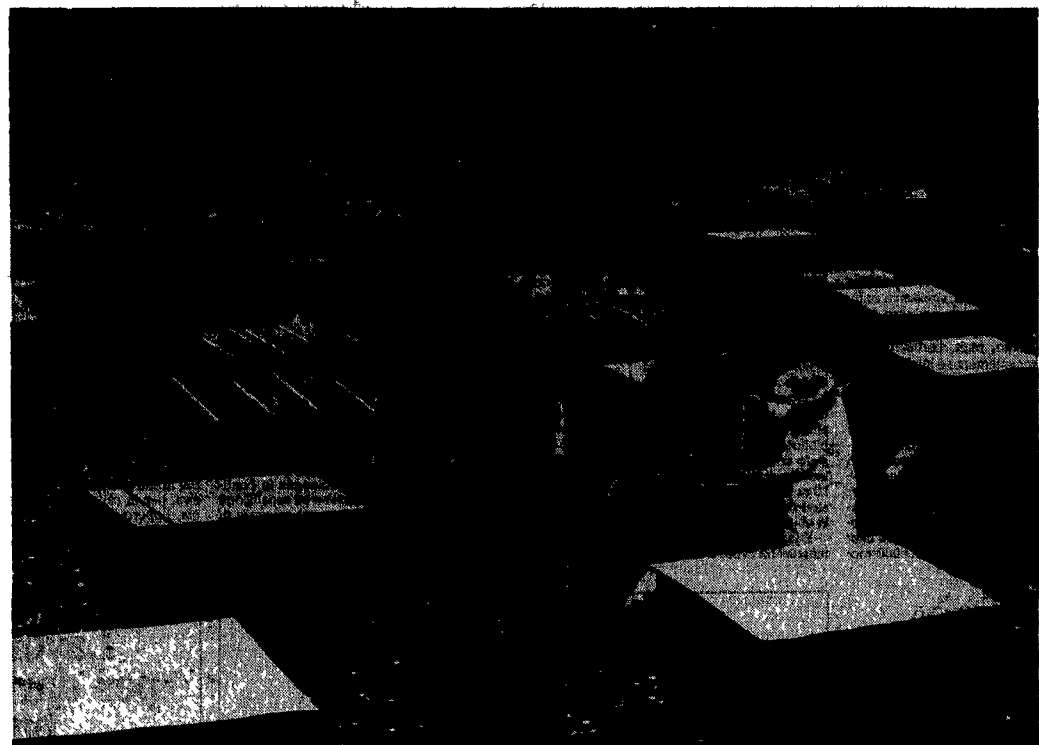
### Quei criteri della Fao

### imposti dall'industria Usa

### penalizzano la qualità

Sono norme volute dall'industria statunitense che è abituata a trattare il miele ed a renderlo omogeneo per le grandi catene di distribuzione. Le nuove norme di commercializzazione stabilite dal Codex della Fao rischiano di mettere in seria difficoltà gli apicoltori europei, quelli che lavorano su quote produttive relativamente piccole ma di alto livello qualitativo.

Stramaledetto Codex, gruppo di teste d'uovo della Fao, che ha raddoppiato il Hmf, impronunciabile sigla che, oscuramente, significa idrossi metil furfurale in dialetto anglosassone. Ricapitoliamo. Breve lezione di chimica alimentare. Grazie al suo basso contenuto di umidità, generalmente inferiore al 20%, ed all'elevata concentrazione di zuccheri, superiore all'80%, il miele è facilmente conservabile o, come dicono gli specialisti, stoccabile. Nei paesi a clima temperato, come l'Italia, il miele può essere conservato normalmente per tre anni senza che ciò pregiudichi colore, sapore, profumo, consistenza. Non esiste un modo sicuro per misurare l'età del miele ma è possibile solo misurare il contenuto di Hmf. L'idrossi metil furfurale, che è una sostanza innocua prodotta dalla trasformazione degli zuccheri contenuti nel miele. La velocità con cui tale sostanza si forma è proporzionale alla temperatura. Ad esempio, il miele prodotto in Italia contiene da due a cinque milligrammi di Hmf per chilo e, conservato in locali che non si surriscaldano in estate, questa percentuale può salire di due o tre milligrammi all'anno. Situazione completamente diversa nei paesi tropicali, dove l'alta temperatura fa sì che l'Hmf aumenti fino a cinque milligrammi al mese. È un fatto di enorme importanza commerciale. La legislazione Cee non consente la commercializzazione di miele che contenga più di quaranta milligrammi di Hmf per chilo. Gli importatori di miele rifiutano pertanto partite che contengano più di 25 milligrammi di Hmf per chilo. I produttori delle zone tropicali sono costretti a vendere il miele entro breve tempo accettando anche prezzi più bassi. Ma recentemente il Codex Alimentarius della Fao (l'organismo che disciplina a livello planetario gli standard degli alimenti) ha fissato una nuova soglia per quella dannata sostanza: 80 milligrammi il chilo, il doppio esatto di quanto prescrive la vecchia Europa. Una serie di altre disposizioni (abbassamento dell'enzima diastasi da 8 a 3) hanno ridisegnato lo scenario del commercio di miele mondiale. In pratica sono state accolte tutte le richieste che venivano dagli Usa, paese dove tutto il miele prodotto viene trattato industrialmente con il calore (è pastorizzato) e con l'ultrafiltrazione: agli americani piace il miele senza alcuna impurità e assai fluido. Con i limiti fissati dal Codex non sarà più possibile discriminare tra un miele prodotto dalle api ed uno scolorito da zucchero semplice prodotto a partire dall'amido e trattato industrialmente. A Bruxelles si stanno discutendo i nuovi limiti. Se quelli della Fao dovessero passare sarebbe la fine dell'apicoltura professionale europea.



Francesco Serafini, assessore regionale all'agricoltura, giudica il rinnovato interesse verso le produzioni della terra «La Regione Toscana appoggia quelle manifestazioni che puntano sulla qualificazione dei prodotti»

## L'agricoltura toscana cerca la nuova identità

Francesco Serafini, assessore regionale all'agricoltura, guarda con grande interesse alle iniziative come quella che si sta aprendo a Montalcino sul miele, o quella di Siena sui vini e l'agricoltura collinare. «L'agricoltura sta cambiando e vive una fase critica». La Toscana può trovare nuovo vigore se saprà qualificare ulteriormente le proprie produzioni occupando nuovi segmenti di mercato.

ed internazionali. La Toscana è di nuovo un boccone prelibato per i miliardi di capitali game germogliati nella corbeille di Piazza degli Affari. Le mostre-mercato del senese sono un termometro sensibile della febbre di crescita che pervade l'agricoltura in una parte di Toscana che porta al mercato e in cantina prodotti bisanati. Basti pensare ai vini o ai formaggi, oppure ai dolci. Parliamo di questi argomenti con Francesco Serafini, assessore regionale all'agricoltura.

**Assessore, come giudica queste mostre-mercato, tipo Settimana del Miele e Siena Verde?**

Le giudico positivamente. Sono un momento di promozione del prodotto tipico senese che, poi, è tipico toscano. Siena sintetizza ad alto livello le

produzioni specializzate della nostra regione. In quest'ottica occorre una forte promozione delle imprese e del prodotto. La Regione è interessata anche ai numerosi dibattiti e incontri con operatori economici che si tengono in queste occasioni. Vi vediamo discussi argomenti che sono in linea con quelli che noi sollecitiamo come amministrazione regionale. In genere si può dire che queste mostre vanno in sintonia con l'azione della Regione almeno su un obiettivo: valorizzare la qualità del prodotto.

**Guardiamo più nello specifico la mostra mercato nazionale dei prodotti dell'alveare che si tiene dal 2 al 4 settembre. Come ha operato la legge regionale in materia di apicoltura?**

La legge, in realtà, non è mol-

to applicata. Vi sono delle difficoltà perché prevede l'intervento delle associazioni dell'apicoltura che, però, non si sono ancora costituite. Anche per questo l'iniziativa della mostra-mercato è particolarmente interessante. Si tratta di valorizzare il miele toscano per distinguere da quello del resto d'Italia che, in gran parte, è importato. È un'iniziativa molto buona inventata da un giovane e intraprendente apicoltore. Franci, scomparso prematuramente.

**Crede che nel futuro la mostra dell'apicoltura debba continuare?**

Certamente. L'ultima parola spetta al comune che è l'artefice principale della mostra. Da parte nostra la sosterremo.

**L'agricoltura toscana sta cambiando a grande velo-**

**cià. Quali sono i tratti salienti del mutamento?**

È una fase critica che conferma una tendenza in atto da tempo. I coltivatori toscani devono prendere atto che bisogna puntare sulla qualità e non sulla quantità. Tradotto in termini produttivi significa, nel caso del vino, meno ettoltri ma più buoni. A Siena Verde discuteremo dei nuovi vini, si è trattato di una scelta strategica per far fronte alle nuove concorrenze nazionali ed estere. La carne al fuoco è molta: marchio, ristrutturazione dei vigneti, nuove qualità. Ed insieme a tutto questo le incentivazioni europee per sradicare le viti, le barriere, le guerre commerciali. È una fase molto difficile.

**Non solo per i vini. I cereali stanno crollando.**

C'è un'enorme incertezza in questo comparto. Anche qui bisogna trovare produzioni di qualità. Noi produciamo grano duro ma non riusciamo a venderlo ai pastifici. Le industrie preferiscono comprare generi diversi. Anche in Toscana dobbiamo porci seriamente il problema di non produrre solo Cresco e Latino. A questo si aggiunge la drammatica situazione provocata dalle piogge primaverili. Le cifre sono impressionanti: metà del raccolto di cereali è perduto, il foraggio è marcito tutto. Abbiamo chiesto al ministro Mannino la dichiarazione di stato di calamità naturale. Ma anche questo provvedimento, pur indispensabile, non sarà sufficiente. La legge sulla calamità naturale deve essere modificata per non creare nuovi indebitamenti in aziende già vicine al collasso finanziario.

Miele d'acacia
Comune e diffuso. È quello che siamo abituati ad avere nelle dispensa. È liquido, si scioglie bene nel latte, è usato soprattutto come dolcificante. Ottimo sostituto dello zucchero nei biberon dei bambini. Diastolizza il fegato ed è blandamente lassativo.
Miele d'abeto
Di colore scuro, aromatico. Va bene d'inverno o primavera; quando la pioggia ed il vento fanno venire la tosse ed irritano i bronchi. È infatti consigliato per curare le vie respiratorie irritate.
Miele di castagno
Anche esso scuro, di sapore amarognolo, ricco di sali minerali. Favorisce la circolazione del sangue e delizia il palato con un gusto assai poco comune.
Miele di eucalipto
Color nocciola, grossi cristalli, è consigliato per curare le vie respiratorie malandate, soprattutto tosse e bronchiti.
Miele di rosmarino
È un miele che piace molto ad Ave Nirechi, cuoca soppriana, donna che sa apprezzare i piaceri della tavola. Questo miele è usato in cucina: tra i piatti più tipici, il cinghiale al miele. Fa bene anche al fegato (ovviamente senza cinghiale).
Miele di trifoglio
Chiaro, dai bei riflessi biondi, dà forza e combatte la stanchezza. È consigliato agli sportivi. In questi tempi di antidoping può essere un alimento di ritrovato interesse.
Miele di arancio
Anche questo miele è chiaro, ha un profumo d'agrumi delicato. È consigliato per combattere l'insonnia e, qualche volta, viene somministrato anche ai bambini insieme alla ninna-nanna.
Miele di erica
Rosso bruno scuro. È il bel tenebroso dei mieli italiani. Ha un odore forte, un sapore deciso e irconfondibile, amarognolo. Non a tutti piace. Ma quando incontra il gusto, fa innamorare. Tra le sue qualità: è antisettico delle vie urinarie, diuretico, combatte le infiammazioni intestinali.
Miele di corbezzolo
Di colore ambrato, sapore amaro, lenisce l'asma e altre difficoltà respiratorie concedendo un po' di sollievo alle mucose congestionate.
Miele di timo
Di profumo e sapore fine, è un riconosciuto dialettante dei bronchi e dell'intestino.
Miele di fave
È un miele da masticare. L'unico che non si spalma. Si devono masticare gli alveoli di cera che contengono il miele. Ha interessanti proprietà contro i reumi, i sinusiti e l'asma da fieno.
Miele di girasole
È di colore giallo intenso. Ha cristallizzazioni molto compatte. Consigliato per chi ha problemi con il colesterolo.

PAGINA A CURA DI ANDREA LAZZERI