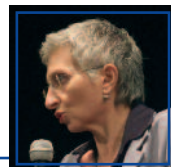


Ambasciatori dei mieli



di L. Piana



CONCORSI DI MIELE

Tutto (o quasi tutto) sui concorsi di miele, una panoramica su questo genere di manifestazioni in Italia.

Dopo 34 anni che mi occupo di un concorso di miele (come mi piace dire: “Il più longevo e il più partecipato d’Italia”, il concorso che si tiene ogni anno a Castel San Pietro Terme, Tre Gocce d’Oro – Grandi Mieli d’Italia – Premio “Giulio Piana”) ero convinta che su questo argomento tutto fosse scontato e risaputo e che un articolo su questo tema risultasse più che banale. Alcune conversazioni avute negli ultimi tempi mi hanno però

fatto ricredere, convincendomi che forse vale la pena di organizzare l’informazione su questo tema per i lettori di L’Apis e, magari, anche, puntare un faro su alcuni argomenti sconosciuti, contraddizioni, elementi di discussione mai risolti.

In cosa consiste un concorso?

Generalmente progettati su iniziativa di organizzazioni che hanno a cuore il miglioramento della qualità del miele e la sua valorizzazione, i concorsi prevedono una

gara tra campioni di miele, che vengono valutati in maniera più o meno approfondita, sulla base di diversi criteri, in cui la valutazione organolettica (assaggio) ha spesso il peso principale. L’ambito di partecipazione può essere locale, regionale, nazionale o anche internazionale. Le modalità di valutazione possono o meno comprendere analisi di laboratorio su alcuni o diversi parametri. I premi possono essere pochi o molti, consistere in oggetti di qualche valore economico (medaglie, attrezzature apisti-

Pesata per analisi pollinica ed analisi pollinica.
(Foto Lorenzo Piana)



che, buoni premio) o solo nella gloria, scarsamente o ampiamente pubblicizzati attraverso i sistemi di comunicazione moderni. Occorre osservare che, nell'ambito eno-gastronomico, solo i concorsi per vino sono normati da appositi dispositivi legali¹, che definiscono chi e come organizza un concorso, quali sono le modalità di valutazione e anche come possono essere utilizzati gli esiti del concorso nella commercializzazione del vino. Per gli altri prodotti alimentari non esiste nulla di analogo: conseguentemente le modalità dei concorsi possono essere le più varie, sia in termini di modalità organizzative e criteri di valutazione, sia nel rigore con il quale viene applicato il regolamento. Non è quindi consentito far valere i riconoscimenti ottenuti in un concorso

(come anche altri analoghi esiti di valutazioni qualitative o eventuali risultati analitici) nell'etichettatura e presentazione del miele premiato.

Facciamo di tutte le erbe un fascio?

Se le modalità dei concorsi agro-alimentari non sono definite per legge, ne va da sé che le iniziative di questo genere possono essere organizzate nelle modalità più variabili e fantasiose. In altri settori è la fama che via via si conquista una manifestazione a renderla autorevole e i riconoscimenti sempre più ambiti: vincere un premio alla Mostra del Cinema di Venezia o al Festival di Cannes non è lo stesso che ottenerne uno alla Sagra Rurale di Roccamannuccia. Anche nel nostro caso dovrebbe valere lo stesso, ma

forse le modalità di comunicazione da parte degli organizzatori non sono abbastanza efficaci per consentire, sia al pubblico esterno che a quello degli addetti ai lavori, di notare le differenze tra concorsi seri e realtà estemporanee di scarsa affidabilità tecnica. A dire il vero, una sorta di *imprimatur* dovrebbe darlo il riconoscimento dell'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, ma anche questo è un fatto misconosciuto. Quanti infatti sanno che nel disciplinare dell'Albo² c'è un'apposita sezione che definisce come dovrebbero essere organizzati e svolti i concorsi per miele? E quanti sanno che gli organizzatori dei concorsi possono, se seguono le modalità indicate nel disciplinare, richiedere che il concorso sia riconosciuto dall'Albo stesso. Nel sito del CRA-API è possibile consultare l'elenco dei concorsi riconosciuti dall'Albo e non sono certamente tutti quelli che si svolgono in Italia³. Gli iscritti all'Albo dovrebbero, quando partecipano in qualità di assaggiatori a un concorso, assicurarsi che questo sia organizzato secondo le regole dell'Albo stesso, in caso contrario c'è il rischio che il loro operato possa essere mal utilizzato. Questo potrebbe indicare che in un concorso non riconosciuto vengono utilizzati soprattutto assaggiatori non iscritti all'Albo? Se tutto funzionasse a regola d'arte sì, ma non è detto. Comunque il riconoscimento di un concorso da parte dell'Albo può essere preso come una condizione necessaria, non è detto sufficiente, per la serietà della manifestazione. Per un concorso non riconosciuto non possiamo sapere nulla. Le regole dettate dall'Albo e le mie personali idee in materia coincidono in gran parte e chi volesse approfondire l'argomento può appunto leggere la parte del disciplinare dell'Albo che riguarda i concorsi (pag 18-22)² o un mio articolo del 2009, reso oggi fruibile dalla possibilità di consultare liberamente on-line i numeri di L'Apis arretrati dal 2000 in avanti⁴.



Misura dell'umidità (in alto) e misura dell'HMF (sopra) con metodo reflectoquant. (Foto Lorenzo Piana)



Campioni preparati per misura del colore e misurazione.
(Foto Lorenzo Piana)

Facendo quindi questa importante distinzione, tra le iniziative serie (di cui ci occuperemo) e le altre (che non meritano la nostra attenzione), continueremo la nostra conversazione sui concorsi di miele.

Perché un concorso per miele?

Intanto perché mai vengono organizzati i concorsi per miele? I concorsi hanno in genere due obiettivi principali, uno rivolto verso gli operatori del settore e l'altro verso il pubblico di consumatori. L'obiettivo tecnico è di contribuire a migliorare la qualità del prodotto e di fornire un servizio agli apicoltori. L'apicoltore che partecipa per la prima volta a una manifestazione del genere, lo fa immaginando che il suo prodotto abbia tutte le carte in regola per vincere il concorso; le modalità del concorso lo obbligano a confrontarsi con criteri di qualità condivisi e, eventualmente, a correggere errori di produzione o, più spesso, di valutazione.



Molti apicoltori usano i concorsi anche come sistema di auto-controllo, senza ambire a piazzarsi ai primi posti, ma per sfruttare la possibilità di avere valutazioni analitiche a prezzo contenuto (per i concorsi che le forniscono). Il concorso si può quindi intendere come un sistema che contribuisce all'assistenza tecnica al produttore, relativamente alla qualità del miele. L'obiettivo promozionale invece è rivolto al grande pubblico al quale si cerca di far arrivare informazioni sul miele di qualità e, anche, sulle aziende che producono in qualità. Quest'ultimo aspetto, quello della promozione delle aziende da

parte degli organizzatori del concorso, è il più problematico. Da un lato le norme sull'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari non consentono alle aziende premiate di vantare i riconoscimenti ottenuti. E' generalmente tollerata l'esposizione dei riconoscimenti nei punti vendita, nelle brochure di presentazione aziendale, nei siti internet, ma può essere sanzionato se indicato sulla confezione del prodotto. Dall'altra le modalità di prelievo dei campioni (per tutte le manifestazioni che conosciamo i mieli vengono inviati direttamente dai produttori e non prelevati da terzi incaricati dagli organizza-



Campioni preparati per valutazione sensoriale.
(Foto Osservatorio Nazionale Miele)

tori del concorso, come nel caso dei concorsi di vino) e l'assenza di controllo sulle modalità di utilizzo dei riconoscimenti da parte delle aziende premiate, espone gli organizzatori dei concorsi a essere complici di un uso improprio dei riconoscimenti stessi. Infatti la critica più comune che viene fatta ai concorsi è quella relativa a produttori che invierebbero al concorso campioni non rappresentativi della loro produzione e poi userebbero i riconoscimenti nella commercializzazione di ben altro prodotto. Penso che questa situazione sia possibile, ma forse non così frequente come i critici dei concorsi denunciano. Gli apicoltori che ricevono riconoscimenti nei concorsi sono ancora più esposti degli altri produttori ai controlli da parte dell'autorità pubblica e se commercializzassero sempre una cosa per l'altra, le multe accumulate annullerebbero i vantaggi della pubblicità ingannevole adottata.

Chi organizza?

Tra i promotori dei concorsi ci sono spesso le associazioni dei produttori stessi, ma anche Enti diversi, che si occupano di qualità del miele. Quando vengo consultata da un'associazione di produttori che vuole organizzare un concorso, ci tengo a farli riflettere su quelli che sono i loro obiettivi prioritari. Credo

che i concorsi siano un ottimo sistema per promuovere la crescita della qualità del miele presso i produttori e la conoscenza del miele presso i consumatori, ma rischiano di avere un effetto disaggregante. Il concorso è una gara che mette un produttore contro l'altro; se ha un effetto aggregante per la parte dell'associazione che si occupa di organizzare, valutare i mieli e promuoverli nelle iniziative con il consumatore, ha l'effetto contrario per chi partecipa, perché comunque, se ci sono dei vincitori, ci saranno anche dei vinti, che non saranno contenti dei risultati e criticheranno l'intera iniziativa. Nelle situazioni in cui si rischia di mettere disarmonia tra soci, il concorso non è una buona iniziativa di promozione; meglio allora optare su qualcosa di simile, ma diverso, come per esempio una mostra/mercato, che può utilizzare criteri di qualità per l'accesso, ma che consente a pressoché tutti di partecipare.

Concorsi locali, nazionali, internazionali

Tra i concorsi presenti sul territorio nazionale troviamo sia manifestazioni aperte ai soli produttori di una determinata area geografica (per esempio provinciale o regionale), sia a livello nazionale, sia ancora a livello più ampio (europeo, mediterraneo o mondiale).

Sicuramente più è ampio il bacino di riferimento più l'impatto sul consumatore può essere importante, ma forse varrebbe la pena di riflettere sugli obiettivi del concorso e valutare quanto sono raggiunti in un caso o nell'altro. Gli obiettivi sono sempre gli stessi, educazione alla qualità del produttore, attraverso il ritorno dell'informazione e promozione del miele e delle aziende nel territorio in cui le stesse operano. Pensando a questi obiettivi, possiamo dire che un concorso locale ha il massimo dell'efficacia, per la vicinanza fisica e culturale con il produttore e il consumatore, soprattutto quando, com'è nella maggior parte dei casi in Italia, vista la tipologia di apicoltori che partecipano ai concorsi, la commercializzazione del miele è prevalentemente a filiera corta e ridotto raggio di azione. Un concorso nazionale può avere una buona efficacia soltanto se l'organizzazione è in grado di assicurare un'efficace comunicazione con i produttori e un buon livello di diffusione dell'informazione degli esiti del concorso a livello mediatico. Per i concorsi internazionali, mi chiedo quale possa essere l'efficacia, per i partecipanti di paesi diversi da quello ospitante, in termini di ritorno dell'informazione tecnica e promozione sul loro mercato.

Chi partecipa?

Interessati a partecipare a un concorso sono quei produttori che vogliono avere un riscontro sulla qualità del loro miele, in particolare se vendono direttamente e cercano una modalità di riconoscimento della qualità che possano, in qualche modo, far valere anche con i loro clienti. Non sono invece interessati a partecipare quelli che hanno altre modalità per verificare la qualità, a maggior ragione se non producono per la vendita diretta (soci di cooperative o che vendono prevalentemente all'ingrosso). Chi non partecipa snobba chi lo fa e accusa tutti, indistintamente, di barare, mandando al concorso campioni non rappresentativi.

Chi partecipa accusa chi non lo fa di non voler mettersi in gioco. Non sarebbe più ovvio riconoscere che non tutti gli apicoltori hanno le stesse esigenze e fanno le stesse scelte e non è un obbligo né partecipare né astenersi?

Le modalità di valutazione

Il disciplinare dell'Albo indica i criteri minimi di giudizio e a quel documento² rimando per l'approfondimento. Un requisito indispensabile è l'anonimato rigoroso dei campioni, che non sia solo formale (vasi senza etichetta), ma anche sostanziale, evitando che chi si occupa delle fasi di registrazione dei campioni sia coinvolto anche nella valutazione del prodotto. Altrettanto importante è che vengano presi in considerazione alcuni parametri obiettivi di qualità, quali il contenuto di umidità e di idrossimetilfurfurale (HMF).

Altrettanto importante è che i campioni con denominazioni botaniche insolite vengano sottoposti all'analisi pollinica, che consenta di verificare l'origine botanica proposta.

Le analisi di laboratorio sono un costo importante per gli organizzatori dei concorsi e quindi non sempre è possibile effettuare tutti i controlli e le verifiche che potrebbero essere utili a selezionare i campioni effettivamente esenti da vizi nascosti; uno schema di controllo accurato consente tuttavia di limitare grandemente questo rischio. I

criteri da utilizzare nella valutazione organolettica, oltre a invitare assaggiatori iscritti all'albo, in un numero minimo di 3 per ogni campione da assaggiare, sono quelli relativi alla rispondenza dei campioni uniflorali, alla gradevolezza e possibilità di incontrare il favore del pubblico più ampio possibile per i mieli millefiori e all'assenza di difetti obiettivi quali fermentazione, impurezze, odori/sapori estranei, disomogeneità nella presentazione, schiuma.

Quanto qui indicato si riferisce solo a criteri generali, ma non è detto che tutti i concorsi applichino lo stesso schema e, anche applicando lo stesso schema, la valutazione sensoriale e i sistemi di punteggio possono essere discretamente variabili da una situazione all'altra.

A chi intende partecipare a un concorso consiglio, oltre che di leggere attentamente il regolamento, di informarsi anche su quali determinazioni analitiche verranno fatte e se l'esito sarà reso disponibile per il partecipante. Infatti spesso nei regolamenti sono indicati alcuni criteri (per esempio umidità inferiore a 18% e HMF inferiore a 10 mg/kg), ma non è detto che vengano controllati

su tutti i campioni, la logica vorrebbe che l'analisi venga fatta almeno sui campioni premiati, ma spesso neanche su quelli.

La volpe e l'uva

Un concorso è un concorso, cioè una gara. Sembra tuttavia che alcuni partecipanti non siano disposti ad accettare il meccanismo della gara, cioè che non tutti vincono. In 34 anni ho dovuto rispondere a molte osservazioni e richieste di chiarimenti; un fatto che desta perplessità riguarda il diverso piazzamento del campione in concorsi diversi. Non deve stupire, ogni gara sarà diversa a seconda di chi vi partecipa: gareggiare in un contesto locale, con pochi campioni per tipo della stessa zona, non porterà necessariamente allo stesso risultato che si otterrebbe invece



Valutazione sensoriale e olfattiva.
(Foto Osservatorio Nazionale Miele)

Tutte le foto a corredo di questo articolo si riferiscono all'edizione 2014 del Concorso Tre Gocce d'Oro – Grandi Mieli d'Italia – Premio “Giulio Piana”.

in un contesto nazionale con molti più campioni (e magari da zone maggiormente vocate per quel tipo di miele). Se poi anche ci fossero gli stessi partecipanti delle stesse zone, resterebbe comunque una piccola parte di aleatorietà che porta ogni gara a essere unica, così come ogni corsa su 100 metri non darà esattamente gli stessi risultati ogni volta, anche se i primi posti sono spesso degli stessi atleti. Molto più frequenti delle richieste di chiarimenti rivolte direttamente a me, come responsabile tecnico del concorso, sono state le critiche tese a screditare e le accuse di parzialità che non mi sono state fatte direttamente, ma nelle maniere più diverse e ugualmente scorrette (chiacchiere alle spalle, lettere anonime e

poi, con il passare del tempo e l'evolvere della tecnologia, social network e mail anonime, da account creati appositamente). A quanti si trovano nella posizione di responsabile di un concorso consiglio di organizzare sempre tutto nella maniera più rigorosa possibile, in modo da poter sempre rispondere a ogni osservazione e critica con dati di fatto. A chi invece ha partecipato a un concorso e non è contento del risultato conseguito, suggerisco di farsi avanti con i responsabili del concorso stesso per chiedere spiegazioni. Se il concorso è serio avrà una spiegazione plausibile o in presenza di un errore che l'avesse ingiustamente penalizzato, riceverà, perlomeno, le dovute scuse. Il consiglio principale che mi sento di rivol-

gere è di seguire un corso sulla qualità e sull'analisi sensoriale del miele, che gli permetterà di capire meglio i meccanismi del concorso e soprattutto di diventare lui stesso giudice del proprio prodotto!

¹ DECRETO 16 dicembre 2010: Disciplina dei concorsi enologici, in applicazione dell'articolo 21, comma 3, del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61 (Gazzetta Ufficiale n. 28 del 4 febbraio 2011).

² http://api.entecra.it/immagini/AS_disciplinare.pdf

³ http://api.entecra.it/immagini/concorsi_seminari_2014.pdf

⁴ <http://ita.calameo.com/read/002493353bf78e061e8d2>

narrativa



apistica



a cura di **Ambasciatori dei Miele**

L'Ape Maia

Waldemar Bonsels, KAPPA EDIZIONI www.kappaedizioni.it



L'Ape Maia ha 102 anni. Chi non la conosce? Nel 1975 viene disegnata in Giappone la prima serie, replicata in Italia dal 1980. Gli episodi prendono spunto da due romanzi di Waldemar Bonsels: "L'Ape Maia e le sue avventure" e "Il popolo del cielo", pubblicati rispettivamente nel 1912 e nel 1915. L'Ape Maia è uno dei pochi testi di Bonsels a salvarsi dai roghi dei libri del 1933 a Berlino. Sui rapporti dell'autore con il regime nazista ci sono note storiche contrastanti, tanto è vero che, se inizialmente viene osteggiato, torna poi in auge in Germania. E' un romanzo a due piani di lettura: uno per bambini, la storia dell'ape ribelle, e l'altro, quello più inaspettato e interessante, per adulti. Facendo un po' di ricerca noto discrepanze di critica, si dice che questo romanzo fosse diffuso fra le truppe tedesche per alleviare la noia della vita di trincea, con le scene finali della lotta fra api e calabroni descritte con enfasi "guerrafondaia", oppure che sia una critica alla omologazione borghese. Quello che posso dire è che nella storia ad ogni capitolo si incontrano davvero tanti spunti critici che ovviamente ognuno potrà interpretare a seconda delle proprie sensibilità.

Maia è anticonformista. Nasce e già rifiuta la prima imposizione, cioè "imitare gli altri in ogni cosa che pensa e che fa" e si rifiuta di raccogliere miele per la "collettività". Quindi chiede e ottiene un permesso speciale per poter vivere nel giardino. Il suo scopo principale, fin da subito, è la ricerca della vera natura dell'uomo, uomo che dall'alveare le viene descritto buono e con il quale il popolo delle api ha un accordo: miele in cambio di cure. Da ogni insetto che incontrerà nel giardino Maia riceverà un insegnamento di vita e una personale visione dell'uomo. Vivrà così a contatto di insetti diversi da lei, temendoli o apprezzandoli per le loro diverse inclinazioni naturali. Imparerà così a prendere le distanze dal Ragno Tecla, se non vuol restare appiccicata alla sua tela; a non fermarsi alle apparenze, come le insegnerà la Mosca Puck. O che, come dice lo scarabeo stercorario, contro il destino non si può fare nulla. Riuscirà a intravedere l'amore presente in un aggressivo calabrone. Poi tanti altri personaggi ed esperienze che la renderanno sempre più saggia e determinata. Incontrerà anche un animale molto speciale che, dopo tanta ricerca e pareri ricevuti, finalmente le mostrerà la vera essenza dell'uomo.

L'epilogo è quello che conosciamo, riportato anche nella serie animata: il ritorno di Maia all'alveare per aiutare il Popolo delle Api avvertendolo dell'imminente attacco dei calabroni. Anche qui gli spunti di riflessione non mancano, a tratti più espliciti e a tratti forse più nascosti, come l'accento all'amicizia fra il calabrone più anziano e la Regina, entrambe a capo dei due regni in lotta.

Maia tornerà dal giardino arricchita di confronti "umani" e di esperienze, che potrà raccontare alle generazioni future.

[Alessandra Giovannini]