

# Ambasciatori dei mieli

di Lucia Piana

## Piccola storia dell'Albo



L'albo nazionale degli esperti e delle esperte in analisi sensoriale del miele nel racconto di chi l'ha vissuto fin dall'inizio e continua ad accompagnarlo con assiduità.



Spesso, quando si parla dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele con persone di altri settori, stupisce che l'Italia sia l'unico paese al mondo in cui esista una tale struttura. Siamo abituati ad arrivare sempre secondi, se non ultimi, in molti settori e quindi non ci si capacita che invece, in questo campo, siamo i primi al mondo. O, perlomeno, gli unici. Perché? A me piace raccontare che è merito (o colpa?) degli ex-allievi di Michel Gonnet, il ricercatore francese considerato il padre dell'analisi sensoriale del miele, che, una volta seguiti i suoi corsi, si sono federati con l'obiettivo di mettere a frutto quanto appreso, di far crescere la tecnica, di diffonderla e standardizzarla. Stiamo parlando della fine degli anni '80 e i protagonisti di questa storia erano persone che si erano formate con Gonnet, rappresentanti di associazioni di produttori, dirigenti e tecnici di enti di ricerca e responsabili di concorsi, anzi dell'unico concorso nazionale che già all'epoca si

teneva, quello di Castel San Pietro Terme. La prima riunione in cui l'idea dell'Albo ha cominciato a prendere forma si tenne nel settembre 1987, in occasione della seduta di degustazione della 7° edizione dell'allora concorso "Giulio Piana". A quella riunione furono invitati, oltre a Michel Gonnet, anche alcuni altri specialisti europei di miele, in particolare Gunther Vorwohl e Stefan Bogdanov, nomi che forse oggi non tutti ricordano, ma che sono stati tra i più prolifici ricercatori europei rispettivamente in melissopalinoologia e composizione del miele. Da quel piccolo nucleo nacque un gruppo di lavoro volontario che ancora oggi coordina la ricerca sui prodotti delle api, la International Honey Commission (<http://www.ihc-platform.net>) e l'idea dei due albi italiani, quello degli esperti in analisi sensoriale del miele e quello degli esperti in melissopalinoologia. La persona che più era convinta dell'utilità di tali gruppi di lavoro ai fini della crescita delle rispettive tecniche e

che ha lavorato alla loro costituzione e istituzionalizzazione è stata Livia Persano Oddo, l'allora direttrice della Sezione di Apicoltura di Roma dell'Istituto Sperimentale di Zoologia Agraria (ISZA), le cui funzioni sono state poi assorbite dall'attuale CREA-API, decretando nel contempo lo scioglimento della sezione di Roma dell'IZSA. Già l'anno successivo, il gruppo di lavoro cominciò a selezionare le persone da iscrivere nell'elenco degli esperti. In un primo momento si preferì regolare l'accesso all'Albo attraverso un esame, visto che gli aspiranti assaggiatori potevano aver seguito i corsi di Gonnet anche molti anni prima o potevano essersi formati attraverso attività di assaggio indipendente dai corsi. Dopo alcuni anni di questo sistema, si passò a un sistema simile all'attuale, con due corsi obbligatori, il primo identico, per programmi, all'attuale corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele e un corso/esame di cinque giorni, simile alla somma degli attuali due



corsi di perfezionamento. In quegli anni l'Albo era solo un gruppo di lavoro non meglio definito, senza una definizione giuridica, retto da un Comitato di Gestione autonomatosi e un Comitato Tecnico, che svolgeva gli esami e definiva i contenuti di tipo tecnico, nominato dal Comitato di Gestione. La segreteria fu tenuta in un primo momento dalla Sezione di Roma dell'IZSA e poi, dal 1991, dall'Istituto Nazionale di Apicoltura di Bologna. Dal punto di vista economico, l'Albo non aveva dotazioni finanziarie e le attività venivano svolte a titolo volontario o finan-

ziate nell'ambito dei rispettivi enti di appartenenza. L'autorevolezza del gruppo di lavoro, a quei tempi, non fu mai messa in discussione, visto che nel comitato di gestione erano rappresentate tutte le associazioni e tutti i soggetti tecnici che operavano in campo apistico. Restava però il problema di come trasformare il gruppo di lavoro in un soggetto giuridico. La prima proposta dello stesso ministero fu quello della costituzione di un'associazione, che vide però l'opposizione di una delle associazioni che faceva parte del comitato di gestione, che temeva una possibi-

le concorrenza e sovrapposizione dei ruoli. Pur pienamente operativo, l'Albo rimase nel limbo della non esistenza fino al 1999, quando, viene istituito con un decreto ministeriale che modificava il precedente decreto di istituzione dell'Albo Nazionale degli Allevatori di Api Regine. Questo il testo che istituiva gli albi: *Per la valutazione delle produzioni ottenute a seguito dell'applicazione di programmi di miglioramento genetico ci si avvale di esperti in Analisi Sensoriale del Miele e di esperti in Analisi Melissopalnologica, iscritti in Albi regolati da appositi Disciplinari, approvati dal Ministero per le Politiche Agricole* (articolo 14, punto 1, D.M. Decreto Ministeriale n. 21547 del 28 maggio 1999). Per quanto privo di qualsiasi motivazione tecnica e logica, questo è il testo che ha consentito agli Albi di nascere, esistere ed operare per i successivi ormai quasi 4 lustri. L'Albo è gestito attraverso un Comitato di Gestione, nominato dal MiPAAF e dal CREA-API e un Ufficio Centrale, coincidente con il CREA-API.

## A cosa serve l'Albo?

Riporto dal disciplinare dell'Albo: *“L'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele rappresenta lo strumento per assicurare la validità delle valutazioni qualitative e dei pareri sull'origine botanica del miele emessi attraverso l'analisi sensoriale. L'Albo garantisce una base professionale adeguata ed uniforme degli iscritti e la loro qualificazione a far parte dei gruppi di assaggio”*. In realtà nella formulazione del ruolo dell'esperto manca un pezzo importante, quello della modalità con la quale l'esperto assaggia i mieli. Oggi infatti sappiamo che per la qualità del giudizio sensoriale è sì importante la selezione e l'addestramento dell'assaggiatore, ma ancora di più, le modalità con le quali l'assaggiatore lavora, cioè l'organizzazione della prova sensoriale. L'analisi sensoriale di oggi non è fatta da singoli esperti, ma da gruppi d'assaggio (panel) che danno risposte attendibili e ripetibili come risultato di un insieme di fattori. Questo enunciato monco è figlio dell'età dell'Albo, che è stato immaginato ormai trent'anni fa, quando il mondo dell'assaggio era ancora imperniato sulla figura dell'esperto e non sui moderni gruppi di assaggio. Ma che si parli di esperti o di panel, ci immaginiamo che gli esperti in analisi sensoriale del miele trovino lavoro nell'ambito dei laboratori di controllo del miele, privati o pubblici e

che a loro sia affidato il compito delle valutazioni professionali sulla qualità sensoriale del miele. In realtà solo una piccolissima parte degli iscritti è inserito in un contesto professionale; nella maggior parte dei casi gli iscritti all'Albo sono dei volontari attivi nell'ambito della promozione del miele. Quindi l'Albo era stato immaginato per migliorare la qualità delle valutazioni sensoriali di tipo professionale, ma in questi trent'anni è servito soprattutto per promuovere il miele di qualità. L'Albo fa da stimolo a che molti apicoltori seguano la formazione in analisi sensoriale del miele e, se sono solo alcune centinaia ad aver sostenuto l'esame ed essere iscritti all'Albo, sono comunque migliaia gli apicoltori (e i consumatori) che hanno seguito i corsi di introduzione. E ogni apicoltore che ha seguito un corso si fa potenzialmente promotore della qualità del miele con i propri clienti. Quindi l'Albo è servito enormemente, in questi trent'anni, a diffondere la cultura del miele. La diffusione dei mieli uniflorali sul nostro mercato ne è un esempio, come anche la rarità dei difetti organolettici, che sono invece ancora molto diffusi all'interno di mercati che ci sembrano apparentemente altrettanto evoluti, come per esempio quello francese.

## Quale futuro per l'Albo?

La mia opinione è che l'Albo vada salvaguardato, per i notevoli risultati che ha consentito di ottenere in questi trent'anni e potenziato per poter raggiungere gli scopi istituzionali. Ma va anche profondamente riformato, sia dal punto di vista tecnico sia dal punto di vista amministrativo e gestionale. Per quello che riguarda gli aspetti tecnici, il compito di "assicurare la validità delle valutazioni qualitative e dei pareri sull'origine botanica del miele emessi attraverso l'analisi sensoriale" può essere raggiunto solo con una profonda

modernizzazione delle norme tecniche e la professionalizzazione degli iscritti. Per quello che riguarda la parte gestionale, l'Albo dovrebbe acquisire uno stato giuridico che consenta agli iscritti di gestirlo direttamente, democraticamente e autonomamente, anche se sotto il controllo del ministero, sul modello degli ordini professionali. Mi sembra l'evoluzione più opportuna e più logica, per mantenere i risultati ottenuti e continuare nel perseguimento degli obiettivi iniziali.●

### *Piccola storia di un'assaggiatrice entusiasta, come la scoperta dei sapori mi ha cambiato la vita*

*Le api sono state un amore esclusivo del mio compagno per molti anni. Io avevo paura, mi occupavo di altre cose, dell'orto, delle piantine in serra, delle capre e del formaggio. Ho provato per qualche anno l'artigianato artistico, bigiotteria e mosaici, ma non c'è molto margine e anche in questo settore l'import cinese, come rischia di fare nel mercato del miele, ha spazzato via il mio banco e quello di molti colleghi. Poi pian piano, a forza di sentirne parlare (ah quanto!) e iniziando a occuparmi della segreteria dell'Associazione Ligure Produttori Apistici Miele sono stata assorbita a tempo pieno dalle api e da tutto quello che ronzava intorno. Il 2011 è stata una buona annata per il miele, le nostre api stavano crescendo e mi sono ritrovata a dover smielare i raccolti da sola. Ho lavorato con calma, assaggiando e valutando ogni telaino, ricordo che divisi il raccolto primaverile in 3 fusti (acacia, acacia/erica ed erica) e in effetti fu facile, bastava guardare i telaini, chiari, misti e rossi. D'estate il lavoro di cernita si complicò non poco, se non sbaglio riuscii a dividere dal castagno 3 diversi millefiori. Ogni tanto Martino faceva capolino sulla porta e mi dava della pazza, ma credo che in fondo fosse contento di vedere che finalmente partecipavo con impegno e passione all'attività apistica.*

*Durante il periodo natalizio trovai un corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele, che Martino aveva già seguito nel 2007 e al quale, non ricordo perché, non avevo avuto voglia di partecipare, al CRA a Bologna che sarebbe iniziato di lì a poco: nel giro di niente mi ritrovai iscritta e in partenza.*

*Ancora adesso "accuso" i miei insegnanti di allora, Sergio Massi, Gian Luigi Marcazzan, Roberto Colombo e Raffaele dall'Olio di aver creato un mostro... niente è stato più come prima, a iniziare dal fatto che ho definitivamente perso la voglia di fumare (erano almeno un paio d'anni che continuavo a smettere) e ho iniziato a porre molta più attenzione al mondo olfattivo che mi circonda. Amo già "Il profumo" di Suskind, ma mi resi conto di non aver in realtà compreso cosa significhi avere a disposizione una biblioteca interna di odori, quella di Grenouille immensa, la mia limitata, ma in continua evoluzione e ampliamento.*

*Nel settembre del 2012 ho seguito il corso di primo livello, l'intermedio, con Lucia Piana, che avevo già incrociato qualche anno prima a un seminario e lì ci fu un'altra illuminazione e nuova determinazione, a marzo sostenni l'esame (in realtà passato di*

*misura) e fui iscritta all'Albo con la tessera n° 451. Da quel primo corso ho cercato di non perdere un seminario (quelli di Piacenza dell'Albo e di AMi) e quelli svolti nelle vicinanze; dopo l'iscrizione all'Albo ho partecipato come giudice a quanti più concorsi mi è stato possibile; mi procuro i mieli, incontrando eccellenze e cantonate e mi alleno. Non penso di essere particolarmente dotata o di essere un mostro di bravura, ma continuo ad avere curiosità, voglia, costanza e passione.*

*Da qualche anno, dopo un battesimo del fuoco con un microcorso allo stand AMi di Piacenza e ore di assaggi al banco dell'honey bar (una selezione di mieli, dai più insoliti a quelli comuni a disposizione sul banco per assaggi al volo durante le fiere, in cui si risponde a 100 domande contemporaneamente, facendo attenzione al cambio cucchiaino), ho iniziato a tenere mini corsi di assaggio in associazione e per il pubblico (Spazio Emergency, Music for Peace, Biodomenica, e altri eventi e fiere). Inoltre è nata una bella collaborazione con un locale a tema "The honey bar" di cui mi sento un po' madrina e da circa un anno mi sono lanciata, con slancio e sprezzo del pericolo, nel percorso per diventare a mia volta docente dell'Albo. Stiamo costruendo un gruppo di assaggio tra iscritti e coloro che negli anni seguono i corsi, per tenerci in allenamento e crescere insieme. Le mie attività sono sempre svolte in collaborazione con AMi, Ambasciatori dei Mieli, che durante il percorso e dopo l'iscrizione all'Albo è stata la "casa" dove grazie al fermento palpabile che si avverte e alle molteplici iniziative sono potuta crescere in competenze e contatti.*

*Credo che anche gli apicoltori associati stiano godendo delle competenze che gli iscritti all'Albo e gli Ambasciatori mettono a disposizione, a parte qualche errore di inesperienza, soprattutto eccesso di fumo e umidità, vedo crescere l'attenzione che viene dedicata al prodotto oltretutto alla cura delle api.*

*Non sto diventando ricca, la maggior parte delle attività si svolgono in volontariato, ma sto incontrando tante persone a cui vedo gli occhi brillare nello scoprire nuovi gusti e nuovi mieli, persone curiose che accavallano le domande sulle api a quelle sui mieli, sul propoli, sulla vita dell'alveare, sui raccolti e sul nomadismo tanta è la voglia di scoprire questo affascinante universo entomologico che in Italia, non mi stancherò mai di dirlo, come tanti altri spunti scientifici viene troppo spesso trascurato dalla cultura più diffusa.*

di Laura Capini

### ► Come si diventa assaggiatore di miele?

“Come si diventa assaggiatori?” è un quesito che viene spesso posto, proviamo a rispondere brevemente ad alcune delle domande più frequenti.

### ► Cos'è l'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele?

In Italia esiste un elenco ufficiale, istituito con decreto del Ministero dell'Agricoltura, delle persone esperte nella valutazione del miele attraverso l'assaggio (Albo nazionale degli esperti in analisi sensoriale del miele). Citiamo dal disciplinare quali sono i compiti dell'Albo: “L'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele rappresenta lo strumento per assicurare la validità delle valutazioni qualitative e dei pareri sull'origine botanica del miele emessi attraverso l'analisi sensoriale. L'Albo garantisce una base professionale adeguata e uniforme degli iscritti e la loro qualificazione a far parte dei gruppi di assaggio”. Per iscriversi a tale Albo occorre seguire un percorso formativo e selettivo costituito da tre diversi corsi. Le informazioni sull'Albo e il dettaglio della struttura dei corsi è visibile nel Disciplinare visibile sul nuovo sito dell'Albo: <http://www.albomiele.it/index.php/albo/disciplinare/>.

### ► Quanto durano e che contenuti hanno i corsi?

Il **primo corso** ha durata di almeno 28 ore e ha come contenuti la teoria dell'analisi sensoriale, informazioni sul miele (origine, composizione, tecnologia, legislazione, criteri di qualità) e permette di acquisire una prima esperienza pratica sulle modalità di assaggio del miele, sul vocabolario dell'assaggio, sui riferimenti olfattivi e gustativi dei principali tipi di miele uniflorale e sui difetti. Indipendentemente dall'interesse a diventare assaggiatore, questo corso può essere utile a chiunque interessato al mondo del miele, in particolare ai produttori, come strumento per conoscere, valutare e valorizzare il proprio miele.

Il **secondo corso** ha durata di almeno 21 ore ed è essenzialmente di tipo pratico, in quanto è pensato per permettere al corsista di consolidare e affinare la propria esperienza sensoriale sul miele.

Il **terzo corso** ha durata di almeno 21 ore ed è destinato alla selezione delle persone da iscrivere all'Albo (Corso-esame). È costituito essenzialmente da prove pratiche, simili a quelle del corso precedente, che vengono però usate per la valutazione del candidato assaggiatore. Tra il primo e il secondo corso devono trascorrere almeno 3 mesi e tra il secondo e il terzo almeno 4 mesi. Non è previsto invece un tempo massimo, quindi il titolo acquisito rimane valido per accedere al livello successivo per sempre. Nel primo e nel secondo corso non ci sono esami di profitto, ma è obbligatoria la frequenza per almeno il 75% della durata.

### ► Chi li organizza?

I corsi vengono in genere organizzati da soggetti interessati al tema, in particolare associazioni di produttori apistici ed enti operanti nell'ambito della formazione tecnica in agricoltura. Per essere validi ai fini del percorso che porta all'iscrizione all'Albo, i corsi devono essere organizzati secondo un programma standard stabilito nel regolamento dell'Albo e tenuti da docenti autorizzati. Ogni corso deve essere preventivamente autorizzato dall'Albo stesso. Il terzo corso (Corso-esame), essendo finalizzato all'iscrizione all'Albo, viene in genere organizzato dallo stesso Ente gestore dell'Albo (CREA-API di Bologna).

### ► Quanto costano?

Il costo è variabile in funzione dell'organizzatore e delle risorse alle quali può attingere, quindi non sempre viene interamente pagato dal corsista. Si possono quindi trovare corsi gratuiti, almeno per i soci all'associazione che organizza, corsi per i quali viene richiesto un contributo alle spese di 50 – 100 euro, corsi che sono interamente pagati dai corsisti (150 – 250 euro per partecipante).

### ► Dove trovare l'informazione?

Visto che gli organizzatori sono diversi, non sempre si riesce ad avere una visione d'insieme del calendario dei corsi previsti. Nel nostro sito (<http://www.ambasciatorimiele.it>) cerchiamo di dare l'informazione relativa a tutti i corsi dei quali siamo a conoscenza, anche quando non siamo coinvolti nell'organizzazione, per favorire la diffusione della tecnica. Ugualmente l'Albo riporta tutti i corsi per cui sia stato richiesto il riconoscimento: <http://www.albomiele.it/index.php/attivita/>. È possibile richiedere di essere informati via mail dei corsi che organizziamo, inviando una mail di richiesta all'indirizzo [segreteria@ambasciatorimiele.it](mailto:segreteria@ambasciatorimiele.it).

### ► Che obblighi comporta iscriversi all'Albo?

L'iscrizione all'Albo prevede una quota annuale, attualmente di 35 €. È inoltre obbligatorio svolgere, almeno una volta all'anno, una attività di allenamento riconosciuta dall'Albo (in particolare seminario di aggiornamento o partecipazione come giudice in un concorso), pena l'esclusione. Entro tre anni dall'eventuale inadempienza è possibile richiedere la riammissione all'Albo, secondo le modalità descritte (<http://www.albomiele.it/index.php/albo/modalita-di-riammissione-allalbo/>).

L'iscritto è tenuto a seguire il codice di comportamento e le norme tecniche indicate nel disciplinare ed è fatto divieto di utilizzare il titolo per pubblicità commerciale.

## Le api nei libri e al cinema

### IL REGNO DELLE API

illustrato da Piotr Socha

Vi segnaliamo questo meraviglioso libro, presente anche sul sito di AMI (<https://goo.gl/610Rh8>).

Tra il divulgativo e il narrativo, tra il didattico e il dimostrativo è un bellissimo mix di disegni ironici e testi precisi ma semplici, tutto racchiuso in XXXVI tavole.

Ogni tavola tratta un argomento illustrato in maniera scanzonata con al piede un testo solo all'apparenza breve e in secondo piano, in sostanza invece risulta essere un sunto molto mirato e preciso di tantissimi aspetti legati al mondo dell'apicoltura.



a cura di



“Le api e i dinosauri” “Fantasia nelle arnie” “Apicoltura forestale” “Apicoltura urbana e hotel per insetti utili” “Gli animali impollinatori” “Napoleone e Giuseppina” “Gli dei dell'olimpio” Questi sono solo alcuni dei titoli delle tavole. Il tutto integrato da quattro pagine di curiosità. Copertina cartonata, grande formato, illustrazioni meravigliose, testo preciso, insomma, è un libro da regalare o da tenere in libreria anche se non si è più piccini.

di Alessandra Giovannini