

# Ambasciatori dei mieli

di Emily Mallaby

## A caccia di... gruppi d'assaggio!



I Gruppi di Assaggio di Miele sono presenti su tutto il territorio nazionale, nascono e si diffondono come piante spontanee, spesso in ambienti urbani, su terreni fertili e curiosi. Con sviluppo e visibilità diversa, a portamento sia arboreo che erbaceo, comprendono molte specie e sanno adattarsi al territorio in cui si trovano, presentando spesso caratteristiche diverse; se coltivati sono generalmente perenni.

Possono fiorire tutto l'anno, specie in occasione dei concorsi.

Riescono ad essere localmente importanti grazie al potenziale mellifago, molto buono.

Ma dove e come trovarli?



*Dopo i corsi l'esigenza è comune: cosa assaggiare e con chi confrontarsi?*

**S**e l'analisi sensoriale è la scienza adottata per valutare gli attributi organolettici di un prodotto mediante i sensi (definizione ISO 5492), in accezione moderna, come vera e propria disciplina scientifica è formata da principi, tecniche e metodologie. In un panel test si lavora singolarmente e in modo indipendente, ognuno con le proprie competenze, background, dotazioni, ma con l'obiettivo di arrivare ad un risultato di gruppo che sia invece il più possibile oggettivo, rappresentativo e condiviso. Si fa uso della statistica e della legge dei grandi numeri, c'è bisogno di molti assaggiatori perché il giudizio possa avere un valore e riesca a rappresentare la qualità di un prodotto indipendentemente dal giudizio del singolo.

Come accade nella magia di un alveare dove il risultato è unico e il successo è di tutti, ma l'eterogeneità, le differenze e la specializzazione sono elementi fondamentali.

Facendo un passo indietro e tornando al singolo assaggiatore, nel nostro caso di miele naturalmente, non solo lui serve al gruppo ma è il gruppo ad essere una sua necessità.

Quasi tutti gli assaggiatori e certamente i più appassionati sentono la voglia e l'esigenza di continuare a cercare, guardare, annusare e mangiare miele. Raggiunto il traguardo, quando il miele incontra la bocca, l'assaggiatore non può prescindere dall'analisi sen-



soriale: sentire, analizzare, descrivere, farsi un'opinione critica e confrontare il prodotto che ha davanti. Come abbiamo imparato a fare ai corsi, alle degustazioni, ai concorsi, agli aggiornamenti, il bisogno diventa a quel punto quello di parlare di miele.

Ed è qui che le nostre golose riflessioni si infrangono e ci guardiamo attorno smarriti: abbiamo bisogno di condividere, confrontare... ma con chi confrontarci?!

Che l'esigenza di assaggiare insieme sia reale e stringente è testimoniato proprio dalla presenza, su tutto il territorio nazionale, di numerosi Gruppi di Assaggiatori di Miele.

Per dare impulso al Gruppo di Assaggiatori di Miele Toscana - GrAMTo-

scana, ho deciso di partire proprio da una piccola ricerca su questi gruppi, quelli già esistenti e in attività in altre regioni.

Inizialmente non sapevo bene che cosa cercare, così ho lasciato che fossero i referenti che avevo contattato a raccontare la loro esperienza e ho trovato un mondo pieno di potenzialità, risorse e passione.

Che cosa sono e che cosa fanno i gruppi di assaggio? Hanno nomi e forme costitutive diversi, possono essere più o meno formali e istituzionalizzati; talvolta hanno stretti requisiti di accesso, come essere già iscritti all'Albo, altre volte sono più inclusivi, per esempio è sufficiente il corso di introduzione; la partecipazione attiva



Campioni preparati per un incontro

Non solo miele, ci sono gruppi che dedicano incontri anche ad altri alimenti: formaggi, olio, vino, grappa



alla seduta di assaggio diventa allora motivo di affiancamento e esercitazione in vista del percorso di iscrizione all'Albo. I gruppi si autogestiscono e auto-organizzano sul territorio, spesso si auto-finanziano. Hanno un referente che si occupa della logistica della seduta di assaggio e della preparazione dei campioni; gli iscritti al gruppo sono molti ma a causa di impegni e distanze l'effettiva partecipazione agli incontri si riduce; talvolta i gruppi hanno uno stretto rapporto con le associazioni apistiche locali, altre volte rivendicano la loro indipendenza. La maggior parte degli assaggiatori si ritrova una volta al mese o periodicamente, alcuni sono legati a concorsi regionali e quindi anche alla cadenza del concorso. Utilizzano metodologie simili, si rifanno al disciplinare tecnico dell'Albo Nazionale Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. Alcuni, hic et nunc, preferiscono concentrare energie sul miele e sui sensi; altri, scripta manent, cercano di produrre anche una memoria, un commento informa-

le da dare al produttore o una serie di descrizioni che riescano, come tessere di un puzzle, a ricreare il profilo del miele regionale. Capita che i gruppi si confrontino con analisi di laboratorio, fisico-chimiche e polliniche. Talvolta comprano i mieli, talvolta li ricevono dalle associazioni, dai produttori o per i concorsi. Quelli più formali hanno sedi istituzionali che ospitano le sedute di assaggio, i gruppi più informali si incontrano in luoghi poco più che casalinghi. E ancora: talvolta sono itineranti, talvolta stanziali.

In sintesi i Gruppi di Assaggiatori di Miele sono simili ma diversi perché declinati allo specifico contesto sociale e territoriale in cui si trovano. In comune hanno lo stesso obiettivo ma mi sono accorta che hanno anche la stessa difficoltà: nelle relazioni istituzionali, nella gestione delle sedute di assaggio e delle finanze, nella reperibilità dei mieli, nella ricerca di visibilità e credibilità, talvolta si sentono stanchi.

In seno ad Ambasciatori dei Mieli, in un'ottica aderente alle sue finalità di

Gruppi di Assaggio, indipendentemente dalla loro adesione ad Ami.

Il primo semplice passo sarà quindi quello di presentarsi: un censimento dei gruppi e la creazione di una rete di contatti condivisa. Ami si offrirà quindi da una parte di pubblicizzare e dare visibilità ai gruppi esistenti in modo che possano raggiungere in modo capillare il territorio, dall'altra parte di aiutare un assaggiatore solo a trovare in modo più semplice il contatto di un gruppo già formato.

Fatto il primo passo le idee che bollono in pentola sono moltissime: scambio di mieli, di opinioni, di analisi sensoriale e di laboratorio; perché no anche qualche scambio culturale tra assaggiatori. Le proposte possono essere molte, nell'ottica che l'eterogeneità nazionale sia sempre e comunque una ricchezza da mantenere e da stimolare ma anche con in testa l'idea del superorganismo: l'unione fa la forza e le esigenze del singolo potrebbero essere esigenze comuni, risolvibili con soluzioni comuni.

Se sei il referente di un gruppo di assaggio e ti interessa partecipare scrivi a: [segreteriaacr@ambasciatorimieli.it](mailto:segreteriaacr@ambasciatorimieli.it) Se sei un curioso assaggiatore tieni d'occhio il sito Ami, dove presto troverai delle indicazioni utili per partecipare al gruppo di assaggio più vicino a te.

Buon miele a tutte e a tutti. ●

diffusione dell'analisi sensoriale, sostegno degli assaggiatori e valorizzazione dei mieli, è così nata l'idea di riuscire a creare, attraverso i referenti, una rete nazionale dei



Gruppo di Assaggio Puglia