

Ambasciatori dei mieli

di Alessandra Giovannini

Due anni di Ami nel GIA, collaborare è importante



ambasciatori dei mieli



"Non c'è uomo che non sappia bere o mangiare, ma sono pochi in grado di capire che cosa abbia sapore"

Confucio (479 a. C.), dal sito O.N.A.S.



Il "GIA" Gruppo Italiano Assaggiatori è moltiplicatore di conoscenza e diffusione del buon cibo, miele compreso

GIA[®]
Gruppo Italiano Assaggiatori

È un meccanismo condiviso fra tutti i gruppi sociali, più o meno accomunati da una passione o un interesse: ad un certo punto la percezione è di raccontarla sempre fra le stesse persone. Questo meccanismo ci porta ad una percezione distorta della realtà, crediamo che a tutti piaccia il miele, che tutti sappiano come si produce o cosa è un'ape. Poi usciamo dalla bolla, dalla cerchia di persone affini che ci circondano, reali o virtuali non importa, che condividono le nostre passioni e i nostri tormenti, e ci accorgiamo del *buio oltre la siepe*, permettetemi questa citazione un po' impropria. Il mondo apistico a confronto con altri settori è un piccolo mondo, di conseguenza si può intuire la vastità dei "non apicoltori", di chi non conosce nulla di api e di miele che potrebbe e dovrebbe essere raggiunto dalle nostre informazioni.

Ami, attraverso attività organizzate direttamente o dai propri soci, cerca di fare da ponte fra apicoltori e consumatori, in modo da diffondere le conoscenze del mondo apistico e del miele, di scavalcare quella siepe fra

due mondi diversi ma indispensabili uno all'altro. Nei confronti degli apicoltori, attraverso corsi di analisi sensoriale o incontri monografici, si cerca di fornire gli strumenti conoscitivi e di comunicazione del prodotto, che poi ciascuno utilizza a seconda delle proprie esigenze. La conoscenza, la diffusione, la promozione della propria attività passa attraverso la consapevolezza del prodotto; veicolare prodotti genuini accompagnati da informazioni corrette è la base imprescindibile dalla quale partire. Sull'altro fronte, quello dei consumatori, sempre alla ricerca di risposte su un prodotto che affascina,

i soci Ami sono impegnati in incontri, degustazioni, serate a tema. L'obiettivo è raggiungere ciascun consumatore per spiegare varietà e bellezza dei mieli, dei loro profumi e degli aromi, dei territori di provenienza. Si risponde alle domande curiose, si danno informazioni corrette sulla conservazione e sulla cristallizzazione, sull'uso del miele, si spera di invogliare a tenere in dispensa più di un tipo di miele a seconda degli utilizzi, proprio come si fa con altri alimenti. Il miele resta un alimento dall'aura magica e salutare ma dovrebbe essere consumato sempre, al pari del saccarosio, o meglio al posto



I rappresentanti delle associazioni del GIA si presentano ad Apimell



Birra al miele



Riunione 2018 a Fossano, menù dedicato alla birra

del saccarosio, non solo quando si è raffreddati o influenzati.

Esiste poi un terzo fronte, un soggetto molto attivo che può aiutare il miele a farsi conoscere: il grande mondo degli assaggiatori di altri alimenti, gli appassionati di formaggi, birre, ecc... ecc...

Un esercito che non si sazia mai di un alimento specifico, che cerca, trova, assaggia e diffonde, proprio come accade fra gli appassionati di miele. Quanto sarebbe bello che il miele venisse scoperto da tutte queste persone attente, sempre pronte a condividere la filosofia e la conoscenza del buon cibo?

È proprio con questo spirito che un paio d'anni fa Ami ha preso volentieri posto al tavolo del GIA, cioè il Gruppo Italiano Assaggiatori, per rappresentare il miele, tavolo condiviso con gli assaggiatori di birra, formaggi, salumi, grappe, frutta, aceto balsamico tradizionale di Modena. GIA è un progetto, diventato associazione vera e propria, con capofila Onas, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Salumi. Le altre associazioni del gruppo, oltre a Onas e Ami, sono: Aed Abtm (Associazione Esperti Degustatori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena), Anag

(Associazione Assaggiatori di Grappa e Acquaviti), Onab (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Birra), Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio), OnaFruT (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Frutta).

Nel 2019 ad Apimell c'è stata la presentazione ufficiale al mondo apistico del nuovo gruppo GIA, rinnovato con l'ingresso di Ami e Onab, tramite una serie di laboratori di assaggio condivisi, dove ovviamente per l'occasione il miele era sempre presente: miele con frutta e acquaviti, miele con formaggi e salumi, miele in sfida con l'aceto balsamico tradizionale di Modena per condire con una nota dolce, birre al miele.

Anche nelle prossime edizioni di Apimell rinnoveremo l'invito alle associazioni GIA, in modo da proporvi momenti di assaggio sempre nuovi e stimolanti.

Il principale obiettivo del GIA è la realizzazione di iniziative comuni o condivise con lo scopo di promuovere le produzioni agroalimentari e le relative tecniche di assaggio.

In questi due anni ci sono state alcune occasioni di condivisione e diffusione. Uno dei momenti conviviali che ricordo con particolare piacere è stato l'invito a organizzare una cena al miele da parte degli esperti degustatori di Abtm (per gli amici detti "Balsamic Boys"), 120 coperti quindi 120 persone alle quali poter parlare di profumi e sapori e di uso quotidiano del miele, una bellissi-

ma occasione. I partecipanti sono stati sommersi da un'ondata dolce, ma non stucchevole: risotto zafferano e miele di colza, salumi e formaggi accompagnati da mieli diversi, tre piccole panne cotte accompagnate da altrettanti monoflora.

Un'altra occasione di diffusione è stata il convegno organizzato in occasione del ventennale di Onaf: Ami, assieme alle altre associazioni del GIA, si è presentata a una platea di attenti assaggiatori di salumi. So di per certo che qualcuno di loro si è già appassionato inesorabilmente al miele.

E poi altre piccole grandi occasioni, assaggi condivisi con OnaFruT, una degustazione di idromele, honey bar e assaggi-studio con Onaf, tutte occasioni di sperimentazioni e crescita reciproca.

Nei piatti e nei bicchieri i vari alimenti si dividono spazio e attenzione, ma come potete intuire far parte di GIA non è divisore, bensì moltiplicatore di occasioni. Poter parlare di miele accanto ad esperti del settore di altri alimenti vuol dire portare il miele nel loro mondo, farlo conoscere a migliaia di persone che seguono birra, grappe, formaggi, frutta, salumi, aceto balsamico tradizionale di Modena.

Altra importante attività di divulgazione è stata la ristestura del testo "Assaggiatore per conoscere", nel quale ciascuna associazione presenta il proprio mondo. La piccola pubblicazione viene poi diffusa da ogni associazione.

Dopo questi pochi anni di attività col GIA posso solo confermare l'entusiasmo e la certezza che questa sia una delle strade giuste di promozione dei mieli, la collaborazione con le altre associazioni di degustatori è fondamentale, è portatrice di nuovi progetti, nuove idee, maggiore diffusione. ●



Il Presidente Ami, Massimo Carpinteri, al ventennale Onaf

Trovate le informazioni di tutte le associazioni del GIA sul sito www.gruppoitalianoassaggiatori.it