

## **PRODOTTI- Miele: tutti i passi verso la qualità**

Moderatore: Diego Pagani

**Pagani:** Il forum online relativo a questo laboratorio è risultato poco visitato. Ho avuto modo di lavorare con molti produttori, produttori convinti che il proprio miele sia il migliore e questo va bene quando rimane circoscritto in famiglia ma quando ci rapportiamo con terzi non è detto che si possa mantenere lo stesso giudizio. Queste le caratteristiche cui dobbiamo prestare attenzione: il prodotto deve corrispondere alle caratteristiche all'area di raccolta; la conservabilità del prodotto deve essere garantita grazie a standard qualitativi alti (il problema è la fermentazione); deve il miele deve essere fresco e il parametro da tenere d'occhio qui l'idrossimetilfurfurale, (HMF) pressoché assente nel miele fresco.

**Lucia Piana,** Presidente Apishare. Trenta anni come tecnico del miele e a contatto con apicoltori di tutto il mondo. D'accordo con Pagani per quanto riguarda la qualità del miele. Il miele migliore per l'apicoltore risulta essere il suo perché è quello che conosce dove il suo gusto si è affinato. Ognuno di noi ha preferenze alimentari personali e il miele lo produciamo per un consumatore terzo. Il miele con caratteristiche delicate, con odore leggero piace molto nel mondo: sono pochi quelli che preferiscono un miele forte. In ogni caso il miele va conservato nella sua naturalità. Il miele ha una sua particolarità per esempio in Italia abbiamo un miele amaro e dobbiamo cercare il consumatore che sia in grado di apprezzarlo.

**Michael Thompson,** USA Chicago Honey Co-op. (Ringrazia il moderatore per il tema e riconosce che come apicoltore non ha partecipato al forum). Il modo in cui valutiamo il nostro miele lo verificiamo nel mercato. Il nostro miele è prodotto in Illinois (Chicago) in tre regioni con tre produttori; abbiamo un miele delicato, un miele urbano di Tiglio mixato con altri tipi di miele (trifoglio). Come cooperativa Chicago Honey ci occupiamo di formazione; è una azienda che si autofinanzia e per cinque anni a malapena abbiamo resistito. Non usiamo prodotti chimici.

**Alem Abrna,** da Wukro Etiopia , regione del Tigray- Presidio miele bianco. Gestisco 250 alveari e come associazione apicoltori Salem sono a Terra Madre per portare il miele fuori dal nostro paese grazie a Conapi. Nella nostra zona produciamo da sempre miele bianco con arnie tradizionali e ultimamente con arnie moderne. Ha bisogno di essere protetto e curato da molte cose. È un'area che ha poca acqua e piante, ma riusciamo a ottenere miele con la transumanza delle arnie seguendo il clima. In questo modo ci siamo avvicinati a voi produttori di miele; il supporto di Conapi ha consentito questo e ci ha aiutato con lo smielatore. Il nostro miele prima conosciuto solo da noi oggi è conosciuto anche da voi, siamo contenti.

**Lucio Cavazzoni,** presidente Conapi. Parla dell'esperienza di apicoltori in cooperativa e dei vantaggi che offre, sono 30 anni che Conapi lavora in apicoltura. 280 apicoltori, 9 cooperative, 2 associazioni bio. Nelle confezioni prodotte oltre la tracciabilità del prodotto vi è la foto del produttore per la riconoscibilità. Ad oggi producono 1.300.000 tonnellate di miele ed è un dato in aumento. Si produce nel sud del mondo e si consuma al nord: oggi questa tendenza sta cambiando si consuma al sud. Ma è un'attività che non è attrattiva per i giovani.

Molto importante per noi è che il produttore sappia chi è il consumatore finale. Oggi il consumatore è attento alle caratteristiche: dove come e quando è stato prodotto. Il miele deve essere protetto a giusta temperatura, bisogna cooperare insieme perseguendo livelli di qualità alta. Produciamo trenta varietà di miele ma prima erano settanta varietà e ne vendiamo tre qualità.

**Hugo Valdez,** Cooperative Sin Fronteras, Messico. Siamo 14.000 apicoltori che producono anche caffè e altro con metodo biologico. Cerchiamo di vendere i nostri prodotti: su dodici quattro

riusciamo a lavorarli sul posto. Sappiamo che dobbiamo fare prodotti di qualità, che dobbiamo sviluppare il mercato nazionale. Da quattro anni lavoriamo con due partners Europei attraverso il mercato equo solidale.

**Massimo Carpinteri**, Presidente Aspromiele. Esperienza della associazione nata in Italia con connotazione Internazionale. Associazione di persone che si occupano di miele dal punto di vista della qualità, lavoriamo con Lucia Piana, massima autorità nel campo, lavoriamo con persone estranee all'apicoltura che vogliono collaborare per la qualità. Mi occupo di assistenza tecnica con un'associazione apistica. Dobbiamo vendere in maniera remunerativa e dobbiamo farlo conoscere.

**Terreni**, Unaapi. Saluta questa importante iniziativa poiché siamo di fronte ad un mercato distorto. Mieli adulterati ammessi in alcuni paesi, mercato distorto perché alcuni paesi consentono l'uso di sostanze chimiche. Dobbiamo lottare contro questi atteggiamenti.

**Luis Enrique de Jesus**, Messico. Lavoro in una cooperativa in Messico, porto la mia esperienza. Mi è piaciuto quanto è stato detto qui. Lucia Piana ci ha dato supporto. Prima di iniziare questo percorso abbiamo parlato con gli abitanti per capire quale strada potere percorrere per abbattere la povertà e la forte emigrazione verso gli Stati Uniti da parte degli uomini. Abbiamo convinto alcuni uomini a restare e la prima produzione è stata di tre tonnellate; questo risultato ha stoppato l'emigrazione, gli uomini sono rimasti con le proprie arnie e il problema si è risolto. I nostri produttori hanno trovato un lavoro sempre più stabile. Siamo cresciuti e produciamo per l'expo perché il miele è un prodotto caro per il Messico. Il miele di Morelos non è conosciuto nella zona. All'inizio producevamo tre tonnellate e non pensavamo di poter vendere questa quantità; abbiamo continuato a lavorare e fare formazione fino a raggiungere quaranta tonnellate di prodotto. Facciamo il nomadismo percorrendo fino a diciotto ore di cammino: così facendo riusciamo a fare da 4 a 6 smielature. Con il commercio equo-solidale abbiamo raggiunto le ottanta tonnellate. Abbiamo potenziato la diversità. Abbiamo messo a punto un metodo di tracciabilità per potere controllare la nostra produzione. Sappiamo riconoscere ovunque il produttore. Tutti noi riteniamo il nostro miele il migliore, ma tutti insieme lavoriamo per salvaguardare la Terra, il miele è di tutti dobbiamo renderlo fruibile a tutti anche ai poveri. Porta l'esempio di un uomo che si è presentato in cooperativa poiché a seguito di un infortunio non poteva fare il suo lavoro, chiedendo di potere lavorare per la cooperativa. Gli abbiamo risposto che non era dignitoso e gli abbiamo prestato venti arnie oggi quell'uomo ha settecento arnie e fa il tesoriere della cooperativa. Il messaggio finale è cooperare è utile.

25 ottobre, ore 13, sala E- Oval Lingotto-Torino

Pietro Audino