



QUARANTASETTE MILA ALVEARI, PIÙ DI 5 MILA QUINTALI DI PRODOTTO NEL 2006, VALORE ECONOMICO DELLA PRODUZIONE NELLO STESSO ANNO DI 660 MILA EURO. CIRCA 500 LE AZIENDE ISCRITTE ALL'ALBO REGIONALE, 291 GLI IMPRENDITORI AGRICOLI CON MENO DI 40 ANNI E CIRCA 105 LE DONNE. GLI OVER 40 SONO 229 E TRA QUESTI 75 DONNE, 20 LE VARIETÀ DI MIELE PRODOTTE IN BASILICATA, MOLTE DELLE QUALI STANNO CONQUISTANDO AMPIE FETTE DI MERCATO. NUMERI CHE SERVONO A DELINEARE IL COMPARTO APISTICO IN BASILICATA, UN SETTORE IN CRESCITA CHE DA DIMENSIONI FAMILIARI MUOVE I PRIMI PASSI VERSO NUOVE SFIDE, I MERCATI DI NICCHIA NAZIONALI E INTERNAZIONALI. UN TASSELLO DELL'AGRICOLTURA LUCANA CHE VUOLE CONTARE DI PIÙ MA CHE HA BISOGNO DI DI SOSTEGNO E TUTELA COME CI HANNO CONFERMATO I TITOLARI DELLE AZIENDE CHE PRESENTIAMO IN QUESTO SPECIALE.

ALLA SCOPERTA DEL MIELE LUCANO

“Solo le api, sono con me, ora: brulicano intorno alle mie mani senza pungermi quando tolgo il miele dalle amie, e mi si posano addosso come una barba vivente, amiche api, dalla ragione antica e senza storia”.

Il sodalizio tra l'uomo e le api, così efficacemente descritto da **Italo Calvino** nel racconto **“La casa degli alveari”**, è una danza ancestrale, un rito enigmatico che affonda le sue radici nei primi episodi della millenaria civiltà umana.

Le prime tracce rinvenute di amie rudimentali, risalenti a seimila anni prima di Cristo, testimoniano il precoce passaggio dalla fase selvatica a quella artigianale. Nelle grandi civiltà fluviali (**Egitto** e **Mesopotamia**) il miele veniva già utilizzato, oltre che come dolcificante naturale, anche come unguento a scopo cosmetico o terapeutico.

Che sia “il cibo sacro dei numi” (**Omero**) oppure “il dono celeste della rugiada” (**Virgilio**), dietro quel nettare dal colore cristallino e dal sapore delicato c'è una poetica della dolcezza che anche negli accostamenti più arditi (ad esempio con i formaggi) sa esaltare i sapori senza mai sovrastarli.

E in una terra ricca di sfumature come la **Basilicata**, il miele non può che recitare il ruolo di “testimone del gusto”, con discrezione e leggerezza, basta non esagerare con le dosi.

La storia dell'apicoltura lucana, storia di piccoli numeri e pochi pionieri, è dentro la più generale vicenda di un'agricoltura che in età napoleonica presentava ancora un carattere in larga parte arcaico.

Le tecniche di allevamento erano quasi sempre rudimentali, come riporta la nota inchiesta **Cagnazzi**, e prevedeva la distruzione dello sciame nella fase di raccolta del miele dalle amie. Solo in tempi recenti l'apicoltura lucana ha iniziato ad assumere i contorni di un settore produttivo meno “arrangiato”. Permane, è vero, un prevalente carattere dilettantistico e l'attività è spesso residuale rispetto al core business aziendale. Pochi sono i professionisti e i nomadi, una dimensione hobbistica che rende il comparto - come sostengono esperti universitari - “particolarmente debole sotto l'aspetto economico ed organizzativo, ma anche sotto l'aspetto tecnico, mancando quasi sempre un'attenta e adeguata informazione”.

Eppure i numeri sono di tutto rispetto. Nel 2006, secondo i dati dell'**Osservatorio della produzione e del mercato del miele**, gli apicoltori lucani hanno prodotto, nei loro quasi 47 mila alveari, più di 5 mila quintali di miele, proiettando la Basilicata ad un lusinghiero decimo posto nella graduatoria nazionale, davanti a regioni come **Puglia**, **Abruzzo**, **Umbria**, **Marche**, **Liguria**, **Friu-**

li. Nello stesso anno, il valore economico della produzione è stato di 660 mila euro (**Istat**), in lieve flessione rispetto ai due anni precedenti, ma di gran lunga superiore ai valori registrati fino al 2002, segno che il comparto è cresciuto, sia sul piano della qualità (grazie anche ai percorsi di certificazione), sia sul piano squisitamente commerciale.

Il comparto apistico lucano resta però una realtà estremamente polverizzata che fatica a darsi una sufficiente dimensione d'impresa. La metà degli apicoltori possiede meno di venti amie e produce meno di 3 quintali di miele all'anno. L'età media (circa 40 anni) è sensibilmente inferiore a quella degli apicoltori. Insomma, un comparto giovane e di prospettiva. Eccellente, invece, è la qualità del prodotto. E non poteva essere altrimenti alla luce delle particolari condizioni ambientali che fanno della Basilicata un territorio particolarmente incline all'apicoltura di qualità.

La ricca varietà di essenze arboree e floreali ha dato vita nel tempo ad un repertorio mellifero estremamente variegato e raffinato.

Basta sfogliare la **“Carta dei mieli della Basilicata”**, realizzata dal **Consorzio regionale di tutela e valorizzazione del miele lucano**, per perdersi in un vortice di dolcezza al profumo di **agrumi**, **castagno** ed **eucalipto**.

Dolcezza certificata e garantita grazie al sostegno della **Regione** e al supporto tecnico dell'**Alsia** (Azienda lucana di sviluppo e innovazione in agricoltura) che hanno dato il via ad un programma di certificazione volontaria ○



LEONARDO NELLA

del prodotto. Una quindicina gli apicoltori che hanno scelto la via del consorzio per dare spessore ad un comparto che ha nella varietà e nella qualità certificata il suo vero asso nella manica. La Carta dei mieli conta ben 15 varietà: acacia, agrumi, castagno, eucalipto, melata, millefiori, sulla, trifoglio e una manciata di mieli di élite derivati da specie

arboree e floreali assai rare e pregiate.

Uno strumento agile, snello, di facile consultazione, che apre un canale affidabile e trasparente di comunicazione tra produttore e consumatore, tra chi ha bisogno di tutelare il prodotto dalle contraffazioni e chi legge l'etichetta prima di comprare. E se non basta l'etichetta, c'è pur sempre l'albo d'oro dei

Grandi mieli d'Italia. Nell'edizione 2006 del concorso nazionale Giulio Piana, che premia i migliori mieli di produzione nazionale, cinque aziende lucane (4 del potentino e 1 del materano) hanno fatto incetta di "gocce d'oro" nelle categorie Millefiori ed Eucalipto. Nel 2007 le gocce sono salite a 9 nelle diverse categorie del concorso. ●



LA CARTA DEI MIELI

IL MIELE DI ACACIA

- **Colore:** da incolore e trasparente a giallo chiaro
- **Odore:** leggero non persistente, floreale, di cera nuova
- **Sapore:** leggero, ricorda il dolce della frutta matura
- **Aroma:** delicato, tipicamente vanigliato
- **Cristallizzazione:** molto ritardata, anche dopo anni
- **Abbinamenti:** con i formaggi poco stagionati. Molto delicato, sostituisce bene lo zucchero, anche nel caffè

IL MIELE DI AGRUMI

- **Colore:** da incolore a giallo paglierino chiaro
- **Odore:** tipico dei fiori di zagara
- **Sapore:** caratteristico e molto gradevole
- **Aroma:** di media intensità
- **Cristallizzazione:** molto lenta
- **Abbinamenti:** con formaggi e adatto in infusi, tisane, insalate e macedonie

IL MIELE DI CASTAGNO

- **Colore:** scuro, rosso scuro
- **Odore:** intenso, aromatico, pungente
- **Sapore:** forte, persistente, penetrante
- **Aroma:** intenso, persistente, tannico
- **Cristallizzazione:** ritardata quando è puro
- Abbinamenti:** con i formaggi a media stagionatura. Adatto per laccare carni e per preparare gelati alle creme.

IL MIELE DI EUCALIPTO

- **Colore:** da ambra chiaro ad ambra
- **Odore:** di funghi secchi, di liquirizia, di affumicato
- **Sapore:** persistente, normalmente dolce, a volte salato
- **Aroma:** richiama la caramella mou alla liquirizia
- **Cristallizzazione:** compatta
- **Abbinamenti:** con i formaggi mediamente stagionati. Adatto per infusi e tisane

IL MIELE DI MELATA

- **Colore:** da ambra molto scuro a quasi nero
- **Odore:** fortemente aromatico, di legno, di resina
- Sapore:** gradevole, poco dolce e poco acido
- **Aroma:** di panna cotta, di caramello
- **Cristallizzazione:** liquido, in genere molto viscoso
- **Abbinamenti:** con i formaggi affumicati o stagionati. Ottimo per preparare tartine, infusi e decotti.

IL MIELE MILLEFIORI PRIMAVERILE

- **Colore:** di colore chiaro o paglierino
- **Odore:** leggero, non persistente, floreale
- **Sapore:** leggero, ricorda il dolce della frutta
- **Aroma:** delicato, tipicamente vanigliato
- **Cristallizzazione:** cristallizza lentamente
- **Abbinamenti:** con i formaggi mediamente stagionati. Perfetto per insalate, carni bianche, gelati e macedonie di frutta.

IL MIELE MILLEFIORI ESTIVO

- **Colore:** di colore ambrato, poco persistente
- **Odore:** mediamente persistente
- **Sapore:** persistente
- **Aroma:** delicato, poco persistente
- **Cristallizzazione:** con i primi freddi
- **Abbinamenti:** con i formaggi, ottimo per laccare arrostiti e accompagnare cacciagione e selvaggina, funghi e tartufi.

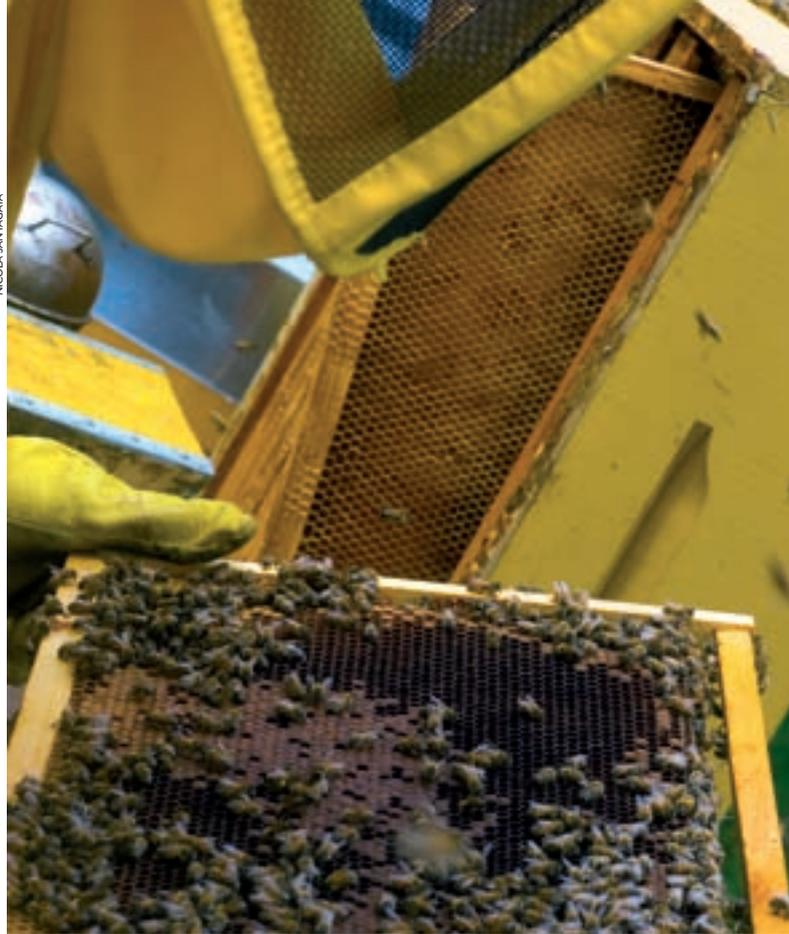
IL MIELE DI SULLA

- **Colore:** da incolore a giallo paglierino
- **Odore:** molto tenue, vegetale di erba secca
- **Sapore:** delicato molto gradevole
- **Aroma:** debole vegetale, ricorda le noci fresche
- **Cristallizzazione:** in autunno, in pasta bianca
- **Abbinamenti:** con i formaggi, può essere usato in pietanze in agrodolce e con carni bianche.

IL MIELE DI TRIFOGLIO

- **Colore:** bianco, molto chiaro
- **Odore:** delicato, tipico del fiore
- **Sapore:** tenue ma persistente
- **Aroma:** debole, richiama le caramelle al latte
- **Cristallizzazione:** mista con cristalli vari
- **Abbinamenti:** si abbina molto bene a prodotti caseari freschi. Rende gradevoli tisane, macedonie di frutta e gelati alle creme.

A cura del Consorzio regionale di tutela e valorizzazione del miele



In Basilicata, a land rich in nuances, honey plays the role of a “witness of taste”, with discretion and lightness. The story of Lucanian bee-keeping, a story of small numbers and a few pioneers, is included in the general story of agriculture in Basilicata. Only recently Lucanian bee-keeping started to gain the contours of a more modern productive sector. It is true that it still has a mainly amateur character and that this activity is often marginal in comparison with the company core business. According to professor Renato Spicciarelli of the University of Basilicata “there are only a few professionals and nomads” and this makes the sector “particularly weak from the economic and organisational point of view, but also from the technical point of view, since there is often a lack of careful and adequate information”.

The numbers of Lucanian bee-keeping are, however, considerable. In 2006, according to the data supplied by the Observatory on honey production and market, Lucanian bee-keepers produced more than 5 thousand hundred kilos of honey. Basilicata ranks tenth in the national list and does better than Apulia, Abruzzi, Umbria, Marche, Liguria and Friuli.

Again in 2006, the production economic value was 660,000 euros (Istat), slightly lower than in the two preceding years but much higher than in 2002. The Lucanian bee-keeping sector, however, still remains a very fragmented reality that finds it difficult to give itself a sufficient corporate dimension. Spicciarelli’s survey shows, in fact, that half of the bee-keepers have less than twenty beehives and produce less than 3 hundred kilos per year.

Their average age is about 40, substantially lower than the age of farmers. However, the quality of the product is excellent and this thanks to the special environmental conditions that make Basilicata a territory that is particularly suitable for hosting a quality bee-keeping.

The rich variety of arboreal and floral essences gave birth, over time, to a really variegated and fine catalogue of honeys. You just have to leaf through the “Chart of honeys of Basilicata”, made by the Regional Consortium for the protection and valorisation of Lucanian honey, to lose yourself in a whirl of sweetness having the smell of citrus fruit, chestnut tree and eucalyptus.

This sweetness is certified and guaranteed, thanks to the support of the Re-

gional Authority of Basilicata and to the technical support given by ALSIA (Lucanian Agency for the development and innovation in agriculture) that started a programme for the product voluntary certification. The bee-keepers who have chosen to join the consortium are about fifteen, and have the common aim of thickening a sector that finds in its variety and in the certified quality the ace in its sleeve.

The Chart of honeys lists 15 kinds of honey: honeys of acacia, citrus fruit, chestnut tree, eucalyptus, honeydew, Millefiori, honeysuckle, clover, and a handful of selected honeys derived from very rare and precious arboreal and floral species. It is a lively and simple tool, easy to look up, that opens a reliable and transparent communication channel between producer and consumer.

And, if the label is not enough, you can have a look to the roll of honour of the Great honeys of Italy. In the 2006 edition of the national contest “Giulio Piana”, which awards prizes to the best Italian honeys, five Lucanian farms (4 in the province of Potenza and 1 in that of Matera) have stockpiled several “Golden Drops” in the categories Millefiori and Eucalyptus.

LE POLITICHE DI SOSTEGNO

DALLA PRIMA LEGGE REGIONALE A FAVORE DELL'APICOLTURA ALLE ULTIME MISURE DI SOSTEGNO PER IL SETTORE, PASSANDO ATTRAVERSO GLI INTERVENTI DELLA COMUNITÀ EUROPEA. LA PROMOZIONE E LO SVILUPPO DEL COMPARTO IN BASILICATA, COME NEL RESTO DEL PAESE, PAGA PERÒ LO SCOTTO DEI RITARDI NELLA PROGRAMMAZIONE NAZIONALE CHE ARRIVA ALLA PRIMA APPLICAZIONE DELLA LEGGE QUADRO 313/2004 SOLO NEL 2007 CON L'APPROVAZIONE, DA PARTE DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, DEL DOCUMENTO PROGRAMMATICO PER L'APICOLTURA ITALIANA.

LUIGIA IERACE

LEONARDO NELLA





La prima legge regionale che prevede interventi a favore dell'apicoltura risale al 1988 (L. R. 15/88). **Tutela, sviluppo del settore, valorizzazione dei suoi prodotti** (miele, gelatina reale, polline, propoli e cera), **salvaguardia dell'habitat naturale delle api**: sono i punti cardine della normativa che istituisce anche l'Albo regionale apicoltori presso il **dipartimento Agricoltura** della **Regione Basilicata**.

È il primo importante strumento per censire il patrimonio apistico regionale e per poter accedere ai finanziamenti nazionali ed europei. La norma prevede anche la collaborazione con l'**Università degli Studi della Basilicata**, le organizzazioni professionali agricole, gli enti e le istituzioni che operano sul territorio per la realizzazione di studi, indagini, corsi di formazione e aggiornamento professionali in apicoltura, osservazio-

ni di mercato per i vari prodotti dell'alveare, garantendo la massima diffusione delle conoscenze biologiche e tecnologiche del settore.

Tanti buoni intenti, ma bisognerà aspettare quasi 10 anni, il 1997, per vedere in Basilicata il primo sostanziale intervento a sostegno del comparto apistico. Sarà grazie all'attuazione del **Regolamento CE 1221/97**, che la Regione con il dipartimento Agricoltura avvia, nell'ambito del Programma apistico nazionale, misure per l'assistenza tecnica, la formazione e l'aggiornamento degli apicoltori, per la lotta alla **varroasi** e alle altre malattie connesse, per la razionalizzazione della transumanza, per la collaborazione con istituti di ricerca e laboratori di analisi.

Un ulteriore passo avanti si ha con la legge regionale 36/2001 che detta le norme in materia di aiuti supplementa-

ri per l'agricoltura, l'agroalimentare e lo sviluppo rurale. Il regime di aiuto previsto dalla legge ha durata corrispondente a quella del **Programma Operativo Regionale (POR) 2000-2006**. Si tratta di aiuti offerti dalla Regione Basilicata, precisa il dettato normativo, che non si cumulano con quelli nazionali, ma vanno ad integrare quei settori che non sono coperti dalle risorse dello Stato per migliorare la produzione e commercializzazione del miele a fronte di una sempre crescente importanza del settore.

Di qui la necessità di interventi tesi a favorire lo sviluppo qualitativo e quantitativo del comparto nel rispetto dell'ambiente e della salute del consumatore, cercando di favorire gli imprenditori agricoli giovani; le donne imprenditrici in forma singola o associata; gli imprenditori agricoli associati; le cooperative agricole e i loro consorzi. ○

○ In particolare, la legge prevede la erogazione di contributi in conto capitale (non superiori a 100 mila euro per beneficiario e per triennio) per incentivare il miglioramento della qualità dei prodotti agricoli lucani; per coprire i costi di formazione del personale; per l'applicazione delle norme di assicurazione di qualità.

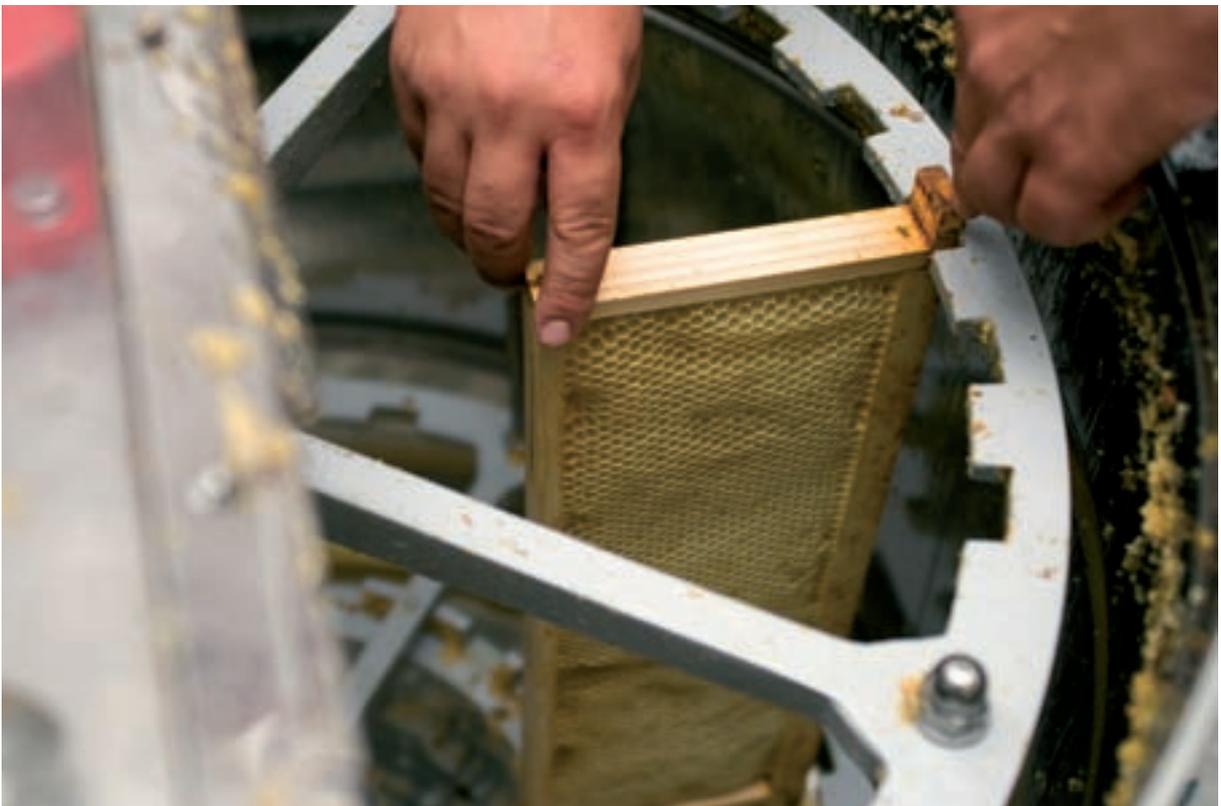
Per le azioni relative ai controlli di qualità, l'aiuto è pari al 100 per cento del costo nel caso il controllo sia obbligatorio, al 70 per cento nel caso di controlli facoltativi. Per i controlli sui metodi di coltivazione biologica l'aiuto è pari al 100 per cento del costo effettivamente sostenuto. Per l'assistenza tecnica possono essere concessi massimo 100mila euro per beneficiario e per triennio. Per progetti specifici, realizzati nell'arco di più anni, mediante assistenza diretta agli apicoltori, possono essere concessi aiu-

ti fino all'80 per cento nel primo triennio, mentre l'intervento viene ridotto al 50 per cento nel triennio successivo e quindi, a decorrere dal settimo anno, l'assistenza tecnica sarà a carico del beneficiario. È previsto un contributo in conto capitale pari al 50 per cento per l'acquisto di macchinari, impianti, attrezzature per il miglioramento igienico dei locali. Per la ricerca gli aiuti arrivano fino al 100 per cento lordo.

Per l'anno 2006, in particolare, con la L.R. 36 del 2001, la Giunta ha approvato le iniziative a sostegno del comparto apistico per la realizzazione di interventi di sostegno agli investimenti aziendali consistenti nell'acquisto di attrezzature per la produzione e la commercializzazione del prodotto ed iniziative per la certificazione e la commercializzazione del miele di qualità, per un importo complessivo di 75mila euro.

Ha approvato i relativi bandi per l'accesso ai contributi in favore degli operatori del settore ed ha affidato all'Ufficio produzioni zootecniche e zoon sanità la cura degli adempimenti connessi alle fasi di attuazione delle iniziative varate.

Ai sostegni regionali si aggiungono quelli nazionali in una normativa segnata da grandi ritardi nella programmazione. La legge quadro del 2004 (313/2004) che disciplina l'apicoltura, alla cui stesura si è iniziato a lavorare già nel 1995, ha trovato finalmente applicazione con l'approvazione a gennaio 2007, da parte del **ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**, del **Dpa**, il Documento programmatico per il settore apistico che stanziava fondi per 6 milioni di euro per il triennio 2004-2006 (2 milioni per ogni anno). Alla Basilicata, le incentivazioni della pratica ○





NICOLA SANTIAGATA

Conoscere la varroa per combatterla meglio

Una convenzione fra il dipartimento regionale all'Agricoltura e l'associazione degli **Apicoltori lucani** per il "controllo delle patologie delle api" e la "valorizzazione economica dei prodotti apistici". L'accordo, ultimo in ordine di arrivo in materia di misure di sostegno per il settore, prevede il finanziamento da parte della Regione (per un importo complessivo di 30mila euro) del progetto redatto dall'associazione degli apicoltori in collaborazione con il **dipartimento Tecnico-economico per la gestione del territorio Agricolo-Forestale dell'Università degli Studi della Basilicata**.

Gli interventi, in linea con le nuove strategie comunitarie di sviluppo rurale, sono finalizzati al raggiungimento di due obiettivi: il primo è quello di "individuare, monitorare e, attraverso sistemi biologici, espugnare le patologie apistiche più diffuse in Basilicata", come la varroasi, che provoca la morte di circa il 30-40 per cento degli alveari lucani, e la peste americana. Il secondo, invece, è quello di "valutare i costi e i benefici associabili a un processo di trasformazione dei tradizionali canali commerciali del miele lucano".

Nello specifico, il progetto mira a caratterizzare le modalità commerciali del miele lucano, a valutare il grado di efficienza di quelle attuate sinora e a individuare i modelli di commercializzazione maggiormente rispondenti alle esigenze dei consumatori. (1.)

○ dell'allevamento apistico e del nomadismo ammontano a 33.059 euro all'anno.

Obiettivo principale del piano è di promuovere lo sviluppo del settore dell'apicoltura non trascurando i vantaggi che tutta l'agricoltura trae da questa attività. I programmi di promozione del settore riguardano la tutela del prodotto italiano, la valorizzazione del miele e il sostegno alle associazioni di produttori. Il Ministero punta soprattutto su una

specificata campagna di educazione alimentare d'intesa anche con il **ministero della Pubblica Istruzione**. Per raggiungere gli obiettivi del Dpa, il ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali il 16 gennaio ha stabilito di concedere contributi in conto capitale per la realizzazione delle iniziative di promozione e tutela dei prodotti apistici italiani e dei processi di tracciabilità; per la valorizzazione del miele; per aiuti alle forme associative nazionali e stipula di accordi professionali; per ricerca e sperimentazione nel settore apistico; per porre limiti e divieti per trattamenti antiparassitari; per incentivare l'allevamento apistico; per la salvaguardia e selezione in purezza di *Apis mellifera ligustica* e *Apis mellifera sicula*.

I destinatari dei contributi sono le Unioni nazionali di associazioni di produttori apistici riconosciute, le Organizzazioni nazionali degli apicoltori, le Organizzazioni cooperative operanti nel settore apistico a livello nazionale. Si aggiungono i finanziamenti comunitari derivanti dall'attuazione del regolamento del Consiglio europeo 797/2004 che detta le azioni dirette a migliorare le condizioni della produzione e della commercializzazione dei prodotti dell'apicoltura.

La Comunità europea partecipa al finanziamento dei programmi apicoli degli Stati membri nella misura del 50 per cento delle spese sostenute. Altri fondi sono previsti per la valorizzazione dei prodotti Dop e Ipg di cui ai regolamenti Cee 2081/92 e 2082/92 e dal regolamento 2092/91 inerente l'apicoltura biologica. La promozione dei prodotti attraverso fiere e manifestazioni è sostenuta dalle Camere di Commercio. ●

LEONARDO NELLA



The first regional law that provided for interventions in favour of beekeeping dates back to 1988 (R. L. 15/88). Protection, development of the sector, valorisation of its products (honey, royal jelly, pollen, propolis and wax), and safeguard of the bees' natural habitat: these are the crucial points of the regulations that also established the Regional Beekeeper Register at the Department of Agriculture of the Regional Authority of Basilicata. It is the first important tool for assessing the bee regional heritage and for having access to national and European funds.

A lot of good intentions, but we had to wait almost 10 years, until 1997, in order to see the first real intervention for supporting the beekeeping sector in Basilicata. It was thanks to the EC Regulation 1221/97 that the Regional Authority, together with the Department for Agriculture, started, within the national Beekeeping programme, some measures for supplying technical assistance, training and updating to beekeepers, fighting against varroasis and other related diseases, rationalising transhumance, and collaborating with research institutes and test laboratories.

A further step was made with the regional law 36/2001 that supplied rules concerning supplementary aid for agriculture, agro food sector and rural development. The aid regime envisaged by the law had the same duration as the Regional Operational Programme (ROP) 2000-2006.

It was an aid offered by the Regional Authority of Basilicata in order to improve the production and marketing of honey against a more and more growing importance of the beekeeping sector in Basilicata, trying to favour the young and women agricultural entrepreneurs. In particular, for the year 2006, through the R.L. 36 of 2001, in order to support the regional beekeeping sector, the Regional Board approved company investments for 75 thousand euros for purchasing equipment and for certifying and marketing quality honey.

Regional aids must be added with the national ones, with a rule marked by long delays. The general policy law of 2004 (313/2004) that regulates beekeeping, whose writing was already started in 1995, eventually found its application in January 2007, with the approval, by the Ministry for Agricultural, Food and Forestry Policies, of the BPD, the programmatic Document for the beekeeping sector that allocated funds for 6 million euros for the period 2004-2006 (2 million per year).

For Basilicata, the incentives to practice beekeeping account for 33,059 euros per year for 39,791 existing beehives. The Plan's main aim is promoting the sector's development without neglecting the advantages that the whole agriculture can derive from this activity. The programmes for promoting the sector concern the protection of the Italian product, the valorisation of honey and the support to producers' associations.

The Ministry mainly aims at a specific dietary education campaign that also involves the Ministry of Education. In order to achieve the DPA's objectives, on January 16th, the Ministry for Agricultural, Food and Forestry Policies decided to allocate capital account grants in order to: implement initiatives of promotion and protection of Italian bee products and of traceability processes; valorise honey; support national association forms and the drawing-up of professional agreements; finance research and

LEONARDO NELLA



experimentation in the beekeeping sector; set limits and bans for pesticidal treatments; boost beekeeping; safeguard and select in purity the *Apis mellifera ligustica* and *Apis mellifera sicula*.

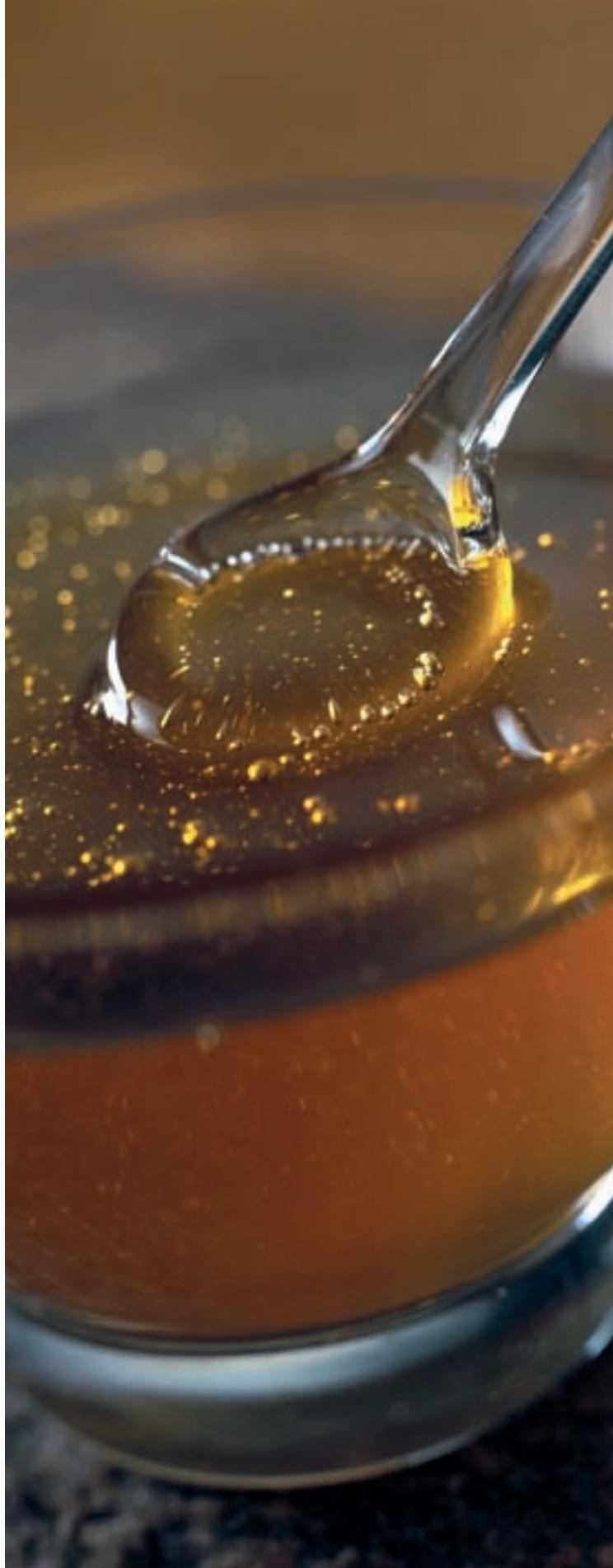
Grants can be allocated to recognized national Unions of bee producers, national Associations of beekeepers and cooperative organisations working in the beekeeping sector on the national scale. There are also Community funds coming from the actuation of the Council of Europe's regulation nr. 797/2004 that provides for actions aimed at improving the conditions of the production and marketing of beekeeping products.

The European Community participates in financing the beekeeping programmes of the member States for 50% of the expenses met. Other funds are envisaged for the valorisation of POD and PGI products as per the EEC regulation 2081/92 and 2082/92 and per the regulation 2092/91 concerning organic beekeeping. The promotion of products in fairs and exhibitions is supported by the Chambers of Commerce.

TRACCIABILITÀ E CERTIFICAZIONI PER PRODOTTI PIÙ COMPETITIVI

NEL CORSO DEGLI ULTIMI ANNI L'APICOLTURA ITALIANA È ANDATA SEMPRE PIÙ SPECIALIZZANDOSI DAL PUNTO DI VISTA TECNICO E GESTIONALE. IL SETTORE È STATO INVESTITO DA PROFONDI CAMBIAMENTI MA ANCHE DA EFFETTI NEGATIVI. SUL BANCO DEGLI IMPUTATI LE QUOTAZIONI DEL MIELE ESTERO SEMPRE PIÙ BASSE. ED È SOPRATTUTTO LA CONCORRENZA CINESE A DESTARE MAGGIORE PREOCCUPAZIONE. IL FENOMENO, INFATTI, NON CONSENTE DI OTTENERE ELEVATI MARGINI REDDITUALI E QUESTO TROVA CONFERMA NEL FATTO CHE QUASI IL 40 PER CENTO DEL MIELE PRESENTE NELLA DISTRIBUZIONE ALIMENTARE È DI PROVENIENZA EXTRACOMUNITARIA CON PREZZI DI ACQUISTO INFERIORI AL PRODOTTO ITALIANO E PREZZI FINALI AL CONSUMO, IN ALCUNI CASI, SIMILI AL MIELE NAZIONALE. SUI COSTI DI PRODUZIONE, SULLA REDDITIVITÀ DEL COMPARTO E SULLA TRACCIABILITÀ DELLA FILIERA DEL MIELE, ABBIAMO FATTO IL PUNTO CON IL PROFESSOR PIER ANTONIO BELLETTI, ECONOMISTA DEL DIPARTIMENTO DI BIOLOGIA ED ECONOMIA AGROINDUSTRIALE, DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE.

ROSITA ROSA



Professore, i mieli di provenienza estera relegano sempre più le produzioni locali a spazi marginali. È giusta la scelta dei produttori lucani di puntare sulla qualità per tentare di conquistare fette più ampie di mercato?

Partiamo dal presupposto che la qualità premia sempre. Se parliamo poi di qualità alimentare il concetto diventa ancor più valido. L'affidabilità dei prodotti, in questi ultimi tempi, riveste un ruolo di primissimo piano per cui le imprese italiane stanno cambiando atteggiamento e fondano la competitività sulla qualità e l'innovazione più che sul prezzo.

L'apicoltore di piccole e medie dimensioni avendo come riferimento un mercato al dettaglio, con prezzi che consentono di ottenere degli ottimi risultati operativi, ha la possibilità di curare maggiormente l'intero processo produttivo rispetto alle grandi aziende apistiche. La conseguenza di tutto ciò è che il consumatore può disporre di un miele con elevato standard qualitativo. Anche se ciò non è più sufficiente e, quindi, gli apicoltori devono poter disporre di una certificazione di processo e di prodotto, volontaria o riconducibile a marchi di qualità. Quindi bene fa l'apicoltore lucano a puntare sulla qualità. Si tratta di un vero e proprio investimento che, nel tempo, produrrà sicuramente profitti.

Quali sono i costi aziendali di produzione che gravano sul bilancio degli apicoltori?

In tutti i settori dell'agroalimentare è necessario disporre di analisi dettagliate sui costi di produzione per singolo prodotto con l'obiettivo di definire meglio la strategia di mercato nel breve e lungo periodo. Per quanto riguarda il miele si può affermare che l'incidenza maggiore sul costo totale di produzione è rappresentata dal lavoro manuale in apiario, esso infatti rappresenta in valore assoluto quasi il 70 per cento del totale. Questo rapporto è difficilmente migliorabile in quanto le operazioni in campo risultano poco meccanizzabili (visite all'apiario) se non attraverso tecniche di conduzioni che possono agevolare il lavoro e ridurre parzialmente i costi.

La gran parte delle aziende apistiche in Italia risultano essere sovradimensionate o sottodimensionate per quanto concerne il centro costo denominato "laboratorio di smelatura".

Questo parametro strutturale indica che non c'è equilibrio tra numero di alveari e capacità produttiva di smelatura (quantità di miele lavorato) con conseguente aumento dei costi.

I dati relativi a cinque anni di monitoraggio e analisi economiche a carattere nazionale in aziende apistiche ci consentono di avere risultati sufficientemente attendibili per quanto concerne i costi e la redditività del settore; il costo di produzione del miele in aziende di medie dimensioni classificabili in un range da 200 – 300 alveari è pari a 1,44 – 1,62 euro/Kg. È bene precisare che nel costo di produzione rientrano tutte le voci di spesa esplicite (effettivi esborsi di cassa) ed implicite (reintegra capitali, remunerazione del lavoro svolto dall'apicoltore).

E nelle piccole aziende come quelle presenti in Basilicata?

Nel caso di piccole aziende i costi possono raddoppiare ed in alcuni casi diventa economicamente svantaggioso il conferimento all'ingrosso, mentre il mercato al dettaglio rappresenta l'unico sbocco economicamente conveniente.

In che termini si può parlare, quindi, di redditività del comparto?

Se consideriamo la redditività dell'apicoltura intesa come fruttuosità del capitale investito (ROI, Return on Investment) essa è risultata essere pari a 9-12 per cento, di gran lunga superiore ad altri settori dell'agricoltura e della zootecnia. Questo indice consente di stabilire l'entità del ritorno dell'investimento in termini di reddito al netto del rischio di produzione e mercato.

Il consumatore che vive in piccole realtà, come può essere la Basilicata, è sempre più esigente. Oltre agli ingredienti contenuti nei prodotti vuole saperne di più anche sulle fasi di lavorazione e trasformazione. In una parola vuole rintracciare il prodotto dall'origine alla tavola

Con l'introduzione del principio della rintracciabilità l'Unione Europea ha inteso garantire maggiore trasparenza nelle filiere produttive. In questa maniera il consumatore è in grado di conoscere origine e qualità del prodotto e il produttore ha gli strumenti giusti per diventare più competitivo. In un mercato globale dove tutto è standardizzato riuscire ad avere notizie e riferimenti certi su ciò che si mangia diventa fondamentale. So che in Basilicata i produttori sono molto scrupolosi e hanno a cuore la salute dei consumatori, e poi, il contesto ambientale è dei più favorevoli per cui avere un ottimo miele è davvero facile. ○

○ **Una qualità attestata dalle certificazioni di qualità non sempre coincide con il concetto di rintracciabilità?**

Sulle etichette dei prodotti alimentari sono talvolta apposti loghi grafici simili, ma con significati diversi, come la D.O.P.: denominazione di origine protetta (Reg. CE 2081/92); l'I.G.P.: Indicazione Geografica protetta (Reg. CE 2081/92); la S.T.G.: Specialità Geografica Garantita (Reg. CE 2081/92) o l'Agricoltura Biologica (Reg. CE 2092/91).

Queste simbologie non vanno però confuse con il concetto di rintracciabilità, così come definita dal regolamento europeo. Tuttavia, queste denominazioni garantiscono tipicità e qualità al prodotto attraverso il legame con il territorio d'origine o disciplinando le metodologie di produzione e svolgono un ruolo complementare nel rispettare le disposizioni relative alla rintracciabilità stessa.

Tracciabilità e certificazioni processi che incidono sui costi di produzione?

L'implementazione nel processo produttivo delle norme comunitarie incidono marginalmente sul costo di produzione finale visto e considerato che si tratta di registrazioni sintetiche di alcune fasi del processo produttivo. L'adozione invece di un marchio di qualità (es. IGP, Indicazione Geografica Protetta) e quindi di un disciplinare di produzione comporta per l'apicoltore un cambiamento parziale o totale della tecnica produttiva il che si traduce in aumento soprattutto dei costi variabili (manodopera, fogli cerei) e costi fissi (attrezzature e laboratorio di lavorazione).

E l'implementazione di un disciplinare di qualità quanto pesa sul costo?

Riferendoci ad altri settori, formaggi ed insaccati a Marchio D.O.P e I.G.P, esso può arrivare a determinare un aumento sino al

10-15 per cento del costo totale. Tale differenza rispetto ad un miele non certificato porta ad una remunerazione unitaria più che proporzionale indipendentemente dal mercato di riferimento: dettaglio (mercato di nicchia) o GDO, quest'ultima infatti sta dimostrando maggiore attenzione verso prodotti a qualità certificata inserendoli a scaffale o in appositi spazi.

Una recente indagine, da lei condotta su "Il comportamento del consumatore di miele" mette in luce aspetti interessanti.

Da questa ricerca è emerso innanzitutto il consumo di miele come "medicamento" e non come alimento; la scarsa conoscenza del prodotto e delle sue proprietà; l'acquisto prevalente di mieli classificabili come nazionali: acacia e millefiori; la scarsa presenza di mieli locali in catene di ipermercati; la preferenza per confezioni da 500 grammi o comunque al di sotto di questo peso; e la richiesta di una maggiore chiarezza e trasparenza nelle informazioni in etichetta.

In aggiunta, il consumatore ha associato i marchi di qualità a prodotti di nicchia, nel caso del miele il tutto è riconducibile a produzioni particolari (come ad esempio il miele di rododendro, miele di marasca del carso, miele di corbezzolo).

Cosa deve fare il produttore lucano per attirare l'attenzione del consumatore?

Risulta fondamentale una strategia di marketing che prenda come riferimento alcuni criteri o punti di forza, come l'adozione di disciplinare di produzione riconosciuto; il miglioramento del packaging (etichetta) che deve comunque avere un legame con il territorio, la sua tradizione e la sua storia, e infine la promozione collettiva (costituzione di un paniere di beni). ●

ALESSIA DI LEVA





Betting on retail market, which is economically more profitable, and carrying out careful cost analyses and elaborating proper marketing strategies. These are, in synthesis, the suggestions given by the expert of Lucanian bee-keepers. Mondo Basilicata has contacted the economist Pier Antonio Belletti, professor at the Department of Biology and Agroindustrial Economics of the University of Udine, who defined the future of Italian - and Lucanian in particular - bee-keeping, by highlighting the critical and excellence points of a sector that is more and more specialising from both the technical and management point of view.

Over the latest years, the sector has undergone several changes that involved all the bee-keeper categories (professionals, part-time bee-keepers and amateurs) and also the modes for producing and marketing honey. These innovations have completely transformed Italian bee-keeping that, today, is more competitive thanks to quality certifications. Betting on certified quality, and on traceability, is another objective of Lucanian bee-keeping farms.

As far as production costs are concerned, the expert explained that referring to wholesale market is detrimental to small farms, also because foreign honey's competition does not allow high income margins.

Compared to big bee-keeping farms, small and medium bee-keepers refer to a retail market whose prices allow very good operational outcomes, and this gives them the chance to care better for the whole productive process, thus advantaging consumers who can therefore have high-quality-standard honey at their disposal. In short, it is necessary to look at the retail market, the niche one, in order to earn more and care better for production.

However, the professor has warned us, since today this is no longer enough, and it is now indispensable that bee-keepers have at their disposal a certification for process and product, voluntary or referable to quality brands.

Of course, these certifications affect production costs, above all if they are quality brands but, at the same time, they involve, in a proportional way, greater earnings, since also the product's price will be higher. The implementation of Community rules in the productive process marginally affects the final production cost, considering that they are brief recordings of some phases of the productive process; on the contrary, the adoption of a quality brand (the PGI, Protected Geographical Indication) - and thus of production specifications - leads bee-keepers to a partial or total change of their production technique, and this especially means an increase in variable (labour force, wax sheets) and fixed costs (equipment and processing laboratories).

Increases in costs that, compared to non certified honey, lead to a unit remuneration that is more than proportional, whatever the reference market: retail (niche market) or organised large-scale retail trade. This latter, in fact, is showing a greater attention for certified quality products, by putting them on their shelves or in specially provided areas. However, the economist highlighted that, in order to obtain good results, we need a marketing strategy that refers to some criteria or strengths, such as the adoption of acknowledged production specifications; the improvement of packaging (label), which must however have a link with the territory, its tradition and history, and eventually, collective promotion (creation of a basket of goods).

SICUREZZA COME SINONIMO DI QUALITÀ

ANNA-GLORIA SABATINI
DIRETTORE INCARICATO DELLA
CONSIGLIO PER LA RICERCA
E LA SPERIMENTAZIONE IN
AGRICOLTURA - UNITÀ DI
RICERCA DI APICOLTURA E
BACHICOLTURA, AFFRONTA LE
QUESTIONI LEGATE ALLA QUALITÀ
E SICUREZZA ALIMENTARE E LE
STRATEGIE DI MARKETING PER
PROMUOVERE IL PRODOTTO.
AL CONSUMATORE, SPIEGA
L'ESPERTO, SEMPRE PIÙ ESIGENTE
BISOGNA PROPORRE PRODOTTI DI
QUALITÀ ELEVATA E PERCEPIBILE,
OFFERTI SECONDO PRINCIPI DI
CHIAREZZA E DI TRASPARENZA.

In **Basilicata**, come più in generale nel nostro Paese, l'apicoltura rappresenta un'attività agricola di antiche tradizioni grazie ad un ambiente naturale favorevole per condizioni climatiche e geografiche e alla presenza di una razza di api particolarmente adatta all'allevamento. Notevoli difficoltà si incontrano, tuttavia, nel delineare il profilo di questo settore che nel corso degli anni è stato fortemente influenzato dallo sviluppo socioeconomico e dal conseguente processo di modernizzazione della agricoltura.

Con il contrarsi del numero delle aziende agricole, si sono ridotte le tradizionali figure di agricoltori-apicoltori dedicati per lo più ad un'apicoltura stanziale. Si sono delineate in questo modo le figure dell'apicoltore hobbista e professionista, quest'ultimo dedicato quasi esclusivamente al nomadismo. Oggi il settore è interessato da un processo di trasformazione che sempre più lo distacca dal tessuto produttivo agricolo e lo cala in un contesto economico e di mercato più complesso rispetto al passato. ○

ANNA-GLORIA SABATINI



○ Il legame tra la zona di produzione del miele e le sue caratteristiche è molto forte, in quanto l'origine stessa è alla base delle caratteristiche, delle proprietà e della variabilità del prodotto. La materia prima, che le api raccolgono e trasformano, è infatti costituita dal nettare dei fiori e dalla melata delle piante ed è in profonda relazione con l'agrosistema del territorio. Il concetto di qualità applicato al miele va interpretato in modo ampio tenendo conto di numerosi aspetti, tra cui le aspettative del consumatore e la sua capacità di riconoscere le caratteristiche o le proprietà del prodotto.

Esistono, tuttavia, dei criteri di qualità che si possono definire intrinseci e che possono essere valutati in termini oggettivi e spesso quantificabili. È impor-

tante però sottolineare che questi requisiti vengono definiti nella fase di produzione del miele e che sono significativi del livello tecnico e professionale delle aziende apistiche e delle tecniche di produzione e di lavorazione adottate.

L'apicoltore deve osservare le precauzioni necessarie a garantire la freschezza e la conservabilità del prodotto. Fra queste la postazione dell'apiario, che deve essere distante da ogni possibile fonte di inquinamento, e l'eventualità che le api possano raccogliere sostanze zuccherine diverse dal nettare o dalla melata. Precauzioni che gli apicoltori lucani osservano con molta attenzione. A dimostrazione di ciò i numerosi riconoscimenti ottenuti dagli addetti in questi ultimi anni, segno che il miele prodotto in Basilicata è di ottima qualità.

Particolarmente importanti sono i provvedimenti messi in atto per il controllo delle patologie delle api, la natura dei materiali e dei recipienti e l'igienicità dei locali di smielatura (in base all'attuale normativa, applicata anche a livello comunitario, i produttori di miele debbono rispondere della sanità del prodotto, dell'igiene dello stabilimento e dell'effettuazione dell'autocontrollo). È vero quindi che il miele è prodotto dalle api e non dall'uomo, ma è altrettanto vero che la qualità è condizionata dall'intervento dell'apicoltore.

L'analisi sensoriale, che definisce le caratteristiche organolettiche del prodotto, rappresenta lo strumento fondamentale per valutare tutti quei requisiti, non altrimenti determinabili, che costituiscono il livello di qualità ○

L'analisi sensoriale del miele

Quattro corsi per esperti di analisi sensoriale del miele: li ha tenuti l'**Alsia**, l'agenzia lucana di sviluppo e di innovazione in agricoltura, presso le proprie aziende sperimentali di "**Bosco Galdo**", "**Pollino**", "**Pantano di Pignola**" e "**Pantanello**". Le iniziative, realizzate in collaborazione con l'**Albo nazionale degli assaggiatori di miele (Bologna)** ed il **Consorzio regionale di tutela e valorizzazione del miele lucano**, hanno formato in meno di un anno circa 80 esperti per orientare le produzioni al miglioramento della qualità.

La formazione degli analisti si articola in due corsi (corso di introduzione e di perfezionamento), separati da un periodo

LEONARDO NELLA





di almeno 6 mesi in cui l'allievo assaggiatore si esercita autonomamente. Agli esperti già formati sono invece riservate iniziative di aggiornamento principalmente con la finalità di ampliare le conoscenze.

Le attività sono organizzate dall'ufficio centrale dell'albo o da enti diversi; in quest'ultimo caso è compito dell'ufficio centrale valutare ed eventualmente riconoscere l'idoneità delle iniziative organizzate al fine della formazione e dell'aggiornamento degli iscritti.

I corsi di introduzione all'analisi sensoriale del miele sono indirizzati prevalentemente a coloro che vogliono acquisire uno strumento di giudizio e di analisi del prodotto e migliorare le conoscenze relative alle tecniche di produzione.

Un percorso formativo di introduzione all'analisi sensoriale del miele deve avere durata minima di 24 ore e deve prevedere nel programma lezioni teoriche su composizione, caratteri-

stiche, tecnologia, legislazione, tecnica di degustazione del miele e numerose prove pratiche tra cui: esame dei 4 sapori, test olfattivo su odori conosciuti, accertamento di memorizzazione degli odori di mieli uniflorali, verifica di memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative dei principali mieli uniflorali, riscontro di memorizzazione di alcuni difetti comuni nel miele, dimostrazione di riconoscimento olfattivo e gustativo di mieli uniflorali e di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela, prove discriminative e sulle scale di valutazione.

Il corso di introduzione non prevede esami per la verifica del profitto; al termine del corso viene rilasciato un attestato di frequenza ai corsisti che hanno assistito ad almeno 3/4 della formazione prevista.

Ai corsi di perfezionamento in analisi sensoriale del miele validi per l'ammissione all'albo vi si accede solo dopo la frequenza ad un corso di introduzione, seguito almeno ○

○ apprezzabile dal consumatore. Tale tipo di indagine consiste nella valutazione delle peculiarità di un prodotto attraverso i nostri sensi.

L'aspetto, l'odore, il sapore e le proprietà tattili di un miele consentono di verificarne l'origine botanica e riconoscere i mieli uniflorali come quelli millefiori, ma possono fornire anche informazioni utili per l'individuazione di frodi o di eventuali difetti, sullo stato di conservazione e sul livello di qualità del prodotto. Attraverso l'analisi sensoriale può essere individuata anche la presenza di sostanze contaminanti, come il **ferro**, ceduto da contenitori non idonei, il **paradiclorobenzolo** (usato inadeguatamente per la protezione dei favi dalla tarma della cera), l'**acido fenico**, l'**essenza di mirbana**, la **benzaldeide** (usati come repellenti), il **timolo** (usato nel controllo della **varroasi**). Insomma, attraverso i sensi si possono acquisire informazioni complementari a quelle fornite dalle analisi tradizionali; ed è l'unico modo per valutare l'accettabilità e la gradevolezza di un alimento.

Questo tipo di valutazione è sempre stato applicato al miele, in quanto, unitamente alle altre indagini, rappresenta un elemento indispensabile per giudicarne la qualità e l'origine botanica. Tuttavia, è solo negli ultimi anni che ha assunto una rilevanza pratica nel settore

del controllo e anche nell'ambito di concorsi e attività promozionali del miele. L'esame organolettico richiede una notevole esperienza ma, a differenza degli altri tipi di analisi, è estremamente pratico perché può essere effettuato anche da figure professionali diverse (apicoltori, responsabili degli acquisti delle catene di distribuzione, consumatori). Oggi la validità e l'importanza di questa disciplina sono riconosciute anche a livello ufficiale dal **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali** che ha istituito e affidato all'**Istituto Nazionale di Apicoltura, oggi CRA-Unità di ricerca di Apicoltura e Bachicoltura** l'Albo nazionale degli esperti in analisi sensoriale del miele.

Altro aspetto importante è la valorizzazione delle produzioni, che deve realizzarsi attraverso una serie di strumenti e criteri previsti dalla normativa.

L'indicazione dell'origine botanica e/o geografica rappresenta, ad esempio, uno dei criteri di valorizzazione più semplici, più diffusi, noti e ricercati dal consumatore. Per quanto riguarda l'indicazione di origine geografica, si tratta di un'informazione e di un principio fondamentale per rendere fruttifero il prodotto perché fortemente legato al territorio e sul quale si fondano anche i presupposti per l'applicazione di marchi di origine. ○





ANTONELLO DI GENNARO

○ 6 mesi prima. Vengono perfezionate le nozioni fornite al corso di primo livello e sono finalizzati alla preparazione e selezione di assaggiatori esperti che possano operare nei diversi campi applicativi dell'analisi sensoriale.

Un corso di perfezionamento in analisi sensoriale del miele deve avere durata minima di 24 ore e deve prevedere nel programma non meno di due prove di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali (su 8 campioni), due di identificazione olfattivo e gustativo di mieli uniflorali (su 12 campioni), due di individuazione di mieli uniflorali in miscela (su 5 campioni) dieci prove discriminative e quattro test sulle scale di valutazione.

Ad ogni prova viene rilevato il profitto di ogni corsista. Al termine del corso viene rilasciato un attestato di frequenza ai corsisti che hanno seguito almeno 3/4 della formazione prevista. Quelli che hanno superato un certo livello di profitto, stabilito dal Comitato di gestione, possono accedere, previo ac-

certamento della loro preparazione anche tecnica sul prodotto attraverso un questionario o un colloquio, all'iscrizione all'albo.

Attualmente sono iscritte all'albo oltre 300 persone provenienti da tutte le regioni italiane, mentre sono migliaia quelle che hanno partecipato a corsi di primo livello.

Gli esperti in analisi sensoriale del miele sono convocati come giurati nei numerosi concorsi di miele che si tengono in ambito nazionale o locale. Spesso, sono invitati nelle scuole ad illustrare le caratteristiche e le proprietà del miele. Durante le sagre e le fiere sono in grado di rappresentare ai consumatori le caratteristiche organolettiche dei diversi mieli. Attualmente le Camere di Commercio già attrezzate con gruppi di assaggio di prodotti quali vino, olio ecc. si stanno interessando anche alla formazione di panel di assaggiatori esperti di miele.

● *Michele Catalano*



Filth test per accertare la salubrità del prodotto

Come riconoscere un buon miele fidandosi dell'etichetta? Nel mare magno delle produzioni apicole, la tracciabilità della filiera diventa elemento distintivo e qualificante del miele che, in **Basilicata**, può vantare diverse piccole aziende attive nel settore. Un miele per essere definito buono quali caratteristiche deve avere? Deve essere privo di contaminanti? Deve possedere particolari peculiarità organolettiche e sensoriali?

Il consumatore richiede innanzitutto la sicurezza igienica. Una certificazione di qualità dichiarata in etichetta può aiutarlo nella scelta.

A **Nova Siri Marina** è nata da poco una realtà imprenditoriale, **Agricola 92**, che si occupa del miglioramento della qualità, intesa come qualità igienica del prodotto in funzione del-

le misure e dei controlli attuati dal produttore durante tutte le fasi di produzioni del miele. Il produttore sicuramente ha bisogno di avvalersi di consulenti che lo aiutino a individuare le fasi critiche e quindi le misure preventive e di controllo dei pericoli di contaminazione o legati al processo produttivo. Il controllo di laboratorio ha diversi scopi: verifica della corretta applicazione delle procedure di prevenzione, definizione dei parametri merceologici, rispetto dei limiti definiti dalla legge in materia di contaminanti, caratterizzazione del prodotto.

In quest'ottica assume particolare importanza un esame innovativo chiamato "**filth test**" che consente di correggere alcune operazioni della produzione ed è anche un obbligo per garantire la salubrità del miele e di altri alimenti tipici lucani da parte del produttore. L'esame consiste nella determinazione al microscopio delle impurità attraverso la preparazione e filtrazione del campione. "La lettura al microscopio delle particelle - sostiene **Enza Padula**, legale rappresentante di Agricola 92 -

○Vi sono poi numerosi altri strumenti che consentono il potenziamento del comparto agro-alimentare. Uno di questi è il marchio privato, che consiste in una certificazione volontaria di cui l'esempio più diffuso è il marchio aziendale o di un'associazione. Non prevede alcuna forma di protezione giuridica, ma può avere successo affermandosi sul mercato se ottiene la fiducia del consumatore e se è gestito correttamente e seriamente, garantendo la costante presenza sul mercato di un prodotto di qualità secondo principi di trasparenza.

Vanno poi citati i marchi "paniere" o "ombrello" che promuovono più prodotti della medesima zona. Tali marchi, frequentemente sostenuti dalle amministrazioni locali, offrono notevoli opportunità anche ai comparti più "poveri", quale è il caso dell'apicoltura, e incontrano grande interesse da parte del consumatore in zone particolarmente vocate dal punto di vista turistico e/o ambientale, di cui il territorio italiano è particolarmente ricco.

Più diffusa tra le aziende apistiche italiane è l'adesione al metodo di produzione biologico, scelta legata anche a una crescente sensibilità nei confronti della sicurezza alimentare e a una ten-

denza da parte degli apicoltori a rivolgersi verso un sistema di produzione più rispettoso dell'ambiente. L'impegno richiesto al produttore per la conversione dal metodo convenzionale a quello biologico è meno oneroso, sotto tutti i punti di vista, rispetto a quello previsto per un riconoscimento DOP o IGP, inoltre il marchio di produzione biologica gode presso il consumatore di una maggiore riconoscibilità.

Non va mai perso di vista, infatti, il fine ultimo di ogni progetto di sviluppo che è rappresentato dalla risposta del consumatore e più in generale del mercato, a cui bisogna proporre prodotti di qualità elevata e percepibile, offerti secondo principi di chiarezza e di trasparenza: alcuni processi di segmentazione eccessiva e inutile per un prodotto come il miele possono indurre confusione.

Infine, ma non meno importante, si tratta di reclamizzare anche un territorio, rendendolo attivo e produttivo. Gli strumenti che possono essere messi in atto a questo scopo sono molteplici e riguardano l'incremento e lo sviluppo dell'apicoltura professionale, il potenziamento dell'attività apistica come risorsa produttiva e culturale di elezione per il territorio interessato, in parti-

colare per le aree svantaggiate, la diffusione e la promozione presso i consumatori di una corretta cultura del miele, per giungere a un significativo aumento del consumo di miele di qualità. Semplici ma efficaci azioni di conoscenza, più che strategie di marketing, che la Basilicata con non pochi sforzi sta mettendo in piedi. L'attenzione da parte di Regione, Università e Consorzio regionale di tutela e valorizzazione del miele lucano (gli anelli principali di una possibile filiera) è alta. Lo dimostrano gli interessanti studi compiuti dai ricercatori dell'ateneo lucano sulla materia e le iniziative della Regione (la carta dei mieli) per "lanciare" il prodotto. E' ovvio che molto si può e si deve fare ancora per promuovere l'ottimo miele lucano.

Sotto l'aspetto produttivo, si possono incrementare e razionalizzare lo sfruttamento di risorse nettariere della regione non pienamente utilizzate o addirittura sprecate, favorendo l'insediamento delle imprese apistiche in quelle aree in cui sussistono oggettive possibilità di intensificare l'allevamento delle api, e favorendo di conseguenza l'utilizzazione di terreni marginali, in sintonia con una delle linee di indirizzo della politica economica agraria. ●



MARIO ZIPPO

consente di risalire al momento della contaminazione. Questa informazione permette di correggere eventuali errori effettuati durante la produzione a partire dalla affumicatura, (operazione condotta per il controllo delle amie) fino alla fase di filtrazione e confezionamento".

"L'uso del filth-test - continua Enza Padula - in un sistema qualità inerente la filiera apicola ha lo scopo di informarci sulla storia del prodotto a partire dal confezionamento per poi arrivare all'immagazzinaggio e alla distribuzione. In più l'attestazione dell'effettuazione dell'esame può essere esibita al controllo ufficiale, quale attività di verifica analitica effettuata sul prodotto".

Per ottenere la certificazione di qualità, utile al consumatore finale per la tracciabilità del prodotto, è necessario seguire un iter prestabilito dall'Ente di certificazione che è un ente al di sopra delle parti abilitato al rilascio della certificazione. ●

Antonella Simonetti

Il segreto di un buon miele è nel fiore

Presso la società di ricerca **Metapontum Agrobios** vengono effettuate determinazioni chimico-fisiche che consentono di verificare la rispondenza merceologica del miele e di studiare i parametri specifici in funzione dell'origine botanica dei fiori.

Un prodotto estremamente complesso il miele a causa della sua doppia origine: vegetale, in quanto le materie prime che l'ape utilizza sono il nettare e la melata, ed animale, in quanto è l'ape che rielaborando queste materie, produce il miele. Pertanto, in funzione dell'origine floreale, delle condizioni di produzione, di maturazione e di conservazione la composizione chimica può variare considerevolmente. Il miele lucano alla produzione presenta una buona qualità merceologica.

In particolare i parametri che valutano la freschezza del miele (indice diastatico, HMF ed acidità libera), l'igiene

e l'adeguatezza delle tecniche di lavorazione (determinazione dei solidi insolubili ed umidità) rientrano ampiamente nei limiti di legge.

Fra i mieli uniflorali della **Basilicata** il **miele di castagno** si distingue per i valori elevati delle ceneri, della conducibilità e per il colore scuro che lo differenziano nettamente dagli altri mieli uniflorali; risulta inoltre più ricco in proteine, ma più povero in fruttosio e glucosio. Il rapporto fruttosio/glucosio è alto e quindi il processo di cristallizzazione decorre lentamente.

Il **miele d'agrumi** ha i valori più ridotti di acidità, di proteine e di cene-





NICOLA SANTAGATA

ri, mentre risulta molto ricco di maltosio; l'attività dell'enzima della diastasi è ridotta nel miele di agrumi al pari del miele di acacia.

Quest'ultimo sembra sovrapporsi quasi al miele d'agrumi, presentando valori ridottissimi di ceneri, conducibilità, colore e proteine. Infine, più equilibrato appare il miele di eucalipto che si avvicina ai valori medi dei mieli denominati millefiori, presenta comunque valori elevati di attività della diastasi, mentre a causa del basso rapporto fruttosio/glucosio il processo di cristallizzazione procede speditamente. ●

Giovanni Lacertosa

In the present article Anna Gloria Sabatini, manageress designate of CRA-API at the Council for Research and experimentation in Agriculture of the National Beekeeping Institute, talks about the issues linked to quality and food safety as for honey, and about marketing strategies to promote this product.

The link between honey production area and its characteristics - Ms Sabatini explains - is extremely strong, since the origin itself is at the basis of the characteristics, properties and variability of the product. In fact, the raw materials, collected and processed by bees, are made up of flowers' nectar and plants' honeydew, and are strongly related to the territory's agro system.

Therefore the concept of quality applied to honey should be meant in a wider way by keeping in mind several aspects, among which the consumers' expectations and their ability to recognise the product's characteristics and properties.

There are, however, some quality criteria that can be defined as intrinsic and can be assessed in objective, and often quantifiable, terms. The beekeeper must comply with the needed requirements to guarantee the product's freshness and storability.

Among them, the apiary location, that must be far from any possible pollution source, and the possibility that bees can

collect sugary substances different from nectar or honeydew.

Lucanian beekeepers are very careful to these precautions, as witnessed by the several acknowledgments obtained by the operators over the last few years that show the high quality of honey produced in Basilicata. In the expert's opinion, the provisions in force for checking bees' pathologies, characteristics of materials and containers, and hygiene of honey extraction rooms are particularly important. Thus, it is true that honey is produced by bees and not by men, but it is also true that quality is affected by the beekeeper's intervention.

Sensory analysis, which identifies the product's organoleptic characteristics, is the main tool for assessing all those requirements, which cannot be determined in a different way, that make the quality level that consumers can appreciate.

Through sensory analysis, we can also identify the presence of contaminating substances, such as iron, released by unsuitable containers, paradicolorbenzole (improperly used for protecting honeycombs from wax moth), carbolic acid, benzaldehyde (used as repellents), and thymol (used to keep varroasis under control). As for the valorisation of productions, it should be carried out through a series of tools and criteria provided for by the rules.

The indication of the botanical and/or geographic origin, for example, represents one of the simplest and most widespread valorisation criteria, which the consumer knows and wants the most. Moreover, the indication of geographic origin is a crucial piece of information and principle for making a product fruitful, since it is strongly linked to the territory.

Then, many other tools allow strengthening the agro food sector. One of these is private brand, namely a volunteer certification whose most widespread example is the company or association brand. It does not require any juridical protection but can successfully become established in the market if it gains the consumer's confidence and if it is rightly and reliably managed.

We should also mention "basket" or "umbrella" brands that promote several products of the same area. Italian beekeeping farms frequently join the biological production method; this choice is also linked to a growing awareness as for food safety.

In fact, we should never forget the ultimate aim of each development project that is represented by the consumers' and, more generally, the market's response to which we must propose high and perceivable quality products, offered according to clarity and transparency principles.