

IL CONSORZIO REGIONALE DI TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL MIELE

Nel 1998 nasce l'**Associazione apicoltori di Basilicata** cui aderiscono 200 produttori su 500 iscritti all'albo. Nel 2003 il **Consorzio regionale di tutela** che riunisce le più importanti realtà regionali. Dopo la carta dei mieli, targata 2007, gli addetti mirano ora al marchio di indicazione geografica tipica per ottenere una certificazione di qualità delle produzioni locali.

Un obiettivo importante, per il presidente del consorzio, **Franco Rondinella**, da affiancare all'aumento della produzione, ferma al 20 per cento del potenziale, e a un sostegno efficace da parte della Regione.

"Mi piacerebbe vedere l'ape, un giorno, campeggiare sullo stemma della **Regione Basilicata**". Ognuno ha il suo sogno, segreto e oggettivamente irrealizzabile. Franco Rondinella non fa eccezione: è un romantico appassionato del suo mestiere, ma anche imprenditore concreto nel triplo ruolo che riveste:

nella conduzione della propria azienda, alla guida dell'Associazione apicoltori di Basilicata, al timone del Consorzio Regionale di Tutela e Valorizzazione del miele lucano, con sede a **Ripacandida**.

Dieci anni trascorsi al Nord, come gestore di piste da sci, a contatto con un modello organizzativo efficiente e competitivo da trapiantare in Basilicata, in un comparto ancora poco esplorato come quello apistico. La scommessa si rivela vincente; l'azienda di Rondinella nasce, cresce e si sviluppa diventando leader nel settore. Ma non basta. Il Nord insegna anche che da soli non si va da nessuna parte. E allora via ad aggregare, a spendersi per mettere insieme i piccoli produttori e cercare di fare massa critica.

Nel 1988 nasce l'Associazione apicoltori di Basilicata, sulla spinta e con il sostegno della Regione Basilicata - **Dipartimento Agricoltura**, e **Alsia** (Agenzia lucana per lo sviluppo e l'innovazione in agricoltura).

La strada è tutta in salita: nel 2000 si contano ancora solo 50 iscritti; oggi, grazie al lavoro di Rondinella, sono ben 200 (su 500 apicoltori aderenti all'Albo Regionale), con un trend in crescita che si è assestato solo negli ultimi mesi. Rappresentano un po' tutta la regione perchè, come sottolinea il presidente, "la Basilicata è un immenso parco verde votato all'apicoltura". Nel maggio 2003 è la volta del Consorzio Regionale di tutela e valorizzazione, che a quattro anni dalla nascita riunisce venti tra le più importanti realtà regionali.

La **Carta dei mieli** del 2007 è un primo risultato di assoluta eccellenza, che contribuisce ad espandere il nome della Basilicata in Italia e in Europa. Il prossimo obiettivo è l'**Igp**, marchio di identità geografica tipica: "Il percorso è stato avviato un paio di anni fa ma ha subito uno stop. Siamo fiduciosi, il nostro prodotto merita questo marchio di qualità".

NICOLA SANTAGATA



VITO VERRASTRO



I numeri: il Consorzio produce 1.000 quintali l'anno - sui 3.000 totali della regione - commercializzato con la denominazione "miele lucano", accanto alla quale figura sempre il nome dell'azienda produttrice.

Il mercato c'è e risponde, eccome, portando il prodotto su scaffali di catene gastronomiche, tavoli di ristoranti e agriturismi; prevalentemente su base locale e nazionale, ancora poco all'estero.

Eppure, gli ultimi test fieristici consumati tra **Danimarca, Germania e Finlandia** hanno dimostrato che il miele lucano piace molto agli Europei del Nord. "Per loro - spiega Rondinella - il miele è come il nostro caffè. Ne consumano di media 30 chili ognuno all'anno, contro i 2 degli italiani". Una potenzialità enorme, così come quella dei Paesi Baltici (su tutti **Bielorussia ed Estonia**) a cui il Consorzio guarda con sempre maggiore attenzione.

In Basilicata la produzione è ancora al 20 per cento del potenziale. Le criticità sono nel reperimento della manodopera, nel percorso aggregativo (a cui non tutti sono ancora disposti a credere), alla mancanza di un'azione promozionale di sistema che collochi l'apicoltura tra i settori strategici su cui puntare.

"Alla Regione chiediamo un sostegno convinto, perchè sappiamo che questo può essere uno dei fiori all'occhiello della Basilicata, e non solo come comparto a sé stante. Anzi. Pensiamo a come l'apicoltura possa contribuire a migliorare l'ortofrutta, ad esempio, o a tracciare le basi di un segmento turistico particolarmente interessante".

Oggi a Ripacandida, sede del Consorzio, grazie ad articoli sempre più frequenti apparsi sulla stampa specializzata, iniziano ad arrivare appassionati del miele da tutta Italia. Un movimento spontaneo e sporadico, che fa del piccolo cen-

tro del **Vulture** un'area sempre più nota. "Il nostro miele è ormai conosciuto un po' dappertutto e classificato come di assoluta eccellenza, collezioniamo tanti attestati di qualità andando anche a sfidare produzioni più rinomate su territori ben più noti dei nostri. E poi il sindaco di Ripacandida, **Giuseppe Mastantuono**, è il presidente nazionale delle città del miele".

Risultati importanti, ma ancora relativi nell'ottica globale: "I maggiori produttori oggi sono **Cina, Turchia, Argentina**, che invadono i mercati con prodotti di bassa qualità venduti a prezzi irrisori. Noi dobbiamo invece puntare sul continuo innalzamento dei nostri standard qualitativi, non abbiamo scelta".

La certificazione qualitativa volontaria a cui hanno aderito i soci del Consorzio va in questa direzione, così come il rigoroso disciplinare a cui tutti devono rigorosamente attenersi. ○

○ L'Igp sarà il passo successivo per attestarsi sui mercati e raggiungere una clientela di consumatori attenti e consapevoli. Le altre leve su cui Consorzio e Associazione si muovono sono la formazione e l'assistenza tecnica: "Intendiamo elevare il livello dei produttori più piccoli, sostenerne i sacrifici, consigliarli con l'ausilio dei nostri tecnologie alimentari. Solo così riusciremo a raggiungere la qualità ovunque".

Uno sguardo attento, infine, ai percorsi educativi: "L'educazione alimentare e ambientale è essenziale per inculcare nei ragazzi il rispetto della natura. È necessario far capire l'importanza dell'ape, la sua fondamentale azione di impollinazione delle piante. Educare i ra-

gazzi a riconoscere il miele, a gustarlo su una fetta di pane, a dare vigore a quella semplicità che nell'alimentazione potrebbe evitare tante disfunzioni e patologie".

Chissà che qualche bambino - afferma sorridendo Rondinella - non si appassioni e diventi un apicoltore di successo, sviluppando un'attività dai bassi costi di start up e dall'elevata redditività.

Timori delle punture, incertezze dovute al fattore climatico e patologie degli animali sono le insidie da superare per far quadrare i conti.

"Nulla, in confronto al contatto continuo con la natura e alle sensazioni del profumo intenso degli agrumeti, alle prime luci dell'alba". ●

Palma d'oro al miele lucano

Il miele lucano fra i migliori mieli d'Italia. A stabilirlo, a **Montalcino**, un panel di assaggiatori professionisti del concorso nazionale "**Roberto Franci**", nell'ambito della XXXI edizione della "**Settimana del Miele**", la più importante rassegna dell'apicoltura italiana. Due le aziende lucane che hanno ottenuto, per la categoria "Millefiori", la **Palma d'oro**: l'azienda agricola "**Tufaro Carmela**", di **Anna Maria Cappelletti (Pignola)** e quella di **Antonia De Angelis (Tolve)**, già premiata anche nelle precedenti edizioni.

L'attenta degustazione organolettica effettuata dalla giuria ha riguardato sia le caratteristiche visive (come il colore, l'omogeneità, gli eventuali difetti di cristallizzazione), che quelle olfattive, gustative e tattili (consistenti essenzialmente nella valutazione della forma e dimensione dei cristalli). "È la prima volta che partecipo - ha commentato Anna Maria Cappelletti - tutti apprezzavano il miele prodotto dalla nostra azienda e allora mi sono detta perché non provare?". Nell'azienda di Anna Maria, in contrada Scifra a Pignola, ci sono 100 amie che producono miele millefiori, di castagno e di melata, confezionato direttamente in azienda.

Biologico è, invece, il miele De Angelis. Nata 7 anni fa, l'azienda ha scelto il settore dell'apicoltura biologica, sia "per evitare il nomadismo", che per "rimanere sul territorio e offrire al consumatore un prodotto con le caratteristiche proprie dell'areale di produzione", come ha specificato la titolare dell'azienda, Antonia De Angelis. Una scelta, quella del biologico che consente di attivare contatti con canali specializzati e con quei paesi, soprattutto esteri dove c'è una maggiore attenzione alla genuinità degli alimenti. L'azienda ha inoltre attivato un proficuo canale commerciale attraverso il web, superando le difficoltà legate alla commercializzazione dei prodotti. I consumatori, oltre ad ordinare con una semplice e-mail i prodotti desiderati, possono anche, con un klik, "adottare un amia", e ricevere direttamente a casa il miele prodotto dalla stessa. Un'iniziativa singolare che ha già registrato un grande interesse. (I. I.)

PUBBLIFOTO OLYCOM SPA



LEONARDO NELLA



The story of the Regional Consortium for the Protection and Valorisation of Lucanian honey is strictly linked to the entrepreneurial story of its president, Franco Rondinella, who, after 10 years spent in the North, decided to come back to Basilicata for devoting himself to bee-keeping. He created a business that soon became a leader in the sector; he is committed in boosting registrations to the Regional Bee-keeper Association, established the Consortium and has dedicated his whole professional life to the growth of a sector that, today, allows our region to be projected into the national and international forefronts.

"Basilicata - he says - is a natural park, fully suitable for bee-keeping". From North to South, from East to West, thanks to the citrus fruit orchards of the area of Metaponto, the chestnut woods of the Vulture and an almost uncontaminated environment that allows the pollinating bee to carry out its function, indispensable for the environment and for life reproduction.

The farms that are members the Consortium produce one thousand hundred kilos every year; this honey is mainly addressed to the shelves of quality food and wine chains, and to the tables of restaurants and holiday farms all over Italy. The foreign market has still been little explored, even if the last exhibition experiences in Denmark, Finland and Germany showed that northern Europeans get crazy for Lucanian honey. It would be enough to spread there, where honey consumption per capita is about 20 kilos a year, to mark a turning point in the sector, but there are some difficulties.

The difficulties in finding labour and in organising with other bee-keepers are some of the causes of the limited productivity (that today is about 20% of the regional potential). And yet, from the quality point of view, the certificates and awards received even in the Italian regions that are known the most for honey production, such as Sicily, show that Lucanian honey is second to none. Thus, why is the sector unable to take off? Rondinella addresses to local Authorities, mainly the Regional Administration, in order to

bet on bee-keeping with decisiveness, by giving a system promotional mark and by supporting the efforts of local producers who are more and more interested in Baltic countries.

Ripacandida, the seat of the Consortium for the protection and valorisation of Lucanian honey and the village of the Italian president of the cities of honey, the mayor Mastantuono, has now become an important reference point for the whole peninsula. Honey lovers are willing to drive even thousands of kilometres in order to reach it, to have a closer look at one of the most excellent Lucanian production areas.

This notoriety is probably unexpected; it is due to Chinese whispers and to some articles that, more and more frequently, appear in specialised magazines, but it is also obtained thanks to the remarkable work carried out by the Consortium. Its members must follow strict specifications that are the integral part of the voluntary certification that is a synonym of quality and guarantee for the consumer.

"The following step - Rondinella maintains with conviction - will be the PGI, the brand of typical geographical identity that the Lucanian honey is legitimately longing for. And, in the meantime, the Chart of honeys, published in February 2007 - the first of its kind in Italy - makes Basilicata an interesting leading-edge laboratory on the national scale".

Training, support to small producers and actions aimed at awakening and dietary education are other important tools on which the Consortium sets its sights in order to guarantee a system action, able to make the territory grow and to improve a product that is already excellent.

In conclusion, Rondinella addresses to young people that appear a bit reluctant to undertake this activity and suggests trying it: "Start up cost is low and profitability at full capacity is considerable, against an entrepreneurial activity that leads the producer to a close contact with nature".

ENGLISH