

IL NOSTRO PRODOTTO È APPREZZATO NEL MONDO EPPURE SIAMO COSTRETTI A IMPORTARLO

IL MIELE: PARADOSSO ITALIANO

È un toccasana per il nostro organismo, ma ne consumiamo ancora troppo poco

Il miele è uno dei tanti paradossi del nostro paese. La qualità dei mieli italiani è riconosciuta ed apprezzata in tutto il mondo eppure continuiamo ad importarne in grandi quantità (circa il 50% del consumo nazionale), da paesi comunitari ed extra-comunitari, con standard igienici e di qualità spesso discutibili. Pur essendo riconosciuto come uno degli alimenti più naturali, salutari ed ecosostenibili il consumo è fermo (si attesta sui 400gr/pro-capite da molti anni, ben al di sotto della media europea, addirittura tre volte meno della Germania). Sono invece accolti sempre meglio sul mercato tutti quei prodotti a “base di miele” (biscotti, cereali, etc...) che, proprio per la presenza di questo ingrediente, vengono percepiti dal consumatore con un plus di naturalità, bontà e salubrità. Un fenomeno simile accade anche nel mondo della cosmesi, con creme, shampoo, saponette... Insomma, sembra che la gente apprezzi molto il miele ma poi alla fine ne mangi troppo poco (assoluto o nei dolci).

Eppure è risaputo quanto sia un toccasana per il nostro organismo.

È una fonte energetica più efficiente del comune zucchero da cucina, con un potere dolcificante più alto e un contenuto calorico più basso. Il mix di glucosio e fruttosio che lo compone lo rende sia ad impatto immediato (col glucosio che entra subito in circolo) che a rilascio più graduale (col fruttosio che si trasforma lentamente). E poi enzimi, vitamine, sali minerali e una miriade di altri microelementi dall'elevato potere nutrizionale e salutare. Insomma, dovrebbe essere un alimento fisso della nostra dieta quotidiana. Specie poi se si ha la curiosità di andare oltre quello industriale da supermercato e fare qualche piccolo sforzo in più alla ricerca di uno dei tanti produttori professionisti italiani. Uno di questi è senz'altro *Luca Finocchio*, abruzzese della provincia chietina, la cui omonima azienda spopola ormai da anni nei maggiori concorsi nazionali e internazionali. “La mia è un'attività di famiglia che si tramanda da tre generazioni” racconta Luca “Alle mie figlie ho cercato di trasmettere innanzi tutto la passione per questo lavoro, che com-



porta tanti sacrifici. Non è una di quelle attività che si possono fare solo per avere un reddito. Ci vuole una spinta dentro che ti porta a lavorare senza orari, rispettando le api, l'ambiente e le persone. È vero che l'innovazione tecnologica ha reso semiautomatici e più sicuri tanti processi di produzione, ma ci vuole un'attenzione e un monitoraggio costante. Noi abbiamo circa 1000 alveari che fanno nomadismo in tutta l'Italia centrale e meridionale” continua Luca Finocchio “Immaginate cosa significa seguire tutte queste arnie, in periodi di tempo diversi, inseguendo le varie fioriture dalle Marche alla Calabria”. Ogni miele, infatti, è un grande *lettore* del territorio, che ritroviamo fedele nelle caratteristiche organolettiche del prodotto finito.

“Troppo spesso, purtroppo, si sente parlare di miele al singolare, quando invece bisognerebbe parlare al plurale” spiega “Eh sì, perché di mieli ce ne sono infiniti, tanti quanti sono le combinazioni dei pollini dei fiori che le api bottinano. Ognuno con il suo colore, che può an-

dare dal chiaro quasi trasparente del miele d'acacia in purezza, al giallo oro del miele di girasole, fino ad arrivare al marrone scuro della melata di bosco. Ognuno con la sua consistenza, che da liquida può diventare cremosa e chiudere cristallizzata. Ognuno con il suo caratteristico sapore, più o meno dolce, più delicato o deciso e persistente”. E Finocchio avverte infine che “è fondamentale leggere bene l'etichetta. Il miele è un prodotto *nudo*, che non puoi lavare: se ci sono impurità, inquinanti, sostanze estranee, le ritrovi tutte nel vasetto. Questo vale sia per i mieli esteri, che non si sa che origine e che procedura di produzione abbiano, sia per quelli dei tanti produttori hobbisti, che spesso involontariamente alterano il prodotto per carenze tecniche o di processo. Per cui, gusti a parte, il consiglio forte che mi sento di dare è di scegliere solo mieli italiani, di produttori professionisti seri, che ne garantiscano la qualità e la provenienza”. Ne abbiamo in tutte le regioni: c'è solo l'imbarazzo della scelta! ■



L'ETICHETTA
Impariamo a leggere con attenzione l'etichetta anche del miele, specialmente se proviene dall'estero: spesso non è indicata l'origine oltre che la procedura di produzione