

...dall'Italia

A Tornareccio (Chieti) un miele da oscar.

Apicoltura Luca Finocchio: il miele che profuma di tradizione ed innovazione

(servizio di Salvatore Gioia)

Tornareccio, piccolo comune dell'entroterra abruzzese, ha una caratteristica che lo rende unica: la produzione di miele. L'appellativo, infatti, dato al comune è quello di "Regina di miele". Abbiamo visitato l'azienda Luca Finocchio, azienda che, anche quest'anno ha vinto premi prestigiosissimi persino l'Oscar delle eccellenze culinarie.

A raccontarci questa bella realtà è Fabiana Finocchio, 25 anni, laureata in Economia Aziendale che si sta dedicando all'attività di famiglia.

"La nostra storia aziendale inizia negli anni '70, grazie a mio nonno, Aquilino Finocchio che, a sua volta, si è ispirato all'attività del suo di nonno. L'avventura cominciata con appena 35 alveari, oggi vede il lavoro di 50 milioni di api divise in 1000 alveari. Io proseguo con entusiasmo questa attività, non potevo che non ereditare la passione per questo lavoro ed a trasmetterla non è stato solo mio padre ma anche mio nonno, per me la strada è stata semplice sono nata e cresciuta in mezzo alle api e al miele, fin da piccola anche con minime mansioni aiutavo la mia famiglia, e dunque non posso immaginare una vita senza loro. Mi sono iscritta all'università di economia dove ho ideato due tesi di laurea sull'azienda di famiglia: la prima sul costo di produzione del miele, mentre la seconda sull'internazionalizzazione dell'azienda, nonostante le proposte lavorative ricevute non ho mai pensato di far altro nella vita. Sono felice e soddisfatta della mia scelta, grazie ai miei studi siamo riusciti a continuare il processo d'innovazione della tradizionale azienda agricola, infatti oltre alla produzione del miele facciamo tanto altro come ad esempio la fattoria didattica: accogliamo scolaresche e gruppi di persone per accompagnarli in un viaggio alla scoperta dell'intrigante mondo delle api e del miele. Questo progetto ha sempre più successo grazie alla collaborazione di mia sorella Lisa Finocchio, insegnante e laureata in Scienze della Formazione Primaria, che ha scritto una tesi di laurea proprio sulla Fattoria didattica. Inoltre, commercializziamo il nostro grande paniere di prodotti che varia dai mieli alle grappe, cioccolatini, torroni, cosmetica, infusi, integratori, caramelle e tanto altro ancora in Italia e all'estero dove l'azienda ha sempre più successo. Ed ancora abbiamo proposto una linea per i più piccoli orsettoIO: packaging accattivante e soprattutto ecosostenibile. Credo che non ci sia soddisfazione migliore di questa: vivere e credere in questi principi e valori che la mia famiglia mi ha regalato. La nostra filosofia è basata su un tipo di apicoltura nomade: infatti, ad ogni fioritura, scegliendo accuratamente le postazioni, spostiamo gli alveari in varie zone d'Italia. Così riusciamo a produrre circa 14 gusti diversi di miele."

Una azienda che fa affermandosi a livello nazionale ed internazionale grazie alla qualità che viene garantita nonostante la quantità prodotta.

"La particolarità del nostro miele è sicuramente il fatto che

non lavoriamo in modo sofisticato, ma lo proponiamo secondo natura. Questo vuol dire fare un prodotto di qualità, che tra l'altro non sarebbe così buono se alla base non vi è una conoscenza e un rispetto per le tradizioni quasi maniacale come nella nostra azienda. Non è un caso se da 20 anni ricevi-

amo i massimi riconoscimenti al livello nazionale, quest'anno la nostra azienda si è confermata di nuovo tra i migliori mieli d'Italia trionfando i nei concorsi nazionali: Montalcino (Miglior miele d'Italia con il miele di Arancio, ovvero vincitori assoluti del concorso), Castel San Pietro Terme (Tre Gocce d'oro per il miele rivelazione 2016: Coriandolo). La nostra azienda inoltre ha vinto il Sofi Award 2016, l'"oscar" internazionale delle eccellenze culinarie: il Cioccomiel, il

goloso miele con pasta di nocciola e cacao, è risultato vincitore della categoria Marmellate, Conserve, Miele e Burro di Arachidi. Nella stessa categoria, finalista anche il miele di sulla di Apicoltura Luca Finocchio. Un doppio successo, ottenuto nell'ambito del prestigioso premio internazionale assegnato dalla Speciality Food Association nell'ambito del Summer Fancy Food Show di New York, la più importante rassegna di specialità gastronomiche del Nord America. Il miele è un alimento antico veniva definito "il cibo degli Dei", ma negli ultimi anni il suo consumo si sta affermando sempre più grazie alle sue proprietà benefiche. Ogni anno a Tornareccio si svolge una rassegna gastronomica denominata "Regina di miele" che registra migliaia di presenze. Un paese che vive della sua tradizione più antica. E ben ha fatto la giovane Fabiana a restare nell'azienda tramandata da generazione in generazione. "La mia più che una scelta è stata una naturale esigenza animata da un reale interesse, una forte passione e soddisfacente senso del dovere. Credere e partire dalla propria realtà regala serenità e porta preziosi risultati...ne vale la pena!!!"

