

# Ambasciatori dei mieli



di Alberto De Angelis\*



## IL MILLEFIORI DEL MONTEFELTRO

Sono molteplici le peculiarità dell'Italia e dei suoi territori. Noi tutti li apprezziamo e ne andiamo fieri perché li associamo alla bellezza del paesaggio e alla genuinità dei prodotti che ne scaturiscono. Anche se non conosciamo direttamente le singole realtà, abbiamo comunque fiducia nella loro qualità perché in cuor nostro sappiamo che i prodotti tradizionali affondano sempre le proprie radici nella storia, nelle tradizioni e nei valori del territorio di origine. Negli articoli apparsi su L'Apis negli ultimi mesi abbiamo avuto modo di conoscere meglio alcune di queste realtà. In questo numero cogliamo l'occasione per presentarvi un tipico esempio di

territorio italiano che risalta per le sue particolari caratteristiche e per il suo particolare miele: il Montefeltro.

Dal punto di vista storico la regione è legata al casato dei Da Montefeltro che vi governò dalla metà del XII secolo fino ai primi anni del XVI secolo, raggiungendo il periodo di massimo splendore con il duca Federico III da Montefeltro nella seconda metà del XV secolo. Parliamo quindi di una regione scomparsa dal punto di vista geopolitico, ma rimasta fortemente radicata nella cultura della gente grazie all'impronta culturale impressa nel Rinascimento italiano dalla corte dei duchi di Urbino.

Dal punto di vista della geografia moderna, oggi il Montefeltro si colloca a cavallo di quattro regioni: Marche, Toscana, Emilia Romagna e Umbria. Il territorio è costituito prevalentemente da dolci colline che partono dalle pendici dell'Appennino e degradano fino alla costa.

La parte settentrionale ha un'origine geologica del tutto particolare in quanto vi si trovano una serie di rocce dette "meteoriche" formatesi nei fondali del mar Ligure (Liguridi) e letteralmente scivolato verso l'Adriatico su di un substrato argilloso, fino a fermarsi tra l'Appennino Tosco-Emiliano e quello Umbro-Marchigiano.

Prato fiorito (ranuncoli, margherite) con panorama su Apecchio. Sullo fondo il Monte Montiego al centro ed il Monte Nerone sulla destra. (Foto di Aldo Loris Cucchiarini)

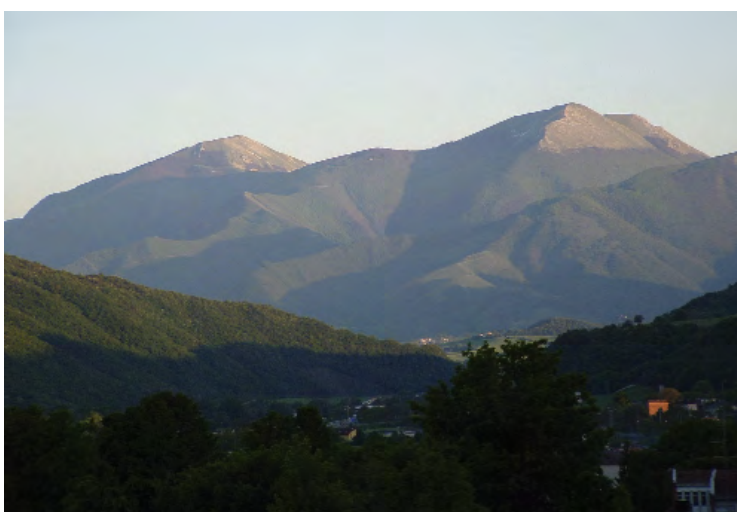




Campagna tipica, Ca' Rio.

Rilievi di origine meteorica.

Massiccio Monte Catria e Monte Acuto.



Stiamo parlando del Sasso Simone e Simoncello, del Monte Titano, del Monte di San Leo, di Pietrarubbia, del Monte Copiolo e altri minori.

Le "meteore" in realtà continuano ancora a scivolare verso l'Adriatico, ma il punto in cui si trovano

oggi è molto singolare in quanto segnano il confine tra l'Appennino settentrionale e l'Appennino centrale, ma segnano anche il limite meridionale della pianura padana. In altre parole il Montefeltro è al confine fisico tra il nord e il centro Italia. Non si tratta di un

confine sfacciato e quindi non è palese a tutti gli osservatori. E' per questo che consideriamo il Montefeltro più una terra di passaggio, di cambiamento, di transizione tra una regione come l'Emilia Romagna, duplice nel nome e nel binomio pianura-appennino, e una regione come le Marche, plurima nel nome e nella molteplicità dei borghi e delle valli.

Vediamo gli altri confini fisici. A Ovest abbiamo la catena dell'Appennino dal monte Fumaiolo al Catria. Una presenza importante che, a meno di ridotte eccezioni, esclude il castagno agli apicoltori del Montefeltro. Il versante tirrenico dell'Appennino infatti si caratterizza per i suoi terreni acidi adatti alla crescita del castagno, mentre sul versante adriatico troviamo terreni calcarei le cui formazioni botanico-vegetazionali tipiche sono il bosco misto di roverella, le cerrete e l'orno-ostrieto. L'Appennino centrale si differenzia da quello settentrionale anche nel suo confine orientale. Sul versante adriatico infatti troviamo una specie di pre-Appennino lungo la direttrice NW-SE (San Marino, San Leo, Cesane, Furlo) che ha l'effetto di schermare parzialmente il clima dell'entroterra dagli effetti mitiganti del mare in estate e dai gelidi venti siberiani in inverno. Ne consegue che, pur trattandosi di un clima che si prepara a diventare mediterraneo, tende a presentare caratteri tipici del clima continentale (estati calde e afose, inverni lunghi e freddi, piovosità concentrate nelle stagioni intermedie).

Lo stato attuale dell'apicoltura nel Montefeltro non è facile da descrivere a causa della moderna suddivisione amministrativa che vede il sovrapporsi di tre province appartenenti a tre regioni diverse. Per semplificare possiamo far riferimento ai dati del Consorzio Apistico della

provincia di Pesaro e Urbino anche perché i comuni dell'alta Valmarecchia sono stati trasferiti alla regione Emilia Romagna solo nel 2009. Nella provincia di Pesaro e Urbino, dunque, operano circa 300 apicoltori con un patrimonio apistico di circa 5.000 alveari, una media di poco più di 15 alveari per apicoltore e punte di produzione di circa 2.000 quintali di miele all'anno. Possiamo approssimativamente attribuire i due terzi di questi dati al Montefeltro. Nel territorio operano una decina di apicoltori professionisti affiancati da una generalità di apicoltori hobbisti tra i quali si distingue un numero decrescente di apicoltori anziani e un numero crescente di apicoltori giovani.

Grazie al Consorzio Apistico, all'ASSAM (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche, [www.assam.marche.it](http://www.assam.marche.it)) e alle associazioni apistiche, l'attività di formazione sta progressivamente rafforzando la professionalità degli operatori.

I principali mieli prodotti sono acacia e millefiori. Considerando che la *Robinia pseudoacacia* è una pianta introdotta in Europa nel XVII secolo, il tipico miele prodotto da sempre nel Montefeltro è sicuramente il millefiori. Nel viaggio alla scoperta dei mieli italiani, percorso dagli ambasciatori del miele, abbiamo imparato a conoscere che il termine "millefiori" in realtà è solo un'estrema sintesi di tutto un

mondo che si apre agli occhi degli analisti. Niente di più vero nel caso del millefiori del Montefeltro in quanto i pollini riscontrati in più del 20% dei mieli sono quasi sessanta. Gli studi di caratterizzazione hanno evidenziato, nell'80% dei campioni, un'associazione in proporzioni variabili di specie nettariifere e non nettariifere quali leguminose, crucifere, composite, ombrellifere, nonché i generi *Stachys*, *Rubus*, *Papaver*, *Plantago* ed *Helianthus*... ma anche, e direi soprattutto, specie provenienti dalle formazioni boschive descritte sopra come i generi *Quercus*, *Fraxinus*, *Acer*, *Clematis*, *Salix* con l'aggiunta caratterizzante di *Asparagus* e *Thymus* nei raccolti tardivi di fine estate. Un bel rompicapo, non c'è che dire! Tuttavia una variabilità così difficilmente schematizzabile costituisce proprio il punto di forza di questo miele.

Non è stato un caso che per introdurvi alla conoscenza del territorio-Montefeltro siamo partiti dalla sua origine geologica: dalla sua formazione, infatti, deriva l'attuale struttura botanico-vegetazionale che a sua volta influisce in maniera determinante sulla composizione del nettare raccolto dalle api. La mappa pollinica del Montefeltro è una carta d'identità infallibile che scaturisce letteralmente dal territorio con l'intermediazione del tessuto vegetale. In altre parole possiamo concludere



Fiori di ciliegio  
(Foto di Aldo Loris Cucchiarini)



Fiore di cardo  
(Foto di Aldo Loris Cucchiarini)



Fioritura dello scotano  
(Foto di Aldo Loris Cucchiarini)



Amenti femminili del salicome  
(Foto di Aldo Loris Cucchiarini)



Comitato DOP Miele del Montefeltro, fondatori.

## Londe, San Lorenzo

che il millefiori del Montefeltro è strutturalmente riconoscibile e il riconoscimento è certo.

Da quasi un decennio ormai il millefiori del Montefeltro viene analizzato in collaborazione con l'ASSAM, ente regionale presso il quale è stato istituito un laboratorio accreditato per le principali analisi del miele.

Grazie al lavoro di personale valido e preparato i risultati delle analisi sono stati utilizzati per realizzare un'interessante studio di caratterizzazione del miele. Il passo successivo, ancora in itinere, è stato quello di costituire un comitato promotore per il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta "Miele del Montefeltro" ([www.mieledelmontefeltro.org](http://www.mieledelmontefeltro.org)). Il progetto è nato da un gruppo di apicoltori del Montefeltro ai quali si sono affiancati, oltre all'ASSAM, anche la Regione Marche e la Comunità Montana dell'Alto e Medio Metauro. La domanda di riconoscimento è ancora all'inizio del suo percorso presso gli uffici competenti della Regione Marche. Sono ancora numerose le attività da svolgere perché un'idea, nata quasi per gioco, porti a strutturare compiutamente il territorio dal punto di vista apistico: il coinvolgimento di enti come l'Università e la Camera di Commercio, la formazione di un panel di assaggiatori, la realizza-

zione di un laboratorio consortile, l'approfondimento e la storizzazione degli studi di caratterizzazione, la prosecuzione nell'opera di formazione degli operatori e dei tecnici (possibilmente tra i giovani), la creazione di un rapporto collaborativo con i veterinari e le autorità sanitarie. Il fatto stesso di trovare un spazio nelle pagine di L'Apis costituisce un auspicio e un incentivo al raggiungimento di questi obbiettivi.

*\* Consigliere del Comitato Promotore  
DOP Miele del Montefeltro  
<http://www.furlo.it>*



## Bibliografia

AA.VV., Regione Marche, 2000: Inventario e Tipo Forestale delle Marche.

<http://www.agri.marche.it/Aree%20tematiche/foreste/inventario%20e%20tipi%20forestali%20delle%20Marche/>

PERSANO ODDO L., PIANA M.L., 2001: Miele e Territorio – Guida alla valorizzazione del miele attraverso le denominazioni di origine. MIPAF, Roma.

AA.VV., Wikipedia, l'enciclopedia libera: Da Montefeltro: [http://it.wikipedia.org/wiki/Da\\_Montefeltro](http://it.wikipedia.org/wiki/Da_Montefeltro)