

Ambasciatori dei mieli



di Boris Bachofen



SVIZZERA AL PLURALE

Dall'etichetta industriale "Miele svizzero" all'etichetta artigianale "Mieli svizzeri": Davide sfida Golia con l'arma della fantasia

La Svizzera è un piccolo paese con una grande diversità

Confinante con la Germania a nord, con l'Austria e il Principato del Liechtenstein a est, con l'Italia a sud e con la Francia a ovest, la Svizzera conta 7,7 milioni di abitanti ripartiti in 26 cantoni, 4 lingue nazionali e una diversità culturale, geografica, climatica e naturalistica. Si passa in pochi km da un paesaggio di tundra a uno di palme e agavi, dai ghiacciai alpini ai laghi di pianura.

La topografia dei circa 40.000 km² di territorio nazionale, distingue 3 regioni principali:

- **Giura:** catena montuosa calcarea con vallate, pascoli, boschi, altitudine media sugli 800 m con monti fino a 1.600 m.
- **Altipiano:** con il 70% della popolazione sul 30% della



superficie nazionale è densamente popolata (450 abitanti/m²). Tra zone urbane e industriali, l'agricoltura produce cereali, oleaginose (colza, girasole), barbabietola da zucchero, patata, oltre a vigna e frutteti sui laghi (Lemano, Costanza).

- **Alpi:** coprono il 60% del territorio nazionale, con più o meno la metà dei ghiacciai e dei 4.000 m alpini europei. Il cantone del Vallese è un cantone alpino che assomiglia molto al Trentino, con produzione di frutta e vino.



Valli e colline del Giura (Foto di B. Bachofen)



L'autore sta visitando le arnie in produzione su miele di colza. (Foto di B. Bachofen)

L'apicoltura svizzera

Nel 2011, la Svizzera contava 19.000 apicoltori che gestivano 190.000 alveari, con una media di 4,5 alveari/km². La grande maggioranza gestisce da 1 a 5 alveari, solo il 4% ha da 150 a 500 alveari e l'1% ha più di 500 alveari.

Fino agli anni '90, l'apicoltura era un'attività accessoria o hobbistica praticata da persone anziane d'età media attorno ai 60 anni. Questi apicoltori della vecchia generazione allevavano con dedizione le loro api e le loro regine in arnie svizzere a

nido caldo sistemate in chalet da cartolina postale. Per questi apicoltori, la produzione di miele non era una priorità.

Con l'arrivo della varroa, l'apicoltura tradizionale ha subito sostanziali modifiche. Numerosi giovani apicoltori, meglio formati sui metodi di lotta antivarroa, conducono un'apicoltura più professionale e sono più interessati alla qualità e alla diversità del prodotto miele. Il cambiamento si è anche notato dall'accresciuto uso dell'arnia Dadant che meglio si adatta ad un'apicoltura razionale.

I mieli svizzeri

Se la produzione è scarsa con circa 18 kg per arnia all'anno, gli Svizzeri sono grossi consumatori di miele, con 1,4 kg a testa all'anno. Ne risulta che 2/3 del miele consumato sul territorio è importato.

La Svizzera presenta una grande diversità di biotopi e dunque di ecosistemi con tante associazioni vegetali su dei piccoli territori che non consentono facilmente la produzione di mieli monoflorali, eccetto nelle coltivazione di colza dell'Altipiano, nel Ticino per la robinia e il castagno, nei boschi dell'Altipiano e particolarmente del Giura per la melata di abete.

La differenziazione in solo due o tre tipi di mieli è unicamente pratica: il miele primaverile (mieli di fiori) cristallizza velocemente nei favi e dunque la sua estrazione è necessaria in tempi brevi.

A fine stagione, il miele estivo (melata a cristallizzazione lenta) viene estratto prima della nutrizione invernale, in agosto - settembre. Inoltre, il prezzo unico di 18 € per la produzione nostrana non incoraggia la pro-

Postazione per la produzione del miele di tarassaco.

(Foto di B. Bachofen)



Postazione su melata di abete.

(Foto di B. Bachofen)





Colori del miele, le sfumature nascondono aromi diversi.
(Foto di B. Bachofen)

duzione di mieli monoflorali più faticosi da ottenere.

Il consumatore svizzero a differenza di quello italiano o francese non è stato abituato a consumare mieli diversi. Le sue conoscenze e i suoi gusti in materia si limitano a 2-3 mieli:

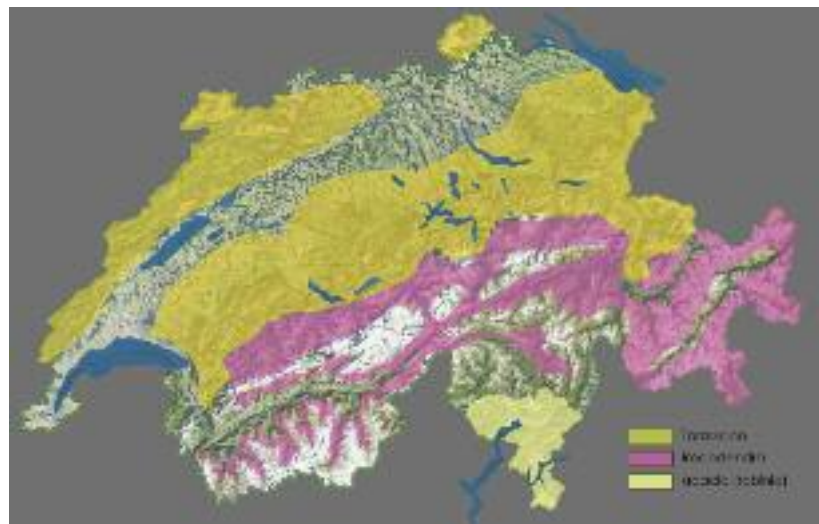
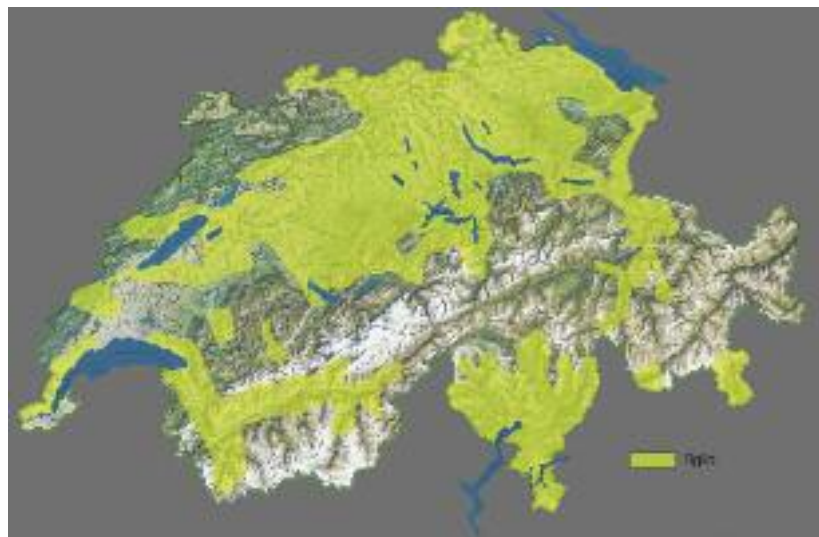
- miele di fiori, piuttosto chiaro, raccolto in primavera;
- miele di bosco, piuttosto scuro, proveniente da melata di latifoglie e di conifere, raccolto in estate.

Il terzo miele più conosciuto, molto apprezzato, ricercato e raro, proviene dall'abete bianco (*Picea abies*). Le condizioni per un suo raccolto sono però eccezionali; ci vogliono un'estate con notti calde, delle colonie forti e una proliferazione di afidi. Si dice che questi 3 fattori si trovino riuniti solo una volta ogni 10 anni, con un raccolto fino a 80 kg per arnia.

La mancanza di conoscenza del prodotto e della sua diversità è stata rinforzata dal principale fornitore di miele delle grandi catene di distribuzione (Migros e Coop). Egli ha creato il suo "Miele svizzero" mescolando le principali produzioni: miele di colza e miele mille fiori dell'Altipiano, miele di castagno del Ticino e miele di bosco del Giura.

Questo miele è stato venduto su tutto il territorio in un vasetto standard, vasetto anche utilizzato dai piccoli produttori.

A rompere la monotonia, c'è qualche caso come il Ticino dove si raccoglie tradizionalmente il miele di robinia e quello di castagno o come qualche apicoltore





Denominazioni particolari. (Foto di B. Bachofen)

più dinamico, compreso chi scrive, che proponeva la diversità attraverso mieli monoflorali di origine botanica specifica e mieli di origine geografica localizzata, valorizzando così il miele di specifiche associazioni vegetali. Attualmente l'apprezzamento per la diversificazione dei mieli comincia a trovare proseliti sia da parte degli apicoltori che cercano di valorizzare la loro produzione, sia

da parte dei consumatori, sempre più curiosi di particolari gusti, vedi la moda per le varietà di tè, caffè, cacao nel cioccolato, ecc. A seguito di questa tendenza, nascono alcune denominazioni originali come "Miele di primavera della Valle de la Sagne", "Miele d'estate de la Baroche", "Miele di montagna della Val Bedretto". Queste denominazioni sono legali visto che la legislazione svizzera

sulle derrate alimentari permette di designare il miele con indicazioni approssimative, ad esempio "Miele di fiori primaverili", "Miele di fiori alpini".

Oltre a differenziare i mieli, è possibile valorizzarli, rendendoli attrattivi dal punto di vista emozionale, usando il fascino di certi luoghi di produzione. Un "Miele del Cervino" prodotto a Zermatt avrebbe sicuramente successo. In Svizzera oltre al miele mille fiori si possono produrre 7 mieli monoflorali:

- Miele di acacia (robinia) nel sud del Ticino.
- Miele di castagno in Ticino.
- Miele di rododendro nelle Alpi.
- Miele di colza sull'Altipiano e qualche valle bassa del Giura.
- Miele di tarassaco sull'Altipiano e soprattutto nelle valli del Giura.
- Miele di tiglio sull'Altipiano, sui fondovalle alpestri e giurassiani, in Ticino.
- Miele di abete nei boschi dell'Altipiano, nei fondovalle alpini e soprattutto nel Giura.



Quarti®

beekeeping

www.quartiitaly.com

PIÙ di 500 ARTICOLI
di QUALITÀ per APICOLTURA

M55 / MISCELATORE K350

**MISCELATORE K350 RISCALDATO
TRIPLA PARETE COIBENTATO
CON SCARICO TOTALE FRONTALE**





VENDITA AL PUBBLICO:
Via San G. Bosco, 26/c
24010 Petosino Sorisole (Bg) - Italy
Tel. +39-035/572214 • e-mail: t.quarti@tin.it

SEDE LEGALE - STABILIMENTO- VENDITA INGROSSO:
Via San Pietro, 20 • Zona Commerciale
24030 Barzana (Bg) - Italy • Tel. +39-035/549708
Fax +39-035/549292 • e-mail: enricoq@tin.it

AMIDO NEL MIELE

di M.L. Piana

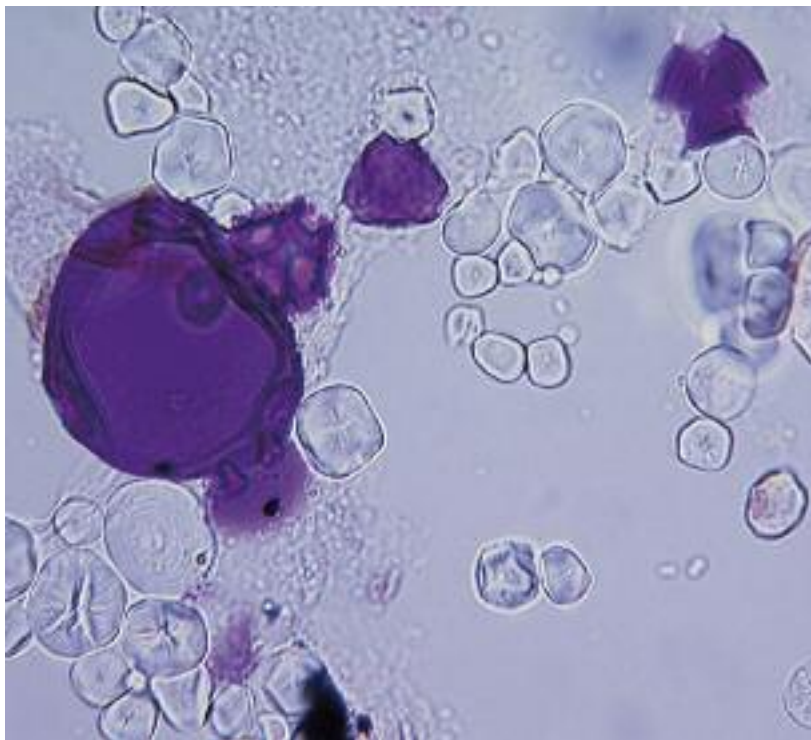


Il sedimento del miele, la cui osservazione è oggetto della cosiddetta analisi pollinica o melissopalinoologica o microscopica, è costituito non solo da granuli pollinici, ma anche da altri materiali corpuscolati, che consentono di ottenere altre informazioni sul campione di miele analizzato.

È molto comune osservare anche granuli d'amido: in piccola quantità il loro rilievo è considerato occasionale e non significativo; in quantità importante viene invece messa in relazione con l'introduzione di materiali amilacei all'interno dell'alveare. L'amido è un carboidrato costituito da un gran numero di unità di glucosio unite tra loro in maniera lineare (amilosio) e ramificata (amilopectina). È sintetizzato dalle piante come riserva energetica e accumulata all'interno delle cellule sotto forma di granuli insolubili. Nella nostra alimentazione l'amido costituisce la principale fonte di carboidrati, soprattutto attraverso i cereali (pane, pasta, polenta ecc.), le patate e i legumi.

I granuli d'amido hanno forma e dimensioni variabili e in alcuni casi è possibile risalire alla pianta di origine attraverso la forma dei granuli stessi. Sono visibili al microscopio e il loro rilievo nel miele non avviene per via chimica, ma microscopica.

L'amido è quindi il componente principale delle farine di cereali e della fecola di patata e non c'è nessuna evidenza, invece, che quantità importanti di amido possano essere presenti naturalmente nel nettare e nella melata; alcuni tipi di granuli pollinici (per esempio cisto e specie affini, sanguinello, mais) possono contenere granuli di amido e questi potrebbero essere trasferiti anche nel miele, ma hanno forma diversa rispetto ai granuli



Sedimento di miele visto al microscopio: i granuli pollinici sono colorati con fucsina e presentano quindi una colorazione magenta, le altre formazioni (incolori) sono tutti granuli d'amido.

di amido dei cereali e della patata che si considerano elementi estranei nel miele.

Per questo il miele che contiene una quantità significativa di amido viene considerato non conforme ai disposti delle norme sulla commercializzazione che vieta (art. 4 del D.L. 179/04) l'aggiunta volontaria di qualsiasi ingrediente o additivo e prescrive che "nei limiti del possibile il miele... deve essere privo di sostanze organiche e inorganiche estranee alla sua composizione". In melissopalinoologia si usa valutare la frequenza di granuli d'amido rispetto ai granuli pollinici, considerando significativi solo i valori superiori al 15%; questo è il criterio adottato dai maggiori laboratori di controllo in Germania e, di conseguenza, è usato come criterio di riferimento

anche dai laboratori di altri Paesi. Dai nostri dati (su circa 2.600 campioni analizzati in questi ultimi anni da Piana Ricerca e Cosulenza srl), risulterebbe che i campioni di miele con valori di granuli d'amido superiore al 15% dei granuli pollinici (cioè non conformi) sarebbero il 2%.

Per quello che abbiamo potuto appurare, dalla bibliografia scientifica e dall'esperienza diretta, l'amido riscontrato nel miele (e anche nella pappa reale) potrebbe derivare da amido o fecola contenuta come additivo antiagglomerante nello zucchero a velo utilizzato per comporre il candito usato per la nutrizione oppure da farine diverse usate a scopo tecnico per spolverizzare le api nelle operazioni di riunione o per veicolare farmaci veterinari (non

autorizzati) in forma polverulenta. Potrebbero anche derivare dal fatto che, in carenza di polline, le api raccolgono anche altri materiali che assomigliano a polline: sono state infatti osservate api raccogliere farine, spezie, mangimi, spore fungine, segatura e queste particelle potrebbero poi trovarsi come residuo nel miele successivamente immagazzinato ed estratto.

Tale residualità è presumibilmente priva di conseguenze per la salute del consumatore e anche per la qualità del prodotto misurata con sistemi chimici e percepita dal consumatore. Tuttavia è visibile con uno dei più tradizionali mezzi analitici applicati al miele e può determinare, quando identificata nei controlli che possono intervenire nelle fasi commerciali o a tutela del consumatore, la non conformità del prodotto, con le ovvie conseguenze sul piano economico e le relative sanzioni. Si è già dato, infatti, il caso di partite di miele destinate

all'esportazione, rifiutate dall'acquirente tedesco sulla base di questo rilievo.

Crediamo quindi importante, per salvaguardare il valore delle produzioni, che il produttore eviti di introdurre qualsiasi tipo di materiale amilaceo all'interno dell'alveare o vigilare attentamente sulla possibilità di introduzione accidentale dall'esterno, per escludere il danno economico della non conformità del

prodotto e il più grave danno nel caso le api introducessero, assieme all'amido, altre sostanze potenzialmente pericolose per loro e per il consumatore.

Nel caso si rilevi un'irregolarità, il produttore deve poter dimostrare di aver fatto tutto il possibile per evitare tale difetto.

API REGINE DELL' ALTO ADIGE

Api regine CARNICA
BUCKFAST razza pura fecondate a un posto isolato
LIGUSTICA fecondate con fuchi Buckfast



BIENENHOF
 allevamento api regine
Romana Thaler
 Prati 27 - 39058 SARENTINO
 ALTO ADIGE / ITALY
 Tel. & Fax 0471-623176



Consegna da inizio di giugno fino metà settembre su ordinazione anticipata



A.D.E.A. *Materie prime, Ingredienti e Miscele di Qualità*

A.D.E.A. S.r.l. - I - 21052 BUSTO ARSIZIO (VA) - Via Bacon Powell, 5 (Z.I. Sud Ovest)
 Tel. + 39 / 0331.34.19.49 - Fax + 39 / 0331.34.19.48 - Servizio Vendita: Fax 0331.34.19.88

Dall'esperienza A.D.E.A. una linea completa di alimenti per le vostre api

FRUTTOSWEET 30 45
I NUOVI ALIMENTI AL FRUTTOSIO

CANDISWEET
CANDITO IN PASTA MICRORAFFINATO

La qualità A.D.E.A. da oggi è anche BIO

FRUTTOSWEET BIO 20
SCIROPPO DI GLUCOSIO - FRUTTOSIO

CANDISWEET BIO
CANDITO IN PASTA DA ZUCCHERO DI CANNA

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT BIO ICA OPERATORE CONTROLLATO N. C625



CERTIFICATO BIOLOGICO

