

# Ambasciatori dei mieli

di Emily Mallaby

*Ritorno al Futuro: Memorie e Prospettive dallo Stand AMi Ad Apimell*



Non ricorderemo l'anno passato per il suo successo, tra gli alti e bassi della situazione sanitaria e le difficoltà delle ultime stagioni apistiche. Lo ricorderemo però come l'anno in cui ci siamo rimessi in gioco, in cui ci siamo adattati e re-inventati, in cui insieme abbiamo provato a reagire

Foto di Emily Mallaby

**E**così, anche noi assaggiatori, all'inizio ci siamo chiesti se fosse ancora il caso, se fosse ancora possibile, assaggiare insieme. Come per tante altre cose delle nostre vite nell'epoca Covid, anche per quanto riguarda gli assaggi, i corsi, le degustazioni, all'inizio ci siamo semplicemente astenuti dal farli. Ma questo tempo sospeso si è rivelato alla fine utile per ripensare gli assaggi in nuove modalità, per re-ideare i corsi mantenendo solo ciò che per noi è davvero importante: condividere impressioni, conoscenza, passione; senza condividere il bicchiere.

Come fare dunque ad assaggiare in sicurezza? Ambasciatori dei Mieli si è subito data da fare con quella che è stata per tutti una grande scoperta: gli incontri e i corsi on-line, che hanno permesso di raggiungere numeri e

persone prima irraggiungibili e di mantenere comunque un contatto importante. E in presenza? Dobbiamo certo rispettare le norme generali sulla possibilità di fare eventi: il distanziamento, gli spazi ampi e arieggiati, la disinfezione delle mani, l'utilizzo della mascherina. Entrando più nel dettaglio, come è possibile procedere? Cerchiamo di avere un numero di persone limitate e possibilmente già conteggiate; non creiamo assembramenti, ma mettiamole a sedere: distanziate o a nuclei familiari.

Parliamo di materiale, un punto cruciale. Abbiamo smesso di dividerlo, sì, ma non necessariamente a discapito del risultato, anzi. Abbiamo abbandonato i bicchieri ballon di vetro previsti dall'Albo, in tutti i casi in cui non sia possibile averne almeno

uno per persona e per campione di miele. Solo materiale personale quindi: di vetro o monouso. Quali le qualità del materiale da prediligere? Dipende dall'utilizzo che ne vogliamo fare: nel caso in cui venga spedito, ad esempio, è importante che regga gli scossoni del trasporto, ma anche che non sia troppo pesante o fragile. La nostra scelta per Apimell sono stati i bicchierini monouso, personali, resistenti, chiudibili singolarmente con coperchio. Con grandi numeri, sia per i bicchierini che per i cucchiaini, quando possibile utilizziamo il Pla, un composto derivato dalla macinazione del mais che ha proprietà simili a quelle della plastica ma che, ad alte temperature, è da considerarsi biodegradabile.

Insomma: (quasi) tutto si può fare! E anche se a volte richiede molto più tempo di preparazione siamo convinti che ne valga la pena. Con l'enorme vantaggio di avere, nella maggior parte dei casi, campioni di miele da poter portare a casa per prolungare il piacere dell'assaggio oltre il momento di corso o degustazione.

E così, dal 30 ottobre al 1° novembre 2021, con un messaggio di speranza, siamo riusciti a tornare finalmente ad Apimell, in presenza e in sicurezza. Ci è venuta la voglia di raccontarvelo, perché lo stand AMi non poteva mancare, con tante attività che hanno incuriosito e divertito tutti gli appassionati di miele.

Per assaggiare in sicurezza, il consueto e divertente Honey Bar



## SPEED HONEY DATE



Tutti i giorni, dalle 9:30 alle 11:30  
e dalle 12:30 alle 18:00  
(a cura di Ambasciatori dei Mieli)

Per escludere situazioni che possano comportare rischi in epoca di pandemia, l'ormai tradizionale Honey Bar al banco, viene sostituito da un analogo servizio al tavolo. Una/o esperta/o in analisi sensoriale del miele guiderà l'assaggio di campioni di miele forniti in confezioni monouso individuali. Ogni seduta prevede l'assaggio di due campioni di miele selezionato. Cinque minuti per farvi innamorare del miele!

**Menu VOCABOLARIO,**  
due mieli per capire cosa vuol dire...

1. FLOREALE  
(miele di agrumi e miele di rosmarino)
2. FRUTTATO  
(miele di girasole e miele di ailanto)
3. CALDO  
(miele di erica e miele di ciliegio)
4. AROMATICO  
(miele di tiglio e miele di coriandolo)
5. ANIMALE  
(miele di eucalipto e miele di grano saraceno)
6. VEGETALE  
(miele di melata e miele di sulla)
7. CHIMICO  
(miele di castagno e miele di manuka)
8. AMARO  
(miele di cardo e miele di corbezzolo)
9. SALATO E PICCANTE  
(miele di cisto e miele di euforbia)
10. RINFRESCANTE  
(miele di tarassaco liquido e cristallizzato)

**Menu BOTANICO,**  
mieli diversi da piante affini

11. ASTERACEAE  
(miele di girasole e miele di tarassaco)
12. ERICACEAE 1  
(miele di rododendro e miele di corbezzolo)
13. ERICACEAE 2  
(miele di erica arborea e di erica carnicina)
14. FABACEAE 1  
(miele di robinia e miele di carrubo)
15. FABACEAE 2  
(miele di sulla e miele di fieno greco)
16. LAMIACEAE 1  
(miele di lavanda e miele di lavanda selvatica)
17. LAMIACEAE 2  
(miele di timo arbustivo e di timo erba barona)
18. LAMIACEAE 3  
(miele di streghonia e miele di santoreggia)
19. PINACEE  
(miele di melata di abete bianco e abete rosso)
20. ROSACEAE  
(miele di melo e miele di ciliegio)



(al banco del nostro stand) si è trasformato in #SpeedHoneyDate: un frizzante appuntamento al buio, con coppie di mieli serviti al tavolo. La degustazione era guidata da una esperta o esperto AMi in analisi sensoriale del miele e prevedeva dei kit di degustazione, con due campioni di miele in confezioni monouso individuali, selezionati a scelta tra un Menù Botanico e il Menù Vocabolario. Che cosa hanno in comune i mieli di Rosacee e che cosa li differenzia? Che cosa intendiamo con mieli aromatici? A giudicare dall'enorme successo che hanno avuto le nostre degustazioni, direi che è proprio vero... sono bastati... cinque minuti per farvi innamorare del miele! Sabato 30 ottobre l'Osservatorio Nazionale Miele ha promosso, in collaborazione con AMi, la conferenza a cura di Lucia Piana "I mieli millefiori, un tesoro nascosto da valorizzare". "Con il nome di miele millefiori non si identifica un prodotto univoco, ma migliaia di diverse combinazioni di nettari. Per far conoscere e mettere in valore questa diversità, Osservatorio Nazionale

Miele ha ideato una gara tra i migliori mieli millefiori d'Italia, uno per ogni regione italiana, selezionati attraverso le valutazioni analitiche e sensoriali del Concorso Tre Gocce d'Oro 2021". Durante le giornate di Apimell più di 400 consumatori hanno assaggiato i millefiori precedentemente selezionati dalle giurie di esperti in analisi sensoriale. Grazie alle preferenze raccolte allo stand è perciò stato possibile scoprire i tre millefiori più graditi ai consumatori, premiati lunedì 1° novembre nell'ambito del concorso "I mille mieli, i millefiori". Infine, il 31 ottobre AMi ha ospitato la presentazione del gruppo Donne dei Mieli. Noi Ambasciatrici abbiamo occupato lo spazio e guidato le degustazioni-al-volo degli SpeedHoneyDate, colorando di pink lo stand, con entusiasmo e con le nostre magliette identificative. Il neonato progetto si è sviluppato in seno ad AMi, con l'intento di raccontare le donne nell'apicoltura. Per il lancio abbiamo recitato il nostro manifesto "Donne dei Mieli, il futuro nella biodiversità". Eccone un estratto:

*Siamo le donne dei mieli  
Dai borghi ai grattacieli  
Con arnie sparse in campagna e in città  
Amiamo perderci fra i fiori di lillà.  
Appena possiamo ci piace annusare,  
sentire i profumi, coi nasi armeggiare  
cogliere mille piccoli sentori  
segni impalpabili di migliaia di odori.  
Coi cinque sensi vogliamo assaggiare  
Quel che la natura ci dà da degustare  
Per poi inventare un lessico intelligente  
Capace di tradurre l'abbraccio avvolgente.  
A primavera corrono le bottinatrici,  
(e con loro le apicoltrici)  
corrono a cogliere l'attimo fuggente:  
il dono del nettare non dura per sempre!  
Corrono sui fiori di ogni varietà,  
e quando è unica che specialità...  
Ecco svelata la loro magia  
non c'è nessuna bugia,  
si chiama trofallassi, è di comunità  
la cooperazione è la loro abilità.  
Perché fan questo? domanda curiosa...  
possedere sempre qualcosa che invece vola!  
Energia, primavera, aromi e piacere  
tutto questo il miele riesce a trattenere.  
A noi donne dei mieli piace narrare  
Quello che le api amano sussurrare.  
Loro volando di fiore in fiore  
Noi descriviamo ogni piccolo sapore.*



Un altro gruppo di donne, direte, ma ce n'era davvero bisogno? Per noi sì. Niente quote rosa né club esclusivi, non ci piacciono i gruppi autoreferenziali, ma in un mondo che ancora viene rappresentato come soprattutto maschile, sentiamo la necessità di aprire uno spazio nostro, di raccontarci e di raccontare il miele attraverso il nostro sguardo.

Come per le api, la nostra forza è il gruppo e quella che amiamo definire biodiversità.

Siamo trenta socie diverse per età,

provenienza geografica e professione. Siamo apicultrici, esperte di analisi sensoriale, ricercatrici, imprenditrici, scrittrici. Siamo tutte diverse ma ciascuna si è misurata ad un certo punto con una travolgente passione per le api e per il loro prezioso, immenso dono. Le nostre attività infatti avranno al centro i mieli, non le tecniche apistiche.

Dalla presentazione del gruppo ad Apimell sono già arrivate richieste di adesione da parte di altre donne che desiderano associarsi (per info

scrivere a [donnedeimieli@gmail.com](mailto:donnedeimieli@gmail.com)) ma anche richieste di collaborazioni, proposte, idee per progetti ed eventi... Avrete quindi presto nostre notizie! Ma se nel frattempo abbiamo destato la vostra curiosità, ci trovate raccontate sul sito di Ambasciatori dei Mieli, nella sezione dedicata. Sul canale youtube di AMi ci trovate invece a recitare con entusiasmo il nostro Manifesto.

Ed ora, incrociando le dita, proviamo ad organizzare l'edizione Apimell primaverile, vi aspettiamo a Piacenza! ◆



*Donne dei Mieli*