MIELE BIOLOGICO: BUONE PRASSI TOSCANE



Il miele biologico, come gli altri prodotti provenienti dall'agricoltura biologica, rispetta la biodiversità dell'ambiente, fa bene alla salute, non contiene residui nocivi, è certificato e rispetta la terra. Se questo non vi basta per iniziare a consumarlo, scoprite il perché...anche l'ape toscana vi ringrazierà.

Miele biologico: buone prassi toscane

iele biologico... Alcuni di voi ricorderanno una particolare notizia circolata l'anno passato su giornali

e social network: "l'uomo ape vive in Cina". Tale espressione non nascondeva la solita bufala né alludeva ad un qualche mito esotico; quella dell'uomo ape non era che una nuova professione, si badi bene, ben più noiosa e monotona di quella degli apicoltori che abbiamo conosciuto grazie al nostro articolo sul miglior

miele toscano.

Di fatti, in alcune regioni agricole dell'ex Celeste Impero, l'inquinamento, dovuto a pesticidi, diserbanti e numerose altre fonti, aveva sterminato le popolazioni delle api e degli altri insetti che in natura, si occupano dell'impollinazione dei fiori. Le conseguenze di ciò sono state disastrose, perché hanno impedito alle piante di essere fecondate ed offrire i loro frutti; i frutteti si sono salvati soltanto grazie al lavoro degli uomini ape, un esercito di contadini impegnato ad impollinare manualmente un numero incalcolabile di fiori. Sebbene la Cina rimanga la maggiore produttrice mondiale di miele e grande esportatrice a basso costo, la questione dell'uomo ape non promette certo bene per il suo futuro.



L'agricoltura biologica in Toscana

Vi abbiamo raccontato di questo accadimento, fortunatamente assai lontano dalla realtà della nostra Toscana, perché ci pare che esso rappresenti bene il modello opposto a quello dell'agricoltura biologica (per saperne di più, ti consigliamo di leggere: <u>Prodotti biologici: facciamo chiarezza su Naturale, Km0 e Bio e Biologico: definizione, usi e costumi</u>)

Il pio agricoltore biologico, infatti, considera le sue terre come un ecosistema, la cui sopravvivenza è mantenuta da equilibri delicati, rispetta la biodiversità e fa in modo che la fertilità del suolo si rigeneri in modo naturale. Grazie a questo approccio olistico, egli può permettersi ed ha l'obbiettivo di evitare l'utilizzo di

fertilizzanti e prodotti chimici che caratterizzano altre forme di conduzione agricola e che devono essere prodotti in stabilimenti industriali con dispendio di energia, materie prime ed ovviamente inquinando.



In natura nulla si crea e nulla si distrugge: è una massima nota da molto tempo; così i residuati dei molti prodotti chimici, utilizzabili nell'agricoltura convenzionale, vengono spesso assimilati dai raccolti e quindi possono finire nei nostri piatti. Fortunatamente la legge impone dei limiti alla presenza di tali sostanze, in modo che pur presenti, non possano nuocere alla nostra salute; pertanto, prima di proseguire il nostro discorso, abbiamo il dovere di sottolineare come anche i prodotti convenzionali siano sicuri.

Tuttavia è ormai universalmente noto, come un sempre maggior numero di persone vada orientandosi verso i prodotti biologici, sia per evitare di assumere i residui dei prodotti chimici, sia per scelta di vita ed amore per l'ambiente.



I cinque motivi per scegliere sempre prodotti biologici

Al momento, tra le produzioni biologiche toscane più richieste, si trova senza dubbio anche il miele biologico.

Dolce d'acacia, aromatico di castagno o amaro di corbezzolo, il miele è un prodotto davvero particolare, nel nostro cucchiaino quanto nel mondo dell'agricoltura biologica poiché rappresenta un dono sia dei fiori che delle api. Ve lo spieghiamo in cinque punti, "lui" e alcune particolarità che lo contraddistinguono.

1) Viene da un ambiente naturale sano

Per produrre il miele le api devono volare continuamente di fiore in fiore, così se l'aria, la terra, l'acqua o le piante sono state contaminate da agenti inquinanti, anche il nostro piccolo insetto assimilerà ed accumulerà nel suo organismo molte di queste sostanze che poi passeranno nel miele. Pertanto, gli apicoltori biologici devono collocare gli alveari all'interno di un areale incontaminato, spesso rappresentato dalla loro stessa fattoria biologica o entro un parco naturale. Per produrre miele biologico, è fondamentale che tale ambiente si estenda per un raggio di almeno 3 chilometri attorno l'alveare, la distanza oltre la quale le api non si allontanano.



2) Non contiene residui di farmaci

L'ambiente naturale sano ci garantisce dai residui di erbicidi, pesticidi ed inquinanti provenienti da fabbriche, strade e molteplici attività umane. Tuttavia il miele convenzionale presenta spesso anche i residui dei farmaci con i quali vengono curate le api. Questa questione ha assunto una grande importanza a partire dalla fine degli anni Ottanta, quando è giunta in Italia la varroa.

La varroa è un acaro che si nutre dell'emolinfa dell'ape; per quanto piccolissimo ha causato danni enormi alla nostra apicoltura e ad oggi non si trova più sciame che non ne sia in qualche misura infetto e che non necessiti di trattamenti periodici per contenere questo flagello, al momento non sradicabile.

Non sorprende che i residui dei prodotti sintetici utilizzati contro la varroa finiscano nel miele; per questo motivo gli apicoltori biologici devono utilizzare solamente rimedi naturali, come l'acido ossalico e l'acido formico. Il primo presente naturalmente nel miele ed il secondo presente in alcune sue componenti, in natura è prodotto dalle formiche come veleno rivolto contro alcuni piccoli nemici, per questo motivo alcune specie di uccelli, quando vogliono sfruttare le proprietà benefiche dell'acido, sono soliti tormentare ed impaurire le formiche prima di nutrirsene.



3) L'ape toscana ringrazia

Il miele biologico promuove la nostra biodiversità perché deve essere prodotto dalle api della razza Ligustica che abita la nostra regione da tempo immemore ed esclude famiglie importate. L'ape toscana ringrazia anche perché gli viene così permesso di abitare in arnie realizzate interamente con l'impiego di materiali biologici e in ambienti naturali incontaminati.

4) Il miele biologico è certificato

Abbiamo già chiarito come il miele biologico debba rispettare certi standard che riguardano sia i modi della produzione sia le caratteristiche del prodotto finale. La legislazione italiana prevede che sia un ente riconosciuto e slegato dal produttore (ad esempio l'Icea che ha sede a Firenze) a verificare il rispetto degli standard e a permettere che un barattolo di miele si dichiari biologico.



Ad ulteriore garanzia del consumatore, gli enti certificanti non limitano la loro attività al rilascio del certificato ma continuano a svolgere controlli, anche a sorpresa, sia sul miele che sull'alveare. Particolare oggetto di analisi è la cera, più sensibile del miele all'accumulo dei residui proibiti. Infine, chi lo sceglie, anche se ciò vale per ogni miele toscano, è protetto dalla tutela della legge italiana, stringente in materia di sicurezza alimentare assai più di quella di altri paesi esportatori di miele, la storia dei cui barattoli può venire confusa attraverso numerosi attraversamenti doganali.

5) Il miele è un prodotto legato al territorio

Il miele biologico toscano è frutto della passione di molti piccoli produttori e di un ambiente sano; fa bene alla Toscana oltre a chi lo sceglie. La produzione limitata consente inoltre di curare la qualità in modo molto attento e di avvalersi delle caratteristiche dei territori, come un fiore locale o il microclima di una valle, ne deriva un miele davvero di carattere.



Un miele biologico toscano e un ringraziamento

Vogliamo ringraziare in maniera sentita l'apicoltore Roberto Mastromei che ha gentilmente accettato di condividere con noi la sua esperienza e di aiutarci a scrivere questo articolo. Roberto è il presidente del consorzio di apicoltori biologici versiliesi: *Il Camuciolo*, con sede a <u>Camaiore</u> in provincia di Lucca.

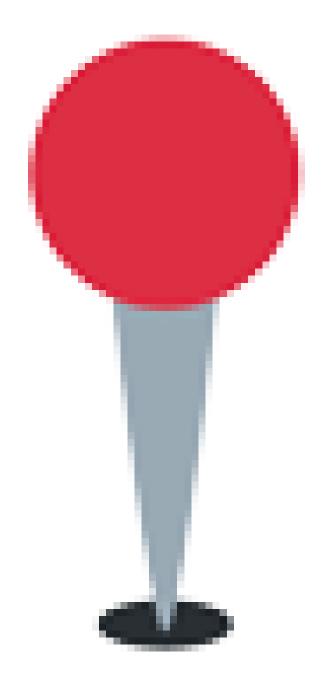
Il Camuciolo è il più antico e se non ci sbagliamo tutt'ora l'unico, consorzio di apicoltori biologici toscani; attivo fin dall'inizio degli anni Novanta ha contribuito a diffondere una cultura e ad aprire una strada, poi seguita con successo da molti apicoltori. Il nome del consorzio deriva da quello di un fiore delle dune sabbiose e della macchia mediterranea, l'Elicriso, in Versilia detto camuciolo.



Piccolo e giallo, l'elicriso produce poco nettare e le api non lo visitano troppo, tuttavia è profumatissimo ed i suoi oli essenziali si diffondono e permeano tutta la macchia mediterranea, in occasione della fioritura tra maggio e giugno. Per questo motivo l'elicriso caratterizza il mille fiori di Roberto e dona alla <u>Versilia</u> il suo miele tipico. Prodotto soltanto in quantità limitate, questo miele è di un giallo chiaro dai riflessi ambrati, perde la sua viscosità dopo alcuni mesi ed è molto amato da chi ricerca i mieli cristallizzati; come certo immaginerete, l'aroma dell'elicriso è la prima gradita sorpresa per chi apre il barattolo.

Per gli anziani di <u>Camaiore</u>, l'elicriso rappresenta l'odore dell'infanzia poiché un tempo faceva da tappeto alle processioni sacre e calpestandolo se ne liberava l'aroma.

Oggi, gli apicoltori del Camuciolo hanno anche sviluppato una ricetta semplice, ma intrigante per valorizzare il loro miele più amato. Provate a colarlo sopra una buona ricotta cosparsa di pinoli della <u>Versilia</u>.. noi la serviremo come dolce, accompagnata dalla sua storia biologica e toscana, farà venire l'acquolina in bocca ai nostri migliori invitati!



PER APPROFONDIRE:



Le città del miele: percorsi alla scoperta del miele toscano



Semifreddo alla Ricotta con Fichi e Miele di Castagno

${\bf Tuscany} people$



Confetteria toscana tra storia e nuovi trend

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

<u>Teniamoci in contatto</u>



Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople