MIELE TOSCANO: LA DOLCEZZA DELLA TRADIZIONE

Alla scoperta del miele toscano, uno dei prodotti *made in Tuscany* più conosciuti e esportati nel mondo. Come le api volano di fiore in fiore, così noi in questo dolce viaggio, andremo a visitare alcuni dei migliori apicoltori della Toscana.

Miele toscano: viaggio al centro della dolcezza

> *"Il pomeriggio era per metà trascorso prima che si accorgessero che qua e là cominciavano a vedersi grandi macchie di fiori, in ognuna delle quali crescevano solo fiori dello stesso tipo, come se fossero stati piantati apposta. Nell'aria c'era dappertutto un ronzio, un brusio, un fruscio. Le api si affaccendavano per ogni dove. E che api! Bilbo non aveva mai visto niente di simile"*.

Non si tratta naturalmente dell'inizio del nostro viaggio nel miele toscano ma di quello dello hobbit Bilbo Baggins nelle lande selvagge della Terra di Mezzo, tracciato dal grande filologo e scrittore J.R.R. Tolkien nella sua opera de *Lo Hobbit*, prequel letterario e da poco tempo anche cinematografico de *Il Signore degli Anelli*.

Miele: il dolcificante prima dell'arrivo dello zucchero

Ciò nonostante, chi ancora continuasse ad associare il miele all'idea di un prodotto antico e naturale continuerebbe a trovarsi nel giusto, almeno per quanto riguarda il miele toscano. Il miele fu infatti il primo dolcificante conosciuto dall'umanità, raccolto fin dalla preistoria, se ne alimentò Zeus nell'infanzia, sull'isola di Creta.

Poi, trascorso il Medioevo, da noi giunse lo zucchero e la dolcezza del miele divenne meno comune, fu riservata pian piano alle ricette più antiche e ricercate. Non è mai cambiato invece l'affaccendarsi degli apicoltori e delle api toscane della razza ligustica, ed è a loro che vogliamo dedicare questo articolo. Ci perdoner-

anno i pazienti apicoltori se iniziamo dalle api, ma la loro operosità è sbalorditiva e merita di essere raccontata.

Come si produce il miele?

Le api operaie edificano l'alveare con la cera, nutrono le larve, accudiscono la regina, ogni giorno raccolgono il nettare o meglio "bottinano" molti milioni di fiori. Un solo chilogrammo di miele rappresenta fino a 150.000 chilometri di volo. Tutto questo, recando un grande beneficio all'ambiente, poiché, come è noto, le api provvedono all'impollinazione naturale di molte piante che altrimenti non potrebbero riprodursi ed offrirci i loro frutti.

Toscana: un paradiso per le api

Fortunatamente la Toscana, per il grande numero di specie vegetali presenti, le cui fioriture si susseguono

nel corso di molti mesi, per la dolcezza di colline, boschi e siepi, utili ad ammansire i venti e favorire il volo dell'ape, rappresenta un ambiente straordinario per la vita di questi insetti e la produzione del miele.

Che caratteristiche deve avere un miele buono?

Abbiamo già accennato a come il miele sia un prodotto naturale, significa che la legislazione italiana non permette l'aggiunta di alcuna sostanza estranea. Ciò è senza dubbio un bene ma ha reso necessario che il miele toscano si caratterizzasse ulteriormente rispetto ad altri prodotti regionali per i quali un metodo di produzione naturale basta a rappresentare la loro superiorità qualitativa di contro all'import meno costoso.

Vanno spiegati pertanto i parametri qualitativi che contraddistinguono un buon miele.

I 3 parametri qualitativi del miele

Il primo è un'umidità non superiore al 18%. Il secondo un indice H.M.F. inferiore al 10, dove l' H.M.F. è una sostanza che si forma con il degrado del fruttosio in caso di conservazione difettosa, ed una cui scarsa presenza indica, al contrario, il mantenimento delle caratteristiche originali.

Il terzo del ultimo parametro, un basso livello di impurità, ad esempio microscopici frammenti di cera, verifi-

cabile dal così detto *filth test*. Riguardo a questo test, va ricordato come sia sempre stata rilevata una particolare purezza del miele toscano; tra le altre cose distinguibile al microscopio anche dalle produzioni delle regioni vicine. Ma ora basta con la teoria, non siete impazienti di sbizzarrirvi tra le moltissime varietà del nostro miele?

Leggi anche: Le città del miele: percorsi alla scoperta del miele toscano

Miele toscano: *honey tour* tra 5 aziende d'eccellenza

Qui di seguito vi consigliamo 5 eccellenti aziende che si sono contraddistinte per la produzione di ottimo miele toscano. Seguiteci in questo *honey tour* attraverso gli alveari della Toscana.

Il Piano di Erboli: miglior miele toscano 2015

Il 19 dicembre 2015si è svolta la premiazione del concorso per il miglior miele toscano, promosso dall'associazione di apicoltori Arpat. La categoria melata ha visto il successo dell'apicoltore Lorenzo Chisci, dell'azienda Il Piano di Erboli. Lorenzo ci ha raccontato come il 2015 non sia stata una delle annate migliori, iniziata bene in primavera, ma disturbata, poi, dal troppo caldo.

Ciò nonostante il *miele di melata di bosco* ha offerto una bella soddisfazione. Ci fermiamo un attimo a parlare con Lorenzo, perché va spiegato cos'è questa melata che le sue api hanno raccolto; la risposta è semplice: si tratta di una sostanza prodotta dagli afidi che vivono sulle foglie degli alberi. Se raccolta sulle foglie di molte specie arboree, il miele di melata si dice di bosco; come quello di Francesco, il migliore del 2015, prelevato dall'alveare, asciugato, filtrato per rimuoverne le impurità, senza alcun trattamento termico e versato nel barattolo.

Chi avrà la fortuna di aprire uno di questi barattoli, troverà un miele scuro, tendente al nero, bello denso, che non cristallizza, ottimo per i formaggi più saporiti.

Il Piano di Erboli – Loc. Erboli, 165, 52022 Cavriglia (Arezzo) – Tel. +39 329 355 5603

Miele Sant'Agata, vincitore 2013 del "Premio Nazionale Roberto Franci"

Dopo avere presentato una varietà più particolare, vogliamo parlare del *miele d'acacia*, il più conosciuto e diffuso, chiaro, viscoso; nella nostra immaginazione è l'archetipo. Pertanto ci è parso opportuno metterci in contatto con l'apicoltore Francesco Ricucci, produttore del Miele Sant'Agata e vincitore nel 2013, del prestigioso Premio Nazionale "Roberto Franci", proprio nella categoria acacia.

Francesco ci racconta come sebbene questa non sia stata una delle annate più felici, proprio l'acacia è andata bene, del resto i fiori di questa pianta, ricchi di nettare, sono tra i preferiti di tutte le api. Il miele che ne deriva, tanto è chiaro da tendere più al bianco che al giallo e presenta un leggero retrogusto di vaniglia. È inoltre questa la migliore qualità da usare quando si vuole dolcificare una bevanda senza alterarne il sapore originale; è il miele per il latte caldo e per il thè.

Abbiamo domandato a Francesco Ricucci anche come si faccia a produrre un miele monoflora: impedire che le api mischino i fiori non è semplice. Così, l'apicoltore ci ha spiegato come sia fondamentale conoscere la stagione di fioritura delle piante del territorio e le abitudini delle api. Di fatti, non appena fiorisce l'acacia va prelevato tutto il vecchio miele perché gli insetti voleranno immediatamente verso questo nuovo fiore, poi allo stesso modo, non appena la fioritura finisce, va raccolto il miele, prima che le api lo mischino ad altri fiori.

Da ultimo, ci teniamo a salutare Francesco, ricordando come tutta la sua produzione di miele oltre ad essere naturale e toscana sia anche biologica, ulteriore elemento di qualità molto apprezzato dal mercato, come dimostra il successo del suo *export* negli Stati Uniti, con il marchio "Cibo Reale", o anche la collaborazione con l'ottima Pasticceria Bonamici, fiorentina, del quartiere di Borgo San Frediano, dove il miele si trasforma in pan forti, torroni ed altri dolci.

Miele Sant'Agata – Strada Provinciale Palazzo del Pero Arezzo – Tel. +39 339 3059937

Dr. Pescia: 2000 alveari per un'alta produzione di qualità

Il terzo apicoltore che abbiamo conosciuto è Paolo Pescia, la sua azienda *Dr. Pescia* è una delle realtà più grandi della Toscana, potendo contare su 2000 alveari. Il principale vanto di Paolo è quello di essere riuscito a conciliare alta produzione e ottima qualità; ci sembra anche tra gli apicoltori più soddisfatti dell'annata che lo ha ripagato della scelta di non provocare sciamature artificiali.

La sciamatura artificiale, apprendiamo, costringe un alveare a dividersi tra due diverse regine, ma se ciò consente di raddoppiare velocemente il numero degli sciami, le nuove famiglie saranno composte da poche api e costrette a dare priorità all'edificazione di un novo alveare ed all'allevamento di nuove leve, quindi non potranno produrre molto miele primaverile.

Il principale miele primaverile è quello dell'erica (per noi toscani *scopa)* che quest'anno ha reso molto. Si tratta di un miele aromatico, bruno rossastro. Sebbene sia essenzialmente un miele monoflora, *Dr. Pescia* lo commercializza come miele di macchia mediterranea, soprattutto nel nord Europa e negli Stati Uniti, dove il consumo di miele è molto forte e questo tipo assai richiesto; sta bene sul pecorino stagionato o su dolci alla frutta secca, come una bella crostata di mandorle e nocciole.

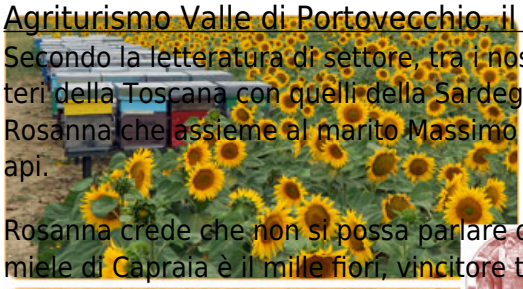
Adesso, però, voliamo dalla prima fioritura della stagione all'ultima: il corbezzolo. Non si tratta di un miele reperibile ogni anno perché l'ape vola soltanto quando la temperatura è superiore a 10 gradi ed il corbezzolo fiorisce tra Ottobre e Novembre ma grazie alla mitezza dell'ultimo autunno stavolta potremo gustarlo.

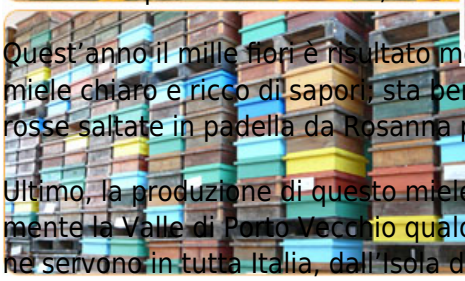
Si tratta del più amaro di tutti i mieli, molto chiaro, è permesso commercializzarlo ad un livello di umidità superiore a quello degli altri mieli perché in autunno le api riescono ad asciugarlo meno. Come gli altri mieli aromatici è adatto ai formaggi.

Ai concorsi il *Dr. Pescia* non partecipa, la medaglia della quale Paolo va più fiero è quella di una vendita toscana al 90%: "*vendere a casa propria !*", dove la cultura del mangiar bene è sviluppata e sono presenti molti mieli di qualità. "*Qui*", ci dice: "*il problema non è cercare mercato ma produrre abbastanza!*". Lasciamo Rosignano davvero contenti.

Apicoltura Dr. Pescia – Via di Serragrande, 124 Rosignano Marittimo (Livorno) – Tel. +39 0586 793060

Agriturismo Valle di Portovecchio, il miele dell'Isola di Capraia





Secondo la letteratura di settore, tra i nostri [illegible] toscano quelli dell'arcipelago, dove si combinano i caratteri della Toscana con quelli della Sardegna e della Corsica. Per questa ragione, abbiamo telefonato a Rosanna che assieme al marito Massimo Schiavelli, gestisce l'*Agriturismo Valle di Portovecchio* e alleva le api.

Rosanna crede che non si possa parlare di un miele dell'Arcipelago Toscano, ogni isola fa storia a sé, ed il miele di Capraia è il mille fiori, vincitore tra l'altro di una delle prime edizioni del Premio "Roberto Franci".

Quest'anno il mille fiori è risultato molto equilibrato, nessuna pianta ha fiorito più delle altre, offrendo un miele chiaro e ricco di sapori, sta bene sul pecorino fresco prodotto dal pastore vicino, oppure sulle cipolle rosse saltate in padella da Rosanna per i fortunati ospiti della sua bella struttura, turistica ed agricola.

Ultimo, la produzione di questo miele è quantitativamente limitata, vi consigliamo di contattare direttamente la Valle di Porto Vecchio qualora vogliate assaggiarla, prima che venga esaurita dai ristoranti che se ne servono in tutta Italia, dall'Isola d'Elba fino a Bolzano.

Azienda Agricola Valle di Portovecchio – Loc. Il Pollaio, 1 Capraia Isola (Livorno) – Tel. +39 0586 905242

L’Agriturismo Cà d’r Moreto e il miele di ailanto

L’ultima tappa è obbligata, la Valle dell’Aulella e dell’alto Magra: la zona D.O.P. In questa pianura, chiamata anche la “Piccola Padana”, rinfrescata dai due fiumi e racchiusa dalle montagne, si produce il primo miele italiano ad avere conseguito la denominazione di origine protetta, appunto D.O.P.

Ettore Gregorini apicoltore e gestore dell’agriturismo Cà d’r Moreto ci ha raccontato come i mieli D.O.P. siano quelli di acacia e castagno, gli alberi che caratterizzano la valle. Dell’acacia abbiamo già parlato ed anche qui la produzione è stata di ottima qualità; il castagno, miele aromatico adatto ai formaggi stagionati, non ha fiorito molto, a causa del parassita che da alcuni anni infesta i boschi toscani.

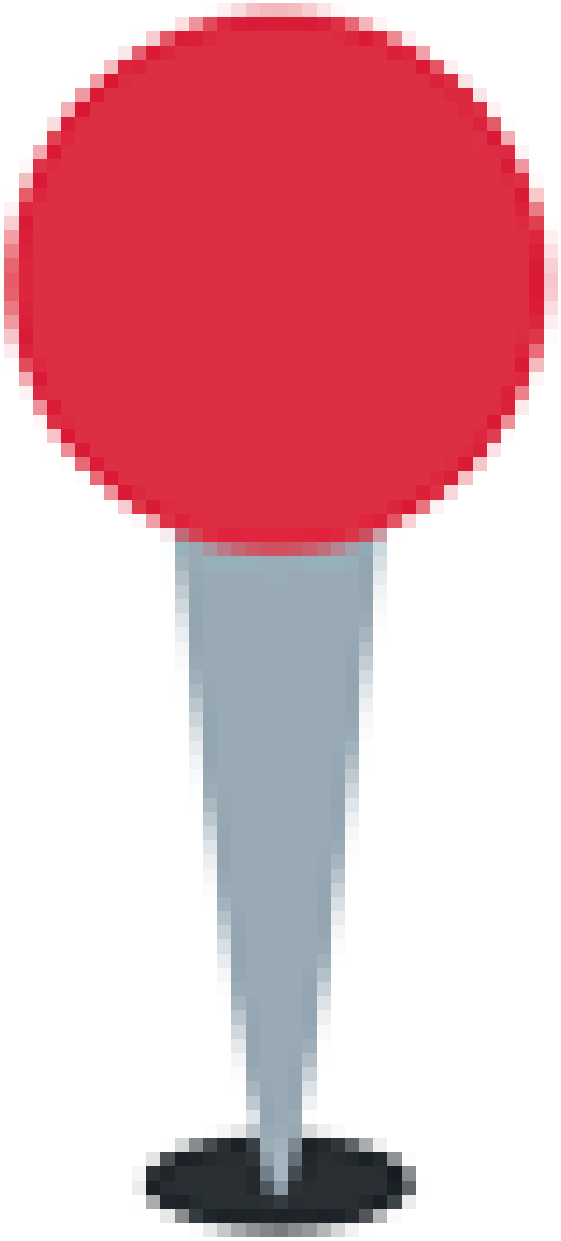
In questo modo, a Cà d’r Moreto hanno deciso di raccontarci di un prodotto molto singolare: il miele di ailanto. Questo miele ambrato è a metà strada tra un miele di acacia e uno di castagno, molto dolce come l’acacia, ma dotato di una punta aromatica e salata. Nell’agriturismo viene proposto con i prosciutti toscani belli salati o con i crostini al gorgonzola.

Prima di concludere il viaggio domandiamo se il riconoscimento D.O.P. abbia portato davvero dei vantaggi al territorio. La risposta è decisamente affermativa, i prezzi ai quali i produttori possono vendere all’ingrosso sono molto superiori a quelli degli altri mieli: la qualità paga; paga il produttore, i golosi e nel caso del

Moreto, ripaga anche questo fantastico ambiente naturale perché tutti i suoi prodotti, compreso il miele, sono biologici.

Agriturismo Cà d'r Moreto – Via Canepari, 46 Canepari (Massa Carrara) – Tel. +39 338 895 7538

Speriamo che questo volo d'ape di miele toscano in miele toscano vi sia piaciuto, per noi scegliere tra i diversi barattoli sarà più difficile e, da questa dolce terra incantata, vi salutiamo, leccandoci le dita!



PER APPROFONDIRE:

Le città del miele: percorsi alla scoperta del miele toscano

Isola di Capraia: nel blu dipinto di blu

La Toscana, fiore all’occhiello di biodiversità

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople