

# L'INCONTRO TRA I SAPORI! INTRODUZIONE ALLA ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

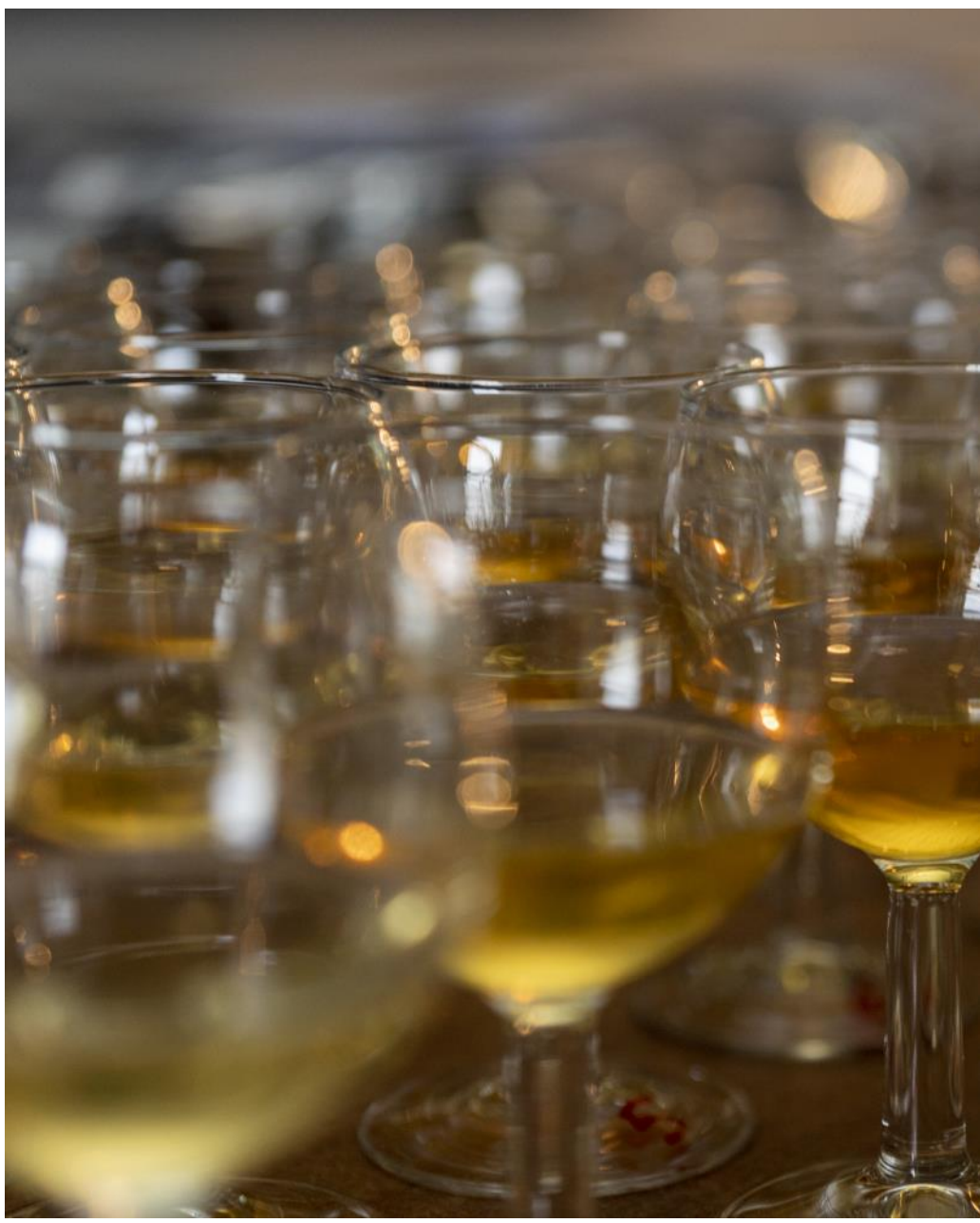
Giulia Squillace

**È arrivato il momento di riscoprire il miele come alimento, assaporarlo attentamente e lasciarsi meravigliare dagli aromi che sprigiona: una vera delizia per il palato! Una scelta obbligata se vogliamo capire che cosa mettiamo in bocca e se intendiamo spiegarlo ai consumatori**

**U**n alto campanile come orizzonte da seguire, i sampietrini che scricchiano al contatto con le soles delle scarpe e un panorama d'eccellenza hanno accolto i partecipanti del Corso di Introduzione all'Analisi Sensoriale del Miele nella Sala convegni Loggione del museo di Teanum Sidicinum, oggi Teano, paese della Campania Felix, teatro dello storico incontro che unì l'Italia.

E già, perché il re Vittorio Emanuele II e il generale Giuseppe Garibaldi si strinsero la mano proprio a poca distanza da questo bel gruppo di apicoltori, imprenditori e professionisti di ogni genere che, nei week-end del 13-14 e 20-21 ottobre, si sono ritrovati uniti dall'interesse di valorizzare il proprio territorio, difendere il prodotto Italiano e preservare l'altissima qualità che solo la normativa tricolore garantisce all'acquirente.

L'evento ha raccolto il bacino d'utenza di un vasto territorio, da Roma a Napoli. I corsi di Introduzione all'Analisi Sensoriale del Miele sono organizzati con poca frequenza e in questo territorio in particolare mancavano da diverso tempo; in tanti hanno colto l'occasione per partecipare.



Forte è stato l'interesse a realizzare questo progetto da parte dell'Amministrazione Comunale e dell'Associazione **Api e Biodiversità di Terra di Lavoro** che opera nel territorio con l'obiettivo di "diffondere l'importanza, la tutela e la valorizzazione dell'apicoltura, del patrimonio ambientale, culturale e naturale".

Nata nel 2015, l'Associazione deve la sua rapida crescita al fatto di essere uno dei pochissimi punti di riferimento, per quanto riguarda l'apicoltura in Campania. Da diverse zone limitrofe giungono alla sede di Pietravairano (Ce) apicoltori neofiti ed esperti, aziende e appassionati che, grazie a essa, riescono ad avere una guida

sicura per accedere a corsi di formazione professionale e un confronto costante con operatori del settore.

La disponibilità e la competenza dei membri hanno fatto crescere questo gruppo in pochi anni così che ci si è potuti spingere a promuovere iniziative e attività sempre più importanti.

Essere riusciti a organizzare un corso così settoriale e rigoroso è stato un bel risultato per un'associazione così giovane, e motivo di grande soddisfazione che bene ha ripagato l'impegno del Direttivo, e in particolare del segretario, Davide Simeone, che ha curato con minuzia di particolari l'intera organizzazione dell'evento.

Un vero kit da "Ambasciatori dei Mieli", con programma dettagliato, dispense teoriche e materiale di lavoro sono stati dati in dotazione ai corsisti, che hanno potuto calarsi sin da subito nei panni di Esperti di Analisi Sensoriale del miele e di operare come futuri esperti del settore.

Non è mancato, inoltre, il desiderio di coccolare i palati dei corsisti, affaticati dalle esperienze sensoriali, attraverso il raffinato pranzo al "Bistrot 26", innovativo locale del centro storico Sidicino, convenzionato per l'occasione. L'accoglienza del team organizzativo ha reso i partecipanti al corso un gruppo coeso di lavoro che, attraverso l'Associazione Api e Biodiversità, continuerà a operare nei prossimi anni sul territorio di Campania Felix, grazie alla coordinazione di uno di essi, la dott.ssa Antonella Mignacca, Food & Eating designer, che ha sposato in pieno l'idea di trarre oggi quanti più frutti possibili da questa esperienza ed estendere il gruppo a tutti coloro che sul territorio si occupano di analisi sensoriale del miele a vari livelli.

Il comune di Teano, con grande lungimiranza, ha patrocinato l'evento e ha mostrato grande attenzione e impegno, nel garantire la disponibilità degli ambienti del territorio.

La Sala convegni del Loggione, location d'eccellenza, ha immerso il corso in un'atmosfera suggestiva e in un panorama unico tra natura e storia. In tempi passati si diceva di quest'ampia sala da ballo aperta che "fosse così grande da potervi girare con un carro trainato da cavalli".

È questa la porta che l'Amministrazione Comunale, capitanata dal Sindaco Dino D'Andrea, ci ha aperto uno tra i suoi luoghi più importanti.

Una nota particolare merita l'interesse e la partecipazione dell'Assessore alle Politiche Agricole, il dottor Nicola Palmiero, che intuendo l'importanza dell'evento ha collaborato attivamente nei mesi precedenti con gli orga-



nizzatori, risolvendo le criticità emerse in concomitanza di Cioccolatoano, la kermesse dedicata al cioccolato, e motivando fortemente la scelta della location, nonché presenziando più volte agli incontri del corso.

La formazione dei giovani apicoltori è stata curata dalla dottoressa Paola Belligoli, biologa ed Esperta di Analisi Sensoriale del miele, per la seconda volta nel nostro territorio dopo il "Primo Concorso dei Mieli di Terra di Lavoro", tenutosi lo scorso autunno a Riardo (CE). In passato, la collaborazione tra la dottoressa e l'Associazione ha stabilito rapporti di stima reciproca, creando terreno fertile per progetti futuri. Ed eccoci qui, a un anno da quell'incontro a intraprendere un percorso più lungo e impegnativo che ha tutte le potenzialità per poter diventare un appuntamento fisso. È il momento però di entrare nel cuore del corso, immergerci in ciò che è stato e dare spazio "all'Oro della Natura", unico vero protagonista dell'evento. Oggetto principale del corso è stata l'analisi sensoriale. Inevitabile l'interrogativo: «Sappiamo sfruttare a pieno le potenzialità dei nostri sensi?». Viviamo in un'epoca in cui viene sopravvalutato un unico senso: la vista. Scopriamo il mondo e viviamo in esso lasciandoci guidare dal più "ingannevole" dei nostri sensi, dimenticando quante volte siamo caduti nel tranello delle illusioni ottiche; ci fidiamo della vista al punto da



lasciare che sia essa a guidarci anche a tavola. Grosso errore!

Così facendo mettiamo in panchina tutti gli altri sensi i quali, poco allenati, si abbandonano al dolce far nulla, stanchi di mandar segnali a un cervello che non ascolta.

La tecnica di degustazione del miele, invece, come per molti altri prodotti alimentari, prevede di richiamare in gioco innanzitutto l'olfatto, il più instancabile dei nostri sensi, e in seconda battuta il gusto, seguiti solo successivamente da tatto e vista.

Il profumo, infatti, è la carta d'identità del miele: un naso allenato riesce a riconoscere su quali fiori o piante le api sono andate a bottinare per immagazzinare quel prodotto. Con il gusto, invece, riusciamo a percepire il sapore rilasciato dai nettari, ma anche il dolce, il salato, l'acido e l'amaro che caratterizzano i vari tipi mieli.

Certamente, solo grazie alla sinergia di tutti i sensi un buon esperto di analisi sensoriale riesce a riconoscere la natura del miele, ma anche e soprattutto la qualità del prodotto.

**SEGUI L'APETTA E TROVERAI  
PROFESSIONALITÀ E PRODOTTI**



**COSTRUTTORI DI MATERIALE  
APISTICO DA 40 ANNI  
PRODUZIONE PROPRIA ARNIE,  
MIELE E DERIVATI, APICOSMETICI  
CONSULENZE**



**COMPA** SRL  
VIA FAGNO 269, MONTAGNANA (PT)  
TEL 0572 68069 FAX 0572 68238

WWW.APICOLTURACOMPA.COM



Si accennava prima a quanto la vista sia un senso, talora, ingannevole. Quante volte l'acquirente preferisce un miele liquido a un miele cristallizzato? Un miele allo stato liquido induce i non esperti del settore a pensare di trovarsi davanti a un prodotto puro e fresco; nulla di più sbagliato!

Noi apicoltori lo sappiamo bene, e ci ritroviamo ad assolvere all'importante compito di spiegare ai nostri clienti le peculiarità dei vari tipi di miele, nonché il fenomeno naturale della cristallizzazione.

È importante comunicare al consumatore che il miele, essendo una soluzione sovra-satura di zucchero, è soggetto a cristallizzazione naturale.

Gli unici mieli con una bassa propensione alla cristallizzazione sono il miele di acacia, il miele di castagno e il miele di melata: in essi è presente una forte componente di fruttosio.

La richiesta del mercato di miele allo stato liquido ha spinto le industrie a ricorrere a processi di pastorizzazione del prodotto, per aumentare le vendite di tutti i tipi di miele. Questo, come un cane che si morde la coda, ha confermato l'idea del tutto sbagliata dei consumatori che il miele cristallizzato, raramente presente sul mercato, sia un miele di bassa qualità o "vecchio".

Quel che invece non si sa è che proprio quel processo di pastorizzazione che rende il prodotto "più bello", a



seguito del riscaldamento a 60-70 °C, ha l'effetto collaterale di deteriorare tutti gli enzimi benefici presenti con conseguente aumento dell'HMF, ovvero l'indice di freschezza del miele e del suo stato di conservazione.

Un miele sottoposto a un processo di riscaldamento si deteriora dunque con più velocità e perde l'inconfondibile aroma che contraddistingue il perfetto prodotto del lavoro delle api.

In fondo, se fosse possibile, fondreste un diamante per eliminare quelle sue "fastidiose sfaccettature?".

Ci sembra oltraggioso il solo pensiero, perché in fondo qualcosa ancora ci ricorda quanto assurdo sia modificare ciò che la natura ci dona in una forma assolutamente perfetta.

È dunque compito degli apicoltori, che tanto tengono al lavoro e al prodotto delle api, spiegare ai consumatori come distinguere un buon miele da uno scadente.

Il primo consiglio? È sicuramente quello di non badare a spese e privilegiare i piccoli produttori.

Osiamo affermare che la qualità del miele è direttamente proporzionale alla passione dell'apicoltore che lo raccoglie. Alcune fioriture, come la borragine, il ciliegio, l'acacia o il corbezzolo sono caratteristiche di mesi dell'anno particolarmente delicati per le condizioni meteorologiche poco stabili: solo apicoltori che conducono i propri alveari con rigore, pazienza e tanti sacrifici riescono a produrre il prezioso nettare che li caratterizza.

Come dicevamo poc'anzi, ci vuole passione. Ma la passione costa tempo, il tempo aumenta i costi, e dobbiamo essere bravi a trasmettere queste informazioni al nostro cliente, il quale apprezzerà maggiormente il prodotto che gli stiamo proponendo. Non denigriamo poi del tutto l'osservazione del prodotto, non primaria ma assolutamente importante.

Un miele disomogeneo nella sua composizione può sicuramente esse-








ALBO NAZIONALE DEGLI ESPERTI  
IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

## Corso di Introduzione all'Analisi Sensoriale del Miele



COMUNE DI TEANO  
Assessorato all'Agricoltura



www.consorzioconleapi.it



media partner dell'evento  
**APINSIEME**



**Apicom**  
Produzione Miele e Scirobi



**TEANUM  
SIDICINUM**  
La porta della Campagna Falce

re indicatore di una cattiva conservazione e deve far scattare un campanello di allarme nel consumatore. Allo stesso modo, un prodotto che muovendo il barattolo ondeggia come l'acqua potrebbe avere un'umidità al limite del consentito e fermentare, di riflesso, in breve tempo. Inoltre, debole o intenso, ogni miele deve rilasciare il suo specifico profumo.

La mancanza dell'aroma e del profumo può essere indizio di un prodotto alterato.

Non dimentichiamo, però, che per l'acquisto un miele di qualità occorre seguire alcune regole. Che il miele è il sesto prodotto Quali consigli dunque per i nostri clienti in merito all'acquisto? L'ideale è sicuramente recarsi da un apicoltore di fiducia o in un piccolo negozio di prodotti di qualità e acquistare un prodotto italiano, controllato e certificato secondo la nostra normativa, nella variante che più si addice ai propri gusti.

A quel punto lo si porta a casa per conservarlo a una temperatura sempre inferiore ai 25 °C e ... lo si tiene lì, pronti a tirarlo fuori all'occorrenza.

Adesso che ne sappiamo di più, è arrivato il momento di riscoprire il miele come alimento, assaporarlo attentamente, lasciandosi meravigliare dagli aromi che sprigiona: una vera delizia per il palato! Provate ad esempio ad arricchire con un filo di miele di girasole la vostra fonduta di gorgonzola o a caramellare le vostre costine di agnello con il miele di melata. Non tornerete più indietro!

◆ Giulia Squillace

