

[agricoltura & territorio]

«Dop» al miele di Valtellina

Un altro marchio di qualità

Dopo 10 anni di lavoro è arrivato dall'Italia il riconoscimento ufficiale. Ora la «pratica» passa all'Unione europea, due anni per il verdetto finale

SONDRIO L'ufficialità si avrà con l'adozione ufficiale da parte dell'Unione europea, ma i passaggi italiani per la Denominazione di origine protetta per il miele di Valtellina possono dirsi ormai conclusi.

Il ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha accettato la richiesta del "Consorzio Dop miele della Valtellina" (in seguito all'audizione pubblica dell'ottobre scorso quando i funzionari del ministero sono venuti sul territorio per verificare il grado di interesse dei produttori) e l'ha pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale. «Fra oggi e domani è prevista la scadenza dei termini per la presentazione delle osservazioni», spiega Gianpaolo Palmieri responsabile di Apas, l'associazione produttori apistici della provincia di Sondrio. «In caso non ce ne fossero, la nostra pratica volerà a Bruxelles per l'adozione definitiva che richiederà circa due anni. Dunque l'iter non è ancora finito, ma una volta che la domanda verrà inviata, potremo utilizzare il marchio in regime di "salvaguardia" ovvero in via sperimentale». Palmieri incrocia le dita in attesa del riscontro di queste ultime ore (l'anno scorso per il riconoscimento della Dop al miele bellunese l'associazione invasettatori avevo posto obiezioni ritenendo che le norme della localizzazione del miele già tutelassero il prodotto senza doverne richiedere il riconoscimento. Osservazioni poi cadute), ma non nasconde la soddisfazione per il risultato di un lavoro partito 10 anni fa: «Siamo i terzi in Italia ad arrivare a Bruxelles», dice citando il miele storico della Lunigiana e quello bellunese per l'appunto.

Ma cosa cambierà dopo il riconoscimento? «È tutto da sperimentare», risponde Palmieri, «bisognerà capire se c'è compensazione fra gli sforzi per ottenere alta qualità da parte di chi produce e ciò che verrà venduto. Credo, però, che ne guadagneranno la valorizzazione e la tutela del prodotto». E poi c'è il capitolo dei costi. Attualmente i prezzi del miele di Valtellina sono allineati a quelli della realtà della Regione Lombardia. Per fare un esempio il miele di scacia costa 10 euro al chilo, mentre il miele di rododendro - quello più costoso, perché prodotto ad alta quota e in basse quantità - costa in media 15 euro al chilo. Bisognerà dunque vedere la risposta del mercato e come proporre il prodotto. Il fatto, però, che sia concesso un marchio europeo garantisce la prove-

[le regole]



IL PASSO

È arrivata ufficialmente la Denominazione di origine protetta per il miele di Valtellina.



LA DOMANDA

Il ministero delle Politiche Agricole ha accettato la richiesta del "Consorzio Dop miele della Valtellina".



L'ITER

Ora la pratica volerà a Bruxelles per l'adozione definitiva che richiederà circa due anni per completare l'iter.



IL «RECORD»

La Valtellina è il terzo caso in Italia ad arrivare a Bruxelles, dopo il miele di Lunigiana e di Belluno.

nienza del miele, ne attesta la qualità e riconosce il legame del miele con il territorio. Vorrà dire che le aziende in realtà montane, che sono sempre penalizzate, potranno richiedere finanziamenti con prodotti marchiati. E ancora che il miele attualmente prodotto - oggi si contano circa 6 mila alveari, 350 apicoltori e 780 quintali di miele all'anno - potrà essere finalizzato non solo principalmente all'autoconsumo ma alla vendita e che si potranno aprire prospettive interessanti in questo settore per i giovani. Infine vi è un riconoscimento di un lavoro fatto ormai da anni grazie ai meticolosi studi della fondazione Fojanini che analizza i mieli di Valtellina, definiti lo "specchio del territorio" in quanto i pollini dei fiori visitatori costituiscono la carta d'identità del prodotto.

Clara Castoldi



[il settore] INUMERI

Ora 200 imprese verso il mercato

SONDRIO (c.c.) - Ad oggi sono circa 200 gli associati ad Apas (Associazione produttori apistici Sondrio), un settore in via di evoluzione e che, con il riconoscimento Dop, punta ad un potenziamento sul mercato.

«Attualmente fanno parte della categoria persone anziane, ma abbiamo anche aziende più giovani che hanno investito in questa professione», afferma Gianpaolo Palmieri. «Mentre una volta era diffusa un'apicoltura hobbistica, ora si sta delineando un'apicoltura più professionale o semiprofessionale con aziende più grosse con una buona presenza e visibilità sul mercato. L'apicoltura, dal mio punto di vista, dovrebbe diventare una proposta per i giovani. Parliamo di un'attività imprenditoriale agricola, a contatto con la natura, da con-



duire con passione. Ogni anno teniamo corsi di base per avviare i giovani al mondo delle api, fornendo una preparazione per evitare costanti delusioni. Questo mestiere è molto interconnesso, cioè se un'azienda è trascurata questa può diventare focolaio di malattie per le aziende vicine. Dunque è importante conoscere e saper muoversi con correttezza, oltre che essere collaborativi. Su quest'ultimo elemento punta la nostra associazione». Collaborazione certo, ma anche qualità. Quella qualità che sta dando i suoi "frutti" per il miele provinciale che vanta due produzioni al top a livello nazionale: il miele di rododendro e quello d'alta montagna. Mieli che spesso vincono concorsi nazionali. A seguire vengono il miele di castagno, di tiglio, millefiori e scacia.