

il premio «Una goccia d'oro» viene assegnato a tutte le partite che hanno raggiunto un'alta qualità di produzione; le «Due gocce d'oro» vanno ai mieli che si distinguono particolarmente o che propongono qualcosa oltre la soglia dell'alta qualità; infine il riconoscimento «Tre gocce d'oro» è riservato all'eccellenza assoluta e viene premiato con esso solo un campione per ogni categoria.

Al concorso, sicuramente il più importante e seguito d'Italia, hanno preso parte nell'edizione di quest'anno 251 apicoltori con 516 diversi mieli, il numero più alto nei 26 anni di disputa dell'importante concorso. Tutte le regioni italiane sono state degnamente rappresentate e hanno concorso con 40 diverse varietà. I mieli premiati sono stati complessivamente 240, di cui solo 14 hanno ricevuto le «Tre gocce d'oro», ossia il riconoscimento assegnato, tra gli altri, a due apicoltori valtellinesi.

Sono stati, infine, premiati con «Una goccia d'oro» l'apicoltore Guido Mazzetta di Sondalo e l'apicoltore Oliver Gatti di Castione Andevenno per il miele Millefiori di montagna; l'apicoltore Cornaggia Mauro e Liorio Cornaggia di Regoledo di Costo, la Ditta Mevi di Emilio Mevi di Bormio, Marco Martelli di Villa di Tirano e Silvano Robustelli per il miele di rododendro e l'apicoltore Apizzoni Francesca Baroni di Mazzo di Valtellina per il miele di tiglio.

Un lungo elenco di premiati che rappresenta una vera e propria mappa provinciale degli allori conquistati dai nostri apicoltori, provenienti da numerose località della provincia di Sondrio.

S.Z.



Di chi si tratta? E' presto detto: l'Apicoltura Molteni di Villa di Tirano e Francesco Baroni di Sondrio.

In totale, comunque, su 240 premi assegnati la provincia di Sondrio ha conseguito 21 riconoscimenti, un chiaro segno che l'apicoltura di Valtellina e Val-

chiavenna ha uno standard tecnico ed un livello di preparazione professionale di tutto rispetto e tale da riflettersi in modo positivo sull'ottima qualità delle produzioni.

«Siamo molto soddisfatti - afferma il presidente dell'Associazione produttori apistici Sondrio -

CONVEGNO

Il presidente Apas ha recentemente partecipato all'incontro «Mercato, produttori e tecnici a confronto»

Palmieri: «Servono nuove strategie»



Il laboratorio di smielatura dell'Apas (National Press/Sasanna)

SONDRIO - Si è svolto sempre a Castel San Pietro Terme, in concomitanza con il concorso nazionale «G.Piana», anche un importante convegno dal titolo «Mercato, produttori e tecnici a confronto», al quale ha preso parte anche il presidente Apas, Giampaolo Palmieri.

«Assistendo all'incontro, pur concordando su diversi aspetti di fondo del settore - afferma il responsabile provinciale - ho trovato che le analisi e le strategie presentate riflettevano solo le problematiche di chi si confronta con un mercato nazionale e della grande distribuzione e ho notato la latitanza di chi rappresenta le piccole realtà produttive provinciali, che vivono in contesti, con necessità e strategie differenti».

«A fianco alle strategie della grande distribuzione può, anzi devono esistere quelle più locali - ha aggiunto Palmieri - legate alla ricerca continua dell'alta qualità, della cultura, delle tradizioni, della tracciabilità, così come insegna l'enologia. Per creare un mercato legato al territorio bisogna però definire un prodotto sia di qualità che di quantità, così come avviene per i vini Doc, evitando la concorrenza del prodotto non locale che viene spacciato per tale. E quindi essenziali per i mieli ricorrere alle Denominazioni di origine protetta anche perché l'immagine turistica di una località passa sempre di più attraverso i suoi prodotti enogastronomici».

S.Z.

«Una vittoria che conferma l'alta professionalità dei nostri apicoltori e una dimostrazione del fatto che in Valtellina, nonostante la realtà apistica sia piccola e fatta per lo più da non professionisti, si sia raggiunto un livello tecnico davvero molto alto.

Tutte queste nuove importanti acquisizioni del già ricco medagliere dell'Apas sono ancora più dolci perché molte partite di miele sono state estratte e confezionate presso il laboratorio di smielatura dell'associazione, una struttura curata, organizzata e diretta dalla dottoressa Emma Daniela Fendoni che permette a tutti gli apicoltori, a prezzi assolutamente «politici», di ottemperare a tutti i requisiti di legge in materia di preparazioni alimentari. Si tratta di un ambiente igienicamente curato e controllato, in regola con le disposizioni vigenti, soggetto a controllo e monitoraggio delle autorità preposte».