

# Un'etichetta unica per ogni

*Iniziativa della Comunità montana di Sondrio. I produttori*

di PARIDE DIOLI

- SONDRIO -

**U**N'ETICHETTA unica, collettiva e aggiornata, per ogni tipo di miele prodotto nella Comunità montana di Sondrio: oltre ad una denominazione e ad una provenienza garantita, i produttori potranno inserire il proprio nominativo e recapito entrando di fatto in un mercato molto più allargato di quello attuale. Gian Paolo Palmieri, presidente dell'Associazione provinciale apicoltori di Sondrio (APAS) ritiene infatti che i marchi collettivi portino ad una più forte e marcata vi-



A lato il tecnico della Fojanini Carla Gianoncelli

(National Press)

sibilità.

«Tutto questo viene adesso accompagnato da una serie di depliant dedicati alla cultura del miele e alle varie tipologie, anche in vista del riconoscimento della denominazione di origine protetta per il nostro miele - sottolinea Palmieri -. Tra l'altro le nuove etichette sono state realizzate a titolo totalmente gratuito da Simona Nava e Fabiola Mottalini, mentre

prosegue la collaborazione con la Fondazione Fojanini per quanto riguarda le ricerche sui pollini che caratterizzano le varietà, un lavoro che è alla base di ogni conoscenza e che sostiene, sotto il profilo scientifico, la bontà delle nostre richieste di riconoscimento del valore dei nostri mieli». Secondo Carla Gianoncelli, l'esperta della Fondazione Fojanini che segue il settore melisso-palinologico, il

miele è, peraltro, l'unico vero dolcificante naturale che oggi arriva sulle nostre tavole. «Mentre i vari zuccheri subiscono comunque un procedimento di raffinazione e industriale, le operazioni di smielatura seguite oggi dagli apicoltori seguono i criteri che da millenni vengono adottati in Valtellina con l'utilizzo solo di alcuni semplici macchinari meccanici - ribadisce la ricercatrice -. Inoltre gli zuccheri contenuti nel miele sono prontamente assimilabili dal nostro organismo e quindi forniscono una energia immediata. Le garanzie al miele della Valle derivano infine dalle analisi dei pollini che possono evidenziare da dove provengono e quindi le contraffazioni sono impossibili».

**ANCHE PERCHÉ NON** se ne ciba solo l'uomo ma, oltre alle api stesse, il miele è ricercato da altri animali che ne sono ghiotti sin da quando sono comparsi sulla terra e fa parte della dieta dei mammiferi onnivori come i primati e molti canidi come l'orso.

Infine, sottolineano gli esperti, il miele non è solo un dolcificante, ma trova decine di applicazioni in cucina e persino nella confezione dei cocktail.

## Quello di erica è il più raro

**RARISSIMO, IL MIELE DI ERICA** arborea, deriva da una pianta mediterranea assente nelle aree continentali dove è relitta solo in alcune oasi termofile prealpine e alpine come Bassa Valchiavenna e versante retico da Dubino ad Ardenno, con qualche pianta isolata a Sondrio-Sassella. All'analisi rivela una percentuale di polline di erica superiore al 45%, accompagnata da elementi della flora tipica della fascia più solatia della Valle a fioritura primaverile, come ciliegio, sanguinello, salice, ginestra.

