INTRODUZIONE

Il corso di "Analisi Sensoriale Del Miele", svoltosi presso la CCIA di Arezzo nel marzo 2023, proseguito in seguito nel gennaio 2024 è stato determinante per il desiderio di scoprire e di approfondire precise conoscenze su questo particolare alimento che da sempre inserito nella nostra alimentazione, accompagna molti di noi dall'infanzia all'età adulta.

Grazie al dott. Valentini, riferimento primario sul ricco ed affascinante mondo delle api e del miele, ho avuto il piacere di conoscere con maggiore competenza e consapevolezza questo alimento, così da apprezzarlo nelle sue varie declinazioni sensoriali[1].

Partendo dalla definizione di "miele" e da una disamina circa lo stretto rapporto che questo ha avuto con l'uomo, il testo giunge alla realtà attuale e si concentra sulle frodi e sulle adulterazioni che a livello globale coinvolgono oggi il miele, nonché sulle possibilità di analisi volte alla loro scoperta al fine di comprendere e sostenere il contrasto nei confronti di tali illeciti. Viene definita la situazione del nostro paese a tutti gli effetti coinvolto in un mercato ormai non più solo nazionale bensì regolamentato da leggi e da regolamenti europei; un mercato interno che, ricercando il rispetto delle leggi e dei legittimi diritti dei produttori onesti come dei consumatori finali, prova a difendersi da interventi fraudolenti operati da gruppi ed interessi distanti dai valori di salubrità, originalità, genuinità del prodotto.

Del resto, attualmente il miele si caratterizza come terzo prodotto più frodato nel mercato mondiale, forte di un utilizzo che non è solo a titolo di alimento familiare ma in larga parte di alimento industriale con un'importante molteplicità di usi all'interno delle composizioni di prodotti alimentari e commerciali frequentemente molto diversi tra loro. Questo testo intende presentare un'analisi del mercato del miele ed anche come lo stesso si trovi al centro di un equilibrio di forze che riguardano la genuinità del prodotto, il giusto prezzo, le frodi commerciali, le adulterazioni e non per ultima la salute dei consumatori.

[1] L'incontro con il Dott. Valentini presidente della federazione Apicoltori Aretini, apicoltore, formatore, articolista sulla rivista 'L'Apis' e ha determinato l'impronta del presente lavoro.

Da un lato ci sono produttori che lottano costantemente per mantenere la produzione di un miele di qualità in un habitat messo in seria difficoltà da cambiamenti climatici inarrestabili e dall'inquinamento, impegnandosi all'interno di un preciso quadro normativo; dall'altro c'è chi, grazie a questo prodotto, organizza un commercio fraudolento e specula sulla sua genuinità in modo da trarne un guadagno illecito con cospicui profitti. Quindi viene presentato come il nostro paese, all'interno di un quadro di riferimento sia nazionale sia internazionale, operi per il contrasto alle frodi ed in special modo come l'Europa, attraverso le sue istituzioni, le sue agenzie operative, i suoi laboratori e le rispettive tecnologie, abbia posto in essere politiche e strumenti di allerta e di controllo su questo mercato. È cronaca di questi ultimi tempi l'allerta sulle attività illecite a carico della commercializzazione del miele sollevate dal Centro Comune di Ricerca Europeo (JRC), l'istituto che rappresenta il consulente scientifico e il supporto tecnico all'attuazione e al monitoraggio delle politiche europee, che riveste inoltre il ruolo di consulente specializzato in questa materia per la Commissione Europea e gli stati membri. Le forme attraverso le quali il JRC rende accessibili e a disposizione della platea dei consumatori le informazioni su frodi e sequestri di alimenti e matrici alimentari a livello globale costituiranno un approfondimento in questo percorso.

La trattazione di questo argomento si sviluppa partendo da una visione del miele come prodotto locale per approdare ad un'analisi più ampia e con una visione globale del prodotto sul mercato internazionale. La conclusione rafforza questo avvicendarsi di visioni dal micro al macro e sostiene come l'unico strumento a difesa e garanzia della scelta di un prodotto genuino per il consumatore sia l'acquisto attraverso una filiera corta e controllata - definita "di prossimità" - fatta da produttori locali, spesso associati tra loro.

Solo un determinato territorio e chi opera in questo può dunque preservare le caratteristiche di unicità e tipicità in uno specifico miele, offrendo garanzie di sicurezza e valore.

Il consumatore, educato alla conoscenza del prodotto, informato e sicuro della bontà della sua scelta, appare certo disposto all'acquisto di un miele di qualità, dove il prezzo, magari più alto, non rappresenta un problema bensì una scelta consapevole.

Il libro nasce dalla ricerca dell'autrice finalizzata al lavoro di tesi magistrale in Scienze della Nutrizione Umana, questa ha prodotto alcuni interessanti approfondimenti che non hanno visto possibilità di trattazione nel testo accademico ma che ad una seconda revisione hanno rappresentato uno sviluppo certamente significativo per offrire a chi si avvicina all'argomento una più ampia visione del movimento d'interesse dei media, di studio scientifico, di valore eco-ambientale che coinvolgono questo prodotto speciale connotato da sempre da duplice natura animale e botanica e duplice utilizzo tra cibo e medicina.
Gli approfondimenti sulle tecniche d'indagine di Risonanza Magnetica Nucleare (RMN), che si presentano come gli apporti scientifici più recenti per poter operare una trattazione completa e il desiderio di portare a conoscenza del lettore della preziosa fonte di informazioni rappresentata dal Montily Fraud Report del JRC , ovvero il bollettino mensile dei sequestri effettuati a livello internazionale documentati attraverso i rimandi giornalistici dei diversi paesi, rispondono ad un desiderio di condivisione di queste conoscenze con il lettore.
Questi fondamentali aspetti e la visione che possono offrire non potevano rimanere in secondo piano e con passione li propongo a chi si avvicinerà a questo argomento guidato da curiosità.