PREFAZIONE

Il testo che il lettore si appresta a sfogliare rappresenta non solo una ricca panoramica sul miele come alimento, ma anche una riflessione ampia e ragionata sulle sue complesse implicazioni normative, storiche, organolettiche e commerciali. Frutto di una ricerca condotta con rigore metodologico e passione per la materia, questa opera intende offrire una chiave di lettura aggiornata e multidisciplinare sul prodotto – uno degli alimenti più antichi e affascinanti, depositario di valori botanici e animali, pietra angolare sia della tradizione gastronomica sia delle scienze della nutrizione umana.

Sin dalle prime pagine il libro pone al centro il rapporto tra l'uomo e il miele, una relazione millenaria che ha attraversato epoche, civiltà, pratiche rurali ed evoluzioni normative. La narrazione si innesta su fonti documentali, dati di produzione, disposizioni legislative europee (tra cui la Direttiva 2001/110/CE e le sue successive integrazioni fino alla recentissima Direttiva Breakfast UE 2024/1438), valorizzando la necessità di trasparenza e tracciabilità nel mercato alimentare.

Il lettore e guidato nel capire cosa possa essere definito miele secondo i più restrittivi parametri di legge, distinguendo la varietà delle tipologie botaniche e industriali, per poi affrontare il tema centrale delle frodi: adulterazioni, contraffazioni, miscelazioni e pratiche scorrette che non solo ledono i diritti economici dei consumatori, ma compromettendo la salubrità del prodotto, sollevano interrogativi etici e scientifici.

Particolare attenzione è dedicata alle metodiche di laboratorio e alle più recenti tecniche analitiche, come la spettroscopia NMR – oggi riconosciuta a livello normativo per il monitoraggio di adulteranti e la tutela della qualità. Sono illustrati i progressi delle indagini che vanno oltre la semplice rilevazione di parametri fisico-chimici, ponendo al centro la profilazione metabolomica e la salvaguardia della tipicità geografica e botanica del prodotto.

Accanto all'aspetto tecnico e normativo, grande rilievo assume la dimensione didattica: il testo si propone come strumento pratico per il consumatore, fornendo indicazioni concrete per orientarsi tra etichette, denominazioni, fonti di

produzione e difendersi dalle insidie di un mercato globalizzato e talvolta opaco. La visione proposta invita alla scelta consapevole, privilegiando la filiera corta, il prodotto locale, il contatto diretto con i produttori e la conoscenza sensoriale, in una prospettiva che valorizza il ruolo attivo e informato del consumatore.
L'opera si conclude con uno sguardo sulle criticità future: dall'emergere del miele sintetico alla necessità di rafforzare i livelli di controllo istituzionale, dalle minacce climatiche ai modelli di consumo emergenti, individuando nella ricerca scientifica, nella legislazione europea e nella solidarietà tra produttori e consumatori la via maestra per la tutela dell'autenticità e della biodiversità.
Questo libro – nato dal desiderio di coniugare studio accademico, esperienza diretta e sensibilità ecologica – si offre quindi come compagno di viaggio a tutti coloro che desiderano comprendere, scegliere, difendere e valorizzare un miele di qualità, sostenendo un mercato più giusto, trasparente e rispettoso della salute e dell'ambiente.

Beniamino Cenci Goga
Ordinario di Ispezione degli Alimenti
Università degli Studi di Perugia