

**Gli Stati Generali del Miele e della Pappa reale si danno
appuntamento a Bagno di Romagna (Fc)
Tra convegni, tavole rotonde, degustazioni e visite guidate,
la ricerca di nuove strategie di marketing e di garanzie per il
consumatore
5 – 6 – 7 Novembre 2004**

Tre giorni dedicati al miele e alla pappa reale, tra dibattiti, incontri, tavole rotonde, degustazioni e visite guidate su un prodotto da sempre apprezzato per la sua capacità di unire bontà e qualità nutrizionali.

L'appuntamento, dal 5 al 7 novembre prossimo a Bagno di Romagna, nell'Appennino Tosco-Romagnolo in provincia di Forlì Cesena, che chiamerà a raccolta gli Stati Generali dell'apicoltura nazionale, facendo confluire produttori e ricerca universitaria, associazioni di settore e mondo imprenditoriale.

Il miele, prodotto antico, associato sempre più spesso al binomio tradizione /genuinità, che è alla base del favore di cui godono i prodotti tipici, ancora oggi, in un mondo super tecnologizzato, rimane uno dei miracoli della natura. Un prodotto tra i più amati dagli italiani, ma proprio nel nostro paese al centro di uno strano paradosso: dipendere in gran parte dall'estero. Due dati danno un quadro della situazione: il 50% della domanda interna viene soddisfatta attraverso l'import, percentuale che addirittura sale al 95% nel caso della pappa reale.

Ecco allora l'importanza di chiamare a raccolta gli operatori del settore, per lanciare strategie di intervento comuni, politiche di commercializzazione innovative e, non ultimo, aumentare il livello di conoscenza scientifica sia nei produttori che nei consumatori per una migliore promozione dei prodotti dell'alveare. L'iniziativa è organizzata dalla società di sviluppo del territorio L'Altra Romagna, Consorzio Natura & Natura, Università di Bologna Facoltà di Agraria - Campus universitario Scienza degli alimenti sede di Cesena, Comunità Montana dell'Appennino Cesenate, Parco scientifico tecnologico Centuria-Rit, Comune di Bagno di Romagna, Afa di Forlì (Associazione forlivese apicoltori) e l'Ara (associazione ravennate apicoltori).

La tre giorni a Bagno di Romagna: rintracciabilità del prodotto e promozione.

Convegni, tavole rotonde e incontri per superare l'attuale frammentarietà dell'offerta e la scarsa identità del prodotto italiano. In una parola, per fare incontrare Università e mondo imprenditoriale. Ma anche visite guidate per fare conoscere da vicino, e assaggiare, questi prodotti.

Ad aprire la tre giorni sarà il convegno di venerdì 5 novembre (inizio ore 9,30) sul tema "Strategie per la valorizzazione dei prodotti dell'alveare", che affronterà il tema sia dal punto di vista della rintracciabilità e della sicurezza del prodotto (etichettatura, presenza di inquinanti, certificazione, ecc.), sia da quello delle strategie di promozione e valorizzazione, alla presenza di docenti universitari e produttori.

Nella giornata di sabato 6 novembre lo sguardo sarà rivolto alla Pappa reale nella tavola rotonda "Pappa reale: un alimento per percorrere in salute il futuro". Di fronte i rappresentanti delle principali associazioni di prodotto: Consorzio Natura, ISZA di Roma, CANAPI, Co.Pa.It, UNAAPI. Sempre sabato (ore 9,00) è prevista una visita presso un laboratorio di Apicoltura Primitivo, azienda produttrice di punta nell'Appennino Cesenate.

Chiusura in grande stile, domenica 7 novembre con gli apicoltori che si daranno appuntamento nell'incontro "Apicoltori cercasi" che offre uno sguardo sull'apicoltura in Italia e in Europa.

Le degustazioni durante la tre giorni. Venerdì 5 e sabato 6 novembre sarà possibile degustare il miele di acacia abbinato alla cioccolata realizzata artigianalmente (al latte,

fondente, alle nocciole). Le degustazioni saranno possibili presso la sede di Apicoltura Primitiva (via Fiorentina – Bagno di Romagna), o presso il laboratorio di Apicoltura Primitiva (frazione di Molino Mazzoli - a circa 1 km da Bagno di Romagna). L'orario degli assaggi sarà 16,00 – 18,30. Per informazioni: 0543-911400.

Inoltre, durante la tre giorni convegno presso il Palazzo del Capitano di Bagno di Romagna sarà possibile assaggiare le tante tipologie di miele offerte dai diversi produttori provenienti da tutta Italia.

La Rotta del miele. Tra le tante proposte che saranno avanzate dagli organizzatori nella tre giorni, c'è anche quella di riproporre "La Rotta del Miele", progetto di respiro europeo nato tra gli anni 1999/2001 in Portogallo, Spagna e Italia. Una iniziativa nata con la finalità di fare conoscere il prodotto in tutta Europa, stimolando di conseguenza promozione e commercializzazione del miele.

Non solo. Affiancato a tale progetto c'è la proposta di costituire una "Scuola europea specializzata di apicoltura" per formare operatori di un settore che offre notevoli sbocchi occupazionali e di mercato. A tutt'oggi, infatti, non esiste in Italia un istituto formativo che abbia la finalità di "istruire" e soprattutto formare i giovani a un mestiere che offre notevoli opportunità di lavoro. A differenza di quanto invece avviene in altri paesi europei come per esempio la Francia dove sono presenti 5 Licei Apistici che operano da oltre 50 anni. "L'assenza di manodopera qualificata è sicuramente da imputare alla mancanza di Scuole di formazione per apicoltori - afferma William Vannini Rossi, del Consorzio Natura & Natura tra i promotori della tre giorni – Se a questo aggiungiamo il fatto che nel nostro paese oltre il 50% del miele consumato è importato abbiamo un chiaro quadro di una situazione che offre notevoli opportunità di guadagno per tante persone".

Progetto Aristotele.

Ragazzi sopra una carrozzina che si scoprono apicoltori. Un sogno? No, una realtà. Che è stata sperimentata nel "Progetto Aristotele" promosso nel marzo scorso dal Co.Pa.It (associazione per la produzione e valorizzazione della pappa reale fresca italiana) in collaborazione con l'INAIL. Una iniziativa che ha coinvolto in Maremma in Toscana 25 portatori di handicap, formati per 150 ore complessive da apicoltori specializzati nella produzione di pappa reale. Obiettivo: offrire una concreta opportunità di lavoro a persone disabili, inserendole in aziende apistiche, oppure creando ex novo piccoli laboratori. Questa iniziativa, già sperimentata in altri paesi europei, è favorita dal fatto che il lavoro della pappa reale per il 50% viene svolto a sedere e non comporta particolari sforzi fisici. Durante la tre giorni del miele tale iniziativa sarà presentata quale progetto pilota a livello nazionale, per una possibile realizzazione anche in altre realtà territoriali.

Il Miele in Italia. Alcuni dati dell'apicoltura in Italia danno un quadro della situazione. Il mercato italiano di miele è caratterizzato da un'elevata frammentarietà della produzione, con le importazioni che coprono il 50% circa della domanda interna (stimata in 230 mila quintali). Secondo la FAI (Federazione Apicoltori Italiani) in Italia sono stati estratti poco più di 90 mila quintali di miele, con una situazione import dell'ordine di 120 mila quintali (pari a un valore di circa 16 milioni di euro). Notevolmente inferiori le esportazioni, limitate alle specie più rare, che arrivano a quota 22 mila quintali (valore 6 milioni di euro). Di rilievo la parcellizzazione dell'offerta italiana, caratterizzata per l'84% da piccoli produttori sui 75 mila presenti in tutta la penisola. Nel contesto mondiale l'Italia rappresenta l'1% dell'apicoltura mondiale e il 15% di quella europea, ed è l'unica nazione che vanta ben 32 varietà diverse.

La Stagione 2004. La stagione produttiva del 2004 (fino al 15 settembre) è stimata nell'ordine di 10-11 mila tonnellate di miele prodotto in Italia. Il 2004 avrebbe potuto essere un anno da ricordare, se non fosse che le buone medie produttive, soprattutto di mieli importanti come acacia e agrumi, non hanno più di tanto fatto elevare la produzione totale. I mieli che hanno avuto produzioni elevate sono stati quello d'acacia, di agrumi, di tiglio (ottima la qualità) e di cardo. Produzioni medie per castagno, medica, millefiori, melata e sulla. Scarse le produzioni di eucalipto, girasole, rododendro e tarassaco.

Il mercato all'ingrosso del miele nei primi 8 mesi del 2004 è stato sostanzialmente statico, con transazioni molto limitate. La significatività dell'andamento dei prezzi nel 2004, e delle relative

variazioni, è quindi stata molto relativa se rapportata alla limitatezza estrema delle effettive transazioni. Analizzando i prezzi dei principali mieli, si può notare una flessione delle quotazioni per il miele d'acacia e un incremento per il miele d'agrumi. Stabili, con pochissime variazioni, gli altri mieli. La tendenza è comunque di una generale diminuzione dei prezzi, da imputare all'abbondanza di prodotto, soprattutto di provenienza estera. Da non dimenticare che è ripresa l'importazione di miele dalla Cina, fatto questo che, da solo, potrebbe far diminuire di molto il prezzo di alcuni mieli.

IL MIELE E LE SUE PROPRIETA'

Il miele è un alimento che le api ottengono dal nettare dei fiori (miele di nettare) o dalle secrezioni provenienti da parti vive di pianta (miele di melata), che le stesse bottinano, trasformano, combinano con sostanze specifiche proprie, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare.

COMPOSIZIONE CHIMICA MEDIA DEL MIELE

Zuccheri 79,3%	Lipidi 0,2%
Ceneri 0,2%	Protidi 0,3%
Acqua 17,2%	Sostanze varie 3%

COMPOSIZIONE BIOLOGICO-NUTRITIVA DEL MIELE

Il miele racchiude in sé una serie di zuccheri:

Monosaccaridi, Disaccaridi, Trisaccaridi, Polisaccaridi. All'interno di questi ultimi sono contenute proteine vegetali ed animali, vitamine, minerali, acidi organici e inorganici, enzimi, inibine (sostanze ad azione antibiotica) e altre sostanze biologiche.

VAORE NUTRIZIONALE DEL MIELE

100 grammi di miele forniscono 300 calorie circa, 100 calorie in meno rispetto al normale saccarosio.

Grazie alla sinergia di vitamine, enzimi e oligoelementi, il glucosio contenuto nel miele è di rapida utilizzazione e di facile digeribilità.

- Il Glucosio (detto, anche Destrosio) entra direttamente nella corrente sanguigna ed è subito disponibile, mentre il fruttosio deve prima essere trasformato dal fegato in glucosio prima di essere utilizzato.
- gli Enzimi attivano i processi digestivi, le vitamine rafforzano l'azione della digestione svolta dagli enzimi e la resistenza capillare ed influiscono sulla nutrizione delle cellule nervose potenziando anche le difese dell'organismo contro le malattie infettive.

LA PAPPA REALE E LE SUE PROPRIETA'

La gelatina reale è la secrezione delle ghiandole ipofaringee delle giovani api operaie. Si presenta come una crema semifluida di colore bianco-giallognolo, dal sapore acido-aromatico caratteristico. La si trova nelle celle reali, cioè quelle in cui le api allevano le nuove regine e costituisce il loro alimento unico durante la loro esistenza e per questo è chiamata Pappa Reale. L'apicoltore prelevando queste celle e sacrificando future regine, ha la possibilità di estrarre un importante alimento che è un complesso vitaminico-proteico-enzimatico dalle ineguagliabili proprietà.

COMPOSIZIONE MEDIA DELLA PAPPA-REALE

100 grammi di Sostanza fresca contengono:

Acqua g.69,800

Residuo secco g. 30,200

100 grammi di RESIDUO SECCO contengono:

Ceneri	g. 2,000
Vitamina B2	mg. 2,770
Proteine	g.48,200
Vitamina B6	mg. 11,880
Carboidrati	g. 38,800
Vitamina PP	mg. 42,420
Grassi	g. 10,400

Vitamina B12	mg. 0,1485
Vitamina B1	mg.2,066
Acido pantotenico	mg. 52,790

IL POTERE BENEFICO DELLA PAPPÀ REALE

La Pappà Reale è un alimento apportatore di molti benefici: è indicato per le persone debilitate, per coloro che lavorano troppo, gli indeboliti, i nevrastenici, perchè. L'uso continuato di Pappà Reale provoca un piacevole senso di euforia e di vigore, facendo scomparire ogni senso di stanchezza, di svogliatezza e per questo è ideale anche per gli sportivi.

E' in grado di curare certi problemi dell'infanzia quali la mancanza di appetito, i disturbi intestinali, l'anemia, aumentando il tono generale dell'organismo.

Inoltre l'uso di Pappà Reale apporta una benefica azione sulla crescita, sulla pelle (rendendola più elastica e morbida), contro la forfora e la perdita dei capelli, sull'ulcera duodenale, sull'appetito, sul diabete ed effettua una buona azione sul neurospichismo, sull'anemia specie quella senile e sul colesterolo.

COME SI USA

La quantità media della Pappà Reale da assumere è di 300 mg, che equivalgono a due palettine per gli adulti, metà dose per i bambini; nei casi in cui sia necessario si arriva tranquillamente ai 500 mg, fino a salire a 1 g. al giorno.

Va consumata di preferenza al mattino a digiuno e andrebbe messa sotto la lingua in modo che venga assorbita dalle ghiandole sublinguali. Il ciclo va ripetuto due o tre volte all'anno, per periodi di almeno 30 giorni, ciascuno ad intervalli regolari.

Informazioni per il pubblico:

Gli Stati Generali del miele 5-6-7 novembre

Bagno di Romagna -

Info: 0543 – 911709

www.bagnodiromagnaturismo.it

Ufficio Stampa PrimaPagina Cesena
Ref. Giulia Fellini – Filippo Fabbri
Tel. 0547-24284 – fax 0547-27328
Fabbri@agenziaprimapagina.it