

► All'apicoltore fabrianese Poeta il premio Oscar green della Coldiretti giovani impresa

Giorgio e il miele invecchiato in barrique

IL RICONOSCIMENTO

Fabriano

Passione, dedizione, fantasia e tanto amore. Sono questi gli ingredienti del nuovo miele in barrique che è valso all'apicoltore fabrianese Giorgio Poeta il premio Oscar green della Coldiretti giovani impresa. Ventisei anni e tanta voglia di sperimentare, Giorgio ha unito la sapienza della produzione del miele alla fragranza della barrique ottenendo il riconoscimento regionale e un biglietto per Roma per la finale nazionale.

A settembre l'apicoltore si contenderà assieme ad altri due candidati, la migliore innovazione di tutta l'Italia per la categoria "In-generation". Un

successo per un ragazzo che nel suo mestiere ci mette tanta passione. Per chi fa una scelta difficile e contro i consigli di tutti oltre che contro le mode dei nostri tempi. Così in mezzo agli Appennini c'è Giorgio Poeta, un giovane a cui 7 anni fa regalano due cassette per le api. Lui si rimbocca le maniche, di api non ne sa niente, e inizia a vivere di questa professione, a rubare i segreti del mestiere, a farsi consigliare dagli amici più fidati come Bruno Romei, Claudio Modesti, Sergio Stroppa e Serena D'Alesio. Torna nei campi, quelli dei suoi padri, dei suoi nonni, e con molta pazienza inizia da zero.

Sceglie una vita contro corrente, ma lo fa con decisione e tenacia e cerca, sperimenta e in-



L'apicoltore Giorgio Poeta

nova. Rivede vecchie formule e ne inventa di nuove, concorrenza e grandi mercati non fanno paura perché in ogni vasetto c'è la passione e l'impegno di chi lavora da solo ed esclusivamente a mano. E proprio così nascono due rarità. La prima è il

miele di Stachys, che era quasi completamente scomparso dalle nostre tavole. Un'eccellenza, perché la pianta di Stachys officinalis nasce solo a Fabriano, a Matelica e nell'Umbria orientale, rendendo così gli scrigni di miele di Poeta delle vere rarità. E poi l'altra eccellenza che ha permesso la conquista del premio: il miele invecchiato in barrique di rovere francese.

Una vera scommessa che ha richiesto una buona dose di coraggio e che ha permesso la realizzazione di questa unicità che scala le vette delle classifiche nazionali dei buoni prodotti e riscopre un alimento sano, nutriente e importante come il miele.