

MIELI PREGIATI

Un cin-cin particolare

Un prodotto "maturo", rivisitato alla luce della tradizione e di un'audace innovazione che prende spunto da un mondo apparentemente distante, quello del vino... Ecco così il miele in barrique!

Gioorgio Poeta è nato e cresciuto in una famiglia di agricoltori: il nonno, il padre, lo zio... Una tradizione che il giovane era pronto a portare avanti fino al giorno del diploma in Agraria, quando ricevette in regalo due arnie... che segnarono la svolta della sua vita. "Avevo 19 anni quando mio padre, per la maturità, mi regalò le prime arnie; ho immaginato da subito che l'allevamento delle api potesse essere una possibilità concreta di crescita sotto il profilo umano e professionale. Certo, dovevo iniziare da zero, ma anche questa sfida probabilmente è stata una parte importante nel raggiungimento dei risultati."

Il primo passo è il recupero della tradizione...

Giorgio Poeta, dopo avere conseguito la laurea in Agraria all'Università di Ancona, oltre a lavorare nella piccola azienda agricola di famiglia, 40 ettari interamente dedicati ad agricoltura biologica, inizia a sperimentare diverse produzioni di miele. Quasi per caso, nel 2008 nasce il primo progetto legato al recupero di un prodotto di valore praticamente scomparso dal panorama italiano: il miele di Stachys Officinalis. Si tratta di un'erba infestante delle Betoniche, famiglia delle Liliacee, che cresce sulle stoppie del grano, esclusivamente quello prodotto in regime biologico, dopo la trebbiatura, e che ha un grande potere netturante. Le prime raccolte vengono immediatamente apprezzate e nel 2010 l'Azienda Agricola Giorgio Poeta diventa fornitore di miele di Stachys per la Veneto Banca - che lo utilizza per i propri costi natalizi - avvantaggiandosi così di una grande opportunità di visibilità, grazie alla diffusione di questo miele in quasi tutte le regioni italiane e anche all'estero.



... il secondo, l'innovazione

"La ricerca di un prodotto fortemente innovativo e che rispecchiasse un po' il mio modo di essere mi aveva nel frattempo portato a una sperimentazione particolare, dove far 'sposare' due mondi apparentemente distanti: quello del miele e quello del vino" commenta il signor Poeta. "Ho quindi acquistato alcune barrique e ho iniziato a fare i primi esperimenti provando a scaldarle, poi a trattarle e dopo una serie di tentativi falliti sono finalmente arrivato alla messa a punto di una produzione standardizzata che oggi mi permette di proporre sul mercato un prodotto unico e inimitabile: il miele in barrique."

La produzione e la distribuzione

L'intero ciclo di lavorazione viene seguito direttamente da Giorgio Poeta che cura le



arnie, raccoglie il miele, lo confeziona, esegue personalmente un severo controllo qualità (impurità, difetti, problemi all'etichetta...) e lo propone direttamente nelle enoteche e nei punti vendita del territorio e tramite il sito internet dell'azienda.

La scelta di seguire direttamente il capillare lavoro di diffusione e promozione nasce dal presupposto che la presentazione di un prodotto dalle peculiarità così accentuate richieda la massima preparazione da parte di chi lo propone al mercato. Particolare attenzione è rivolta anche al packaging, sia per quanto riguarda i vasetti standard da 250 grammi sia le scatole da 25 pezzi appositamente studiate e realizzate. Il miele è protagonista anche dell'ultima idea dell'azienda Agricola Poeta: la produzione di 1000 bottiglie di idromele, noto sin dall'antichità come "la bevanda degli dei". Si tratta di una bevanda alcolica dovuta alla fermentazione dell'acqua e di un blend di tre diversi tipi di miele: girasole, Stachys e acacia.

di Lorena Origo



I mieli del Poeta

Miele d'acacia: prodotto a maggio, liquido, di colore giallo paglierino chiaro, quando è "puro" quasi trasparente, con odori e sapori tenui come confetto e vaniglia.

Miele d'acacia in barrique: prodotto a maggio e invecchiato per 9 mesi in botti di rovere francese. Molto liquido, dall'odore acre e pungente, rievoca il vino cotto ma al palato il sapore composto, dato dal connubio dell'uva fermentata con i tannini del legno e dai lavaggi particolari con cui è stata improntata la corposità acida della barrique, dona un retrogusto sorprendentemente dolce.

Miele di Stachys: prodotto pregiato e di rara presenza sul mercato, si ottiene dalla lavorazione delle api del nettare di Betonica, che cresce sulle stoppie dopo la trebbiatura. Tale processo conferisce una limitata e tardiva produzione negli anni. Si presenta di colore molto chiaro, finemente cristallizzato, con un aspetto maculato e un sapore dolce e piacevole.

Miele Millefiori: prodotto all'inizio di giugno, è di colore dorato intenso dai riflessi aranciati. All'olfatto presenta un bouquet floreale e di frutta candita; il sapore invece, d'ampia gamma aromatica, rievoca confettura e sciroppo di pesca.

Miele di girasole: prodotto tra giugno e luglio, ha un'elevata presenza di glucosio e aspetto cristallizzato dall'inconfondibile colore giallo intenso che ricorda il tuorlo d'uovo, dall'odore delicato di polline e fieno bagnato, dal sapore di pomodori verdi in confettura e albicocca matura.

Miele di melata di bosco: prodotto tra luglio e agosto, di colore ambrato, molto intenso con riflessi ramati, dall'odore forte e penetrante di spezie quali pepe nero, bacche di ginepro e chiodi di garofano e dal sapore marcato di verdura cotta, carruba, rabarbaro e liquirizia. Di buona persistenza, è poco dolce con un retrogusto di zucchero di canna cotto.



INFO&CONTATTI

www.giorgiopoeta.com

La Ue in difesa di api e apicoltura

Lo scorso novembre il Parlamento europeo ha dedicato un ampio dibattito al declino di api e apicoltura e approvato la risoluzione che impegna le istituzioni comunitarie a proteggere questi insetti dal rischio d'estinzione. Il Parlamento riconosce ufficialmente l'apicoltura quale "servizio pubblico di valore ambientale e di valore strategico per la società, modello di produzione sostenibile nel contesto rurale, pregevole esempio di occupazione verde per la conservazione della biodiversità e dell'equilibrio ecologico". La nuova risoluzione individua come urgenti

e necessari i seguenti indirizzi:

- un accresciuto sforzo della Ue per la ricerca di nuove cure veterinarie e maggiore flessibilità delle regole per autorizzare e rendere disponibili prodotti veterinari per l'apicoltura;
- attivazione e armonizzazione di sistemi di sorveglianza nazionali con un innalzamento della capacità d'iniziativa tra Stati membri, laboratori, apicoltori, agricoltori e industria;
- evitare l'utilizzo di antibiotici per il loro impatto sulla qualità dei prodotti apistici e i conseguenti fenomeni di resistenza agli stessi;

- ridurre l'impatto di agenti tossici, come i pesticidi, nell'ambiente;
- istituire adeguati sistemi nazionali di sorveglianza, in stretta collaborazione con le associazioni apistiche;
- svolgere ricerche obiettive sui possibili effetti negativi delle coltivazioni Ogm sulla salute delle api;
- garantire che i prodotti apistici d'importazione siano ottenuti con analoghi criteri di salute degli animali a quelli utilizzati in Europa;
- evitare di introdurre in ambito comunitario altre malattie esotiche.

LE ATTREZZATURE

Cosa serve per iniziare

Gestire le arnie e allevare le api richiede un investimento particolare in spazi e attrezzatura. Innanzitutto, l'acquisto delle arnie, della cera, dei telaietti e di tutti gli strumenti necessari per lavorare in sicurezza, compreso il vestiario protettivo. Successivamente, è necessario avviare un laboratorio di produzione e preparazione con la relativa attrezzatura (tavolo per la smielatura, colatore, smielatore radiale...) e confezionamento prodotti con relativo magazzino. Tutti gli spazi sono soggetti a precisi requisiti igienico-sanitari. Nel caso specifico, è stato necessario acquistare anche le barrique che vengono cambiate ogni due anni circa. La denuncia degli alveari è disciplinata da disposizioni e leggi di carattere regionale che regolamentano i termini, la modalità, le scadenze e gli enti cui fare la denuncia, atto necessario indipendentemente dalla consistenza numerica o dalla destinazione del prodotto finito. Per eventuali informazioni è opportuno contattare l'Associazione apicoltori provinciale o regionale.