



Le Api e il Miele



PARCO NAZIONALE
DEL GRAN SASSO E MONTI DELLA LAGA

L'impegno del Parco per l'apicoltura inizia già nel 2008 con un progetto che si avvale della collaborazione del **Centro Ricerche Miele dell'Università Tor Vergata di Roma**, attraverso il quale sono state condotte le prime analisi sui mieli e sui pollini raccolti da 5 alveari posizionati in aree definite dell'area protetta. Il progetto sperimentale "Monitoraggio ambientale attraverso l'analisi del miele e dei pollini dell'area protetta" ha permesso di svolgere campionamenti per un triennio, volti a verificare la relazione tra qualità dell'ambiente e qualità dei prodotti dell'apicoltura. Il miele e il polline raccolto è stato utilizzato come bioindicatore della qualità ambientale e nel contempo è stato possibile verificare la qualità dei mieli in termini di contenuto di nutraceutici, molecole cioè a spiccata azione antiossidante.



Nel 2010 nell'ambito del **Progetto "Sapies"** si è tenuto il primo corso di aggiornamento per gli apicoltori dell'area protetta sui temi dell'analisi sensoriale del miele, svolto da docenti abilitati del



CRA, Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura e dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, due strutture che operano in stretta sinergia e che costituiscono un punto di riferimento per l'apicoltura a livello nazionale. Il corso ha suscitato interesse da parte di tutti i partecipanti, poiché la conoscenza delle caratteristiche organolettiche di un prodotto agroalimentare, come il miele, costituisce un aspetto fondamentale per ottenere un buon prodotto e rappresenta un valido strumento per il produttore attento alla qualità, che è così in grado di evitare possibili difetti di produzione, oltre che di esprimere valutazioni qualitative e pareri

sull'origine botanica del proprio miele.

In questo senso, il Parco ha inteso fornire agli operatori nuovi strumenti di conoscenza e di confronto sulle problematiche legate alle diverse attività produttive in area protetta, per meglio affrontare le nuove tendenze del mercato ed i gusti, in costante evoluzione, dei consumatori.

Il progetto di **Caratterizzazione e tipizzazione dei mieli uniflorali del Parco** si avvale della collaborazione del CRA-API Consiglio per la Ricerca di Apicoltura e Bachicoltura di Bologna, riferimento nazionale per il settore e mira a definire e codificare le caratteristiche distintive e peculiari dei mieli uniflorali prodotti all'interno del territorio protetto. Dalle analisi dei primi mieli raccolti è emersa un'ottima qualità chimico-fisica dei mieli prodotti nel Parco, confermando la presenza di oltre 130 diversi tipi pollinici, elemento questo che sottolinea la particolare ricchezza e biodiversità dell'area protetta, anche dal punto di vista delle specie vegetali frequentate dalle api nella loro attività quotidiana di bottinaggio.



Interessanti elementi sono emersi anche dalle analisi mirate alla definizione di una "carta di identità" dei mieli del Parco: alcune caratteristiche chimiche, oltre alla presenza costante di alcuni pollini tipici dell'area protetta, costituiscono le impronte digitali ovvero i parametri oggettivi ed essenziali per una tracciabilità del miele prodotto nell'area Parco.



Le Api e il Miele

Concorso Mieli del Parco per la selezione del miglior miele dell'area protetta

L'interesse da parte di operatori professionali e semplici appassionati ha determinato la programmazione annuale di un Concorso per la Selezione dei Mieli del Parco. Il pretesto è quello di trovare un'occasione di confronto tra gli apicoltori e motivo di crescita professionale e arricchimento culturale sul mondo della api. Il Concorso si inserisce nell'ambito del progetto "Caratterizzazione e tipizzazione dei mieli dell'area protetta" al fine di valorizzare i diversi tipi di miele prodotto, di incentivare le tecniche di buona pratica apistica e di promuovere il consumo dei mieli di qualità. La selezione si rivolge a mieli prodotti in uno dei comuni del Parco nell'ultima annata apistica, che vengono valutati nell'ambito della categoria dichiarata attraverso analisi effettuate dal CRA- APi di Bologna e da una giuria composta da membri iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del miele.



Alla prima edizione del 2011, hanno aderito 29 apicoltori, sia imprenditori che hobbisti, per un totale di oltre 40 mieli di varie tipologie, provenienti da tutti i Comuni del Parco.

Alla seconda edizione di Mielinfesta 2012, l'adesione è stata maggiore, a conferma dei consensi riscontrati, e hanno partecipato 44 apicoltori per un totale di 60 mieli di varie tipologie, provenienti da tutti i Comuni del Parco.

La manifestazione al di là della premiazione è l'occasione per trattare i temi legati all'apicoltura, in particolare l'ultima edizione ha visto affrontare l'attualissimo e sempre in evoluzione argomento della nuova normativa igienico sanitaria regionale e dell'etichettatura del miele.

Nella prosecuzione del progetto di caratterizzazione si inserisce l' **Avviso pubblico per l'affidamento di alveari** che costituiscono stazioni mobili di monitoraggio dislocate sul territorio, e rappresentano un'importante punto di partenza per l'individuazione della vegetazione autoctona bottinata e la determinazione, attraverso analisi chimiche, fisiche e melissopalinologiche, delle tipologie di miele per le quali il territorio risulti più vocato. Tutte le iniziative promosse si fondano su un principio imprescindibile ovvero il rapporto stretto che lega l'apicoltura alla conservazione della biodiversità e della salute ambientale. Sono 20 gli apicoltori dell'area protetta cui sono stati affidati 200 nuovi alveari per la costituzione dei cosiddetti "Apiari del Parco", una rete di monitoraggio diffusa per la campionatura e le analisi dei mieli ottenuti. Ad Assergi grazie alla collaborazione di apicoltori della Cooperativa ACF è stato allestito un ulteriore apiario sotto un controllo diretto e più assiduo dei tecnici dell'Ente.





Le Api e il Miele



PARCO NAZIONALE
DEL GRAN SASSO E MONTI DELLA LAGA

Gli Apiari del Parco

Ascoli Piceno

Sara Simoni, Arquata del Tronto (AP)

L'Aquila

Beatrice Guida, Santo Stefano di Sessanio (AQ)

Beniamino D'Eramo, S. Pietro della Ienca L'Aquila

Carlo Alberto Pietrangeli, Campotosto (AQ)

Carmine Ranieri, Santo Stefano di Sessanio (AQ)

Gabriele Panone, Barisciano (AQ)

Massimiliano Aloisio, Santo Stefano di Sessanio (AQ)

Rosangela D'Ascenzo, Capitignano (AQ)

Rosetta Germano, Castel del Monte (AQ)

Pescara

Antonio Fragassi, Farindola (PE)

Luciano Di Martino, Farindola (PE)

Rieti

Claudio Valentini, Amatrice (RI)

Eugenio Casini, Amatrice (RI)

Paolo Stecconi, Amatrice (RI)



Teramo

Antonio Di Simone, Valle Castellana (TE)

Danilo Manari, Torricella Sicura (TE)

Domenico Franchi, Tossicia (TE)

Domenicantonio Toscani, Valle Castellana (TE)

Ewa Barbara Sewera, Valle Castellana (TE)

Fabrizio Di Ruscio, Campli (TE)

Gianluigi Di Bonaventura, Montorio al Vomano (TE)

Giuseppe Palmerini, Pescosansonesco (PE)

Marisa Marcacci, Montorio al Vomano (TE)

Mauro Di Berardino, Montorio al Vomano (TE)

Pasquale Nucci, Rocca S. Maria (TE)