

Mieli: sostantivo plurale di tipicità

Intervista a Graziano Prantoni

Presidente dell'Associazione Italiana Città del Miele

“Città del miele” o “Città dei mieli”? Ad essere puntigliosi, buona la seconda, sebbene risulti un tantino cacofonica.

*“Mieli: plurale – dice infatti il sindaco di Castel San Pietro, **Graziano Prantoni**, che dell'Associazione Nazionale Italiana “Le Città del Miele” (questa la denominazione esatta e completa) è il presidente – È corretto parlare di mieli perché l'Italia è l'unico Paese che può vantare la produzione di oltre quaranta qualità uniflorali, prodotte ciascuna dalle api col nettare proveniente da un solo tipo di pianta”.*

Un campionario assai vasto, dunque. Mettetene assieme anche solo una piccola collezione e vedete bene che assortimento di colori, nonché di odori e sapori: dal nero al beige all'ambrato, dal giallo vivo all'avorio, fin al quasi bianco... Colori abbastanza variegati e differenti da poterli adoperare sulla tavolozza di un cartografo e disegnare una mappa del nostro Paese in cui distinguere bene le zone tipiche, che so, del miele di rododendro e del miele di arancio, di quello di cardo, di sulla, di tarassaco o di castagno, di borragine, di carrubo, di mandorlo...

La molteplicità delle produzioni territoriali contraddistingue anche i mieli cosiddetti “millefiori” – tecnicamente si dovrebbe dire ‘poliflora’ o ‘multiflora’: vai a sapere dove far cadere bene l'accento! –. Sicché basta entrare in un buon supermercato per trovare esposti, magari fra gli scaffali del biologico, non dico tutte, ma almeno alcune delle maggiori denominazioni commerciali: che so, Millefiori dell'Appennino, della Maremma toscana, delle Alpi. Ciascuno realmente differente dagli altri perché plasmato dalle api con nettari di varia provenienza botanica.

Insomma, uniflorali o millefiori, quelli prodotti lungo tutta la penisola e nelle isole sono sempre mieli pregiati e di qualità: “mieli vergini integrali”, come vogliono che li si chiami i produttori e adesso, assieme a loro, i sindaci delle “Città del Miele”.

La denominazione è necessaria per distinguerli con chiarezza da certa melassa importata, confezionata miscelando materia prima generalmente di scarsa qualità e di mutevole origine – quella più a buon mercato sulla piazza mondiale – secondo ricette industriali che ne addomesticano e uniformano il gusto, l'aroma, il colore: magari con la pretesa di assecondare in tal modo le preferenze dei consumatori. Miscele che, per poter essere sempre fluide e conservabili a lungo, subiscono trattamenti termici tali da impedire il processo di

crystallizzazione, appiattendolo con ciò i preziosi profumi dei fiori d'origine e depauperando le proprietà benefiche del prodotto naturale.

“Miele vergine integrale”, dunque, è la parola d'ordine che ha fatto muovere i primi passi dell'Associazione, andata ad affiancarsi a produttori ed appassionati consumatori per ottenere che questa denominazione d'origine fosse una buona volta riconosciuta dalla Commissione europea come Specialità Tradizionale Garantita (STG, per dirla in breve) e tutelata alla pari delle tante DOC, DOP e IGP ormai diffusamente impiegate per altri prodotti agroalimentari.

È una battaglia ormai quasi decennale che, dopo una prima sconfitta subita contro le potenti lobbies degli importatori di miele in Europa, si avvia oggi a raggiungere finalmente l'obiettivo: *“Quella bocciatura se la stanno rimangiando – annuncia soddisfatto il presidente Prantoni – Ormai siamo vicini al riconoscimento”*. E si apre così un orizzonte più favorevole per intraprendere iniziative di tutela, valorizzazione e promozione del miele, anzi, dei mieli italiani.

Il sindaco di Castel San Pietro ha già l'agenda fitta di appuntamenti con altri amministratori locali, con assessori provinciali e regionali, con presidenti delle comunità montane di tutta la penisola. Già ha incontrato due volte anche il ministro Alemanno. *“La produzione italiana di miele – spiega Prantoni – copre il 50% del fabbisogno nazionale e, nonostante questo, noi abbiamo un'importante esportazione sui mercati esteri. La ragione di ciò sta nel fatto che chi vuole un miele di qualità, prende un miele italiano”*.

“Le difficoltà che incontra questo prodotto – prosegue il sindaco - sono quelle che hanno tutti i prodotti di nicchia in un sistema globale: è una lotta quotidiana affinché gli siano riconosciuti i giusti margini di tutela e, nello stesso tempo, perché siano realizzate adeguate politiche di promozione che ne affermino il valore. È per questo che, anche da parte del governo, ci deve essere maggiore attenzione: sebbene alcune affermazioni del ministro vadano in questa direzione, io credo che ci debbano essere più fatti concreti”.

“Vede – continua, preoccupato, il presidente di “Città del Miele” – questo settore sta vivendo momenti di crisi straordinaria a causa delle due consecutive annate di siccità che, in certe zone d'Italia, hanno causato cali produttivi anche del 70%, là dove ci sono aziende agricole che hanno fatturati di un paio di miliardi e che vivono solo di apicoltura. Se c'è una qualsiasi azienda industriale investita da una crisi di questo genere, ci si mobilita: se è un'azienda agricola che produce miele, si rimane alla finestra. Ecco perché non mi stanco di insistere sul fatto che ci vuole una maggiore sensibilità”.

“Città del Miele” è un'associazione giovane: una decina di sindaci di tutta Italia invitati, alla fine del 2001, da quello di Lazise del Garda, si son messi a lavorare con impegno e, già nel maggio

del 2002, hanno approvato lo statuto. Nei due anni successivi hanno aderito un'altra decina di Comuni; un'altra ventina sono in procinto di farlo.

Un'associazione giovane, dunque. Ma confesso a Graziano Prantoni un po' di stupore: a dir la verità, infatti, data la diffusione dell'apicoltura e il consistente interesse di appassionati che attorno ad essa gravitano, mi aspettavo un *club* più numeroso: non inferiore, per fare un esempio, a quello delle "Città del Castagno". *"In verità – mi risponde – siamo piuttosto rigidi e selettivi nell'accettare nuovi soci. Vogliamo città che abbiano un passato, un impegno, delle iniziative, non soltanto un vasetto di miele in cantina"*.

Castel San Pietro, in effetti, può vantare una tradizione produttiva che risale, con alcune famiglie storiche, alla fine dell'800; non bastasse, è in questo paese dell'Appennino emiliano che si trova l'Osservatorio nazionale del miele, che ogni anno sforma il prezioso rapporto che analizza produzioni, prezzi e mercati, e monitorizza i delicati problemi che investono l'apicoltura. *"Da anni abbiamo quindi una sensibilità forte su questo tema. Ma in giro per l'Italia vi sono altre città che lavorano egregiamente per la promozione ed il sostegno del miele. Lazise sul Garda, come ho detto, è stata promotrice della nostra rete associativa; ma, tra gli stessi fondatori, andiamo dalle cittadine piemontesi di Ghemme e Montezemolo a quelle siciliane di Zafferana Etnea e Sortino, passando per Bagno di Romagna, Montalcino in Toscana, Foligno in Umbria, e Tornareccio, in Abruzzo"*. E con i successivi ingressi, se si è molto rafforzato il Piemonte (con Brà, Montà, Monteu Roero e la Comunità montana Valli Mongia, Cevetta e Langa Cubana), l'associazione conta ora presenze anche in Liguria, con Ne, nelle Marche, con Ostra, in Campania, con San Ferdinando, e fino in Sardegna, con Arbus e Guspini.

Località sparse in tutta Italia, un lavoro di proselitismo, di sensibilizzazione, serio ed attento: per il presidente di "Città del miele" l'impegno a volte è defaticante. È un impegno convinto, però, ed anche entusiasta ed appassionato. Mentre lo intervisto al telefono, il sindaco Prantoni è in viaggio per Altopascio per incontrarsi con Maurizio Marchetti, presidente delle "Città del Pane": stanno lavorando per organizzare per in primavera il progetto "Pane e Miele": in 100 città italiane verranno offerte fette dei vari tipi di pane tipico delle nostre città spalmate di ogni varietà miele vergine integrale. L'evento coinvolge, naturalmente, l'associazione nazionale dei panificatori e quella dei produttori di miele. A breve, inoltre, uscirà anche una guida delle Città del Miele nella quale, mettendo in risalto le caratteristiche dei mieli locali, si invita a compiere una visita inedita di borghi incantevoli spesso sconosciuti, o di aspetti poco noti di città pure famose. *"Queste sono le due iniziative messe in cantiere per la prossima primavera. Poi, siamo un po' tutti sindaci a scadenza, si vedrà..."*.

Ma se questi sono i primi obiettivi per così dire ‘pubblici’, essi sono stati preceduti da una febbrile attività di consolidamento della rete associativa. *“Quest’anno abbiamo fatto un convegno in ognuna delle 20 città aderenti – dice il mio interlocutore – Abbiamo fatto massa critica, abbiamo cominciato a scambiarci opinioni ed esperienze, a lavorare insieme, coordinati. Ogni Comune associato si sta specializzando in particolari aspetti inerenti le problematiche della tutela, valorizzazione e promozione del miele. In questo modo abbiamo moltiplicato le occasioni per parlare agli operatori, agli amministratori locali, provinciali, regionali, alla cittadinanza, alle scuole”.*

Macina i chilometri, Prantoni, e confessa: *“Io quasi non ce la faccio più a girare così per tutta l’Italia”.* Ma è solo uno sfogo. È ben persuaso che questo sia un lavoro utile, importante. *“Puntiamo alla qualità, ad un vero rapporto col territorio, con l’economia locale, con la protezione di quelle terre. Ecco, dietro alla questione del prodotto miele c’è una concezione più alta: la tutela e la promozione del territorio. C’è, insomma, il concetto forte della valorizzazione della cultura e delle produzioni tradizionali; e c’è la questione ambientale, che è il cardine di un sistema da difendere sempre più globale”*

Castel San Pietro, come anche Montalcino ed altri Comuni aderenti, è anche una Città del Vino e proprio da questo borgo emiliano partì la proposta che le varie associazioni di tipicità – che pur promuovendo prodotti diversi, hanno alla base la medesima filosofia di promozione del territorio e della cultura della comunità locale – cominciasse a lavorare assieme: forse *Res tipica* nasce un po’ da questa prima sollecitazione.

Che Prantoni ribadisce: *“Res Tipica – dice - è una possibilità reale di mettere in sintonia ed in relazione numerose città che fanno della tipicità una propria scelta strategica e, di conseguenza, mettono al centro del loro agire la tutela, la valorizzazione e la promozione del territorio. Quando affermiamo questi principi, affermiamo principi che riguardano tutti. Se ad essi corrispondono scelte politiche e amministrative conseguenti, tutti potremo e dovremo beneficiarne”.*

Filippo Radaelli