

Tendenze

PIER PAOLO CERVONE

Questo è un viaggio con il silenziatore. Anzi si avverte un sibilo prolungato, quasi impercettibile. Non preoccupatevi: sono le nostre guide, le api, che ci accompagnano ad esplorare un settore che in Liguria, negli ultimi anni, ha avuto un vero e proprio boom qualitativo e quantitativo. La fama del miele come alimento genuino è stata la molla che ha fatto riscoprire il nettare a molti consumatori.

Nelle valli del miele, tra lo Sturla e il Petronio, il Trebbia e lo Stura, fino alla Val Fontanabuona, ma anche in centri della Riviera come Vado, Finale Ligure e Taggia, si contano diverse centinaia di apicoltori. Calice al Cornoviglio, nello Spezzino, è considerata una delle capitali liguri del miele. Ma recentemente molti premi sono andati anche ai produttori nei parchi del Beigua, delle Cinque Terre e dell'Antola.

In Liguria le statistiche ufficiali parlano di oltre 1.700 apicoltori, in particolare concentrati nella provincia di Genova (765, il 44% del settore a livello regionale, con 12.413 alveari), seguono la provincia della Spezia (392 e 5.863 alveari), Savona (356 e 5.769 alveari), Imperia (239 e 5.213 alveari). L'83% degli apicoltori liguri ha meno di 20 alveari.

Il miele dell'entroterra, in generale, e quello delle vallate, in particolare, hanno la peculiarità di essere davvero unici. Si tratta di un prodotto biologico, ottenuto da colture spontanee dalle quali si ricava un nettare esente da inquinanti di natura chimica. Dalle nostre parti si trovano i mieli di castagna, acacia, erica, corbezzolo e di una varietà di fiori selvatici (da cui si ricava appunto il millefiori). Non vanno dimenticate le varietà a base di rosmarino, salvia e brugo, che costituiscono un prodotto molto singolare. I mieli più diffusi sono quello di: acacia, castagno, erica arborea e mille-fiori. Il miele di acacia è un antisettico delle vie respiratorie, è fortemente balsamico e ottimo come dolcificante in naturale sostituzione dello zucchero. Il miele di castagno è, invece, di colore

Sostegno
La Regione Liguria ha varato un bando da 45 mila euro per l'acquisto di nuove arnie



Settore in crescita

Miele, boom di produzione in Liguria 1.700 apicoltori

Bando regionale da 45 mila euro per l'acquisto di nuove arnie



molto forte con tendenza all'amaro e un profumo intenso. È anche ricco di sali minerali e di tannino. È antinfiammatorio, espettorante e antianemico. Favorisce, inoltre, la circolazione del sangue. Il miele di erica ha un colore scuro, è molto delicato e profumato. Si può dire che sia uno dei più caratteristici, senza nulla togliere al miele di castagno.

Ora, per una descrizione più corretta, lasciamo la parola a un produttore. «Il miele è una soluzione zuccherina molto dolce, prodotta dalle api per nutrire le loro larve e per avere una riserva di cibo durante la stagione invernale. Le api ope-

12.413

alveari
Quelli presenti in provincia di Genova dove sono in attivo 765 imprese che producono miele

raie prima prelevano il nettare dei fiori e poi lo trasformano in miele dentro una sacca speciale che si trova nel loro apparato digerente. Il miele viene poi conservato in favi all'interno dell'alveare. Il miele d'api è composto di fruttosio, glucosio, acqua, enzimi e oli essenziali. È un alimento molto nutriente (100 grammi forniscono 330 calorie) e mentre il glucosio fornisce energia immediata, il fruttosio va a costituire una riserva energetica. Il colore e il gusto dipendono sia dalla fonte da cui è stato estratto il nettare che quanto tempo il miele risulta essere prodotto. La cristallizzazione è

un processo naturale che dipende dalla composizione e dalla temperatura. Prima di essere messo in commercio, il miele viene riscaldato a 66°C per sciogliere eventuali cristalli, quindi versato in contenitori sigillati per limitare la cristallizzazione».

Il miele viene prelevato dall'alveare utilizzando la tecnica dell'affumicamento. La pratica consiste nel creare fumo in prossimità dell'alveare, in modo che le api, per allontanarlo, scendono nella parte bassa della loro dimora ad agitare le ali dando così la possibilità all'operatore di asportare i telai con il miele. I telai, tolti dalle arnie, vengono «disopercolati» con un attrezzo, simile a un coltello, e collocati in una macchina estrattrice che funziona come una centrifuga, la smielatrice. Il miele viene poi filtrato, fatto decantare e messo nei contenitori.

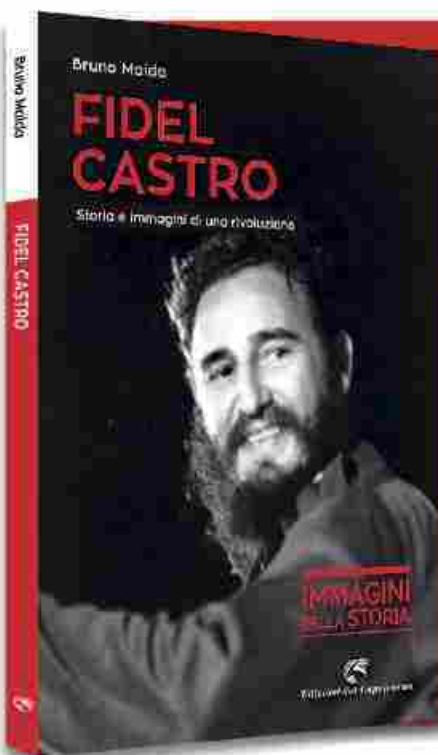
Dai favi vuoti si recupera la cera con la quale saranno costruiti nuovi stampi di celle. Infine una curiosità, questa volta storica: la produzione del miele risale al Medioevo ed è stato fin dai tempi antichi utilizzato in riti sacri, come simbolo di purificazione. Per sostenere questo settore, la Regione Liguria ha varato un bando da 45 mila euro per l'acquisto di nuove arnie.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Novità
Formazione nuovo portale per i giovani

Formazione e lavoro. Due novità in Liguria per il mondo delle imprese e di chi va alla ricerca di un'occupazione. Scopriamole. La prima. È entrato in funzione da pochi giorni. Ma è già diventato un fondamentale punto d'incontro tra le aziende e per chi vuole cominciare a lavorare dopo un percorso di apprendimento. Chi lo ha utilizzato, parla di uno strumento semplice e fruibile, anche per le aziende più piccole, idoneo ad agevolare le opportunità e a modulare l'offerta formativa. Si chiama «Formazione lavoro» il nuovo portale presentato ai Magazzini del cotone di Genova dagli assessori regionali Ilaria Cavo e Gianni Berrino. È a disposizione di tutti. Basta inserire il proprio profilo professionale e si ottengono le informazioni necessarie. Le società possono utilizzare i dati (candidature, corsi di formazione e altro) per poi inserire i profili richiesti o i propri fabbisogni, indicandone anche la tempistica. Un unico sportello telematico in cui, con semplici passaggi, utenti e imprese possono entrare in contatto diretto. E tutti ne possono usufruire: formazione lavoro è un portale aperto a tutte le figure professionali su www.formazionelavoro.regione.liguria.it. «La piattaforma - spiegano i curatori del progetto - ha molte peculiarità. Prima di tutto, punta a superare le difficoltà a far incrociare domanda e offerta di lavoro. Ma siamo convinti possa anche aiutare le imprese a comunicare i propri fabbisogni e a tarare l'offerta formativa. Le sedi delle numerose associazioni di categoria sono a disposizione delle imprese per agevolarne e diffonderne l'utilizzo». Altra novità. È nata l'agenzia regionale Alfa, ovvero un nuovo modo di impostare le politiche regionali sempre legate alla formazione e al lavoro. Ha detto l'assessore Cavo: «Vogliamo intervenire in maniera congiunta e rapportarci a un ente, Arsel, che è cambiato nel tempo, è stato implementato nelle funzioni e doveva essere necessariamente riorganizzato per essere efficace. Questo è il punto di partenza della riforma: vogliamo garantire l'efficienza dell'ente, alla luce dei nuovi compiti e ruoli che gli sono stati affidati. Avremo due aree definite e non più una congestione di funzioni che aveva creato confusione. Un'area specifica sarà dedicata al diritto allo studio così da garantire a questa importante funzione l'attenzione che merita. La nuova Alfa dovrà poter far fronte a tutte le funzioni che diverse leggi negli ultimi anni le hanno attribuito, a partire dalla formazione professionale che oggi è in capo alla Regione e non più alle Province».

[P.P.C.]
© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



FIDEL CASTRO



STORIA E IMMAGINI DI UNA RIVOLUZIONE

UTOPIE, GRANDEZZA E DEBOLEZZE DELL'ULTIMO DEI GRANDI PROTAGONISTI DEL NOVECENTO. Amato e odiato, combattuto e venerato, Castro è entrato di prepotenza nell'immaginario di più generazioni, anche in virtù di un'esistenza capace di riassumere in sé tutte le contraddizioni della seconda parte del Novecento. Attraverso le straordinarie immagini degli archivi ANSA e dei suoi partner internazionali, BrunoMaida ripercorre la straordinaria vita di Fidel.

DA SABATO 10 DICEMBRE A 9,90€ IN PIÙ

nelle edicole del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta, al numero 011.22.72.118 e su www.lastampa.it/shop

LA STAMPA

Sui soldi non si scherza