

FESTIVAL
DELLO
SVILUPPO
SOSTENIBILE
2020

PROMOSSO
DA



SOSTENIBILITÀ. È ORA DI AGIRE.

-LE API PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE-

VIAGGIO TRA I MIELI DEL TERRITORIO

PARTNER



MEDIA PARTNER



CON LA COLLABORAZIONE DI



PARTNER ISTITUZIONALI





A cura di:
Emily Mallaby e
Luca Baldini

- ALBO DEGLI ESPERTI IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE
- AMBASCIATORI DEI MIELI
- GRAM, GRUPPO DI ASSAGGIO MIELI, TOSCANA

PARTNER

MEDIA PARTNER

CON LA COLLABORAZIONE DI

PARTNER ISTITUZIONALI

I MIELI: UNO DEI MOLTI MODI IN CUI TERRITORIO E BIODIVERSITÀ SI MANIFESTANO

PARTNER

MEDIA PARTNER

CON LA COLLABORAZIONE DI

PARTNER ISTITUZIONALI

PERCHÉ IL MIELE RAPPRESENTA IL TERRITORIO?

MIELI E TERRITORIO

1. Perché le api sono sentinelle dell'ambiente
2. Perché la quantità e la varietà del raccolto di miele è indicativo dell'andamento stagionale
3. Perché il nettare è la materia prima del miele e riflette quindi le fioriture –e la flora- presenti sul territorio

PARTNER

MEDIA PARTNER

CON LA COLLABORAZIONE DI



CHE COSA È IL MIELE?

" ... per miele si intende il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o che si trovano sulle stesse e che esse bottinano, trasformano, combinano con sostanze specifiche proprie, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare"

(direttiva CEE 22 luglio 1974).

PARTNER

MEDIA PARTNER

CON LA COLLABORAZIONE DI

PARTNER ISTITUZIONALI

MIELE UNIFLORALE

Il miele uniflorale è quel miele che deriva principalmente dal nettare di un'unica specie botanica e che ne presenta le caratteristiche fisiche e organolettiche.

La maggior parte delle volte un miele uniflorale è il frutto della volontà dell'apicoltore, della buona conoscenza del suo territorio, della sua flora e soprattutto delle diverse tempistiche delle fioriture.

Ottenere un miele uniflorale di buona qualità non è banale! L'apicoltore ricerca specifiche condizioni:

- la presenza in larga scala della fioritura target nell'area di volo delle api
- la scarsa concomitanza con altre fioriture concorrenti nella stessa zona

Un miele uniflorale presenta sempre le medesime principali caratteristiche organolettiche, indipendentemente dalla zona di produzione.

Le differenze tra un miele uniflorale e un altro derivano da quelli che sono definiti nettari di accompagnamento e che possono contribuire a differenziare, in piccola parte, un miele uniflorale da un'altro.

PARTNER

MEDIA PARTNER

CON LA COLLABORAZIONE DI

PARTNER ISTITUZIONALI

MIELE MILLEFIORI

Il miele millefiori o miele multiflora, è il miele che deriva dalla raccolta di nettari provenienti da molte e diverse specie botaniche.

In generale può essere definito millefiori, quel miele in cui non siano rilevabili le caratteristiche riferibili a un'unica singola specie botanica.

Il miele millefiori non è il frutto della ricerca di uno specifico nettare ma al contrario può rappresentare la fotografia di un territorio in un preciso momento.

E' impossibile trovare due mieli millefiori esattamente identici: la variabilità dei periodi di fioritura, della flora, delle proporzioni di nettari diversi, fanno di ogni miele millefiori un prodotto unico.

PARTNER

MEDIA PARTNER

CON LA COLLABORAZIONE DI

PARTNER ISTITUZIONALI

ANALISI SENSORIALE. TECNICA BASE

**Come si assaggia
un miele?
Con i nostri sensi !**

**Esame visivo,
esame olfattivo,
esame gustativo,
esame tattile.**

PARTNER

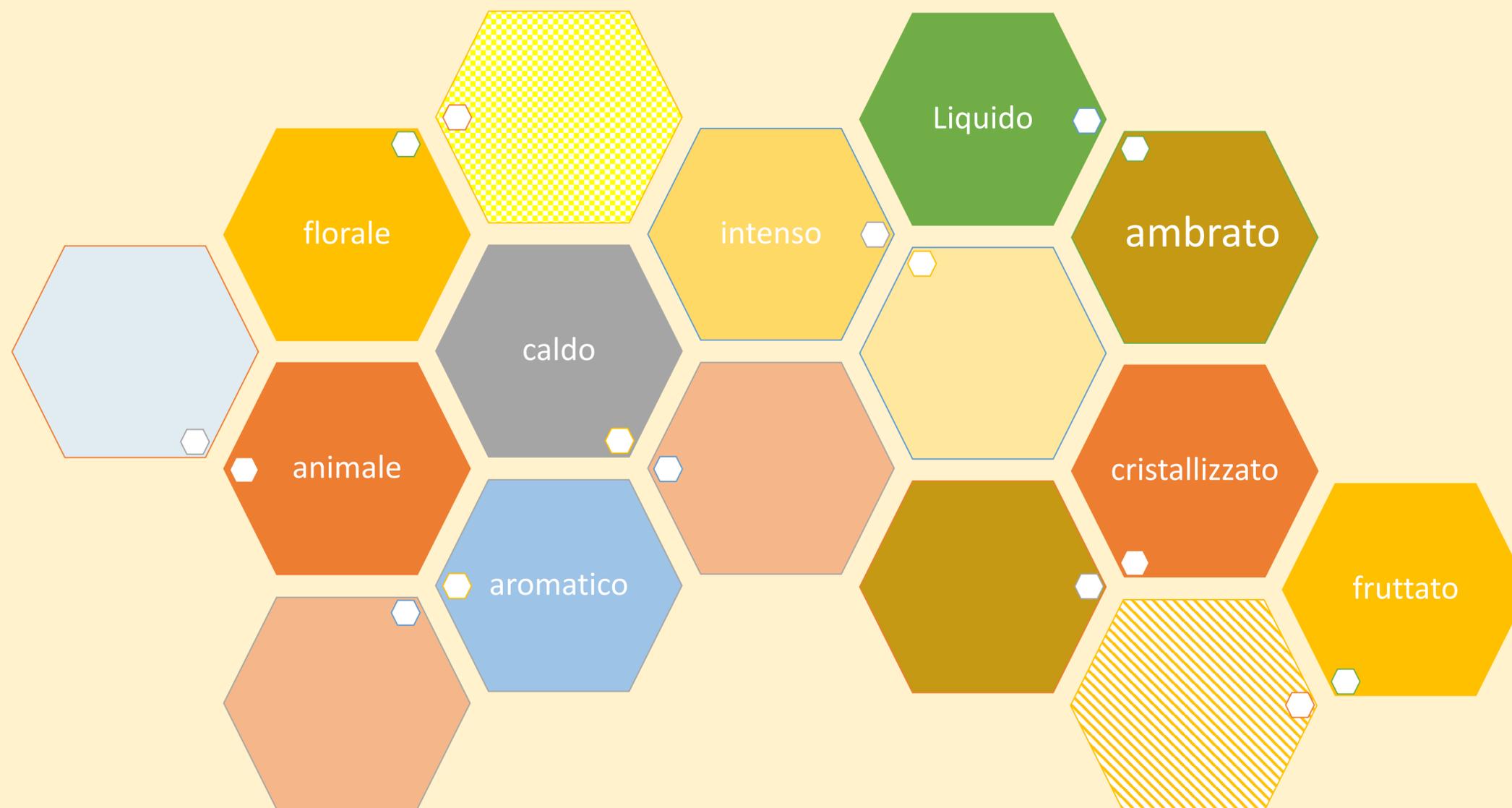
MEDIA PARTNER

COMIN & PARTNERS

CON LA COLLABORAZIONE DI

PARTNER ISTITUZIONALI

ASSAGGIARE UN MIELE



PARTNER

MEDIA PARTNER

COMIN & PARTNERS

CON LA COLLABORAZIONE DI

PARTNER ISTITUZIONALI



I MIELI DELLA TOSCANA

PARTNER



MEDIA PARTNER



CON LA COLLABORAZIONE DI





QUANTI MIELI SI PRODUCONO IN TOSCANA?

TANTI!

(fino a 25 varietà)

Grazie alla varietà del territorio: di clima e flora; ma anche grazie alla competenza degli apicoltori, che ben conoscono il loro territorio e le sue fioriture.

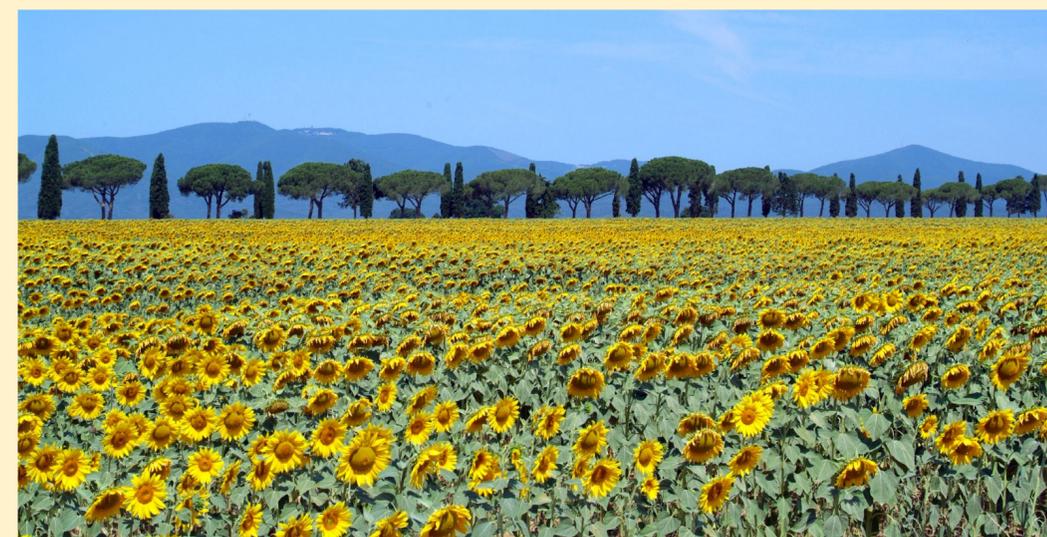
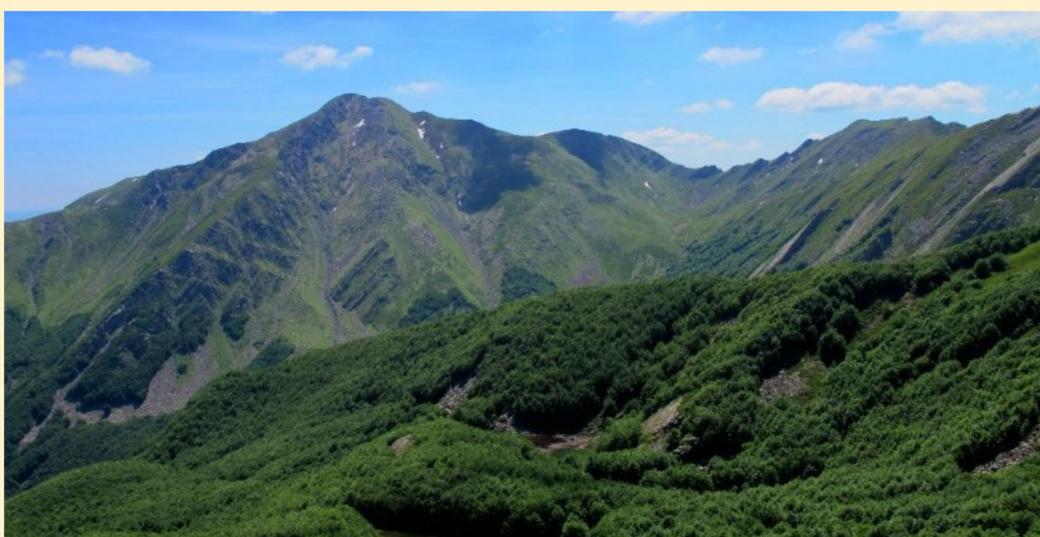
PARTNER

MEDIA PARTNER

CON LA COLLABORAZIONE DI

PARTNER ISTITUZIONALI

VARIETA DEI PAESAGGI TOSCANI



PARTNER



MEDIA PARTNER



COMIN & PARTNERS



CON LA COLLABORAZIONE DI



PARTNER ISTITUZIONALI



VARIETA' DELLE FIORITURE TOSCANANE



PARTNER

MEDIA PARTNER

CON LA COLLABORAZIONE DI

PARTNER ISTITUZIONALI



QUALI MIELI SI PRODUCONO?

- Miele di Castagno
- Miele di Acacia
- Miele di Tiglio
- Miele di Bosco

E un'infinita varietà di altri mieli,
monoflora e millefiori

PARTNER

MEDIA PARTNER

CON LA COLLABORAZIONE DI

PARTNER ISTITUZIONALI

VARIETA' DEI MIELI TOSCANI

ZONA LITORANEA: rosmarino, asfodelo, erica, cisto, sulla, eucalipto, inula, corbezzolo, edera, camedrio

ZONA PIANEGGIANTE E COLTIVATA: sulla, trifoglio, tiglio, girasole, coriandolo, colza, erba medica, edera, inula

ZONA COLLINARE, PREMONTANA: erica frutteti, castagno, robinia, rosacee, leguminose, tiglio, edera.



PARTNER

MEDIA PARTNER

CON LA COLLABORAZIONE DI

PARTNER ISTITUZIONALI



Acacia / Robinia

- Pianta spontanea che può raggiungere anche le dimensioni di un albero.
- Fiorisce rapidamente tra aprile e maggio
- E' diffusa su tutto il territorio nazionale ma produzioni significative e pure di miele uniflorale si hanno soprattutto nella zona prealpina e in toscana, qualche volta anche nell'Italia meridionale

PARTNER

MEDIA PARTNER

CON LA COLLABORAZIONE DI

PARTNER ISTITUZIONALI

MIELE DI ACACIA

- Miele molto comune in Italia e in Europa, molto apprezzato per il suo potere dolcificante e per la sua delicatezza. La grande percentuale di fruttosio gli permette anche di non cristallizzare.
- L'olfatto rispetta la debolezza del colore e dell'aroma: floreale, molto delicato, talvolta con una punta di vaniglia o mandorla, che danno una generale sensazione di caramella, confetto.
- In bocca è piacevole e vellutato



PARTNER

MEDIA PARTNER

CON LA COLLABORAZIONE DI

PARTNER ISTITUZIONALI



Tiglio / Tilia Cordata, Tilia Platyphyllos

- Il tiglio è un albero sempreverde, presente in tutta Italia.
- La specie T.Cordata si trova allo stato spontaneo nella zona delle Alpi, dove è abbastanza diffuso. Altre specie vengono coltivate per la loro resistenza nelle zone urbane, a scopo ornamentale.
- Sono gli alberi dei classici viali alberati!

PARTNER

MEDIA PARTNER

CON LA COLLABORAZIONE DI

PARTNER ISTITUZIONALI

MIELE DI TIGLIO

- Produzioni significative di miele uniflorale si hanno nell'arco alpino e nelle zone urbane.
- Colore tra molto chiaro e giallo paglierino da liquido, beige quando cristallizzato.
- All'olfatto è di grande intensità, molto caratteristico, mentolato e fortemente aromatico, di medicinale.
- Al gusto resta intenso e si confermano i riferimenti alla canfora e al medicinale, anche per una non rara nota amara.
- E' un miele molto persistente !
- La cristallizzazione spesso lenta dà origine a cristalli grossolani



PARTNER

MEDIA PARTNER

CON LA COLLABORAZIONE DI

PARTNER ISTITUZIONALI



Castagno / *Castanea sativa*
Miller

- Albero, utilizzato per la produzione di castagne e di legno, diffuso negli ambienti collinari e montani, sia al nord che nel sud Italia.
- Fioritura tra giugno e luglio

PARTNER

MEDIA PARTNER

CON LA COLLABORAZIONE DI

PARTNER ISTITUZIONALI

MIELE DI CASTAGNO

- Prodotto soprattutto su Alpi, Appennino e zone pre-montuose.
- Stato liquido, con difficoltà a cristallizzare.
- Colore ambra, ambra scuro, talvolta con tonalità rossiccio
- Molto intenso all'olfatto, pungente, aromatico, animale, di legno, di tannino.
- In bocca abbiamo le stesse sensazioni olfattive ma con un amaro molto accentuato e persistente.
- Liquido a lentissima cristallizzazione.



PARTNER

MEDIA PARTNER

CON LA COLLABORAZIONE DI

PARTNER ISTITUZIONALI



Albero del Paradiso / Ailantus altissima

- L'albero del paradiso originariamente proveniente dall'Asia è stato poi naturalizzato in Italia. Cresce spontaneamente negli ambienti urbani, lungo le strade e le ferrovie.
- Di recente interesse apistico, in concomitanza con la sua crescente diffusione, anche a carattere infestante.
- E' diffusa su tutto il territorio. A portamento sia arbustivo che arboreo, può raggiungere i 15 metri di altezza.
- Fioritura tra giugno e luglio con buona produzione nettarifera.

PARTNER

MEDIA PARTNER

CON LA COLLABORAZIONE DI

PARTNER ISTITUZIONALI

Miele di AILANTO

- La produzione, per ambiente e periodo, si sovrappone spesso a quella del tiglio, con cui condivide anche alcune caratteristiche organolettiche.
- Colore chiaro: quando liquido con riflessi aranciati, più grigiastri quando cristallizzato.
- Olfatto peculiare, complesso: insieme aromatico, fruttato, animale.
- In bocca prevale inizialmente il fruttato. L'aroma è di frutta tropicale, thè alla pesca o di ribes nero. Il retrogusto richiama l'odore della pianta ed è animale (cassis) con un finale amaro, molto persistente.
- Cristallizzazione media ma molto variabile.



PARTNER

MEDIA PARTNER

CON LA COLLABORAZIONE DI

PARTNER ISTITUZIONALI



PROMOSSO
DA



SOSTENIBILITÀ. È ORA DI AGIRE.

IN TUTTA ITALIA E ONLINE DAL 22 SETTEMBRE ALL' 8 OTTOBRE.

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Emily Mallaby: honeytasting.mallaby@gmail.com
Luca Baldini: baldiniluca83@gmail.com

Gruppo di assaggio mieli, GrAM Toscana: gram.toscana@gmail.com
Ambasciatori mieli, AMi: www.ambasciatorimieli.it

PARTNER



MEDIA PARTNER



CON LA COLLABORAZIONE DI



PARTNER ISTITUZIONALI

