

# Ambasciatori dei mieli

di L. Piana



## XXVIII EDIZIONE DEL PREMIO GIULIO PIANA: UN PO' DI STORIA E UN BILANCIO

Correva l'anno 1981: Giulio Piana, il noto apicoltore di Castel San Pietro Terme, era scomparso da 3 anni poco più che cinquantenne. I colleghi e gli amici apicoltori, i familiari, gli amministratori del Comune di Castel San Pietro, tutti coinvolti a vario titolo nell'organizzazione delle manifestazioni apistiche di settembre che Giulio aveva contribuito largamente a progettare, stimolare e realizzare, rendendole uno degli appuntamenti del settore più attesi dell'anno, si chiedevano come ricordarlo in maniera efficace e coerente. Fu così che nacque il Premio Giulio Piana: per la prima edizione venne utilizzato un regolamento di derivazione te-

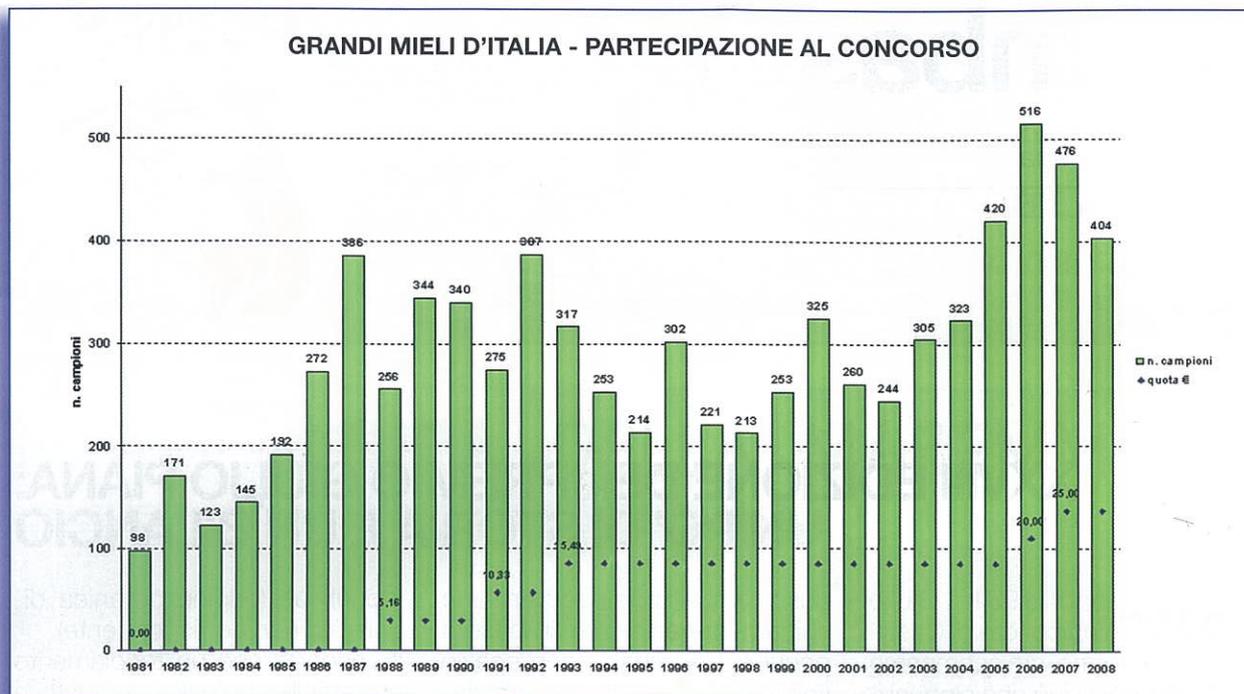
desca, in cui i punteggi venivano rigidamente assegnati in base a pochi criteri e ben poco spazio veniva lasciato alla differenziazione organolettica; la graduatoria finale assegnava 10 premi in base al punteggio finale, indipendentemente dalla tipologia del miele. Quella prima esperienza, che suscitò subito un discreto interesse nel settore, raccogliendo un centinaio di campioni dalla maggior parte delle regioni italiane, mise subito in evidenza due fatti. Il primo che i criteri di qualità erano tutt'altro che noti e condivisi nel settore: diversi infatti furono i campioni mal presentati (vasetti riciclati, miele non adeguatamente purificato) e mal

identificati (origine botanica dichiarata non corrispondente). Il secondo che un regolamento che stabiliva un'unica graduatoria finale indipendentemente dalla tipologia di miele non rendeva giustizia alla varietà di produzioni nazionali. Inoltre fu subito evidente che, per gli obiettivi di valorizzazione del miele e incentivazione delle buone pratiche di produzione, sarebbe stata molto più efficace e corretta una premiazione *ex-aequo* per i prodotti da un certo livello di qualità in su, piuttosto che una classifica su base strettamente numerica. L'anno seguente, quindi, sulla base del successo ottenuto dalla prima edizione, il concorso venne



Ambasciatori dei mieli

Grafico 1 – Numero di campioni partecipanti al concorso nelle diverse edizioni.



riproposto con un regolamento modificato nel senso appena indicato: all'edizione 1982 parteciparono 170 campioni, da tutte le regioni italiane; passarono la selezione basata sulle analisi fisico-chimiche e la valutazione visiva 115 campioni e di questi 68 vennero giudicati perfettamente rispondenti ai migliori standard qualitativi. Da allora ad oggi il concorso si è svolto secondo un format che, seppur in continua evoluzione, era già stato stabilito fin dalle sue prime edizioni. I capisaldi di questa manifestazione possono essere così riassunti:

- anonimato dei campioni, indispensabile per l'obiettività del giudizio;

- valutazione di alcuni criteri obiettivi attraverso analisi di laboratorio (in particolare l'umidità per verificare la conservabilità del prodotto, l'HMF per verificare lo stato di conservazione, ma anche colore, accertamenti microscopici, contaminanti);
- costante evoluzione nelle tecniche di analisi organolettica, utilizzando i giudici più esperti e il miglior livello di giudizio organolettico disponibile;
- elevato numero di riconoscimenti e scarsa gerarchizzazione degli stessi;
- ritorno dell'informazione al partecipante attraverso il rapporto di prova relativo alle analisi e il

commento dell'esito del concorso, nonché la disponibilità a chiarire i punti oscuri o controversi;

- diffusione e pubblicizzazione dei risultati del concorso.

Il premio Giulio Piana è la manifestazione di questo genere più longeva e con la maggior partecipazione; rappresenta un esempio e punto di riferimento per il settore, tanto è vero che può vantare diversi tentativi di imitazione. A partire dalla quinta edizione il numero di partecipanti non è mai sceso sotto i 200 campioni, ma con notevoli variazioni in funzione dell'andamento produttivo, del contributo economico richiesto ai partecipanti, del gradimento del servizio offerto e della concorrenza da parte di manifestazioni analoghe (grafico 1).

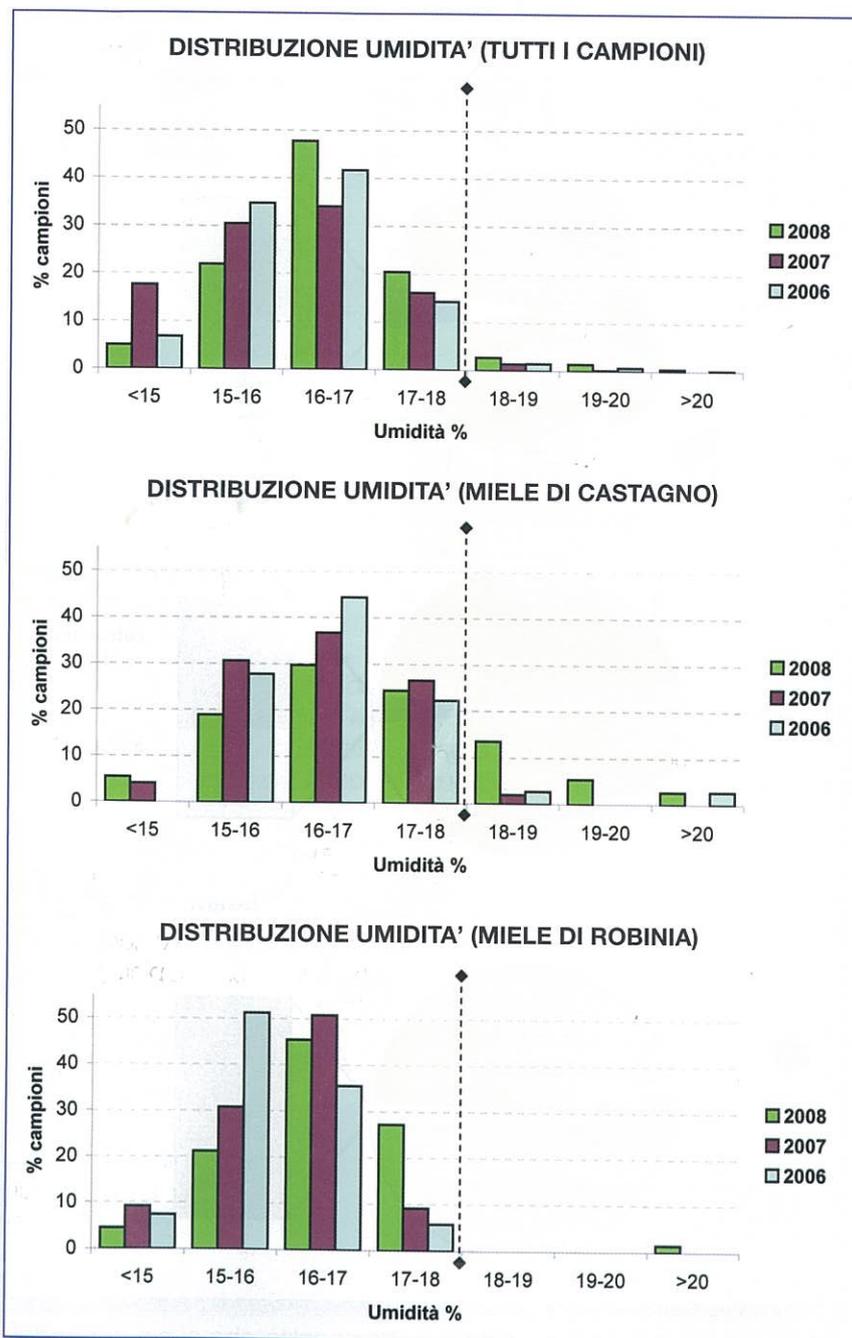
Nei quasi trent'anni di attività alcuni momenti hanno segnato, dal punto di vista tecnico o organizzativo, dei passaggi epocali. La prima grande svolta fu, nel 1986, l'introduzione del metodo Gonet per la valutazione sensoriale dei campioni (Gonet e Vache, 1985). In precedenza la valutazione sensoriale dei campioni in concorso veniva, svolta da un'unica giuria di persone sicuramente esperte, ma di formazione e conoscenze molto diverse, sulla base di criteri di punteggio definiti



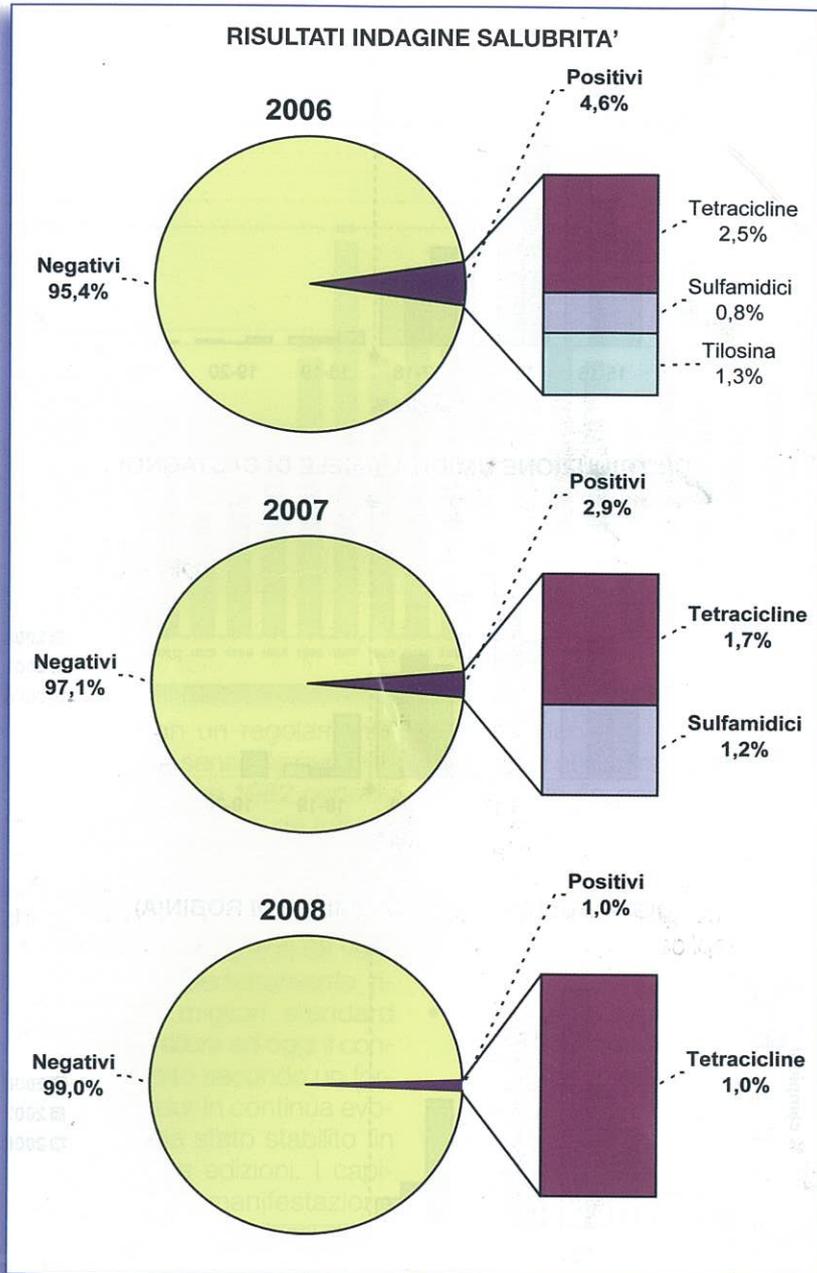
nell'ambito del concorso stesso. Con la partecipazione di Michel Gonnet in qualità di presidente delle giurie, si passò a una metodologia in cui giurie di almeno tre persone giudicavano in maniera autonoma un gruppo di circa 25 campioni omogenei per tipologia, sulla base di una scheda messa a punto da Michel Gonnet stesso e sulla quale le persone facenti parti delle giurie erano state formate in corsi appositi. Questo cambiamento rese necessario convocare 30-40 o anche più esperti assaggiatori. A parte le implicazioni organizzative ed economiche facilmente intuibili, questo passaggio trasformò l'appuntamento di Castel San Pietro nel principale centro di aggregazione per le persone che si stavano interessando all'analisi sensoriale del miele. Grazie ad una riunione internazionale organizzata dall'Istituto Sperimentale di Zoologia Agraria in occasione dell'edizione 1987 del concorso, prese il via un gruppo di lavoro, coordinato dallo stesso istituto, che costituì, in occasione dell'edizione 1988 del concorso, l'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele (Apitalia, 1988). Nel 1989 venne istituito l'Osservatorio Nazionale della Produzione e del Mercato del Miele, che, dall'anno successivo prese in carico l'organizzazione del concorso e delle manifestazioni di settembre, garantendo così una maggiore solidità e continuità nel corso dell'anno. Dal 1990, con il primo seminario di aggiornamento riservato agli iscritti all'Albo, Castel San Pietro si candida come il centro di riferimento per l'aggiornamento di questo gruppo di persone.

Un altro momento importante è stato rappresentato dall'entrata in vigore del Regolamento CE 1221/97 (e successivamente 797/04 e 1234/07) attraverso il quale la Regione Emilia-Romagna ha riconosciuto al concorso un ruolo importante per il miglioramento della qualità del miele e per la sua valorizzazione, sostenendolo economicamente e permettendo quindi un miglior livello nei servizi forniti agli utenti. Nel 2001 il concorso si arricchisce di

Grafico 2 – Umidità nei campioni 2006-2008.



**Grafico 3 – Risultati sulla ricerca di farmaci di uso veterinario nei mieli partecipanti al concorso negli anni 2006 – 2008.**



una sezione dedicata a promuovere la condivisione delle evoluzioni tecniche in apicoltura, istituendo una sezione dedicata alle innovazioni in apicoltura. Il 2003 è un anno con diverse novità: il concorso si trasforma in Tre gocce d'oro, con tre livelli per i riconoscimenti assegnati, 1 goccia d'oro, per tutti i prodotti di buona qualità, 2 gocce, per i prodotti perfettamente rispondenti ai migliori standard qualitativi, 3 gocce d'oro, riservato al primo classificato di ogni categoria significativa, con determinati requisiti di punteggio. Viene istituito il Premio Giulio Piana alla carriera, da assegnare ogni anno ad una

personalità che si sia contraddistinta nel settore. Il 2003 è un anno importante anche per quello che riguarda l'evoluzione nelle metodiche analitiche. Per la parte sensoriale, per la prima volta si applicano le metodologie messe a punto nell'ambito dell'International Honey Commission (Piana et al. 2004), che consentono una maggiore obiettività e omogeneità nella valutazione. Sempre nell'ottica di una maggiore accuratezza e completezza nella valutazione qualitativa, nonché con l'obiettivo di dare ai concorrenti elementi utili alla conoscenza e valorizzazione dei propri prodotti, nello stesso anno e per i due anni seguenti si

sono svolte, su tutti i campioni, accertamenti microscopici utili a mettere in evidenza la composizione botanica del miele. Questo servizio è stato particolarmente apprezzato dai partecipanti come dimostra l'incremento della partecipazione nei relativi anni. Per finire l'illustrazione delle evoluzioni che hanno accompagnato le 28 edizioni del concorso, le novità messe in campo nel 2008: la consegna dei riconoscimenti in concomitanza con il Salone del Gusto a Torino, per dare maggiore visibilità alla manifestazione, e una sezione speciale per i mieli millefiori, che è stata aggiunta al normale svolgimento della gara. Questa sezione è stata immaginata per cercare di valorizzare la diversità e specificità dei molteplici millefiori che si possono produrre nei diversi ambienti. Sono stati invitati a partecipare i concorrenti che nell'edizione 2007 avevano avuto i migliori punteggi, scegliendo il punteggio più elevato per ogni regione. Questa selezione di mieli è stata sottoposta agli abituali accertamenti tecnici e poi ad una giuria di giornalisti dell'ambito enogastronomico, che hanno selezionato i tre più graditi al loro palato (Marche, Valle d'Aosta e Emilia-Romagna).

Oltre agli obiettivi di educazione alla qualità e promozione, la disponibilità di un'ampia campionatura di miele ha anche permesso di svolgere, grazie a collaborazioni con Enti di ricerca, un'interessante attività di indagine sulla qualità del miele, utile a fini produttivi e commerciali. A titolo di esempio si riporta il confronto tra i valori di umidità dei campioni negli ultimi tre anni, in cui si osserva, per quelli relativi all'ultimo anno, un maggiore contenuto di umidità, interpretabile come conseguenza di un andamento meteorologico più piovoso (grafico 2).

Nel chiudere questo resoconto ci si può chiedere se il concorso abbia raggiunto i suoi obiettivi relativi al miglioramento della qualità del miele e alla promozione del prodotto. Relativamente al primo obiettivo il risultato è lampante e già nel primo decennio del concorso la qualità obiettiva dei cam-

pioni partecipanti era decisamente migliorata, soprattutto per i criteri più vistosi, quali quelli relativi alla presentazione e all'umidità. Si cita come esempio il fatto che nell'edizione 1982 fu eliminato al primo screening analitico il 20% dei campioni in gara, mentre nel 1993 la quota di eliminati fu solo del 4%. Anche dopo un quarto di secolo, tuttavia, il concorso mantiene il suo ruolo di stimolo alla qualità, in quanto la costante evoluzione porta il pubblico a focalizzare la propria attenzione su aspetti qualitativi via via più elevati (per esempio quelli relativi alla differenziazione botanica e geografica) o su eventuali nuove emergenze (per esempio residui di farmaci veterinari; vedi grafico 3). L'effetto promozionale non si esaurisce con l'orgogliosa esposizione dei riconoscimenti ottenuti da parte dei premiati; anche il concorrente che si sia avvicinato al concorso e ne abbia ottenuto risultati non soddisfacenti, manifesta curiosità (o critica) riguardo alle metodologie adottate ed è portato ad approfondirle. Ne risulta che anche i partecipanti sconfitti traggono dalla partecipazione al concorso utili indicazioni per il miglioramento della qualità, oltre a diventare spesso loro stessi esperti di qualità e divulgatori della stessa. Un ruolo specifico il concorso l'ha avuto anche nella nascita e nel mantenimento dell'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele; all'epoca della costituzione dell'Albo, il Premio Giulio Piana era l'unica manifestazione che richiedesse la partecipazione di un nu-



mero consistente di assaggiatori e fu la necessità di una garanzia sulla loro competenza a stimolare e giustificare la costituzione dell'albo stesso. Per molti anni l'appuntamento settembrino è stato il più importante momento di confronto e aggiornamento (assieme al seminario di Finale Ligure (SV), organizzato ogni inizio d'anno presso gli Apiari Benedettini) e l'unico in cui gli assaggiatori potessero applicare le proprie competenze in un contesto concorsuale nazionale; ancora oggi l'appuntamento di Castel San

Pietro è il principale riferimento per gli assaggiatori.

In questi anni il concorso ha costituito un volano che ha aggregato persone, dato il via e amplificato dinamiche positive, tra le quali, non ultima, la diffusione dei concorsi locali, dando un contributo importante alla creazione di una vera e propria cultura del miele, con produttori più competenti, attenti alle richieste del mercato e capaci di raccontare il loro prodotto al pubblico.

#### Bibliografia citata

- Apitalia, 1988 - Un codice disciplinare per l'assaggiatore di miele. Apitalia XV (19): 17-19  
 Gonnet M., Vache G., 1985 - Le goût du miel, Editions U.N.A.F., Paris, France.  
 Piana M. L., Persano Oddo L., Bentabol A., Bruneau E., Bogdanov S., Guyot Declerck, 2004 - Sensory analysis applied to honey: state of the art. Apidologie 35 Extra issue 26-37



**ambasciatori dei miele**

La valutazione sensoriale dei mieli partecipanti all'edizione 2009 del concorso Premio Giulio Piana - Grandi Mieli d'Italia - Tre gocce d'oro, preceduta da un seminario di aggiornamento, si terrà:

**Venerdì 4 settembre ore 14,00 - 18,00**  
**e Sabato 5 settembre ore 9,00 - 17,30**  
**Park Hotel - Viale Terme 1010**  
**Castel San Pietro Terme (BO)**

*Le attività sono riservate agli iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del miele e sono organizzate in collaborazione con AMI - Ambasciatori dei Miele. Per partecipare è necessario prenotarsi contattando Lucia Piana.  
 cell. 335 6250897 - e.mail: piana.lucia@pianaricerca.it*