

Degustazione di miele al Centro di ricerche apicole - Giornata delle porte aperte

Severin Zumbrunn, Barbara Guggenbühl e Christina Kast, Agroscope, Centro di ricerche apicole, Schwarzenburgstrasse 161, 3003 Berna

Il 24 giugno, i visitatori della Giornata delle porte aperte a Liebefeld hanno degustato sei diversi tipi di miele per valutarli. Lo scopo era valutare quanto le tipologie di miele fossero apprezzate e se i visitatori fossero stati in grado di assegnare i campioni di miele alla tipologia corretta.



I sei campioni di miele da degustare: da sinistra a destra: miele di rododendro, di castagno, di tarassaco, di fiori e tiglio, di colza e di abete.

anche i mieli più prodotti al nord delle Alpi: il miele di colza e quello di abete. A parte il miele di acacia, era presente tutta la paletta dei diversi tipi di mieli svizzeri.

L'offerta di miele spaziava dal tiglio, dal sapore di mentolo, al rododendro, con il suo sapore floreale e fruttato, passando dal tarassaco con il suo tipico aroma di animale, fino all'amaro miele di castagno. Naturalmente della selezione facevano parte

L'affluenza alla degustazione è stata molto grande: in parte è stato necessario eseguire delle degustazioni di gruppo. In tutto hanno partecipato 300 persone provenienti da 19 cantoni. Di queste 300 persone, la maggior parte era attiva nel settore dell'apicoltura (242 apicoltori). Rispetto a una degustazione aperta al pubblico avvenuta durante la Giornata delle porte aperte del 2006, questa volta c'erano tre volte più apicoltori.

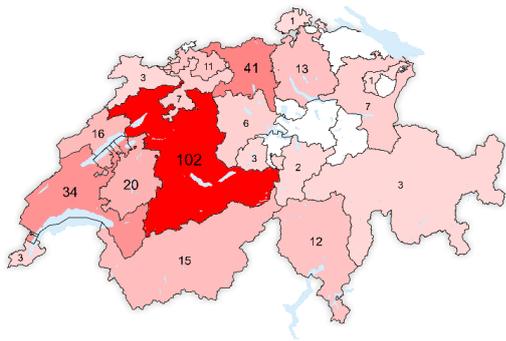
Svolgimento della degustazione

Per la degustazione, sono stati preparati sei piccoli contenitori con un codice casuale a tre cifre contenenti i sei tipi di mieli menzionati sopra. I campioni sono stati presentati ai partecipanti senza un ordine preciso. Un computer guidava i visitatori nelle tappe della degustazione. Dopo una parte introduttiva con i dati personali, si chiedeva ai degustatori di indicare su una scala non graduata di 10 centimetri quanto apprezzavano il miele. Il lato sinistro della scala (0) rappresentava un miele per niente apprezzato, all'estremità destra (10) si posizionavano i mieli particolarmente amati. Dopo il grado di apprezzamento, il



Postazione di degustazione: computer, campioni di miele, bastoncini per la degustazione, acqua e cracker per neutralizzare tra un assaggio e l'altro.

degustatore doveva assegnare il miele a una delle tipologie suggerite sullo schermo. Era possibile indicare più volte lo stesso tipo di miele.



I partecipanti provenivano da tutta la Svizzera. Cartina con n. di partecipanti per cantone. (N=300)

I sei mieli sono stati assaggiati uno dopo l'altro e valutati singolarmente, senza essere confrontati tra di loro o senza farne una classifica. Alla fine della degustazione, i partecipanti potevano visionare i loro risultati personali.

Risultati

Il miele di abete è stato il più apprezzato raggiungendo un valore medio di 7,9 punti. Non è una sorpresa visto che già in occasione dell'ultima degustazione era stato chiaramente il favorito del pubblico. Per la prima volta tra le varietà vi era il miele di rododendro. Il nuovo arrivato si è subito posizionato al secondo posto dei mieli più apprezzati, seguito da colza, tarassaco, millefiori

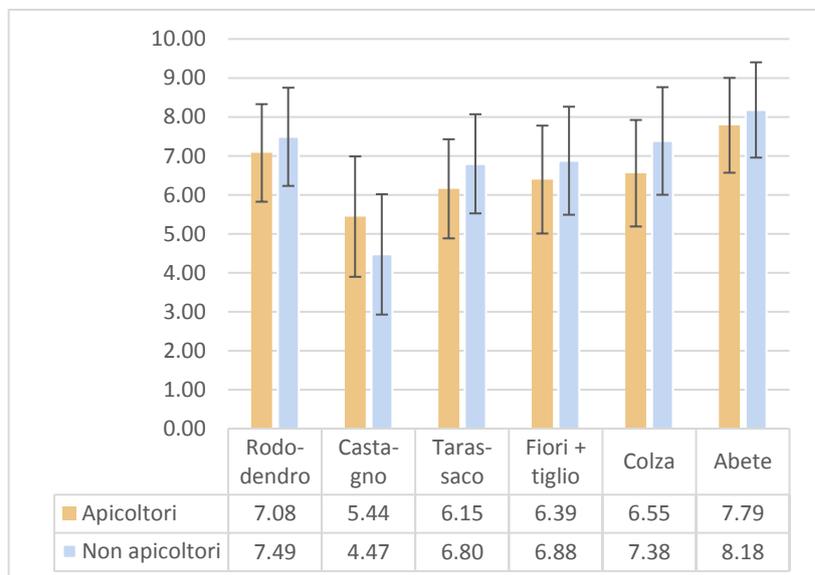
con tiglio. Il miele di castagno ha ottenuto il punteggio peggiore. Probabilmente l'amaro miele di castagno è meno noto al nord delle Alpi rispetto al miele di colza o a quello di abete: per questo è anche possibilmente meno apprezzato. Ciò diventa chiaro quando si analizza i risultati per cantoni. Tra i degustatori ticinesi, il miele di castagno ha ottenuto un valore medio di 6,66 punti e si è così posizionato al secondo posto. Anche nel canton Vallese è al secondo posto: il miele di castagno ha addirittura raggiunto un valore di 6,74 punti.

Tra gli apicoltori, il miele di castagno è più apprezzato rispetto ai non apicoltori. Anche questo elemento fa presumere un rapporto tra l'apprezzamento e il grado di conoscenza. Il miele di colza, invece, è più apprezzato dai non apicoltori rispetto agli apicoltori.

Un altro punto interessante: i partecipanti che apprezzano il miele di tarassaco tendenzialmente amano anche di più il miele di castagno. Una spiegazione plausibile potrebbe essere che queste persone apprezzano i mieli intensi dai sapori/profumi forti. Un rapporto simile è stato osservato nell'apprezzamento del miele di colza e di abete.

Nella seconda parte della degustazione, i partecipanti hanno dovuto assegnare il miele alla tipologia corretta. La tabella 1 mostra la distribuzione percentuale dell'assegnazione alle singole tipologie di miele dei campioni di miele codificati.

Il miele di abete è stato assegnato correttamente più frequentemente. Il 69% dei partecipanti ha riconosciuto questo miele. Il miele di castagno è stato individuato



Quanto sono apprezzati i diversi mieli tra gli apicoltori/i non apicoltori?

La maggior parte dei mieli è apprezzata similmente dai due gruppi. Vi sono differenze soprattutto per il miele di castagno che è più apprezzato dagli apicoltori e per il miele di colza, più apprezzato dai non apicoltori.

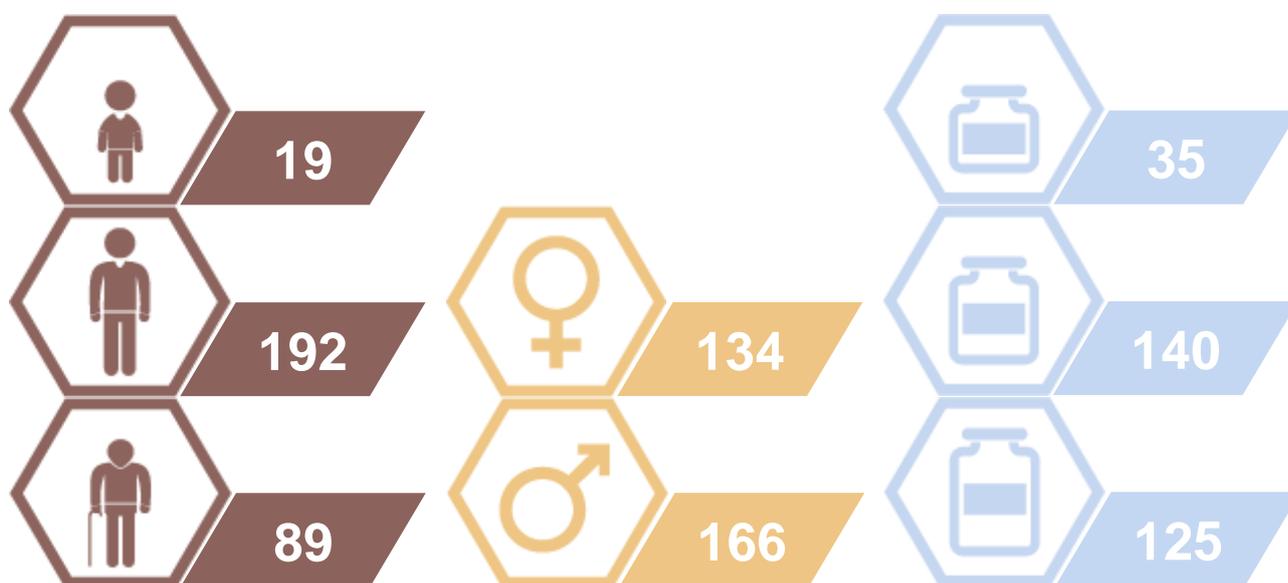
dal 53% dei partecipanti. Il miele di colza è stato spesso confuso con il miele di rododendro e al contrario. Non è una sorpresa visto che i due mieli hanno un colore molto simile e spesso hanno un sapore delicato appena riconoscibile. Anche il miele di tarassaco e il miele di fiori con tiglio sono stati confusi.

		Tipologie di miele effettive					
		Rododendro	Castagno	Tarassaco	Fiori + tiglio	Colza	Abete
Tipologie assegnate	Rododendro	21%	8%	22%	13%	26%	7%
	Castagno	12%	53%	10%	9%	6%	11%
	Tarassaco	14%	8%	15%	48%	18%	2%
	Fiori + tiglio	23%	10%	32%	14%	19%	8%
	Colza	26%	12%	16%	14%	27%	4%
	Abete	3%	9%	5%	3%	4%	69%

Tabella 1: la matrice mostra quali tipi di miele sono stati indicati per quale tipo. Nelle righe sono indicati i tipi assegnati, mentre nelle colonne si vede la vera tipologia del miele in questione.

In diagonale e in blu, si legge il percento delle assegnazioni corrette. Spesso sono stati confusi i mieli di colza e di rododendro (evidenziati in arancione); e anche il tarassaco è stato confuso con il miele di fiori e tiglio (evidenziati in marrone).

I risultati della degustazione di miele dimostrano chiaramente che l'apprezzamento delle diverse tipologie di miele non è solo dettato dal gusto personale ma è anche influenzato fortemente dalle nostre abitudini alimentari e dallo sfondo culturale.



Panoramica demografica dei partecipanti alla degustazione. Da sinistra a destra: età (bambini e giovani fino a 20 anni; adulti da 21-60 anni e oltre 60 anni), sesso e consumo di miele (n. di persone che consumano miele meno di una volta al mese, diverse volte a settimana, ogni giorno).