

## AL TASTE DI FIRENZE I MIELI PLURIPREMIATI DI LUCA FINOCCHIO, DA CINQUANT'ANNI L'APICOLTURA NOMADE DI TORNARECCIO

7 Febbraio 2023



FIRENZE - Dai 35 alveari del 1970 ai mille e trecento di oggi con più di sessanta milioni di api, l'Apicoltura Luca Finocchio di Tornareccio (Chieti) dalla Basilicata ai Castelli romani è un esempio di apicoltura nomade: "Spostiamo le nostre arnie in mezza Italia per raccogliere tanti tipi di miele", racconta **Luca Finocchio**, "produciamo 14 tipi di unifloreali diversi".

Per la seconda volta al Taste di Firenze, il salone del gusto di Pitti, Apicoltura Luca Finocchio in cinquant'anni ha saputo innovarsi introducendo anche procedimenti meccanizzati per la smielatura e l'invasettamento. Nella sede recentemente rinnovata convivono tecnologia e calore per accogliere i clienti e le numerose scolaresche che partecipano alla fattoria

didattica, la fortunata esperienza pensata per tramandare a piccoli e grandi i segreti e le meraviglie di fiori, api, mieli e altre delizie.

“È molto complesso esportare un prodotto ancora oggi poco conosciuto”, ammette **Francesca Di Tonno**, export manager, “serve molta pazienza e non bisogna arrendersi perché una volta che, negli Usa o in Russia, i consumatori scoprono la qualità e le proprietà del miele italiano non ti abbandonano più”.

“Come si riconosce un buon miele? Dall’aspetto visivo e olfattivo e dal gusto”, dice **Fabiana Finocchio**, “per ottenere un prodotto di qualità siamo attenti a diversi aspetti: una giusta localizzazione degli alveari, il giusto grado di maturazione del miele, l’estrazione a freddo. Tanti tasselli che ne fanno un miele di qualità, certificato e premiato in tutto il mondo”.

E sfata un mito: “C’è ancora chi crede che se un miele cristallizza sia difettoso, invece è una garanzia di qualità perché è composto da fruttosio e glucosio e quest’ultimo lo fa solidificare naturalmente durante l’inverno”.

Apicoltura Luca Finocchio, che con il miele produce anche una vasta gamma di prodotti, dalle caramelle alla birra, dagli integratori agli infusi, grazie alla pratica del nomadismo riesce a produrre un grande canestro di mieli, dai classici a quelli più particolari, per un totale di 14 gusti diversi: acacia, ailanto, arancio, castagno, ciliegio, clementine, coriandolo, eucalipto, girasole, marruca, melata, millefiori, millefiori montagne d’Abruzzo, sulla.

E poi una serie di preparazioni gourmet a base di miele: balsamiel, caffè, cioccomiel, fragola, frutti di bosco, mirtillo, zenzero curcuma e limone, peperoncino, tartufo, polline, propoli e pappa reale, frutta secca noci, frutta secca nocciole, frutta secca mandorle, caramelle gelè miele e limone, miele e arancia, miele e fragola, caramelle drops al miele, alla propoli, balsamiel, miele e mirtillo, miele zenzero e curcuma. E ancora, cioccolatini al miele, torroncini morbidi al miele, torroncini morbidi al miele ricoperti al cioccolato fondente extra.

*pubbliredazionale*