

Apicoltura Milluzzo, l'eccellenza del Miele Ibleo

mercoledì, 28 settembre 2022



Un apiano

di *Francesca Bianchi*

FtNews ha avuto il piacere di intervistare **Sebastiano Milluzzo**, titolare dell'**Azienda Agricola Milluzzo** e produttore di **Miele Ibleo Biologico**. Il miele dei Monti Iblei è famoso fin dall'antichità per la sua bontà quasi leggendaria, tanto da poter essere paragonato al miele del Monte Imetto, prodotto in Attica. Sebastiano e suo figlio **Gabriele** mi hanno aperto le porte della loro azienda, un'estesa tenuta ubicata in Contrada San Marco, nelle campagne di Noto, a 550 metri di altezza. Sebastiano, che ha ereditato dai genitori la passione per l'apicoltura, nel 2006 ha deciso di dedicare la sua vita alle api e oggi tramanda ai figli questa passione di famiglia. L'azienda, oltre a produrre un ottimo miele, rigorosamente biologico, produce anche grani antichi siciliani, olio e noci.

Nel 2017 il miele bio di Timo Milluzzo ha vinto il premio "Roberto Franchi" di Montalcino (SI) come miglior miele d'Italia. Nello stesso anno, in un altro concorso, con il suo squisito Millefiori bio Sebastiano Milluzzo ha ricevuto le "Due Gocce d'oro" a Castel San Pietro Terme (BO). L'ultimo riconoscimento è arrivato poco più di una settimana fa: il 18 settembre, sempre a Castel San Pietro Terme, il miele bio di Timo e il Millefiori hanno ottenuto le "Due Gocce d'oro". Per Milluzzo è una grande soddisfazione e uno stimolo a fare sempre di più con i principi che finora l'hanno sostenuto e guidato in questo percorso.

Nella bella intervista rilasciata a FtNews l'apicoltore si è soffermato sulle caratteristiche del miele prodotto nell'altopiano ibleo, un territorio ricco di erbe aromatiche che conferiscono al miele un sapore particolare. Si è concentrato, in particolare, sulle peculiarità del Millefiori e del Timo ibleo e ha posto l'attenzione sull'importanza delle api per l'uomo e per l'ambiente. Ha parlato anche dei laboratori didattici di apicoltura tenuti per le scolaresche e delle attività che propone in queste occasioni.

Sebastiano, ci racconti brevemente la storia della sua azienda agricola. Come e quando è nata la sua passione per l'apicoltura?

L'Azienda Agricola Milluzzo, ubicata in Contrada San Marco, a Noto (SR), a 550 mt di quota, esiste da tre generazioni: mio nonno e mio padre erano allevatori di bestiame. Mio nonno aveva le arnie villiche, ovvero delle arnie fatte in legno che metteva sotto la roccia per ripararle dal sole, dalla pioggia e dal vento. Mio padre, poi, ha continuato a fare l'apicoltore: aveva le api per produrre miele per consumo familiare. Posso affermare che la passione per le api mi è stata trasmessa da lui, anche se ho iniziato a fare apicoltura per caso: un giorno, mentre passeggiavo lungo un viale del cimitero di Canicattini Bagni (SR), ho visto uno sciame appeso a un cipresso; l'ho catturato, l'ho portato qui e ho iniziato a fare apicoltura. Era il 2006.

Qui in Contrada San Marco abbiamo il laboratorio per la smielatura e il confezionamento del miele. Non produciamo soltanto miele, ma anche olio, noci e farine di grani antichi, in particolare la qualità "Russello". Da tre anni tutta l'Azienda è in regime biologico, quindi seguiamo un metodo di coltivazione e di allevamento che ammette solo l'impiego di sostanze naturali presenti in natura, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica, quali concimi, diserbanti, insetticidi.

Quali mieli produce? In quale periodo dell'anno procede alla smielatura?

Produco il Millefiori, il Timo, il miele di arancio, quello di limone e la melata. Il millefiori si produce tra aprile e maggio; come tolgo il millefiori, nel mese di giugno inizia a fiorire il timo. La zagara di agrumi, che non raccolgo qui a 550 mt di altitudine, ma a quote più basse, la faccio tra aprile e maggio. Solitamente smielo quando il miele ha la giusta quantità di umidità; la prima cosa che bisogna controllare prima di smielare è l'umidità.

Quanto miele produce annualmente? Che tipo di apicoltura pratica? Quest'anno ho fatto 20 quintali di millefiori; in passato mi è capitato di arrivare anche a 30 quintali di millefiori. Ho fatto 7 quintali di timo e 4 quintali di zagara di agrumi. Ho 150 arnie. Quasi 110 sono fisse qui in Contrada San Marco, sono stanziali, non le sposto mai; l'unico nomadismo lo faccio per il miele di agrumi. Gli agrumi si trovano in un agrumeto biologico, ma attorno ci sono diversi terreni coltivati in regime non biologico, per cui temo che qualcuno possa usare veleni. Per ovviare a questo rischio, nel periodo dei trattamenti vado via le arnie, poi, a trattamenti conclusi, le riporto là. Quest'anno anche la melata viene da quell'agrumeto.



Quali sono le peculiarità del miele ibleo?

Il miele ibleo ha caratteristiche particolari, in quanto sull'altopiano ibleo c'è una moltitudine di erbe aromatiche che conferiscono al miele un aroma unico. Il Millefiori ibleo, che si compone di asfodelo giallo e bianco, trifoglio bianco, biancospino, salvia, borragine, scabiosa e stregonia, ha delle caratteristiche non indifferenti: il colore è chiarissimo e la presenza del trifoglio bianco fa sì che cristallizzi presto. Il mio miele di Timo prodotto sui Monti Iblei è un miele unico: ha un colore che va dalle sfumature più chiare dell'ambra fino alle più scure, il profumo è molto intenso, con note floreali che possono ricordare l'odore del timo o di erbe aromatiche; il sapore è altrettanto forte. Vanta proprietà antisettiche, vermifughe, febbrifughe ed è impiegato anche come stimolante per combattere la stitichezza. Trova, inoltre, impiego come curativo della tosse ed è uno dei più potenti antibatterici naturali conosciuti.

ome si distingue un miele di qualità?

Un miele di timo di qualità si riconosce dall'odore, dal colore e dal sapore. Stesso discorso per il millefiori; per quest'ultimo è molto importante il colore: un millefiori chiaro a livello commerciale e più vendibile.

Chi sono i suoi clienti?

Quando ho iniziato a fare apicoltura, il mio unico obiettivo era quello di soddisfare le esigenze della gente che non

aveva molte disponibilità economiche, per cui ho cercato di vendere un prodotto italiano di alta qualità a prezzi bassi. Dunque, all'inizio la mia clientela era composta da tutti coloro che oggi magari comprano il miele al discount. Oggi vendo a privati e a piccole realtà commerciali. Nel 2018 ho mandato il timo e il millefiori ad alcuni italiani emigrati in America, poi l'ho spedito in Australia e in Francia. Devo dire che nello Stato del Connecticut, precisamente nella città di Hartford, c'è una nostra comunità che lo richiede frequentemente. Chi volesse acquistare il mio miele può contattarmi su Facebook o su Instagram.

Produce anche altri prodotti dell'alveare?

Sì, produco pappa reale, propoli grezza e polline fresco. Di polline ne faccio circa dieci chili: non tolgo molto polline alle api perché per loro è molto importante, è una fonte preziosa di proteine. Probabilmente, se non fossi in biologico, ma in convenzionale, produrrei più della metà del miele che faccio adesso. Il disciplinare, però, ci autorizza ad alimentare le api soltanto per necessità di soccorso, per aiutarle a non morire. Chi è in regime biologico normalmente lascia la quantità di polline necessaria alle api per superare l'inverno.



L'apicoltore Sebastiano Milluzzo controlla l'andamento di una famiglia di api

Nel suo laboratorio di Contrada San Marco accoglie spesso bambini e ragazzi delle scuole. Come reagiscono i bambini? Quali attività propone loro?

I bambini sono attratti dal mondo delle api: sono curiosi di capire come si fa il miele e di apprendere come funziona il mondo delle api all'interno di un'arnia, la gestione di una famiglia e via dicendo. Una volta sono venuti in visita alcuni studenti di un liceo di Augusta (SR). Sia con i bambini che con i ragazzi ho avuto belle esperienze; erano tutti molto entusiasti. Ai ragazzi solitamente faccio vedere le arnie; è capitato anche di fare la cera con loro. Ai bambini, invece, faccio osservare le arnie, mostro il polline, spiegando loro di cosa si tratta e a cosa serve; quasi sempre faccio assaggiare loro un po' di miele.

Quanti riconoscimenti ha ricevuto il suo Miele Biologico dei Monti Iblei?

Nel 2017 a Montalcino (SI) ho vinto il premio "Roberto Franchi" con il miele di Timo, che è stato eletto miglior miele d'Italia. Nello stesso anno anche il Millefiori ha ottenuto le "Due Gocce d'oro" a Castel San Pietro Terme (BO). Nel 2018 il Timo ha ottenuto "Una Goccia d'oro", mentre nel 2019 è stato premiato il Millefiori con "Due Gocce d'oro". Anche quest'anno il mio miele bio di Timo e il Millefiori sono stati premiati: il 18 settembre, sempre a Castel San Pietro Terme, hanno ottenuto le "Due Gocce d'oro". Il mio millefiori ha ottenuto il maggior punteggio tra i Millefiori Siciliani e domenica 25 settembre ha rappresentato la Sicilia al Salone del Gusto di Torino alla fase finale del concorso "I mille mieli, i Millefiori". Sabato 1 e domenica 2 ottobre sarò a Lazise (VR) per un altro

concorso.

Quanto è importante l'esistenza delle api per l'uomo e per l'ambiente?

È importantissima. Buona parte di quello che mangiamo viene impollinato dalle api; se non ci fossero gli insetti impollinatori, non esisterebbe la maggior parte della frutta che mangiamo. Riuscire a mantenere in vita le api è una missione dell'apicoltore, perché ormai non esistono più api allo stato selvatico: la globalizzazione ha fatto arrivare dalla Cina e dall'Australia parassiti e virus che hanno ucciso le api selvatiche. Gli apicoltori aiutano le api a difendersi da parassiti e virus.

Cosa si augura per il futuro della sua Azienda?

Mi auguro di poter crescere ancora di più nella qualità. Ho quattro figli che amano la campagna e tutto ciò che ruota attorno alla campagna. Mi seguono molto; Gabriele, il maggiore, quest'anno mi ha aiutato a fare la smielatura. Ecco, mi auguro che i miei figli ereditino la mia passione.