TI RACCONTO IL PROGETTO
ULIDID 3.0

A CURA DI
ELVIRA ROMANO
GABRIELLA LO FEUDO



crea

gias dal 1970 We preserve with love

TI RACCONTO
IL PROGETTO
ULIDID 3.0

Attività di formazione e di divulgazione delle conoscenze sulla biodiversità vegetale custodita nel Museo d'Impresa Gias Experience

A CURA DI

ELVIRA ROMANO

GABRIELLA LO FEUDO

Iniziativa realizzata nell'ambito della convenzione Ulidid - terza annualità (Ulidid 3.0), stipulata tra la Gias s.r.l. ed il Centro di Ricerca CREA Olivicoltura, Frutticoltura ed Agrumicoltura (CREA-OFA).

Volume a cura di:
Elvira Romano e Gabriella Lo Feudo

Responsabile scientifico per il CREA-OFA:
Elvira Romano
elvira.romano@crea.gov.it

Grafica:
Simona Pescatore

© 2026 CREA
Stampato in Italia nel mese di ottobre 2026

TI RACCONTO IL PROGETTO ULIDID 3.0
ISBN 9788831276368

Tutti i diritti riservati / All rights reserved

Sommario

5 **Prefazione** *di Milena Petriccione*

7 **Ricerca, Territorio e Innovazione: esperienze e progetti per la valorizzazione del patrimonio agroalimentare calabrese**

9 Il Centro di Ricerca CREA Olivicoltura, Frutticoltura, Agrumicoltura (CREA-OFA)
Milena Petriccione

12 Il Museo d'Impresa "GIAS Experience": un ponte tra storia, biodiversità e innovazione nel cuore della Calabria
Christian Fadda

15 Il progetto Ulidid 3.0
Elvira Romano

17 **I musei d'impresa come laboratori di conoscenza e innovazione**

19 Raccontare, educare, innovare: i musei d'impresa del Food & Beverage come luoghi di apprendimento
Tatiana Castellotti, Gabriella Lo Feudo

25 **I racconti del CREA continuano: scuole, territorio e divulgazione nella terza annualità di ULIDID**

27 Dalla ricerca al territorio: le iniziative di ULIDID 3.0
Elvira Romano

30 La scuola incontra la ricerca: gli studenti calabresi alla scoperta dell'oro verde
Elvira Romano, Saverio Molinaro, Rocco Francesco Stranieri

32 I racconti del CREA continuano con Ulidid 3.0 e l'IIS "Da Vinci-Nitti" di Cosenza
Elvira Romano, Francesco Zaffina, Gabriella Lo Feudo

34 I racconti del CREA continuano con Ulidid 3.0 e l'Istituto Comprensivo Fagnano Castello-Mongrassano
Elvira Romano, Francesco Zaffina, Massimiliano Pellegrino, Gabriella Lo Feudo

36 I racconti del CREA continuano con Ulidid 3.0 e ITIS IRIDEA Academy
Elvira Romano, Francesco Zaffina, Massimiliano Pellegrino, Gabriella Lo Feudo

38 I racconti del CREA continuano con Ulidid 3.0 e l'Istituto di Istruzione Superiore "Marconi-Guarasci"
Elvira Romano, Francesco Zaffina, Massimiliano Pellegrino, Gabriella Lo Feudo

45 IL CREA partecipa alle giornate FAI di primavera
Elvira Romano, Gabriella Lo Feudo

48 I racconti del CREA continuano con Ulidid 3.0: alla scoperta del miele e del succo di melagrana
Elvira Romano, Nicoletta Timpanaro, Milena Verrascina, Luciana De Rose, Gabriella Lo Feudo

52 I racconti del CREA continuano con Ulidid 3.0 e l'I.C "Don G. Maraziti" di Settingiano (CZ)
Elvira Romano, Emilia Reda, Gabriella Lo Feudo, Elena Azzini, Luciana De Rose, Massimiliano Pellegrino, Francesco Zaffina

57 **Il nettare degli Dei: un viaggio alla scoperta della filiera apistica**

59 Il miele tra biodiversità, tracciabilità e cultura
Elvira Romano

62 Il miele in Italia: qualità, biodiversità e futuro della filiera apistica
Milena Verrascina

66 L'etichettatura
Gabriella Lo Feudo

70 Il miele, cibo degli Dèi
Luciana De Rose

81 **Radici di Mito: storie "segrete" del mondo vegetale**
Luciana De Rose

83 Il ciliegio: il frutto di Venere

85 Il noce: l'albero delle streghe

88 Il fico, passione e filosofia

92 La ginestra: mito, storia e magia

94 Il gelso: l'albero della seta

96 Il nocciolo, da caduceo a bacchetta del rabdomante

98 L'oro liquido, un dono dell'olivo

102 Il profumo del rosmarino

104 **Gli autori**

Prefazione

Milena Petriccione

Direttore CREA-OFA

La ricerca scientifica acquista pienamente il proprio valore quando riesce a dialogare con il territorio, con le comunità e, soprattutto, con le nuove generazioni. È da questa consapevolezza che nasce il presente volume, un racconto corale di esperienze, progetti e iniziative che testimoniano come valorizzare il patrimonio agroalimentare, culturale e ambientale della Calabria. Le pagine che seguono accompagnano il lettore in un percorso che intreccia ricerca, innovazione, biodiversità, memoria e divulgazione, mostrando come il patrimonio agroalimentare possa diventare uno straordinario strumento di conoscenza e di crescita. Il territorio calabrese, con la ricchezza delle sue produzioni, delle sue tradizioni e del suo patrimonio vegetale, rappresenta in questo senso un laboratorio privilegiato nel quale passato e futuro possono incontrarsi. Un primo filo conduttore è rappresentato dal ruolo del CREA – Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, impegnato nella ricerca e nella valorizzazione delle produzioni agricole e delle risorse genetiche del territorio. Accanto alla ricerca trovano spazio nuove forme di comunicazione della scienza, come il Museo d'Impresa "GIAS Experience", esempio di come la memoria produttiva e imprenditoriale possa trasformarsi in uno spazio di incontro tra storia, biodiversità e innovazione. Particolare attenzione è dedicata al progetto ULIDID 3.0, che costituisce uno dei principali fili narrativi del volume. Il progetto rappresenta un ponte tra il mondo della ricerca e quello della scuola, offrendo a studenti e insegnanti l'opportunità di conoscere da vicino il lavoro dei ricercatori, le produzioni agroalimentari e le risorse del territorio. Le numerose attività realizzate con gli istituti scolastici, insieme alla partecipazione a eventi e iniziative di divulgazione, dimostrano quanto sia importante costruire occasioni concrete di confronto e di apprendimento. In questo percorso assumono un ruolo centrale anche i musei d'impresa, intesi non soltanto come luoghi della memoria, ma come veri e propri laboratori di conoscenza e innovazione. Raccontare la storia di un'impresa agroalimentare significa infatti raccontare una parte della storia di un territorio, delle sue persone, delle sue competenze e delle sue trasformazioni. È un modo per conservare la memoria, ma anche per interpretarla e proiettarla verso il futuro. Un altro capitolo conduce il lettore

alla scoperta della filiera apistica, attraverso il miele, prodotto profondamente legato alla biodiversità e alla cultura rurale. Qualità, tracciabilità, etichettatura e tradizione diventano così chiavi di lettura per comprendere una filiera che riveste un'importanza strategica non solo dal punto di vista economico e alimentare, ma anche per la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità. Infine, il volume si apre a un viaggio suggestivo nel mondo vegetale attraverso "Radici di Mito", dove scienza, storia e cultura si incontrano per raccontare alberi, piante e frutti attraverso le storie e le simbologie che li hanno accompagnati nel corso dei secoli. Il ciliegio, il noce, il fico, la ginestra, il gelso, il nocciolo, l'olivo e il rosmarino diventano così protagonisti di una narrazione capace di restituire al patrimonio vegetale una dimensione non soltanto scientifica, ma anche simbolica e culturale. Il risultato è un volume ricco e multidisciplinare, nel quale la ricerca non rimane confinata nei laboratori, ma si trasforma in racconto, esperienza e conoscenza condivisa. È proprio questa capacità di creare connessioni, tra ricercatori e cittadini, tra scuola e territorio, tra imprese e cultura, tra biodiversità e innovazione, a rappresentare uno degli aspetti più significativi delle esperienze raccolte. Questo libro vuole quindi essere non soltanto una testimonianza delle attività realizzate, ma anche un invito a guardare al patrimonio agroalimentare e naturale con occhi nuovi: come a una risorsa da conoscere, proteggere e valorizzare attraverso il contributo congiunto della ricerca, della scuola, delle istituzioni, delle imprese e delle comunità. Un ringraziamento va a tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione delle iniziative e alla costruzione di questo volume, mettendo a disposizione competenze, entusiasmo e passione. Il loro lavoro dimostra che conoscere il territorio significa anche prendersene cura e che investire nella divulgazione e nell'educazione scientifica significa costruire, insieme, nuove possibilità per il futuro.

Ricerca, Territorio e Innovazione: esperienze e progetti per la valorizzazione del patrimonio agroalimentare calabrese



IL CENTRO DI RICERCA CREA - OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA ED AGRUMICOLTURA (CREA-OFA)

Milena Petriccione

Direttore CREA-OFA

Il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) rappresenta il principale ente pubblico italiano dedicato alla ricerca nel comparto agroalimentare ed è posto sotto la vigilanza del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF). L'ente opera nei settori dell'agricoltura, dell'agroalimentare, dell'agroindustria, della zootecnia, della pesca, delle foreste, della nutrizione umana, dello sviluppo rurale e dell'economia agraria, con la finalità di promuovere ricerca scientifica, innovazione e trasferimento tecnologico a sostegno della competitività e della sostenibilità del sistema produttivo nazionale.

L'organizzazione del CREA si articola in dodici Centri di ricerca distribuiti sull'intero territorio italiano, garantendo una presenza capillare e un costante dialogo con il mondo produttivo, le istituzioni e gli operatori del settore. Attraverso tale rete, l'ente favorisce il trasferimento delle conoscenze scientifiche e delle innovazioni sviluppate nei laboratori verso le imprese agricole e agroalimentari.

Tra i dodici Centri del CREA, il Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA) con sede amministrativa Rende (CS) rappresenta un punto di riferimento nazionale per l'olivicoltura, la frutticoltura e l'agrumicoltura. Il Centro è articolato in sei sedi operative (Rende, Roma, Caserta, Forlì, Spoleto e Acireale) e dispone di dodici aziende sperimentali nelle quali sono conservate e valorizzate importanti collezioni di germoplasma relative a olivo, specie frutticole e agrumi.

Il Centro OFA gestisce attraverso i campi sperimentali di Rende e Mirto Crosia, una delle più rilevanti collezioni di germoplasma olivicolo presenti in Italia. Tale patrimonio genetico è riconosciuto a livello nazionale e internazionale dal MASAF, dalla FAO e dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COI), che lo ha recentemente inserito tra le banche internazionali di germoplasma dell'olivo. Accanto a questa importante risorsa, il Centro conserva e studia numerose collezioni di specie frutticole e agru-

micole, che costituiscono un patrimonio di elevato valore scientifico e strategico per la ricerca, la tutela della biodiversità e lo sviluppo di sistemi produttivi sostenibili.

L'attività di ricerca del CREA-OFA interessa l'intera filiera delle colture arboree, con particolare riferimento all'olivicoltura, alla frutticoltura e all'agrumicoltura. Le attività scientifiche sono orientate allo sviluppo di soluzioni innovative per incrementare la sostenibilità, la qualità e la competitività delle produzioni, attraverso un approccio multidisciplinare che integra ricerca di base e applicata. Tra le principali linee di ricerca vi è il miglioramento genetico delle specie arboree mediante tecniche convenzionali e l'impiego delle più recenti biotecnologie, finalizzato allo sviluppo di nuove varietà caratterizzate da elevata qualità, maggiore resilienza agli stress biotici e abiotici e migliore adattabilità ai cambiamenti climatici.

Tra gli obiettivi prioritari rientrano anche lo sviluppo e l'implementazione di tecniche agroecologiche per la gestione sostenibile delle coltivazioni, con particolare attenzione ai sistemi di produzione biologica, nonché la definizione di strategie integrate per la protezione delle colture, volte a ridurre l'impiego di prodotti fitosanitari e a favorire un approccio rispettoso dell'ambiente.

Il Centro promuove inoltre l'innovazione dei sistemi produttivi attraverso la digitalizzazione e l'ottimizzazione delle operazioni colturali, sviluppando tecnologie e strumenti di agricoltura di precisione per migliorare l'efficienza gestionale e l'utilizzo delle risorse.

Un ulteriore ambito di ricerca riguarda il miglioramento della qualità delle produzioni e dei prodotti trasformati, inclusi olio d'oliva, succhi e olive da mensa, attraverso studi dedicati alla qualità, alla tracciabilità e alla rintracciabilità lungo l'intera filiera produttiva, dalla fase pre-raccolta fino al post-raccolta. Particolare attenzione è inoltre rivolta alla valorizzazione dei sottoprodotti agroindustriali, nell'ottica dell'economia circolare e della sostenibilità ambientale.

Il Centro svolge anche un'intensa attività di consulenza scientifica e istituzionale partecipando a numerosi gruppi di lavoro, tavoli tecnici e organismi nazionali e internazionali. Tra questi figurano commissioni del MASAF, del Consiglio Oleicolo Internazionale, dell'EFSA, reti europee di

ricerca, oltre a società scientifiche e organismi impegnati nella tutela delle risorse genetiche vegetali, nella standardizzazione dei prodotti agroalimentari e nello sviluppo delle principali filiere produttive.

Oltre alle attività di ricerca, il CREA-OFA svolge numerosi servizi tecnico-scientifici a supporto del settore vivaistico, produttivo e istituzionale. In particolare, opera come Centro di Conservazione per la Premoltiplicazione (CCP) e Centro di Premoltiplicazione per fragola e agrumi, contribuendo alla produzione e alla conservazione di materiale di propagazione certificato e geneticamente controllato.

Il Centro offre inoltre un servizio specializzato di analisi fitopatologiche sugli agrumi e sull'olivo, finalizzato all'individuazione dei principali patogeni e alla verifica dello stato fitosanitario del materiale vegetale, nonché analisi per il riconoscimento e la caratterizzazione varietale.

Tra le attività di maggiore rilievo rientra anche il supporto tecnico-scientifico agli organismi nazionali ed europei preposti alla tutela delle nuove varietà vegetali. Il CREA-OFA, infatti, opera come ufficio esaminatore del *Community Plant Variety Office* (CPVO) per l'esecuzione delle prove DUS (Distinguibilità, Uniformità e Stabilità) e collabora con l'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi (UIBM) per la valutazione e la protezione di diverse specie arboree, contribuendo alla valorizzazione dell'innovazione varietale e alla tutela della proprietà intellettuale nel settore agricolo.

Grande rilievo viene attribuito anche alle attività di divulgazione e formazione. Il Centro collabora con istituti scolastici di ogni ordine e grado attraverso progetti educativi, iniziative di comunicazione scientifica e percorsi di trasferimento delle conoscenze rivolti a studenti, tecnici, aziende e cittadini. In questo contesto si inserisce il progetto ULIDID, che rappresenta una delle iniziative con cui il CREA-OFA promuove la diffusione della cultura scientifica e la valorizzazione del patrimonio olivicolo nazionale.

Sitografia

https://www.crea.gov.it/en/web/olivicoltura-frutticoltura-e-agrumicoltura

IL MUSEO D'IMPRESA "GIAS EXPERIENCE": UN PONTE TRA STORIA, BIODIVERSITÀ E INNOVAZIONE NEL CUORE DELLA CALABRIA

Christian Fadda

Direttore Museo GIAS Experience

Nel cuore della Calabria, nel borgo di Mongrassano, si snoda una narrazione industriale e culturale di grande rilievo che trova il suo fulcro nel Museo d'Impresa GIAS Experience. Nato con la volontà di custodire, valorizzare e condividere il patrimonio umano, tecnico e sociale dell'azienda, questo spazio non è una semplice esposizione statica, bensì un ambiente vivo, interattivo e inclusivo, concepito per far dialogare generazioni, comunità e visioni. Il museo è una "casa della memoria e del futuro", dove la storia incontra l'arte, la ricerca la sostenibilità e il lavoro si trasforma in testimonianza culturale. L'alto valore culturale del GIAS Experience è testimoniato dalla sua adesione a reti di prestigio: fa parte di Museimpresa, che riunisce importanti realtà italiane dedite alla salvaguardia della memoria manifatturiera, ed è membro di Sudheritage, la rete dei musei d'impresa del Sud Italia nata per promuovere progetti condivisi di valorizzazione turistica e culturale.

Didattica, Formazione e la Convenzione "Ulidid" per la Biodiversità

Il museo GIAS Experience si impone come un dinamico punto di riferimento educativo e un laboratorio aperto alle scuole, alle università e alle famiglie. Le sue attività ludo-didattiche e i percorsi formativi si ispirano agli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, focalizzandosi su sostenibilità, stagionalità, filiera corta e innovazione alimentare. Attraverso progetti di educazione alimentare, incontri con esperti e percorsi PCTO, i visitatori imparano che il futuro del pianeta dipende dalle scelte alimentari quotidiane. Un pilastro fondamentale di questa offerta è rappresentato dalla collaborazione scientifica attiva con il CREA-OFA (Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura) di Rende. Attraverso la Convenzione "Ulidid", giunta al suo terzo anno di rinnovo, il museo e il CREA promuovono la salvaguardia e la divulgazione delle conoscenze sulla biodiversità vegetale e olivicola. Il personale tec-

nico-scientifico del CREA accompagna i visitatori in percorsi seminariali e ludico-esperienziali attraverso un giardino didattico e un uliveto adiacente al museo d'impresa. Qui, oltre a illustrare la biodiversità vegetale, gli esperti guidano i partecipanti in degustazioni degli oli di oliva prodotti dalle varietà coltivate in loco, favorendo scelte alimentari consapevoli. Il programma prevede incontri mensili fino a maggio, arricchiti da materiale didattico sviluppato in collaborazione.

Un Dialogo tra Arte, Comunità e Accessibilità

Il percorso espositivo unisce tecnologia e sentimento. I visitatori attraversano la storia dell'azienda, nata dall'intuizione del fondatore Antonio Tenuta che nel 1974 brevettò la pelatura a freddo del pomodoro, grazie a filmati, postazioni touch, installazioni multimediali e ambienti immersivi. Il museo si configura anche come luogo d'arte contemporanea. Dal 2023, la collaborazione con l'Accademia di Belle Arti di Catanzaro ha dato vita a residenze artistiche, workshop e conferenze che arricchiscono lo spazio con linguaggi innovativi capaci di dialogare con la tradizione industriale. Nel giardino esterno, le sculture Germinazioni del Maestro Giuseppe Carta accolgono i visitatori in un viaggio simbolico tra materia, memoria e rinascita. In linea con una filosofia di responsabilità verso il territorio, il museo è fortemente impegnato nel garantire l'inclusione. Grazie a una convenzione con l'Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti - Sezione di Cosenza, è stato avviato un adeguamento sensoriale degli spazi per consentire a chiunque di vivere un'esperienza conoscitiva completa, rendendo l'accessibilità una forma concreta di rispetto.

L'Apertura Straordinaria per le Giornate FAI di Primavera 2026

A conferma del suo ruolo centrale nella divulgazione della cultura industriale, il Museo GIAS Experience ha partecipato con entusiasmo alle Giornate FAI di Primavera 2026. In questa prestigiosa occasione nazionale, la struttura ha aperto le sue porte al pubblico per due giornate dedicate alla scoperta del patrimonio storico e produttivo dell'azienda. I visitatori hanno esplorato l'area espositiva dedicata ai macchinari storici dell'azienda, una sezione fondamentale per comprendere l'evoluzione

delle tecnologie alimentari e i passaggi chiave dello sviluppo industriale di GIAS. Inoltre, l'azienda ha organizzato una speciale visita guidata presso lo stabilimento produttivo. Guidati dal personale interno, i partecipanti hanno osservato da vicino i moderni impianti industriali, comprendendo come l'avanguardia tecnologica si sposi con la tutela della qualità e con l'uso esclusivo del freddo come conservante naturale. La partecipazione alle Giornate FAI ha unito la missione educativa del museo e la volontà di GIAS di farsi testimone di uno sviluppo territoriale sostenibile e trasparente.

Sitografia

www.museimpresa.com
www.sudheritage.it

IL PROGETTO ULIDID 3.0

Elvira Romano

Ricercatore CREA-OFA e Responsabile scientifica del progetto Ulidid 3.0

Il progetto ULIDID, realizzato nell'ambito della convenzione stipulata tra il Centro di Ricerca CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA) di Rende e la GIAS S.r.l., e giunto alla terza annualità, rappresenta un importante percorso di formazione, divulgazione e valorizzazione del patrimonio agroalimentare e ambientale calabrese, finalizzato a rafforzare il dialogo tra ricerca scientifica, impresa, scuola e cittadini.

Il progetto si propone di promuovere la conoscenza della biodiversità vegetale ed in particolare del patrimonio olivicolo-oleario regionale, custodita nel Museo Gias Experience, favorendo la diffusione di una cultura orientata alla sostenibilità, alla tutela delle risorse naturali ed alla consapevolezza alimentare. Attraverso un approccio multidisciplinare e partecipativo, ULIDID 3.0 intende sensibilizzare le giovani generazioni e la comunità sull'importanza della tutela e conservazione delle varietà autoctone, del rispetto dell'ambiente e del valore identitario delle produzioni agroalimentari di qualità. ULIDID 3.0 intende inoltre consolidare il ruolo della rete territoriale costruita negli anni, favorendo la collaborazione tra enti di ricerca, mondo produttivo, istituzioni scolastiche e associazioni locali. Tale sinergia consentirà di ampliare l'impatto delle azioni progettuali e di promuovere modelli di sviluppo fondati sulla conoscenza, sulla sostenibilità e sulla valorizzazione delle risorse locali. In questo contesto, il museo rappresenterà un luogo privilegiato di narrazione e apprendimento, dove la storia industriale dell'azienda si intreccia con i temi della sostenibilità, della memoria collettiva e della valorizzazione del territorio.

In particolare, le attività realizzate nella terza annualità del progetto hanno previsto percorsi formativi, laboratori didattici, seminari divulgativi ed esperienze immersive capaci di coniugare apprendimento, sperimentazione e partecipazione diretta. Particolare attenzione è stata dedicata alle attività outdoor, che hanno permesso ai partecipanti di entrare in contatto diretto con gli ecosistemi agrari. In questo contesto, le visite guidate presso il giardino didattico e l'oliveto hanno consentito di approfondire il concetto di territorialità, tipicità delle produzioni, stagionalità

degli alimenti, agricoltura biologica, filiere corte, economia circolare e tutela della biodiversità. L'esperienza sul campo ha rappresentato uno strumento privilegiato per sviluppare una maggiore consapevolezza ambientale e rafforzare il legame tra uomo, territorio e risorse naturali.

Le attività indoor, invece, sono state orientate all'integrazione tra conoscenze scientifiche, strumenti digitali e metodologie educative innovative, con l'obiettivo di creare ambienti di apprendimento inclusivi, dinamici e partecipativi, in grado di favorire l'acquisizione di competenze trasversali legate alla sostenibilità ambientale, all'educazione alimentare ed all'economia circolare. Le opere artistiche realizzate con materiali di recupero e le installazioni presenti nel museo rappresentano infatti esempi concreti di come innovazione, creatività e responsabilità ambientale possano integrarsi in una visione condivisa di sviluppo sostenibile.

Attraverso questo nuovo percorso, CREA-OFA e GIAS confermano il proprio impegno nella diffusione della cultura della biodiversità, dell'educazione alimentare e della sostenibilità ambientale, contribuendo alla formazione di cittadini più consapevoli e responsabili e alla costruzione di un futuro in cui ricerca, impresa e società collaborino attivamente per la tutela e la valorizzazione del patrimonio naturale, culturale e produttivo della Calabria.

Bibliografia essenziale

Elvira Romano & Gabriella Lo Feudo: Ti racconto il progetto Ulidid 2.0. Libro pag. 1-100, novembre 2025, ISBN: 9788831276337. https://www.crea.gov.it/en/web/olivicoltura-frutticoltura-e-agrumicoltura/pubblicazioni-istituzionali-e-schede-tecniche

Gabriella Lo Feudo, Elvira Romano: "Ti racconto il progetto Ulidid. Creazione di un uliveto didattico e di un percorso ludico esperienziale seminariale attraverso la biodiversità olivicola". Libro pag. 1-95, dicembre 2024, ISBN: 9788833853994. https://www.crea.gov.it/en/web/olivicoltura-frutticoltura-e-agrumicoltura/pubblicazioni-istituzionali-e-schede-tecniche

Sitografia

www.museimpresa.com, www.sudheritage.it

I MUSEI D'IMPRESA COME LABORATORI DI CONOSCENZA E INNOVAZIONE



RACCONTARE, EDUCARE, INNOVARE: I MUSEI D'IMPRESA DEL FOOD & BEVERAGE COME LUOGHI DI APPRENDIMENTO

Tatiana Castellotti[1], Gabriella Lo Feudo[2]

Il museo GIAS Experience è uno dei più recenti musei d'impresa alimentare del Mezzogiorno. Associato a Museimpresa e alla rete SudHeritage, nasce per raccontare la storia imprenditoriale della famiglia Tenuta e l'evoluzione di un'azienda che, a partire da una intuizione produttiva maturata in un contesto territoriale complesso, ha saputo costruire nel tempo un importante polo industriale nel settore degli alimenti surgelati. Il percorso museale restituisce questa vicenda attraverso uno storytelling multimediale ed emozionalmente coinvolgente, nel quale memoria familiare, innovazione tecnologica, cultura del lavoro e legame con il territorio calabrese diventano elementi di un'unica narrazione. I musei d'impresa sono l'espressione concreta della storia produttiva italiana e rappresentano un potente strumento di diffusione della cultura aziendale. In un Paese ricco di storia, arte e paesaggi, essi consentono di leggere anche un'altra dimensione del patrimonio nazionale: quella dell'ingegno, della creatività applicata, della capacità di trasformare saperi locali e risorse territoriali in prodotti, processi e modelli organizzativi. Attraverso la visita in azienda e il percorso museale, il pubblico entra in contatto con uno spaccato autentico delle comunità locali, con l'evoluzione tecnologica dei processi produttivi e con il modo in cui le imprese hanno contribuito a costruire identità, lavoro e sviluppo nei territori in cui sono radicate. Questi spazi nascono per narrare storie di famiglia, di marchi e di "saper fare" aziendale, ma anche per restituire valore al territorio che ha favorito la crescita dell'impresa. Il museo d'impresa valorizza le specificità agricole, professionali e culturali locali, coniugando tradizione e innovazione. Custodisce la memoria di ciò che ha determinato nel tempo la forza dell'azienda e, allo stesso tempo, la proietta nel futuro, trasformando il patrimonio produttivo in esperienza culturale, educativa e relazionale. In questa prospettiva, il museo non è soltanto un luogo di conservazione, ma uno spazio vivo, capace di parlare a pub-

[1] Ricercatrice Centro di Ricerca CREA Politiche e Bioeconomia (CREA-PB)
[2] Già CREA-OFA

blici diversi e di generare nuove forme di conoscenza condivisa. Rispetto ai musei tradizionali, a fare la differenza è proprio l'impresa, che diventa protagonista della narrazione non in forma autoreferenziale, ma come soggetto storico, economico e sociale. Emblematico, nel caso del GIAS Experience, è il giardino antistante il museo, nel quale trovano posto macchinari e strumentazioni industriali dismesse che, pur risalendo a pochi decenni fa, costituiscono già una memoria di archeologia industriale. Questi oggetti consentono di rendere visibile l'evoluzione tecnologica dell'impresa e di far comprendere come l'innovazione non sia un processo astratto, ma il risultato di tentativi, adattamenti, investimenti e soluzioni maturate dentro specifiche condizioni produttive e territoriali. I musei d'impresa trasformano così i luoghi della produzione in spazi aperti al pubblico, unendo Made in Italy, memoria aziendale, strategie di comunicazione, educazione e marketing territoriale. La dimensione didattica è una funzione ormai centrale di queste istituzioni. Nei musei delle imprese alimentari, la didattica non si limita alla trasmissione di informazioni, ma assume la forma di un apprendimento esperienziale, fondato sull'osservazione, sulla manipolazione, sulla narrazione e sul coinvolgimento diretto dei visitatori. Il cibo, infatti, è un oggetto culturale particolarmente efficace dal punto di vista educativo: parla di natura, agricoltura, trasformazione industriale, salute, consumo, tradizioni familiari e identità territoriali. Per questo motivo, i musei alimentari sono luoghi privilegiati per costruire percorsi interdisciplinari capaci di mettere in relazione storia, scienze, tecnologia, educazione alimentare, sostenibilità e cittadinanza attiva. Nel caso del GIAS Experience, la dimensione educativa è particolarmente rilevante perché il museo nasce come luogo aperto, destinato non solo alla valorizzazione della memoria aziendale, ma anche alla costruzione di percorsi formativi rivolti soprattutto alle scuole e alle associazioni del territorio. Il percorso multimediale, le postazioni interattive, il tavolo con giochi ludico-educativi, l'orto didattico e accessibile, gli spazi per degustazioni e show cooking consentono di trasformare la visita in un'esperienza attiva. I ragazzi non sono semplici spettatori, ma vengono accompagnati a comprendere le fasi della filiera orticola, il rapporto tra stagionalità e alimentazione, il valore delle materie prime, la catena del freddo, il significato della sostenibilità e il ruolo dell'innovazione nei processi produttivi alimentari. L'esperienza del GIAS Experience si colloca, dunque, all'interno di un più ampio panorama di musei d'impresa alimentare che, pur valorizzando prodotti, territori e storie aziendali differenti, condividono la scelta di fare della didattica uno strumento privilegiato di trasmissione della cul-

tura agroalimentare. Guardando ad altri musei di imprese alimentari e delle bevande associati a Museimpresa, il Museo della Liquirizia "Giorgio Amarelli", ad esempio, propone un percorso guidato che consente di conoscere la storia di un prodotto profondamente legato alla costa ionica calabrese, illustrandone le proprietà, la materia prima e le fasi di trasformazione della radice spontanea in un prodotto alimentare di qualità. Attraverso la visita agli spazi museali e agli impianti di produzione, l'esperienza assume una chiara valenza didattica, perché permette di collegare il racconto familiare e aziendale alla conoscenza della filiera, delle risorse territoriali e della cultura produttiva del Mezzogiorno. Il Museo dell'Olivo Carlo Carli propone attività rivolte ai più piccoli, come la caccia al tesoro, e percorsi specifici di educazione all'olio, quali il LaboratOlio e le degustazioni guidate, che aiutano a comprendere qualità, origine e caratteristiche sensoriali dell'olio extra vergine. Il Museo del Pane di Vito Forte ad Altamura organizza laboratori "mani in pasta", nei quali la manualità diventa strumento per conoscere la filiera del pane DOP, il ruolo del lievito madre, della semola rimacinata di grano duro e delle tecniche tradizionali di panificazione.

Analogamente, il Museo del Confetto Giovanni Mucci costruisce percorsi educativi dedicati alle scuole, unendo storia d'impresa, conoscenza delle materie prime, degustazione e valorizzazione delle tradizioni locali legate al confetto e alla confetteria artigianale. Anche i musei dedicati alla pasta, come il Museo della Pasta Cuomo e La Fabbrica della Pasta di Gragnano, mostrano come la didattica possa nascere dall'intreccio tra racconto familiare, patrimonio materiale e pratiche produttive. In questi casi la visita museale si combina spesso con dimostrazioni, corsi di cucina, tour della produzione o approfondimenti sulle tecniche tradizionali, rendendo il prodotto alimentare un veicolo di conoscenza storica, culturale e territoriale. I Musei del Cibo della provincia di Parma costituiscono, da questo punto di vista, un esempio particolarmente strutturato di un più ampio sistema integrato dove pubblico (Provincia e Gal) e privato (vari aziende del food) collaborano per un fine comune. La rete museale è stata pensata fin dall'origine come infrastruttura culturale dotata di spazi per la formazione, la degustazione e l'educazione alimentare, capace di raccontare le eccellenze del territorio attraverso un sistema diffuso di luoghi, prodotti e saperi. Casa Martini e il Museo Martini di Storia dell'Enologia offrono un ulteriore esempio di didattica legata al mondo delle bevande: il percorso consente di avvicinare il pubblico alla storia del marchio, all'evoluzione delle tecniche di vinificazione, alla cultura

dei vini aromatizzati e del vermouth, integrando la visita museale con il racconto dei processi produttivi e con esperienze dedicate ai prodotti, come degustazioni e abbinamenti gastronomici. Il Museo Lavazza offre un'altra declinazione della didattica museale, basata su un approccio interdisciplinare che collega materia prima, geografia del caffè, rituali di consumo, tecnologia, design e comunicazione. Essenza Lucano integra visite didattiche, laboratori, PCTO, masterclass e attività culturali, valorizzando anche la filiera delle erbe officinali e il rapporto tra prodotto, territorio e sostenibilità. Il Museo Agricolo e del Vino Ricci Curbastro propone percorsi di educazione al gusto e all'olfatto e laboratori all'aperto nel vigneto, mentre il Poli Museo della Grappa svolge attività di sensibilizzazione sulla filiera produttiva, sulla materia prima e sulla memoria storica del comparto. Queste esperienze, pur diverse per scala, prodotto e linguaggi espositivi, mostrano una tendenza comune: il museo d'impresa alimentare diventa un ambiente educativo dove il visitatore impara attraverso il fare, il vedere, il degustare e il partecipare. In questa cornice si inseriscono le attività svolte dal CREA-OFA con il museo GIAS Experience. La collaborazione tra un ente pubblico di ricerca e un museo d'impresa alimentare permette di rafforzare il contenuto scientifico delle iniziative didattiche e divulgative, avvicinando il pubblico, e in particolare le giovani generazioni, ai temi dell'agricoltura, dell'alimentazione e della qualità dei prodotti. Gli incontri dedicati alla conoscenza dell'olio extra vergine d'oliva, dei prodotti del territorio e dell'orto didattico rappresentano un esempio concreto di come la ricerca possa uscire dai propri spazi istituzionali e diventare esperienza accessibile, comprensibile e condivisa. In questo modo, il museo diventa un ponte tra sapere scientifico, cultura d'impresa e comunità locale.

La presenza del CREA-OFA consente inoltre di qualificare le attività didattiche in senso più ampio, collegandole ai temi dell'educazione alimentare, della biodiversità coltivata, della sostenibilità delle produzioni e della corretta lettura delle filiere. L'esperienza museale, arricchita dal contributo dei ricercatori, permette di mostrare ai visitatori che dietro un alimento non esiste soltanto un prodotto finito, ma un insieme di conoscenze agronomiche, tecniche, ambientali e culturali. Questo approccio è particolarmente importante in un contesto come quello calabrese, in cui le produzioni agricole e agroindustriali sono profondamente intrecciate con il paesaggio, con la storia delle comunità e con le prospettive di sviluppo locale. Le attività didattiche dei musei d'impresa alimentare svolgono quindi una funzione che va oltre la semplice promozione

del *brand*. Esse contribuiscono a formare consumatori più consapevoli, cittadini più attenti alla sostenibilità e giovani più capaci di riconoscere il valore del lavoro, dell'innovazione e delle competenze produttive presenti nei propri territori. Nel Mezzogiorno, questa funzione assume un significato ulteriore, perché consente di contrastare rappresentazioni stereotipate dei territori meridionali, mostrando invece la presenza di imprese capaci di innovare, investire in cultura, collaborare con scuole, università, enti di ricerca e reti museali. Il GIAS Experience, all'interno della rete SudHeritage, si colloca precisamente in questa prospettiva: non solo museo della memoria aziendale, ma spazio educativo, civico e territoriale. In conclusione, l'esperienza del museo GIAS Experience e delle attività realizzate con il CREA-OFA mostra come i musei delle imprese alimentari possano diventare presìdi di educazione permanente. Essi permettono di leggere il cibo come risultato di un intreccio tra territorio, lavoro, ricerca, innovazione e cultura, rendendo accessibili contenuti complessi attraverso linguaggi narrativi, multimediali e laboratoriali. La didattica museale, in questo senso, non è un'attività accessoria, ma una delle funzioni più importanti del museo d'impresa contemporaneo: un modo per trasmettere memoria, costruire consapevolezza, rafforzare il legame tra giovani e territorio e contribuire alla formazione di una cultura agroalimentare più attenta, sostenibile e partecipata.

Bibliografia essenziale

Calabrò A. (2023), Il valore dei musei d'impresa: custodire memoria di creatività e lavoro per far crescere l'economia, Huffington Post, maggio.

Castellotti, T., Lo Feudo, G. (a cura di). (2024). L'industria alimentare tra cultura del Made in Italy, sviluppo locale e turismo esperienziale: il caso dei musei e degli archivi d'impresa. Rubbettino. ISBN 9788849884050

Castellani, P. (2020). I musei d'impresa: un ponte sul futuro. G. Giappichelli Editore. ISBN 978889212515

Touring Club Italiano (2003). Turismo industriale in Italia. Arte, scienza, industria: un patrimonio culturale conservato in musei e archivi d'impresa. Touring Club Italiano. EAN 9788836528561

Sitografia

www.museimpresa.com
www.sudheritage.it

I RACCONTI DEL CREA CONTINUANO:

SCUOLE, TERRITORIO E DIVULGAZIONE NELLA TERZA ANNUALITÀ DI ULIDID



DALLA RICERCA AL TERRITORIO: LE INIZIATIVE DI ULIDID 3.0

Elvira Romano

Ricercatore CREA-OFA e Responsabile scientifica del progetto Ulidid 3.0

La terza annualità del progetto ULIDID 3.0, promossa dal Centro di Ricerca CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA) di Rende in collaborazione con la GIAS S.r.l., ha consolidato il percorso di sensibilizzazione e divulgazione dedicato alla tutela della biodiversità vegetale e, in particolare, del patrimonio olivicolo-oleario del territorio calabrese.

Le attività si sono svolte presso il Museo d'Impresa GIAS Experience, luogo simbolo dell'incontro tra innovazione, sostenibilità, cultura industriale e valorizzazione delle risorse territoriali. Attraverso seminari, visite guidate ed esperienze educative, il progetto ha coinvolto studenti, docenti e cittadini in un percorso volto a promuovere la conoscenza della biodiversità, l'educazione alimentare e la sostenibilità ambientale.

L'avvio delle attività progettuali è avvenuto il 19 novembre 2025, con un incontro inaugurale che ha visto la partecipazione degli studenti e dei docenti dell'indirizzo Chimico dell'IIS "Da Vinci-Nitti" di Cosenza.

Durante la giornata, i ricercatori del CREA-OFA hanno illustrato il valore della biodiversità vegetale, l'importanza della conservazione delle varietà autoctone e il ruolo della ricerca scientifica nella tutela delle risorse genetiche e nella valorizzazione dei prodotti agroalimentari.

Il 3 dicembre 2025 il Museo GIAS Experience ha accolto studenti e docenti dell'Istituto Comprensivo Fagnano Castello-Mongrassano, protagonisti di attività ludico-esperienziali pensate per favorire un apprendimento coinvolgente e partecipativo. Attraverso percorsi didattici interattivi, gli studenti hanno avuto modo di conoscere il significato della biodiversità vegetale e l'importanza della sua tutela, sviluppando una maggiore consapevolezza del legame tra ambiente, alimentazione e territorio.

Il ciclo di iniziative è proseguito il 9 dicembre 2025 con la partecipa-

zione degli studenti e dei docenti dell'ITIS IRIDEA Academy, coinvolti in una giornata seminariale dedicata alla biodiversità vegetale e alle tematiche della sostenibilità. L'incontro ha permesso di approfondire il ruolo dell'innovazione e della ricerca scientifica nella costruzione di sistemi produttivi più sostenibili e rispettosi dell'ambiente, evidenziando il contributo delle nuove tecnologie alla valorizzazione delle risorse agricole.

Le iniziative sono riprese l'11 marzo 2026 con la partecipazione degli studenti e dei docenti dell'Istituto di Istruzione Superiore "Marconi-Guarasci", che hanno preso parte a un articolato programma di attività ludico-esperienziali. Attraverso momenti di confronto, percorsi guidati ed esperienze pratiche, i partecipanti hanno approfondito la conoscenza del patrimonio vegetale locale e dei principi della sostenibilità ambientale, acquisendo maggiore consapevolezza sul valore della tutela delle risorse naturali e delle produzioni agroalimentari del territorio.

Particolarmente significativa è stata la partecipazione del progetto alle Giornate FAI di Primavera, svoltesi il 21 marzo 2026, occasione che ha permesso di ampliare il coinvolgimento del pubblico e di rafforzare il dialogo tra ricerca, impresa e società. In tale contesto, il CREA ha confermato il proprio impegno nella valorizzazione del patrimonio scientifico, culturale e ambientale attraverso la presenza presso il Museo GIAS Experience, luogo dedicato alla divulgazione della ricerca e dell'innovazione nel settore agroalimentare. L'evento ha consentito a cittadini, studenti, famiglie e visitatori di scoprire i percorsi dedicati alla biodiversità vegetale, alla sostenibilità e all'economia circolare, rafforzando il ruolo del museo quale spazio di incontro e condivisione di conoscenze. Le Giornate FAI hanno rappresentato un'importante occasione per valorizzare il patrimonio materiale e immateriale custodito all'interno del Museo GIAS Experience e per promuovere una cultura orientata alla tutela dell'ambiente, alla salvaguardia delle tradizioni locali e alla diffusione dei saperi e dei sapori che caratterizzano il territorio calabrese.

Il 20 maggio 2026, in occasione della Giornata Mondiale delle Api, il Museo Gias Experience ha ospitato un evento dedicato al miele e al succo di melagrana, con la partecipazione di esperti e ricercatori del CREA e dell'Università della Calabria. Una giornata pensata per valorizzare le eccellenze agroalimentari calabresi attraverso attività seminariali e degustazioni guidate.

Le iniziative di ULIDID 3.0 sono proseguite anche nell'autunno 2026 con ulteriori attività dedicate alla divulgazione scientifica e all'educazione alimentare. In particolare, il 22 settembre 2026, nell'ambito della Settimana della Scienza, il Museo GIAS Experience ha accolto gli studenti dell'Istituto Comprensivo "Don G. Maraziti" di Settingiano (CZ) per una giornata di approfondimento dedicata alla biodiversità vegetale, al patrimonio olivicolo e al ruolo della ricerca scientifica nella tutela delle risorse genetiche. Successivamente, il 27 ottobre 2026, in occasione del Mese dell'Alimentazione, la stessa scuola ha partecipato a un nuovo percorso educativo finalizzato a promuovere la cultura della sana alimentazione, la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità e il valore nutrizionale dell'olio extravergine di oliva, attraverso attività didattiche, laboratori ed esperienze formative rivolte agli studenti.

Nel complesso, gli eventi realizzati nell'ambito di ULIDID 3.0 hanno favorito un efficace dialogo tra il mondo della ricerca, il sistema scolastico, l'impresa e la cittadinanza, contribuendo a diffondere la conoscenza della biodiversità vegetale e del patrimonio olivicolo-oleario regionale. Attraverso un approccio partecipativo e multidisciplinare, il progetto ha promosso comportamenti responsabili, maggiore consapevolezza ambientale e una più profonda conoscenza del legame che unisce territorio, cultura, alimentazione e sostenibilità, confermando il valore della collaborazione tra CREA-OFA e GIAS quale modello virtuoso di integrazione tra ricerca, educazione e sviluppo territoriale.

La scuola incontra la ricerca: gli studenti calabresi alla scoperta dell'oro verde

Elvira Romano[1], Saverio Molinaro[2], Rocco Francesco Stranieri[2]

Il futuro della sostenibilità e della cultura agroalimentare calabrese passa attraverso i banchi di scuola e, soprattutto, attraverso l'incontro diretto con il mondo della ricerca, con le realtà agroalimentari del territorio e con i musei d'impresa, custodi della storia, dei saperi e delle tradizioni delle filiere produttive.

È questo il cuore del progetto *"Radici di gusto, tracce di storia: un itinerario tra patrimonio olivicolo, archeologia e parchi naturali"* (RG-TS), che ha visto protagonisti gli alunni e i docenti dell'Istituto Comprensivo "Don G. Maraziti" di Settingiano (CZ): un viaggio articolato in due moduli, nato per guidare le nuove generazioni alla scoperta del ricchissimo patrimonio agroalimentare calabrese e, in particolare, del germoplasma olivicolo-oleario. Il percorso dedicato al mondo dell'olio, realizzato in collaborazione con il CREA, ha consentito ai ragazzi di avvicinarsi alla filiera attraverso visite guidate nei campi collezione del germoplasma olivicolo di Rende e Mirto-Crosia, laboratori didattici presso il Museo GIAS Experience di Mongrassano, giochi interattivi, come il *Trivia Game* e il *Gioco dell'Oca* del progetto *"Oleario. Dove l'Italia lascia il segno"*, e sessioni di degustazione guidata.

Il modulo "Oleario Tour: alla scoperta della biodiversità olivicola calabrese", realizzato dal 21 al 24 settembre 2026, è stato inserito nella cornice della Settimana della Scienza di Frascati Scienza, la grande manifestazione di divulgazione che culmina nella Notte Europea dei Ricercatori e delle Ricercatrici. Il tour ha consentito di celebrare l'olivo come

---

[1] Ricercatore CREA-OFA e Responsabile scientifica del progetto Ulidid 3.0
[2] Istituto Comprensivo "Don G. Maraziti" di Settingiano (CZ)

Attività finanziate dal progetto "RADICI DI GUSTO, TRACCE DI STORIA: UN ITINERARIO TRA PATRIMONIO OLIVICOLO, ARCHEOLOGIA E PARCHI NATURALI" (RG-TS), realizzato nell'ambito dell'iniziativa "ViVi e Scopri la Calabria - 2ª finestra", Azione 4.e.1, finanziata dal PR Calabria 2021-2027 - Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+).

emblema di concordia il 21 settembre, in occasione della Giornata Mondiale della Pace, e come modello di rispetto per la terra il 23 settembre, in concomitanza con la Giornata Mondiale dell'Agricoltura Biologica. L'esperienza formativa ha trovato naturale prosecuzione dal 26 al 29 ottobre 2026 con il modulo *"Nutrire il Domani"*, inserito nel calendario delle iniziative dedicate alla Giornata Mondiale dell'Alimentazione. Il tema scelto per il 2026, *"Innovare oggi per nutrire il domani"*, ha ispirato nel corso dell'intero mese di ottobre numerose attività educative e divulgative a livello internazionale, volte a sensibilizzare le giovani generazioni sull'importanza di sistemi alimentari sostenibili, innovativi e inclusivi.

Le iniziative realizzate nell'ambito del progetto *RG-TS* rappresentano un esempio concreto di collaborazione tra scuola e ricerca scientifica per promuovere la conoscenza e la valorizzazione della biodiversità agroalimentare calabrese. Attraverso un approccio partecipativo e multidisciplinare, gli studenti hanno avuto l'opportunità di avvicinarsi ai temi della conservazione delle risorse genetiche, della sostenibilità e della qualità delle produzioni agroalimentari, sviluppando una maggiore consapevolezza del valore della biodiversità e del patrimonio naturale e culturale del proprio territorio. Le collezioni di germoplasma olivicolo del CREA si confermano, in questo contesto, strumenti fondamentali per la tutela della diversità genetica dell'olivo e per la diffusione di conoscenze essenziali alle nuove generazioni, chiamate a raccogliere la sfida di un'agricoltura sempre più sostenibile, resiliente e innovativa.

I racconti del CREA continuano con Ulidid 3.0 e l'IIS "Da Vinci-Nitti" di Cosenza

Elvira Romano[1], Francesco Zaffina[1], Gabriella Lo Feudo[2]



[1] Centro di Ricerca CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA)
[2] Già CREA-OFA



Sitografia

https://www.crea.gov.it/en/web/olivicoltura-frutticoltura-e-agrumicoltura/-/i-racconti-del-crea-continuano...con-ulidid-3.0-l-i.i.s.-da-vinci-nitti-di-cosenza

I racconti del CREA continuano con Ulidid 3.0 e l'Istituto Comprensivo Fagnano Castello-Mongrassano

Elvira Romano[1], Francesco Zaffina[1],

Massimiliano Pellegrino[1], Gabriella Lo Feudo[2]



[1] Centro di Ricerca CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA)
[2] Già CREA-OFA







Sitografia

https://www.crea.gov.it/en/web/olivicoltura-frutticoltura-e-agrumicoltura/eventi?idEvento=6575156&isArchivio=false&pagNum=1&mese=12&anno=2025&tipologia=&keywords=&goBackFlag=1

I RACCONTI DEL CREA CONTINUANO CON ULIDID 3.0 E L'ITIS IRIDEA ACADEMY

Elvira Romano[1], Francesco Zaffina[1],

Massimiliano Pellegrino[1], Gabriella Lo Feudo[2]



[1] Centro di Ricerca CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA)
[2] Già CREA-OFA





Sitografia

https://www.crea.gov.it/en/web/olivicoltura-frutticoltura-e-agrumicoltura/eventi?idEvento=6575232&isArchivio=false&pagNum=1&mese=12&anno=2025&tipologia=&keywords=&goBackFlag=1

I RACCONTI DEL CREA CONTINUANO CON ULIDID 3.0 E L'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "MARCONI-GUARASCI

Elvira Romano[1], Francesco Zaffina[1],

Massimiliano Pellegrino[1], Gabriella Lo Feudo[2]



[1] Centro di Ricerca CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA)
[2] Già CREA-OFA






Fra Ricette e Prodotti

















Sitografia

https://www.crea.gov.it/en/web/olivicoltura-frutticoltura-e-agrumicoltura/eventi?idEvento=6762455&isArchivio=false&pagNum=1&mese=3&anno=2026&tipologia=&keywords=&goBackFlag=1

IL CREA PARTECIPA ALLE GIORNATE FAI DI PRIMAVERA

Elvira Romano[1], Gabriella Lo Feudo[2]



[1] Centro di Ricerca CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA)
[2] Già CREA-OFA


SCOPRI IL MONDO GIAS
INSTAGRAM
SITO GIAS
LINKEDIN
STAFF
STAFF



Sitografia

https://www.crea.gov.it/en/web/olivicoltura-frutticoltura-e-agrumicoltura/eventi?idEvento=6782862&isArchivio=false&pagNum=1&mese=3&anno=2026&tipologia=&keywords=&goBackFlag=1

https://sudheritage.it/eventi-e-news/news/comunicati-stampa-e-notizie-dalle-imprese-museo/giornate-fai-di-primavera-al-museo-gias-experience/

https://www.montaltouffugonline.it/cosenza-giornate-fai-viaggio-nel-cuore-di-gias-e-molino-bruno/

https://www.cosenzapp.it/giornate-fai-cosenza-2026-porte-aperte-alla-gias-e-molino-bruno/

https://www.rainews.it/tgr/calabria/video/2026/03/giornate-fai-di-primavera-conoscenza-cura-e-tutela-del-patrimonio-culturale-e-paesaggistico-0f55a-8dc-f7b2-406d-952b-8b9846847733.html

https://www.avveniredicalabria.it/giornate-fai-di-primavera-2026-calabria-le-aperture-previste-tra-palazzi-nobiliari-musei-dimpresa-e-riserve-naturali/

https://glicineassociazione.com/giornate-fai-di-primavera-luoghi-eventi-calabria-21-22-marzo/

https://www.cosenzapost.it/giornate-fai-di-primavera-alla-scoperta-delle-eccellenze-gias-e-molino-bruno/

https://www.mediaterronia.com/giornate-fai-di-primavera-2026-gli-appuntamenti-a-cosenza-e-provincia/

https://www.cosenzachannel.it/societa/giornate-fai-di-primavera-porte-aperte-anche-nel-cosentino-dalla-sila-alle-eccellenze-industriali-vn2x0b6w

https://www.pianainforma.it/news-calabria/xxxiv-edizione-delle-giornate-fai-di-primavera-in-calabria

https://www.meravigliedicalabria.it/otto-meraviglie-calabresi-da-visitare-per-le-giornate-fai-di-primavera/

https://www.tgcal24.it/notizie/giornate-fai-di-primavera-gli-appuntamenti-in-calabria/

https://calabriastraordinaria.it/idee-di-viaggio/tornano-le-giornate-fai-di-primavera

I RACCONTI DEL CREA CONTINUANO CON ULIDID 3.0: ALLA SCOPERTA DEL MIELE E DEL SUCCO DI MELAGRANA

Elvira Romano[1], Nicoletta Timpanaro[1], Milena Verrascina[2], Luciana De Rose[3], Gabriella Lo Feudo[4]



[1] Centro di Ricerca CREA Olivicoltura, Frutticoltura, Agrumicoltura (CREA-OFA).
[2] Centro di Ricerca CREA -Politiche e Bioeconomia (CREA-PB).
[3] Sistema Museale Universitario – SiMU, Unical.
[4] Già CREA-OFA.


EVENTO
Miele e
succo di
melagrana
DUE DONI DELLA NATURA,
BENESSERE E GUSTO INSIEME.
MIELE NATURALE
SUCCO DI MELAGRANA
BENESSERE E QUALITÀ
DATA
20/05/2026
ORARIO
10:00 – 13:00
LUOGO
Museo d'impresa Gias Experience
c.da Cocchiato, 87040,
Mongrassano (CS)
PRODOTTI NATURALI
• DEGUSTAZIONI •
• INCONTRI •
• SORPRESE •
Ti aspettiamo!







Sitografia

https://www.crea.gov.it/en/web/olivicoltura-frutticoltura-e-agrumicoltura/eventi?idEvento=6902662&isArchivio=false&pagNum=1&mese=5&anno=2026&tipologia=&keywords=&goBackFlag=1

I racconti del CREA continuano con Ulidid 3.0 e l'I.C "Don G. Maraziti" di Settingiano (CZ)

Elvira Romano[1], Emilia Reda[2], Gabriella Lo Feudo[3], Elena Azzini[4], Luciana De Rose[5], Massimiliano Pellegrino[1], Francesco Zaffina[1]



[1] Centro di Ricerca CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA).
[2] Centro di Ricerca CREA Politiche e Bioeconomia (CREA-PB).
[3] Già CREA-OFA.
[4] Centro di Ricerca CREA Alimenti e Nutrizione (CREA-AN).
[5] Sistema Museale Universitario – SiMU, Unical.







Museo Gias Experience,
c.da C.da Cocchiato,
Mongrassano (CS)
27 OTTOBRE 2026
DALLE 09:00 FINO ALLE 13:00

Nutrire il Domani: tour didattico della filiera olivicolo-olearia calabrese

Calabria nel piatto: passato, presente e futuro del settore agroalimentare

L'Istituto Comprensivo "Don G. Maraziti" di Settingiano (CZ) partecipa a "Nutrire il Domani", un tour didattico dedicato alla filiera olivicolo-olearia, inserito nel programma degli eventi del Mese dell'Alimentazione.

Nel corso della seconda tappa, gli studenti saranno protagonisti di un affascinante percorso alla scoperta della storia, della cultura e delle eccellenze agroalimentari della Calabria. Avranno, inoltre, modo di scoprire le attività ludico-didattiche previste dal progetto CREA «Ulidid 3.0».

L'esperienza sarà completata dalla visita al Museo Gias Experience, una realtà che racconta oltre cinquant'anni di storia imprenditoriale e che rappresenta un esempio concreto di come industria, sostenibilità e innovazione possano contribuire alla valorizzazione del territorio e alla costruzione di un futuro più consapevole.



Interventi
***Relatori:** Elvira Romano, Luciana De Rose, Elena Azzini, Massimiiano Pellegrino, Francesco Zaffina,*
***Comitato organizzatore:** Elvira Romano, Saverio Molinaro, Rocco Francesco Stranieri, Maria Reto*
***Segreteria organizzativa :** Alessandro Reda*













IL NETTARE DEGLI DÈI: UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELLA FILIERA APISTICA

Elvira Romano, Milena Verrascina,
Gabriella Lo Feudo, Luciana De Rose

IL MIELE TRA BIODIVERSITÀ, TRACCIABILITÀ E CULTURA

Elvira Romano

Centro di Ricerca CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura

(CREA-OFA)

Introduzione

In occasione della Giornata Mondiale delle Api 2026, istituita dalle Nazioni Unite per richiamare l'attenzione sull'importanza degli impollinatori per la sicurezza alimentare, la biodiversità e lo sviluppo sostenibile, il seminario "I racconti del Crea continuano con Ulidid 3.0...Alla scoperta del miele e del succo di melagrana" ha rappresentato un importante momento di riflessione sul ruolo strategico delle api e dell'apicoltura nel contesto delle attuali sfide ambientali, economiche e sociali.

I cambiamenti climatici, la perdita di biodiversità, le nuove esigenze del mercato e la crescente attenzione dei consumatori verso la qualità e la tracciabilità degli alimenti, pongono la filiera apistica al centro delle politiche europee orientate alla sostenibilità. Le api rappresentano infatti molto più che "semplici produttrici di miele": esse costituiscono un indicatore della salute degli ecosistemi e un elemento indispensabile per la produttività agricola e la conservazione della biodiversità. Proteggere le api significa quindi tutelare non soltanto una categoria di insetti, ma l'intero sistema agroalimentare e la qualità degli ambienti in cui viviamo.

Il nettare degli Dèi: una filiera che genera valore e sostenibilità

Il miele, definito sin dall'antichità il "nettare degli Dèi", è il risultato della trasformazione del nettare floreale da parte delle api, valorizzato dal lavoro quotidiano degli apicoltori.

La straordinaria varietà di mieli prodotti in Italia rappresenta una delle espressioni più autentiche della biodiversità dei territori. Ogni miele racchiude infatti le caratteristiche botaniche, climatiche e culturali dell'area di provenienza, trasformandosi in un vero ambasciatore del paesaggio e delle tradizioni locali.

Inoltre, l'apicoltura moderna rappresenta un settore multifunzionale

che produce benefici ambientali, economici e sociali. Oltre al miele, l'alveare fornisce polline, propoli, pappa reale, cera e altri prodotti utilizzati nei comparti alimentare, cosmetico, farmaceutico e nutraceutico.

Particolarmente rilevante è il contributo dell'apicoltura allo sviluppo delle aree rurali: in molte aree interne del Paese le attività apistiche contribuiscono alla diversificazione del reddito agricolo, alla valorizzazione delle risorse territoriali e alla tutela del paesaggio.

Ne consegue che la filiera rappresenta un esempio concreto di economia sostenibile, capace di coniugare produzione, tutela ambientale e valorizzazione del capitale naturale.

La filiera apistica tra economia, etichettatura e cultura: la Giornata Mondiale delle Api 2026 & Museo d'Impresa GIAS

All'interno di tale contesto, il miele è stato presentato come un prodotto simbolo della capacità di integrare valore economico, qualità, cultura e territorio. La riflessione si è sviluppata lungo tre direttrici fondamentali: gli aspetti economici della filiera, l'etichettatura come strumento di trasparenza e il ruolo del miele nell'arte e nella cultura.

Accanto agli aspetti economici e normativi, il convegno ha evidenziato la dimensione culturale del miele, protagonista da sempre della storia dell'umanità.

Dalle civiltà dell'antico Egitto e della Grecia classica fino all'arte rinascimentale e alle tradizioni popolari contemporanee, il miele è stato associato a concetti di fertilità, prosperità, armonia e benessere. Simbolo di abbondanza e dono della natura, esso compare nella letteratura, nella pittura, nelle pratiche religiose e nelle tradizioni gastronomiche di numerosi popoli. Questa dimensione culturale contribuisce ancora oggi a rafforzare l'identità delle produzioni apistiche e il legame tra comunità, territorio e patrimonio alimentare.

Ne consegue che il miele può essere interpretato non soltanto come prodotto agroalimentare, ma anche come elemento identitario, culturale ed economico capace di raccontare il territorio e di promuovere una maggiore consapevolezza dei consumatori.

Celebrare la Giornata Mondiale delle Api significa quindi riconoscere il

contributo quotidiano di questi straordinari insetti al benessere delle comunità umane e ribadire l'impegno collettivo necessario per proteggere un patrimonio naturale imprescindibile per il futuro delle generazioni presenti e future.

IL MIELE IN ITALIA: QUALITÀ, BIODIVERSITÀ E FUTURO DELLA FILIERA APISTICA

Milena Verrascina

Centro di Ricerca CREA Politiche e Bioeconomia (CREA-PB)

Il miele è uno dei prodotti più antichi e preziosi della nostra tradizione agroalimentare. Da sempre legato alla cultura popolare e alla cucina, gli antichi greci lo consideravano il "cibo degli dèi", mentre i romani lo usavano abitualmente non solo dietro ai fornelli, ma anche in medicina e nella cosmesi.

Oggi la filiera apistica italiana è un vero fiore all'occhiello in Europa per l'altissima qualità, la tracciabilità e la reputazione del suo prodotto, anche se la produzione interna non riesce ancora a coprire del tutto il fabbisogno del nostro mercato.

La struttura e i numeri dell'apicoltura

L'apicoltura in Italia è una realtà diffusa in modo capillare lungo tutto lo stivale. Parliamo di oltre 72.000 apicoltori che si prendono cura di più di 1,6 milioni di alveari (dati al 2025). Questo mondo è fatto soprattutto di piccoli produttori e microimprese a conduzione familiare che producono miele in forma artigianale e accurata, spesso hanno canali di vendita diretta, creando anche relazioni di fiducia con i consumatori. Accanto a loro lavorano grandi aziende specializzate, con molti alveari che spesso spostano da un lato all'altro del Paese, seguendo le diverse fioriture che la grande biodiversità italiana presenta nelle varie stagioni dell'anno. Le aziende apistiche naturalmente grazie alle api raccolgono non solo il miele ma anche gli altri prodotti come la cera, la propoli e la pappa reale.

Negli ultimi anni si nota un forte interesse da parte di giovani imprenditori, attirati da modelli agricoli sostenibili e da un mercato che chiede sempre più prodotti naturali. Nonostante le sfide non manchino – come l'aumento dei costi e i cambiamenti climatici – il settore dimostra una grande capacità di ripresa e di innovazione, sostenuto dalle reti associative e dalle istituzioni.

Produzione, territorio e l'incredibile varietà dei mieli italiani

La produzione media nazionale oscilla tra le 15.000 e le 17.000 tonnellate all'anno (dati 2025), ma purtroppo risente molto delle repentine variazioni del meteo e di eventi climatici estremi come le gelate tardive e la siccità; i cambiamenti climatici che caratterizzano questi ultimi anni sono una tra le minacce più grandi per le api.

Se guardiamo la mappa d'Italia, le regioni che producono i volumi più alti sono il Piemonte, la Lombardia, l'Emilia-Romagna e la Calabria.

La straordinaria varietà di ambienti, clima e piante della nostra penisola permette di produrre oltre 60 tipologie diverse di miele, ognuna con profumi e sapori unici legati al territorio d'origine. I mieli italiani si dividono principalmente in tre grandi famiglie:

- **Mieli uniflorali:** nascono dal nettare di una singola specie vegetale e hanno un carattere ben definito (come il miele di acacia, di castagno o il miele di corbezzolo con la sua caratteristica "amarezza").
- **Mieli millefiori:** derivano da una miscela naturale di fiori diversi, che fioriscono simultaneamente nell'area di bottinamento delle api. Cambiano di anno in anno e di zona in zona, raccontando la biodiversità del luogo in quel preciso momento.
- **Miele di melata:** si distingue da tutti gli altri perché non nasce dai fiori, ma dalle secrezioni zuccherine degli insetti che si nutrono della linfa degli alberi, soprattutto nei boschi.

Il valore di questo lavoro artigianale e biologico viene tutelato da rigidi standard di produzione e celebrato da importanti concorsi nazionali e internazionali, come il famoso premio "Tre Gocce d'Oro".

Il processo produttivo: dal fiore al vasetto

La nascita del miele segue una tabella di marcia precisa, dove il lavoro spontaneo della natura incontra la maestria dell'uomo:

- **La raccolta:** Le api bottinatrici raccolgono il nettare dai fiori e lo

portano nell'alveare.

- **La trasformazione:** Dentro il nido, il nettare viene elaborato dalle api grazie a speciali enzimi e ventilato per eliminare l'acqua in eccesso fino a raggiungere la giusta maturazione, arricchendosi di sapori e nutrienti.

- **L'estrazione:** Quando il miele è pronto, l'apicoltore preleva i favi sigillati dalle api, estrae il miele con una centrifuga a fredda operazione che prende il nome di smielatura lo filtra e lo inserisce nei vasi con cura o in fusti per il mercato all'ingrosso.

Per garantire la purezza del prodotto e raccogliere fioriture diverse, come anticipato, molti apicoltori praticano il cosiddetto nomadismo, cioè spostano le arnie sul territorio seguendo il calendario delle stagioni e dei fiori.

Il ruolo ambientale dell'apicoltura: api come sentinelle del pianeta

Tra tutti gli impollinatori della Terra, le api (sia quelle domestiche che quelle selvatiche) svolgono un ruolo fondamentale. Nel mondo esistono oltre 20.000 specie di api selvatiche e migliaia vivono proprio in Europa. Il loro instancabile volo è vitale per la natura e per la biodiversità, ma ha anche un peso enorme sull'economia agricola: il valore del servizio di impollinazione supera infatti i 153 miliardi di euro all'anno a livello globale, di cui ben 22 miliardi solo in Europa (dati FAO).

Secondo uno studio della FAO, il valore dell'impollinazione garantito dalle api domestiche supera di gran lunga il valore economico dei prodotti che l'apicoltore vende (miele, cera, propoli, polline). Senza di loro, la nostra catena alimentare crollerebbe: più del 70% delle colture alimentari mondiali dipende dagli impollinatori per produrre frutti e semi. Proprio per questo motivo, l'impollinazione sta diventando una vera fonte di reddito per gli apicoltori, che spesso vengono pagati dagli agricoltori per posizionare le arnie vicino alle coltivazioni.

Le api e gli apicoltori sono quindi i veri custodi dei nostri ecosistemi. Addirittura, la quantità e la salute del miele funzionano come un indicatore biologico: ci dicono, cioè, quanto è pulito e sano l'ambiente circo-

stante. Gestendo gli alveari in modo sostenibile, l'apicoltore protegge in prima linea la biodiversità delle nostre campagne.

Proprietà alimentari: miele e zucchero a confronto

Anche se parliamo in entrambi i casi di alimenti dolci da consumare con il giusto equilibrio, il miele e lo zucchero comune sono due mondi completamente diversi per struttura e valori nutrizionali:

- **L'origine:** Lo zucchero è un prodotto industriale, estratto e raffinato chimicamente o meccanicamente dalla barbabietola o dalla canna da zucchero. Il miele è invece al 100% naturale, creato unicamente dal lavoro delle api.

- **La composizione:** Lo zucchero contiene quasi esclusivamente saccarosio (le cosiddette calorie vuote). Il miele è invece un mix naturale di glucosio e fruttosio in acqua, a cui si aggiungono circa 250 sostanze preziose per l'organismo, tra cui vitamine, sali minerali e amminoacidi.

- **Le proprietà:** Rispetto allo zucchero raffinato, il miele ha un potere dolcificante maggiore (quindi se ne usa meno) ed è molto più digeribile per il nostro corpo.

Per concludere: il mondo che ruota attorno al miele e alla filiera che abbiamo descritto, si basa su un prezioso equilibrio che include sostenibilità economica delle aziende produttrici e giusta remunerazione per i loro prodotti e servizi; sostenibilità ambientale legata alla biodiversità e alla valorizzazione dell'ambiente in cui le api operano; sostenibilità sociale legata ai territori rurali che sono quelli che più garantiscono produzione di qualità. Lotta a parassiti, cambiamenti climatici, problemi di mercato sono le principali sfide che la filiera delle api e del miele affronta ai giorni nostri: il sostegno per questa filiera è importante per la sua sopravvivenza ma anche per tutti noi.

L'ETICHETTATURA

Gabriella Lo Feudo

già CREA-OFA

Zzzzz... È il ronzio tipico delle api che svolazzano, in un continuo andirivieni, dal fiore all'alveare! Viene da interrogarsi sulla vita strana che conducono, tutte intente a girare intorno a un fiore e a succhiarne il polline e, poi, tutte intorno all'ape regina a curarla e a preservarla. Ma, guardando un barattolo di miele con quel suo contenuto di colore ambrato, dalla consistenza vellutata, e dopo avere assaggiato quel nettare dolce e profumato, capiamo che senza di loro tanta bellezza e tanto gusto non ci sarebbero. Miele millefiori, miele di castagno, miele di acacia, miele di timo, giusto per citarne solo alcuni. Sono tante le piante mellifere e tanti sono i mieli. Le api e gli insetti impollinatori sono essenziali per il mantenimento della nostra biodiversità e per i nostri ecosistemi che si reggono su equilibri a volte complicati e molto delicati che se dovessero incrinarsi determinerebbero alterazioni, anche irreversibili, sul nostro pianeta.

La filiera delle api è determinante per la nostra sopravvivenza, così come il miele è un prodotto prezioso per la nostra salute. Ricco di polifenoli, vitamine e sali minerali, è composto principalmente da due zuccheri semplici: fruttosio e glucosio. È molto più digeribile dello zucchero comune (saccarosio) e offre un'immediata carica di energia, garantendo al contempo un'azione antibatterica, antinfiammatoria e antiossidante. Poiché il fruttosio e il glucosio non sono legati in una molecola complessa, vengono assorbiti direttamente a livello dell'intestino tenue senza richiedere reazioni enzimatiche di scissione.

Il Miele Italiano e le Nuove Regole a Tutela del Consumatore

I mieli italiani si distinguono per la loro ricchezza e qualità. Per tutelare l'intera filiera e proteggere il consumatore da acquisti errati o contraffazioni, l'Unione Europea ha introdotto la cosiddetta direttiva Breakfast subito recepita dall'Italia con il D.Lgs. 30 dicembre 2025, n. 207, entrato in vigore il 14 giugno 2026.

In questo decreto sono inserite disposizioni precise per favorire scelte di acquisto consapevoli e trasparenti, per garantire un elevato livello di tutela attraverso indicazioni in etichetta che non lasciano spazio a dubbi sull'origine del prodotto e per favorire il corretto funzionamento del mercato, evitando disallineamenti normativi e assicurando una concorrenza leale tra gli operatori del settore.

Miele: trasparenza sull'origine e nuova classificazione

Una delle principali novità della Direttiva Breakfast e del conseguente dlgs 207 è la modifica del D. Lgs. 21 maggio 2004, n. 179 in riferimento alle informazioni relative all'origine da riportare in etichetta.

Prima dell'introduzione della Direttiva Breakfast, nel caso di miscele di mieli provenienti da più Stati membri o da più Stati extra UE, l'indicazione puntuale del Paese d'origine in etichetta poteva essere sostituita da diciture generiche (ad esempio "miscela di mieli UE", "miscela di mieli extra UE" oppure "miscela di mieli UE ed extra UE). La nuova normativa elimina tale ambiguità: infatti gli Stati di origine devono essere tutti riportati in etichetta in ordine decrescente in ragione della percentuale utilizzata nella confezione. La direttiva prevede anche che la denominazione di "miele filtrato" sia trasformata nella più ampia categoria del "miele ad uso industriale". Per quest'ultima tipologia è previsto un nuovo obbligo di etichettatura e cioè che nell'immediata prossimità della denominazione di vendita sia evidente la menzione "unicamente ad uso culinario".

Per le aziende del settore, tutto ciò comporta un rafforzamento dei sistemi di tracciabilità per ricostruire con esattezza le miscele e i requisiti in etichetta.

In etichetta importante è anche l'informazione sulle differenze botaniche dei prodotti:

- **Miele monoflorale:** La specie botanica (es. acacia, castagno) può essere indicata quando il nettare proviene quasi esclusivamente da un unico tipo di pianta.

- **Miele millefiori:** Prende questa denominazione poiché le api bot-

tinano il nettare su una pluralità di fiori, le cui singole varietà sono impossibili da catalogare separatamente.

- **Melata:** È una particolare categoria di miele prodotta non dal nettare, ma dagli essudati zuccherini presenti sulle cortecce di alcune piante (es. abete, bosco), generati da specifici insetti. Le api raccolgono questa sostanza, deponendola nell'alveare per creare un miele dal sapore tipicamente molto dolce.

Altre informazioni in etichette

La commercializzazione e l'etichetta del miele, come tanti alimenti, è regolamentata da norme di carattere generale che coinvolgono tutti gli alimenti – reg Ue 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori - e da norme specifiche che stabiliscono principi specifici. Per il miele è importante la direttiva 2001/110 CE e il dlgs 179/2004 di Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele. Secondo tale decreto all'Art. 1 il miele è definito nel modo seguente:

"sostanza dolce naturale che le api (Apis mellifera) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare".

All'articolo 2 invece sono individuate le principali varietà di miele che, a seconda dell'origine, si distinguono in:

1) miele di fiori o miele di nettare: miele ottenuto dal nettare di piante;

2) miele di melata: miele ottenuto principalmente dalle sostanze secrete da insetti succhiatori (Hemiptera), che si trovano su parti vive di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante.

Il miele destinato al consumatore deve essere consumato all'origine in contenitori chiusi, la cui capsula deve contenere un sigillo di garanzia integro e intatto alla vista dell'acquirente. Nel miele è vietata l'aggiunta

di qualsiasi altro ingrediente alimentare, compresi gli additivi. Preparati a base di miele con aggiunta di altri ingredienti (nocciole, noci, frutta cioccolata, ecc.) non possono essere denominati "miele", ma devono riportare una denominazione che descriva puntualmente il prodotto: ad esempio "Preparazione alimentare a base di miele e nocciole" seguita dalle relative percentuali.

La denominazione miele può essere seguita da indicazioni facoltative riguardanti l'origine botanica e l'origine geografica.

Il "Miele di melata" è un miele ottenuto principalmente dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive delle piante o dalle loro secrezioni. Per "Miele millefiori" si intende un miele per il quale non sia definibile una esclusiva (monoflora) o precisa (fiori/nettare o melata) origine botanica.

Potranno inoltre essere aggiunti, ove presenti, marchi di qualità (DOP, IGP) e di produzione con metodo biologico attraverso l'apposizione del logo, dell'ente certificatore o della sua sigla e dell'autorizzazione ministeriale.

Infine, importanti informazioni sono: il TMC o tempo di preferibile consumo, che può essere indicato in maniera precisa e dettagliata (da consumarsi preferibilmente entro il 31/12/2027 – in tal caso il TMC assume anche le funzioni di lotto); oppure, cosa più frequente, in maniera più generica "da consumarsi preferibilmente entro dicembre 2027" o ancora "entro fine 2027".

Avvertenze ambientali: è obbligatorio dal 1° gennaio 2023 produrre, acquistare ed immettere sul mercato etichette conformi alle indicazioni sullo smaltimento.

Nel caso specifico dei vasi di miele le indicazioni da riportare in etichetta devono riguardare il vasetto di vetro, la capsula/coperchio e l'etichetta cartacea. In tutti i casi possono essere aggiunte informazioni facoltative del tipo: "Verifica le disposizioni del tuo Comune" per il vaso in vetro trasparente.

IL MIELE, CIBO DEGLI DÈI

Luciana De Rose

Sistema Museale Universitario – SiMU, Unical

Oggi siamo abituati a considerare il miele come un semplice dolcificante, un'alternativa salutare allo zucchero bianco o di canna. Nel mondo antico, però, le cose andavano diversamente: lo zucchero non esisteva ancora e il miele era una risorsa vitale. Considerato un vero e proprio dono degli dèi, era un pilastro della medicina, dell'economia e dei riti religiosi dall'Egitto fino all'Estremo Oriente.

Scopriamo come questo "oro liquido" abbia cambiato la storia e la cultura dei nostri antenati.

Miti e simboli: le api come messaggere degli Dèi

Nella mitologia greca e romana, le api non erano semplici insetti, ma un ponte tra gli uomini e il cielo, simboli di purezza, saggezza e immortalità.

Il mito più famoso è legato a Zeus, il re degli dèi. Suo padre Crono divorava tutti i figli neonati per paura di essere spodestato. Per salvarlo, la madre Rea lo nascose in una grotta a Creta. Lì, il piccolo Zeus fu nutrito dalle ninfe, tra cui Melissa (nome che in greco significa proprio "*ape*"), che lo crebbe a miele e latte di capra (fig. 1).

Secondo un'altra versione, furono le api stesse della grotta a depositare il miele sulle labbra del piccolo dio. Quando degli uomini cercarono di intrufolarsi nella grotta per rubare quel miele divino, Zeus li trasformò in uccelli, ma ricompensò le api donando loro il tipico colore dorato. Proprio da questa storia nacque l'idea che il cibo degli dèi, l'ambrosia, fosse fatto di miele.

Il dio dell'apicoltura e il mistero delle api

Per i romani e i greci, il protettore delle api era **Aristeo** (figlio del dio Apollo). Il mito racconta che Aristeo fece arrabbiare le ninfe e, per punizione, tutte le sue api morirono. Disperato, seguì il consiglio di un saggio dio marino e sacrificò agli dèi quattro tori e quattro mucche. Dopo nove giorni, dalle carcasse degli animali nacque miracolosamente un nuovo sciame di api forti e sane. Questo mito riflette un'errata credenza scientifica dell'epoca, chiamata *bugonia*, secondo cui le api nascessero spontaneamente dalla carne dei bovini in decomposizione.

Le "labbra di miele"

Nel mondo antico si credeva che se un'ape si fosse posata sulle labbra di un neonato, quel bambino da grande avrebbe avuto il dono di una parola dolce e saggia. Questa leggenda venne raccontata dai più grandi pensatori della storia, come Omero, Pindaro, Sofocle e Platone.

Inoltre, l'oracolo di Delfi (il centro religioso più importante della Grecia) era strettamente legato alle api: la sacerdotessa veniva chiamata "Ape Delfica" e si diceva che le sacerdotesse entrassero in uno stato di estasi per indovinare il futuro solo dopo aver mangiato miele fresco (fig. 2).

Il dio del vino, Dioniso (Bacco) era considerato lo scopritore del miele selvatico. La leggenda vuole che sia stato lui il primo a catturare uno sciame dentro l'incavo di un albero. A Efeso, il tempio di Artemide (Diana) aveva le api come simbolo principale e le sue sacerdotesse erano chiamate "Melissai" (api). Il poeta Teocrito racconta che il piccolo Cupido fu punto da un'ape mentre rubava del miele. Piangendo, andò dalla madre Venere a lamentarsi di come un insetto così piccolo potesse fare così male. Venere sorrise e gli rispose: "T*u sei altrettanto piccolo, ma con le tue frecce d'amore fai ferite molto più profonde*" " (fig. 3)..

I riti segreti: il miele nel culto di Mitra

Tra il I e il IV secolo d.C., nell'Impero Romano si diffuse il culto di Mitra,

una religione misteriosa e riservata a pochi iniziati. Per salire i sette livelli della scala spirituale di questo culto, si usavano diversi elementi rituali.

Quando un fedele raggiungeva il quarto livello, diventando un "Leone", non veniva lavato con l'acqua (simbolo dei livelli inferiori), ma le sue mani e la sua lingua venivano unte con il miele. Il motivo? L'acqua era l'opposto del fuoco, elemento legato ai Leoni. Il miele, invece, era considerato una sostanza "calda" e purificatrice.

Ungere le mani con il miele significava promettere di non compiere azioni malvagie e di resistere alla corruzione; metterlo sulla lingua serviva a purificare le parole, ricordando all'iniziato di parlare sempre con saggezza e di custodire i segreti del gruppo.

La storia dell'apicoltura: dalla caccia all'allevamento

Il legame tra l'uomo e l'ape è antichissimo e ha attraversato diverse fasi. Nel Paleolitico avveniva una vera e propria "caccia al miele". All'inizio, gli uomini si limitavano a rubare il miele dai nidi selvatici. Lo sappiamo grazie a una pittura rupestre di 8.000 anni fa trovata nella *Cueva de la Araña* in Spagna, che mostra un uomo arrampicato sulle liane, circondato da api, mentre cerca di prendere il miele. Durante la rivoluzione del Neolitico, quando gli uomini divennero agricoltori e allevatori e iniziarono a vivere in villaggi fissi, cominciarono a osservare le api da vicino. Capirono che potevano offrire loro una "casa", usando tronchi scavati o cesti di vimini ricoperti di fango. Non era ancora un allevamento moderno, ma un modo per avere il miele vicino a casa senza rischiare la vita arrampicandosi sulle rocce.

L'Egitto dei Faraoni: le lacrime del Sole

Per gli antichi Egizi, le api erano nate dalle lacrime del dio del sole, Ra, cadute sulla terra. Il miele era così importante che il re del Basso Egitto aveva proprio l'ape come simbolo reale.

Gli Egizi furono i primi a inventare un'apicoltura di tipo "industriale": costruivano alveari usando lunghi tubi di argilla e fango del Nilo essiccati

al sole, impilandoli a centinaia fino a creare delle vere e proprie muraglie (fig. 4). Inventarono anche l'apicoltura nomade: caricavano gli alveari su grandi barche e risalivano il Nilo per seguire le fioriture delle piante da sud a nord, assicurando alle api cibo continuo e raddoppiando la produzione.

Il miele in Egitto era una merce di lusso: veniva usato per pagare le tasse, per dare lo stipendio ai grandi funzionari e come offerta nei templi (fig. 5). Nei rituali di imbalsamazione dei morti, veniva usato per conservare i tessuti del corpo.

Il miele era l'ingrediente principale della medicina egizia: compare in più di 500 ricette su 900 arrivate fino a noi: il Papiro Ebers lo cita 233 volte per curare diversi mali; il Papiro Edwin Smith (chirurgia d'urgenza) elenca 48 tipi di ferite, tutte curate applicando il miele, infine il Papiro Hearst lo cita quando si usa per rendere meno amare le medicine.

I medici dei faraoni lo usavano per curare gli occhi stanchi, le scottature e le ferite. Oggi la scienza moderna dà ragione agli Egizi: il miele è un potente antibatterico naturale.

La Mezzaluna Fertile e la prima "fabbrica" di miele

Nelle terre della Bibbia e della Mesopotamia, l'abbondanza e la pace venivano descritte con la famosa frase: "*Una terra dove scorre latte e miele*".

Per molto tempo si è pensato che in quelle zone il miele venisse solo importato o raccolto nei boschi. Nel 2007, però, a Tel Rehov (nella Valle del Giordano), gli archeologi hanno fatto una scoperta incredibile: il più antico apiario industriale del mondo, risalente a quasi 3.000 anni fa. Si tratta di una struttura con circa 100 alveari di argilla e paglia disposti su tre file.

Esaminando i resti biologici all'interno, gli scienziati hanno scoperto che quelle api non erano del posto, ma venivano dall'Anatolia (l'odierna Turchia). Questo dimostra che già nell'Età del Ferro esisteva un commercio internazionale di sciami e che gli apicoltori dell'epoca avevano competenze tecniche avanzatissime.

La Grecia classica: la nascita della scienza delle api

In Grecia l'apicoltura passò dal mito alla scienza. I greci inventarono un tipo di alveare rivoluzionario: un canestro con dei listelli di legno mobili sulla parte superiore. In questo modo l'apicoltore poteva controllare l'interno ed estrarre i favi senza distruggere il nido e senza far arrabbiare lo sciame.

Il filosofo Aristotele, nel IV secolo a.C., studiò scientificamente le api nel suo trattato *Storia degli animali*. Fece qualche errore (pensava che a capo dell'alveare ci fosse un "re" e non una regina), ma descrisse perfettamente come le api si dividono il lavoro. Intuì persino che le api usano una specie di "danza" per comunicare alle compagne dove si trova il cibo e notò che, durante un volo, un'ape raccoglie il polline sempre dallo stesso tipo di fiore (figg. 6-7).

Il mondo romano: regole, ricette e leggi

I Romani organizzarono l'apicoltura (chiamata *res rustica*) in modo precisissimo, unendo le conoscenze di Egizi e Greci per produrre miele su larghissima scala.

Scrittori come Columella scrissero veri e propri manuali per gli esperti del settore (gli *apiarius*). Spiegavano quali materiali usare (suggerendo il sughero e il vimini e vietando il metallo, che si scalda e si raffredda troppo velocemente), a quale distanza mettere gli alveari dalle case e persino quali piante coltivare vicino (come timo, origano e rosmarino) per dare al miele un sapore più buono. Il poeta Virgilio, invece, descrisse l'alveare come il modello perfetto di società ordinata e laboriosa a cui lo Stato romano doveva ispirarsi.

Il diritto romano dovette persino creare delle leggi per le api. Il giurista Gaio stabilì che le api erano *res nullius* (proprietà di nessuno) finché erano libere. Se uno sciame fosse scappato da un terreno, sarebbe diventato del primo che riusciva a prenderlo, a meno che il vecchio proprietario non si fosse messo subito a inseguirlo in modo visibile.

Il miele era ovunque nella cucina romana, come racconta il famoso ricettario di Apicio (fig. 8). Era un ingrediente "democratico": lo usavano i poveri per addolcire i cibi poveri e i ricchi patrizi, che lo facevano servire a tavola direttamente nel favo geometrico di cera. Veniva usato per creare il *mulsum*, un vino pregiatissimo e molto dolce a base di vino invecchiato (come il Falerno) e miele, per produrre l'idromele, una bevanda alcolica diffusissima fatta di acqua e miele fermentati, per cucinare piatti agrodolci, correggendo il sapore del pesce o dei legumi e per conservare i cibi: bastava coprire la frutta (mele, pere, mele cotogne) o la carne con il miele serviva a mantenerle fresche per mesi, sfruttando le sue proprietà conservanti.

Nelle famiglie più ricche, il latte col miele era la colazione nutriente riservata ai bambini.

In un mondo in cui non esistevano gli antibiotici, il miele era la medicina più importante della terra.

Se in Egitto era la base per le bende e le ferite, in Grecia il grande medico Ippocrate lo prescriveva per far scendere la febbre (allungato con acqua nel mellikraton) e credeva fermamente che allungasse la vita. A Roma veniva usato per curare i problemi agli occhi, allo stomaco e per pulire le piaghe infette.

Infine, il miele era fondamentale per la bellezza: la regina Cleopatra era famosa per i suoi lunghi bagni nel latte e miele, un segreto naturale per mantenere la pelle giovane, morbida e idratata.

Conclusioni

Guardando indietro, la storia dell'apicoltura ci mostra qualcosa di straordinario: nel mondo antico, il miele e le api non erano semplicemente cibo e insetti, ma il punto d'incontro perfetto tra sopravvivenza, tecnologia e religione.

In un'epoca in cui la vita dipendeva totalmente dai ritmi della natura e le risorse erano pochissime, l'ape era considerata un modello da imitare: il simbolo per eccellenza del lavoro duro, della purezza e della capacità di rinascere.

Riassumendo questo viaggio, possiamo raccogliere l'eredità di questo legame. Nel mito, il miele era la sostanza magica che univa la terra al cielo. Era l'ingrediente base dell'ambrosia, il cibo che rendeva gli dèi immortali, e aveva protetto Zeus da neonato. Ma gli antichi guardavano alle api anche per capire come governare: il funzionamento perfetto dell'alveare era considerato il modello politico ideale a cui uno Stato doveva ispirarsi per essere ordinato e laborioso (come scrisse il poeta Virgilio). Inoltre, storie come il mito di Aristeo e la nascita delle api dalle carcasse (la *bugonia*) celebravano lo sciame come il simbolo della vita che vince sulla morte.

La storia delle api è anche la storia dell'intelligenza umana. Gli uomini hanno smesso di rischiare la vita arrampicandosi sulle rocce per rubare il miele e hanno iniziato a studiare le api con la scienza (la *melissourgia* greca) e a proteggerle con le leggi (il diritto romano).

Allevare le api in modo organizzato non serviva solo a produrre un dolcificante o un conservante per il cibo. Serviva a ottenere la cera, che per l'epoca era fondamentale per tre motivi, illuminare le case con le candele, scrivere sulle tavolette di cera (i "quaderni" del passato) e lavorare i metalli nelle prime fabbriche.

Senza saperlo con le formule chimiche di oggi, gli antichi avevano già capito che proteggere gli alveari significava proteggere l'agricoltura e la natura stessa attraverso l'impollinazione.

Il miele e la cera non si limitavano ad arricchire i banchetti dei re. Erano il motore di commerci internazionali (come dimostra l'apiario con api turche ritrovato in Israele), la base di quasi tutti i medicinali del Mediterraneo e il centro di riti religiosi segreti e misteriosi (come il lavaggio delle mani nel culto di Mitra).

Oggi, l'apicoltura moderna usa ancora le intuizioni nate migliaia di anni fa. Quella tra l'uomo e l'ape è stata la prima vera forma di ecologia integrata: un patto in cui l'uomo si prendeva cura dell'insetto e l'insetto, in cambio, aiutava l'uomo a far nascere le prime scienze naturali, la filosofia e la politica dell'Occidente. Salvare le api, ieri come oggi, significa proteggere il nostro stesso futuro.



Fig. 1. Anfora a figure nere con Laios, Keleos, Kerberos e Aigolios, che hanno saccheggiato gli alveari con il miele di cui è stato nutrito Zeus bambino, 540 a.C., British Museum, Londra.



Fig. 2. Api di Malia, ciondolo d'oro minoico, 1800-1700 a.C., rivenuto nel 1930 a Chrysolakkos, Malia, Creta, oggi al Museo archeologico di Heraklion



Fig. 3. “Cupido il ladro di miele”, un famoso disegno a penna e acquerello su carta realizzato dal celebre artista del Rinascimento tedesco Albrecht Dürer nel 1514.



Fig. 4. Apicolotore, dalla TT279, tomba di Pabasa El Assasif (foto Tiziana Giuliani), 672-525 a.C.



Fig. 5. Il re offre una focaccia al miele alla dea Hathor nel tempio di Dendera – Immagine tratta dal volume di S. Cauville, L'offrande aux dieux dans les temples égyptien, Peters, Leuven 2011, pag. 73



Fig. 6. Moneta greca di Efeso, II secolo a.C.



Fig. 7. Placchetta aurea con divinità a forma di ape, civiltà greca, VII secolo a.C.



Fig. 8. Miele in una pittura a muro nella casa dei Cervi a Ercolano. Museo archeologico nazionale, Napoli

RADICI DI MITO: STORIE "SEGRETE" DEL MONDO VEGETALE

Luciana De Rose

Sistema Museale Universitario – SiMU, Unical

Il ciliegio: il frutto di Venere

Il ciliegio e il suo frutto, la ciliegia, sono amati in tutto il mondo, ma in modi completamente diversi a seconda delle culture. Questo albero, con i suoi fiori bellissimi che durano pochissimo e i suoi frutti rossi e succosi, ha da sempre ispirato poeti e storie.

Mentre in Oriente il ciliegio è il simbolo della vita che passa velocemente, in Occidente il vero protagonista è il frutto. Con il suo rosso acceso e la forma che ricorda un cuore, la ciliegia è diventata il simbolo dell'amore, della fertilità e del desiderio.

Nella mitologia greca e romana, il ciliegio era sacro a Venere, la dea dell'amore. Regalare ciliegie alla persona amata era un vero e proprio pegno d'amore. Ancora oggi, nelle credenze popolari europee, sognare ciliegie porta fortuna in amore o annuncia un matrimonio vicino.

Con l'arrivo del Cristianesimo, le vecchie leggende legate alla natura si sono trasformate. Una delle storie più famose racconta che Maria, incinta e stanca nel viaggio verso Betlemme, vide un ciliegio pieno di frutti e chiese a Giuseppe di raccoglierne qualcuno. Giuseppe, nervoso e stanco, rispose bruscamente: *"Fatti prendere le ciliegie da chi ti ha messa in questo stato"*. In quel momento, Gesù dal grembo materno ordinò all'albero di inchinarsi: i rami si piegarono fino a terra e Maria poté mangiare. Più tardi, nell'arte del Rinascimento, il rosso del succo di ciliegia inizierà a simboleggiare il sangue versato da Gesù sulla croce.

Non tutte le storie sono così dolci. Nel nord Europa e in Germania si credeva che i ciliegi vecchi e cavi fossero la casa di streghe e demoni, e nessuno osava raccogliere ciliegie di notte per non fare arrabbiare gli spiriti. In Inghilterra, invece, il ciliegio era l'albero dei desideri: per vederne realizzato uno bisognava legare un nastro ai rami, ma prima bisognava chiedere il permesso al cuculo. Secondo il mito, infatti, questo uccello doveva mangiare solo ciliegie per mantenere la sua voce limpida.

Per il popolo Rom, invece, il legno di ciliegio ha un potere protettivo: bruciarlo durante i solstizi serviva a scacciare la sfortuna e ad augurare benessere a tutta la comunità.

In Oriente, e soprattutto in Giappone, il ciliegio da fiore (chiamato *Sakura*) è un pilastro della cultura. Lì non si coltiva per i frutti, ma solo per la bellezza dei suoi fiori. La leggenda shintoista racconta che la dea "Principessa che fa fiorire gli alberi" cadde dal cielo proprio su un ciliegio, rendendo la pianta sacra.

La fioritura dura pochissimi giorni: un'esplosione di petali rosa che volano via al primo soffio di vento. Per questo, i fiori di ciliegio diventarono il simbolo dei Samurai. Proprio come il petalo si stacca dall'albero al massimo del suo splendore, senza appassire sul ramo, così il guerriero ideale doveva essere pronto a morire in battaglia, giovane e puro, prima di conoscere la vecchiaia o il disonore.

Un'altra storia commovente parla della balia Tsode, che offrì la sua vita agli dèi per salvare la bambina che accudiva da una grave malattia. La piccola guarì e, per ricordare il sacrificio, venne piantato un ciliegio. La leggenda dice che l'albero fiorisse ogni anno nel giorno della morte della



"Uccellino che becca ciliegie": affresco della Casa del Gran Portale dell'antica Ercolano, 45-79 d.C.



Antonio Allegri detto Correggio, *Madonna dei limoni*, 1511 particolare, ciliegie

balia, ma senza foglie: solo fiori bianchi che ricordavano il latte materno.

Che si tratti di petali che cadono in un fiume giapponese o di ciliegie rosse sulle nostre tavole estive, questo albero ci ricorda una cosa importante: la bellezza è preziosa proprio perché dura poco, e la dolcezza della vita va assaporata subito, nel momento esatto in cui ci viene offerta.

Il noce, l'albero delle streghe

Nel grande libro delle storie popolari europee, l'albero del noce rappresenta l'ombra, il mistero e il legame con il mondo della magia. È una pianta maestosa e robusta che per secoli ha acceso la fantasia delle persone, oscillando costantemente tra storie di dèi, paure dei demoni e rimedi naturali.

Prima che le storie medievali lo dipingessero come un albero maledetto, il noce aveva un'ottima fama nel mondo greco e romano. Il suo nome scientifico, *Juglans*, deriva dal latino e significa letteralmente **"**Ghianda

di Giove", a dimostrazione del fatto che il suo frutto era considerato un cibo degno del re degli dèi.

La mitologia greca racconta la storia della principessa Caria, amata dal dio Dioniso. Quando la ragazza morì all'improvviso, il dio la trasformò in un albero di noce per non dimenticarla. Da quel momento, le giovani della sua città iniziarono a ballare intorno al noce per celebrare la fertilità e la rinascita che i suoi frutti nutrienti garantivano durante i freddi mesi invernali.

Il noce si è guadagnato una fama sinistra per motivi biologici reali, che i contadini del passato hanno trasformato in superstizione. Si diceva che sotto il noce non crescesse l'erba e che dormire alla sua ombra facesse venire mal di testa o brutti incubi.

La saggezza popolare ci aveva visto giusto: oggi la scienza sa che il noce produce la juglone, una sostanza chimica tossica rilasciata dalle radici e dalle foglie. Questa sostanza blocca la crescita delle altre piante e, se respirata a lungo, può causare emicrania anche all'uomo. Per il popolo antico, però, quella era semplicemente la prova che l'albero fosse legato alle forze del male e capace di "rubare la vita" a ciò che lo circondava.

La leggenda italiana più famosa lega il noce alla stregoneria: parliamo del leggendario Noce di Benevento. Tutto iniziò nel VII secolo con i Longobardi. Anche se si erano convertiti al Cristianesimo, i guerrieri continuavano a praticare antichi riti: si riunivano attorno a un noce sacro, appendevano ai rami una pelle di vipera e ci correvano intorno a cavallo per colpirla, mangiandone poi i pezzi durante un banchetto. Per i cristia-



Asarotos Oikos: "Pavimento non spazzato" . Mosaico di una villa romana. Particolare (Musei Vaticani), che raffigura un topolino intento a rosicchiare una noce.

ni del posto, quei gridi e quei balli scatenati erano riti diabolici.

Il noce originale venne abbattuto per fermare i culti pagani, ma il mito non morì. Nel Medioevo nacque la credenza che le streghe di tutta Europa (le *Janare*) volassero di notte verso Benevento ripetendo una formula magica diventata famosissima:

"Sotto l'acqua e sotto il vento, sotto il noce di Benevento".

Attorno a questo immenso albero, streghe, maghi e demoni si univano per ballare e celebrare i loro riti, svanendo solo alle prime luci dell'alba.

Nonostante l'aura oscura, la noce è sempre stata usata come amuleto di protezione e strumento per indovinare il futuro.



Piero della Francesca, Battesimo di Cristo (sotto l'albero di noce), 1448-1450, tempera su tavola, cm 167×116, National Gallery, Londra

Il momento più magico dell'anno è la Notte di San Giovanni (tra il 23 e il 24 giugno), durante il solstizio d'estate. In questa notte si raccolgono le noci ancora verdi e acerbe, bagnate dalla rugiada, per preparare il *Nocino*, un liquore superbo per la digestione. Per tradizione, la raccolta doveva essere fatta da donne a piedi scalzi e senza usare attrezzi di ferro, per non rovinare il potere magico dei frutti.

Nel Rinascimento, i medici notarono una strana somiglianza: il mallo esterno ricorda il cuoio capelluto, il guscio di legno la scatola cranica e il gheriglio (la parte interna) il cervello umano. Nacque così l'idea che mangiare noci potesse curare i mal di testa e stimolare l'intelligenza. Curiosamente, la scienza moderna ha confermato che le noci fanno benissimo al sistema nervoso, proprio perché sono ricche di acidi grassi Omega-3.

Il noce è l'albero dei due volti: è il custode delle paure della notte, ma è anche il creatore di un frutto prezioso e curativo. Ci ricorda che spesso, dove c'è l'ombra più fitta, si nasconde anche il nutrimento migliore.

Il fico, passione e filosofia

Il fico è una delle piante più antiche coltivate dall'uomo, un vero custode di miti, religioni e segreti che collegano l'Occidente all'Oriente.

Ecco come questo albero speciale ha cambiato la nostra storia culturale, riassunto in cinque tappe fondamentali.

Dimentica la mela: nei testi sacri più antichi e nella tradizione ebraica, il frutto del peccato di Adamo ed Eva era molto probabilmente un fico. La Genesi racconta infatti che, appena scopertisi nudi, i due si coprirono intrecciando foglie di fico. È logico pensare che abbiano usato i rami della pianta più vicina: l'Albero della Conoscenza.

Nel Cristianesimo c'è anche un lato più cupo: una leggenda racconta che Giuda, tormentato dal rimorso per aver tradito Gesù, si impiccò proprio a un fico. Da quel giorno, il legno di questo albero è diventato fragile e incapace di reggere pesi, e il suo lattice bianco rappresenta le lacrime di vergogna della pianta.

Nel mondo greco e romano, il fico era il simbolo dell'erotismo, dell'ab-

bondanza e della gioia di vivere. La dea Demetra lo creò come regalo di ringraziamento per gli uomini, mentre per Dioniso (il dio del vino) rappresentava la fertilità.

Il mito più importante è però legato alla nascita di Roma: la cesta con i gemelli Romolo e Remo si incagliò sul Tevere proprio sotto i rami di un fico selvatico, il *Ficus Ruminalis* (da una parola arcaica che significa "mammella"). Fu lì che la lupa trovò i neonati e li allattò. Quell'albero divenne sacro per i Romani, che lo curavano nel Foro come un termometro dello Stato: se rischiava di seccare, significava che la sventura era vicina.

Come ogni pianta legata alla magia, il fico ha anche un lato oscuro nel folklore contadino. Si credeva che la sua ombra fosse "pesante" e che addormentarsi sotto le sue fronde di notte o durante la *controra* (il primo pomeriggio) portasse febbri, incubi o pazzia. In Sicilia, si raccontava che tra le sue foglie si nascondessero le *donas de fora*, fate-streghe capricciose pronte a fare dispetti a chi disturbava l'albero.

Mentre in Occidente il fico ricordava il peccato, in Oriente è diventato il simbolo della massima spiritualità. Per i buddisti, il *Ficus religiosa* è l'Albero della Bodhi. Fu proprio meditando per sette giorni e sette notti sotto i suoi rami che Siddhartha Gautama sconfisse le tentazioni del demone Mara e divenne il Buddha, raggiungendo il Nirvana.

Un bellissimo racconto della tradizione araba usa il fico per spiegare l'intelligenza. Un anziano maestro di filosofia e il suo allievo siedono sotto un fico. Il maestro, per mostrare la superiorità dell'uomo sulla natura, allunga la mano, coglie un frutto e dice: *"Vedi? Il filosofo usa la ragione e l'azione, prende ciò che vuole quando è maturo"*. L'allievo lo guarda e, senza muovere un dito, lancia un sassolino millimetrico (o sfrutta un soffio di vento) facendo cadere un fico più alto direttamente nella sua bocca aperta. Poi dice: *"Il vero saggio non ha bisogno di allungare la mano; fa in modo che sia il mondo a muoversi per portargli il frutto"*. Il maestro sorride, capendo che l'allievo lo ha superato: ha capito come ottenere il massimo risultato con il minimo sforzo, mettendosi in perfetta armonia con la natura.

Dolce e misterioso, il fico unisce la terra al cielo e ci ricorda che la conoscenza e la dolcezza della vita vanno colte e assaporate esattamente nel momento in cui ci vengono offerte.



Cesto di fichi, I secolo, affresco, Villa di Poppea a Oplontis



Pane e due fichi, I secolo, affresco, da Pompei, Museo Archeologico Nazionale, Napoli



Michelangelo Buonarroti, la tentazione di Adamo, Cappella Sistina,



Fichi, IV secolo, mosaico, Villa del Casale, Piazza Armerina

La ginestra: mito, storia e magia

La ginestra è l'anima più fiera e solare del Mediterraneo. Con i suoi rami flessibili e i suoi fiori di un giallo accecante, non è solo una pianta selvatica: è il simbolo della resistenza e della luce. Riesce a crescere dove nessuna altra pianta sopravvive: tra le rocce aride, sulla sabbia e persino sulla lava dei vulcani. Ecco la sua storia, tra mito, storia e magia.

Nel mondo greco e romano, la ginestra era il fiore della luce e apparteneva ad Apollo, il dio del Sole. I Greci la chiamavano *sparton* (parola legata alla corda e alla tessitura): con i suoi rami resistenti fabbricavano corde e reti da pesca. Nel mito, questa abilità si trasformava in magia: si diceva che le ninfe usassero i filamenti dorati della ginestra per tessere i vestiti luminosi degli dèi dell'Olimpo. Con i fiori, inoltre, si creava una tinta gialla usata per gli abiti reali.

Nelle leggende cristiane, la ginestra ha un lato più sfortunato. Si racconta che mentre la Sacra Famiglia fuggiva in Egitto (o durante l'arresto di Gesù), i soldati stessero cercando il Nazareno. Muovendosi tra i campi, i baccelli secchi della ginestra iniziarono a scoppiettare rumorosamente, rivelando il nascondiglio di Cristo. Per questo, la pianta fu "maledetta": da allora brucia molto facilmente, creando un fumo denso e acre.

I rami della ginestra, legati insieme, formavano le scope più resistenti delle case di campagna. Questa usanza pratica è finita dritta nel mondo della magia. Nel Medioevo si credeva che le streghe usassero proprio scope di ginestra per volare verso i loro raduni notturni. Tuttavia, la pianta serviva anche a proteggersi: piantare un cespuglio di ginestra davanti alla porta di casa teneva lontane le streghe. Essendo creature ossessionate dal calcolo, si sarebbero fermate a contare i tantissimi fiori e ramoscelli, perdendo tempo fino all'alba, momento in cui i loro poteri svanivano.

La ginestra ha dato il nome a una delle dinastie reali più famose della storia inglese: i Plantageneti. Il capostipite della famiglia, il duca Goffredo d'Anjou, aveva l'abitudine di decorare il suo elmo da battaglia con un ramoscello di ginestra (*planta genista*). Lo faceva sia per umiltà cristiana (essendo un fiore selvatico che cresce nella miseria), sia perché quei rami erano così robusti che non si spezzavano mai sotto i colpi di spada.

La vera forza della ginestra è la sua capacità di rinascere sui terreni

distrutti dal fuoco, come le pendici del Vesuvio e dell'Etna. Già nell'antichità Plinio il Vecchio ammirava la sua resistenza alla lava, ma è stato il poeta Giacomo Leopardi a trasformarla in un simbolo filosofico nella sua celebre poesia *La ginestra* (1836). Sullo sfondo deserto del Vesuvio, la ginestra cresce e profuma le solitudini. Non si crede immortale come l'uomo, ma non si piega con vigliaccheria: accetta il suo destino con dignità, diventando il simbolo della resistenza e della solidarietà contro le difficoltà della vita.

Nelle campagne italiane e spagnole, la ginestra fiorisce per la magica Notte di San Giovanni. I suoi rami secchi bruciano velocemente nei falò estivi per scacciare parassiti e sfortune, mentre i giovani vi saltano sopra come rito di purificazione. Le ragazze usavano persino i boccioli nel fuoco o nell'acqua come rito per indovinare il proprio futuro amoroso.

Attraverso i miti del Sole, le scope magiche, gli elmi dei re e i versi dei poeti, la ginestra ci insegna la lezione più bella: la vera bellezza non ha bisogno di essere protetta in un giardino, ma sta nella capacità di fiorire con splendore anche dove gli altri vedono solo il deserto.





Il gelso: l'albero della seta

Il gelso (*Morus*) è un albero che unisce due mondi: la razionalità del lavoro contadino e la magia dei miti più antichi. Per secoli è stato la spina dorsale dell'economia rurale in Italia e il custode del segreto più prezioso dell'Oriente: la seta. Con le sue foglie nutrienti e i suoi frutti dolcissimi (le more di gelso), questa pianta racconta storie di amori tragici, dèi orientali e profonda saggezza.

Ecco le leggende e le tradizioni più affascinanti che crescono all'ombra del gelso.

La storia più famosa legata al gelso arriva dall'antica Roma, raccontata dal poeta Ovidio nelle sue *Metamorfosi*. È la storia di Piramo e Tisbe, due giovani innamorati di Babilonia a cui le famiglie proibivano di stare insieme (la storia che secoli dopo ispirerà *Romeo e Giulietta*).

I due decisero di fuggire e si diedero appuntamento di notte vicino a una fonte, proprio sotto un grande albero di gelso che faceva frutti bianchi. Tisbe arrivò per prima, ma fu spaventata da una leonessa con la boc-



Il Gelso di Piramo e Tisbe, Hessen Kassel

ca sporca di sangue e fuggì, perdendo il velo. Poco dopo arrivò Piramo, trovò il velo strappato e insanguinato e, credendo la sua amata morta, si tolse la vita con la spada. Quando Tisbe tornò e lo vide moribondo, per il dolore si uccise con la stessa arma. Il sangue dei due giovani bagnò le radici del gelso: la pianta lo assorbì e, da quel giorno, i suoi frutti divennero di un rosso scuro e intenso in memoria del loro amore perfetto e tragico.

In Oriente, il gelso bianco (*Morus alba*) è una pianta sacra, legata alla creazione del mondo e all'archeologia industriale antica. Secondo la mitologia cinese, l'universo era sorretto da un immenso gelso divino, il *Fusang*, attraverso il quale il Sole sorgeva ogni mattina.

Ma il gelso è soprattutto la casa del baco da seta (*Bombyx mori*), un bruco golosissimo che si nutre esclusivamente delle sue foglie. La leggenda racconta che l'imperatrice cinese Leizu, nel 2700 a.C., stava bevendo il tè all'ombra di un gelso quando un bozzolo cadde nella sua tazza bollente. Il calore sciolse la colla del bozzolo, rivelando un lungo filo lucente. Da quel piccolo incidente nacque la sericoltura: per millenni la



Disegno storico pubblicato nel libro scolastico americano ***The Child's World Third Reader***, stampato originariamente nel 1917 dalla *Johnson Publishing Company*. L'immagine illustra il celebre racconto mitologico cinese "The Goddess of the Silkworm" (La dea del baco da seta).

Cina mantenne il segreto della produzione della seta, e chiunque tentasse di contrabbandare semi di gelso o uova di baco fuori dal paese veniva punito con la morte.

Nel mondo greco e romano, il gelso era dedicato a Minerva, la dea della saggezza e dell'intelligenza. Veniva chiamato "l'albero più saggio" (*sapientissima arbor*) per via del suo comportamento botanico unico. Il gelso, infatti, non sopporta il freddo e non si lascia ingannare dalle prime giornate di sole tiepido a inizio primavera. Resta spoglio e apparentemente dormiente finché non è assolutamente sicuro che le gelate invernali siano finite. Solo allora, quasi da un giorno all'altro, fa esplodere le sue foglie e i suoi germogli. Per gli antichi, questa prudenza era l'emblema della saggezza: saper aspettare il momento giusto prima di agire.

Nel Medioevo, il segreto della seta arrivò finalmente in Europa, e il gelso divenne il re delle campagne italiane, specialmente in Pianura Padana, in Veneto e in Calabria. I contadini piantavano i gelsi (chiamati anche *moroni*) lungo i confini dei campi e i canali.

Intorno a questo albero nacque una vera e propria cultura: la raccolta delle foglie impegnava intere famiglie e i bachi venivano allevati persino dentro le case calde, su graticci di canne. Il gelso divenne il simbolo della prosperità e della previdenza: piantare un gelso significava garantire un guadagno sicuro e un futuro solido per i propri figli. Inoltre, i rami flessibili venivano usati per legare le viti, mentre il legno duro era perfetto per costruire botti e attrezzi resistenti.

Dalle lacrime rosse di Babilonia ai fili d'oro della seta cinese, fino ai filari verdi delle nostre campagne, il gelso ci insegna la pazienza della natura: sa aspettare il momento perfetto per fiorire, ma quando lo fa, regala all'uomo tessuti regali e frutti dolcissimi.

Il nocciolo, da caduceo a bacchetta del rabdomante

Il nocciolo (*Corylus avellana*) è un arbusto apparentemente semplice, ma che nasconde un'anima profondamente magica. Se oggi lo associamo soprattutto alla dolcezza delle creme spalmabili, per millenni è stato considerato il guardiano della saggezza, della profezia e della protezione. I suoi rami flessibili e i suoi frutti racchiusi in un guscio legnoso hanno

attraversato i miti di celti, greci e contadini di tutta Europa.

Nella mitologia greca e romana, il nocciolo era una pianta sacra legata alla comunicazione e alla riconciliazione. Si racconta che il dio Apollo avesse regalato un bastone di nocciolo a Ermes (il Mercurio latino), il messaggero degli dèi, per ringraziarlo di aver inventato la lira.

Un giorno, Ermes trovò due serpenti che litigavano furiosamente tra loro. Per separarli, tese il suo bastone di nocciolo tra i due contendenti: i serpenti smisero subito di combattere e si avvolsero pacificamente intorno al legno. Nacque così il caduceo, il celebre bastone alato simbolo di pace, equilibrio e guarigione che ancora oggi rappresenta la medicina e la farmacia. Da allora, nell'antica Roma, i rami di nocciolo divennero un simbolo di tregua e venivano portati dagli ambasciatori per evitare la guerra.

Per i popoli celti e irlandesi, il nocciolo era l'albero della conoscenza assoluta per eccellenza. Secondo una bellissima leggenda, vicino al fiume Boyne esisteva una sorgente sacra circondata da nove alberi di nocciolo magici. Questi alberi fiorivano e fruttificavano nello stesso momento: quando le nocciole mature cadevano nell'acqua della sorgente, venivano mangiate da un salmone che viveva lì. Il pesce, nutrendosi delle nocciole mistiche, assorbì tutta la conoscenza del mondo, diventando il "Salmone della Saggezza". Il mito racconta che chiunque fosse riuscito a catturare e mangiare quel salmone avrebbe ottenuto la conoscenza universale e il dono della profezia.

Il legno di nocciolo ha una caratteristica unica: è incredibilmente elastico, resistente e flessibile. Questa sua flessibilità lo ha reso lo strumento preferito di maghi, streghe e, soprattutto, cercatori d'oro e d'acqua: i rabdomanti. Per secoli, chi cercava sorgenti sotterranee o filoni di metallo prezioso camminava nei campi tenendo tra le mani un ramo di nocciolo tagliato a forma di "Y". Si credeva che il legno fosse così sensibile alle energie della terra da piegarsi da solo verso il basso quando si trovava sopra un corso d'acqua nascosto. Ma non finisce qui: nel folklore europeo si riteneva che un bastone di nocciolo potesse tenere lontani i serpenti velenosi, placare le tempeste e persino scacciare gli spiriti maligni se appeso alla porta di casa.

Nelle tradizioni contadine, la nocciola è da sempre un potente amuleto

di fertilità, protezione e fortuna, legato ai matrimoni e ai fidanzamenti. Il motivo è racchiuso nella sua stessa forma: il guscio duro protegge un cuore commestibile e nutriente, proprio come il grembo materno custodisce una nuova vita. In Germania e in Inghilterra, durante i banchetti di nozze, era usanza regalare ceste piene di nocciole alla sposa come augurio di avere molti figli e una vita prospera. Inoltre, le ragazze usavano le nocciole per piccoli giochi di divinazione amorosa: mettevano due nocciole vicino al fuoco, dando a ciascuna il nome di due innamorati; se le nocciole bruciavano insieme tranquillamente, l'amore sarebbe durato, ma se una saltava via scoppiettando, significava che la coppia si sarebbe lasciata.

Dal bastone di pace degli dèi romani alle bacchette magiche dei cercatori d'acqua, il nocciolo ci ricorda che la vera forza sta nella flessibilità e che le cose più preziose della vita, proprio come il gheriglio della nocciola, vanno cercate custodite dentro un guscio forte.

L'oro liquido, un dono dell'olivo

L'ulivo (*Olea europaea*) è il vero re del Mediterraneo, un albero immortale che può vivere per migliaia di anni sfidando la siccità e il tempo. Con i suoi tronchi contorti e scultorei, le foglie d'argento e i suoi frutti da



Questo pannello scolpito mostra un prezioso dettaglio intagliato in legno di noce risalente al 1469–1471, proveniente dagli antichi stalli del coro della Basilica di Sant'Ambrogio a Milano. L'opera è stata realizzata dagli intagliatori lombardi Lorenzo da Origgio, Giacomo da Torre e Giacomo del Maino. Oggi, i frammenti superstiti di questo specifico arredo sono catalogati e tutelati all'interno delle collezioni d'arte della Regione Lombardia

cui si estrae l'oro liquido — l'olio d'oliva —, questa pianta accompagna l'umanità fin dall'alba dei tempi. Più che un semplice albero, l'ulivo è il simbolo universale della pace, della sapienza e della rinascita.

La leggenda più famosa legata all'ulivo arriva dall'antica Grecia e racconta la nascita della città di Atene. Secondo il mito, il dio del mare Poseidone e la dea della sapienza Atena si stavano contendendo il controllo della neonata e splendida regione dell'Attica. Il re degli dèi, Zeus, decise che la città sarebbe stata assegnata a chi avesse fatto il regalo più utile per l'umanità.

Poseidone fece un passo avanti, colpì la roccia dell'Acropoli con il suo tridente e fece nascere un cavallo potente e bellicoso (o, secondo altre versioni, una sorgente d'acqua salata), simbolo di forza e di guerra. Atena, invece, piantò un piccolo seme nella terra: in pochi istanti crebbe un albero dalle foglie argentee, capace di dare frutti nutrienti e un olio perfetto per cucinare, curare le ferite e illuminare la notte. Era il primo albero di ulivo. Gli dèi e il popolo decretarono la vittoria di Atena: la pace e il progresso portati dall'ulivo erano infinitamente più preziosi della forza della guerra. La città prese il nome di Atene e l'ulivo divenne sacro.

Nelle religioni abramitiche, l'ulivo è il simbolo della riconciliazione tra Dio e l'umanità dopo la distruzione. Nel libro della Genesi, durante il Diluvio Universale, Noè si trova bloccato sull'arca mentre il mondo intero è sommerso dalle acque.

Per capire se il livello del mare stia calando, Noè decide di liberare una colomba. La prima volta l'uccello torna indietro senza aver trovato terra. Ma la seconda volta, la colomba ritorna al tramonto stringendo nel becco un ramoscello d'ulivo verde. Quel piccolo rametto era la prova che la terraferma stava riemergendo e che la vita stava ricominciando. Da quel momento, l'ulivo e la colomba sono diventati il simbolo della pace ritrovata, della speranza e della fine delle sofferenze.

Nonostante l'ulivo sia il simbolo della pace, i miti antichi lo legano anche a prove di forza straordinarie, proprio perché il suo legno è incredibilmente duro, compatto e quasi indistruttibile.

La leggenda racconta che l'eroe Ercole, celebre per le sue dodici fatiche, abbia fabbricato la sua leggendaria e pesantissima clava intagliando

proprio il tronco di un ulivo selvatico. Dopo aver sconfitto il terribile Leone di Nemea, Ercole conficca la sua clava di legno nel terreno sul monte Olimpo. Il legno era così pieno di energia vitale che, invece di marcire, mette radici nella terra e ricominciò a germogliare, trasformandosi in un albero maestoso. È proprio da questo ulivo sacro che, secoli dopo, vennero tagliati i ramoscelli per incoronare i vincitori delle prime Olimpiadi della storia.

Nelle tradizioni rurali e religiose del Mediterraneo, l'olio d'oliva ha sempre avuto un valore magico e curativo ben superiore a quello di un semplice alimento. Veniva chiamato "oro liquido" perché considerata una sostanza benedetta dal sole.

I re, i sacerdoti e gli imperatori venivano consacrati attraverso il rito dell'unzione con l'olio d'oliva, che simboleggiava la trasmissione della sapienza divina e della regalità. Nelle campagne italiane e greche, inoltre, l'olio d'oliva era il rimedio universale contro il malocchio e le energie negative.

Con le sue radici che spaccano la roccia e le sue foglie che brillano al vento come argento, l'ulivo ci insegna che la vera forza sta nel saper resistere al tempo, nutrendo il mondo con frutti di pace e di luce.



Asclepio seduto con il bastone nodoso di olivo. Musei Vaticani (Braccio Nuovo), Roma



Ermes con il Caduceo d'Olivo



Claude Monet, Ulivi a Bordighera, 1884



Vincent van Gogh, Ulivi, 1889, olio su tela, cm 72 x 92, The MET, New York



Mosaico romano, *La raccolta delle olive*



Pittura vascolare, Poseidone, Athena e l'ulivo

Il profumo del rosmarino

Il rosmarino (*Salvia rosmarinus*) è una delle piante più amate del Mediterraneo. Il suo nome profuma di mare: deriva infatti dalle parole latine *ros* (rugiada) e *maris* (del mare), perché cresce spontaneamente sulle coste, bagnato dagli spruzzi delle onde. Se oggi lo consideriamo soprattutto un ingrediente fondamentale per i nostri arrosti e le patate al forno, per millenni è stato una pianta magica, legata alla memoria, all'amore eterno e alla protezione contro i cattivi spiriti.

La leggenda è associata più propriamente al nome "rosmarino" derivante o da "rosa di mare" o dalla citata "rugiada di mare", in quanto la pianta cresce anche in habitat sabbiosi nei pressi del mare. La vicenda è legata all'amore tra Nettuno e Anfitrite. Nettuno si innamorò della bellissima Anfitrite dagli occhi azzurri, vedendola danzare con le sorelle presso l'isola di Nasso. La Nereide non desiderava sposarsi, perciò si rifugiò ai confini del mondo presso Atlante. Il dio dalla chioma azzurra inviò un Delfino e l'animale riuscì a convincere la figlia di Nereo a tornare e sposare il dio del mare. Per ricompensa il Delfino divenne una costellazione. Ma i timori di Anfitrite, riguardo i tradimenti del marito, si verificarono puntualmente. All'ennesimo tradimento, la Nereide furibonda fuggì sulla terra, il dio del mare, disperato, affiorò dai flutti cercandola sulla terraferma. Dalle sue lacrime cadute nacque il rosmarino, che fiorì quando si ricongiunse con la moglie, che lo perdonò.

Nelle leggende cristiane e medievali, il rosmarino cambia colore per un motivo sacro. Si racconta che originariamente l'arbusto avesse solo piccoli fiori bianchi e privi di profumo.

Durante la celebre fuga in Egitto per scappare dai soldati di Erode, la Vergine Maria si fermò a riposare vicino a un cespuglio di rosmarino. Stanca del viaggio, stese il suo mantello azzurro sopra i rami della pianta e vi appoggiò sopra il piccolo Gesù. Da quel giorno, per ringraziare la Sacra Famiglia dell'onore ricevuto, il rosmarino ricevette in dono il suo profumo balsamico e i suoi fiori cambiarono colore, diventando dell'azzurro intenso del mantello della Madonna.

Gli antichi greci e romani avevano notato una cosa curiosa: il profumo del rosmarino è così forte e pungente da stimolare immediatamente la

mente. Per questo motivo divenne il simbolo della memoria e del ricordo. Gli studenti dell'antica Grecia, durante gli esami più difficili, usavano intrecciare ramoscelli di rosmarino tra i capelli per stimolare la concentrazione e non dimenticare le nozioni studiate. Questa idea del "ricordo" si è trasformata col tempo nel simbolo della fedeltà eterna. Nei matrimoni medievali e rinascimentali, gli sposi tenevano in mano un rametto di rosmarino, e gli invitati lo ricevevano in dono come promessa che quel giorno felice non sarebbe mai stato dimenticato. Perfino Shakespeare lo ricorda nell'Amleto, quando Ofelia dice: *"Ecco del rosmarino, questo è per il ricordo"*.

Nel XIV secolo, il rosmarino divenne il protagonista del primo profumo a base alcolica della storia europea, legato a una leggenda incredibile: l'Acqua della Regina d'Ungheria.

Si racconta che la regina Elisabetta d'Ungheria, ormai settantenne, fosse gravemente malata di gotta e ridotta sulla sedia a rotelle. Un eremita (o un alchimista) le regalò un distillato magico a base di rosmarino, lavanda e menta. La regina iniziò a bere la pozione e a usarla per massaggiare il corpo: non solo guarì miracolosamente dai suoi dolori, ma ringiovanì a tal punto nell'aspetto che il re di Polonia, un uomo giovanissimo, se ne innamorò follemente e le chiese la mano. Da allora, per secoli, l'acqua di rosmarino è stata considerata un elisir di eterna giovinezza.

Nelle superstizioni contadine, il rosmarino era uno scudo potentissimo contro le forze del male. Avendo rami resistenti e un profumo che "pulisce l'aria", si credeva che potesse purificare anche gli ambienti dalle energie negative. I contadini usavano bruciare rami di rosmarino come se fosse incenso per disinfettare le stanze dei malati e scacciare i parassiti. Inoltre, mettere un rametto di rosmarino sotto il cuscino era il rimedio più diffuso per tenere lontani gli incubi, i brutti sogni e le streghe notturne. Si credeva anche che piantare un cespuglio di rosmarino vicino all'ingresso di casa impedisse ai malintenzionati e alle persone invidiose di superare la porta.





Gli autori



Elena Azzini

e-mail: elena.azzini@crea.gov.it

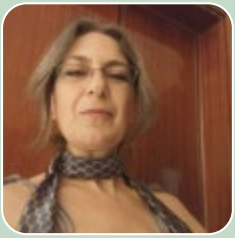
Inquadrata nel profilo professionale di Prima Ricercatrice presso il Centro Alimenti e Nutrizione del CREA, le linee di ricerca comprendono lo studio del rapporto tra qualità alimentare, stato di nutrizione e benessere. Le aree di competenza comprendono stato di nutrizione biochimico, studi sulle cinetiche di assorbimento, metabolismo e bio-accessibilità dei fitochimici che possono agire come antiossidanti nell'uomo. L'attività include l'identificazione e la valutazione del contenuto di sostanze fitochimiche negli alimenti per studiare l'impatto dei diversi fattori sulla qualità dei prodotti alimentari, sinonimo di qualità nutrizionale della dieta e dell'uso funzionale e "nutraceutico" di molti elementi della biodiversità alimentare mediterranea.



Tatiana Castellotti

e-mail: tatiana.castellotti@crea.gov.it

Ricercatrice presso il Centro di Ricerca Politiche e Bioeconomia del CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria). I suoi principali ambiti di ricerca riguardano le filiere agro-alimentari, lo sviluppo rurale, la politica agricola comune, il commercio estero dei prodotti agro-alimentari e l'industria alimentare e delle bevande.



Luciana De Rose

e-mail: luciana.derose@unical.it

È una storica dell'antichità, presidente della sezione Cosenza di Italia Nostra, lavora presso il Sistema Museale Universitario dell'Unical, ha all'attivo numerose pubblicazioni scientifiche.



Christian Fadda

e-mail: c.fadda@giasspa.it

Direttore Commerciale & Marketing con oltre 20 anni di esperienza in diversi settori merceologici nel largo consumo e nella GDO, maturata in aziende strutturate e in contesti in fase di lancio o rilancio sul mercato. Specializzato nello sviluppo del business, nella definizione delle strategie commerciali e marketing, e nel posizionamento di brand su mercati nazionali e internazionali. Forte attitudine alla guida di team cross-funzionali, con comprovata capacità di coordinare reti vendita, strutture marketing e progetti complessi orientati al risultato. Leadership solida, approccio strategico e visione integrata del business. Completa il profilo una significativa esperienza in ambito distributivo nella GDO del gruppo Rinascente ed una spiccata propensione alla gestione del cambiamento, allo sviluppo delle persone e all'approccio strategico dei mercati di riferimento.



Gabriella Lo Feudo

e-mail: gabriella.lofeudo@crea.gov.it

Biologa, è stata dal 1987 al 2013 responsabile della sede e del laboratorio della Calabria dell'Istituto Nazionale per le Conserve Alimentari. Nel 2013, per soppressione di Ente a seguito di legge dello Stato, è transitata nei ruoli del CREA, Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA), dove si è occupata di divulgazione scientifica. Molteplici sono le linee di attività a cui si è dedicata e si dedica tutt'ora. Si occupa di qualità dell'olio e di come comunicarla al consumatore attraverso l'etichettatura per compiere acquisti consapevoli. Ha curato prodotti editoriali anche in forma ludica rivolti a diversi target per diffondere la cultura dell'olio evo ma anche di altre filiere tipiche, di cui l'Italia è leader. È in quiescenza da dicembre 2024.



Saverio Molinaro

e-mail: czic83000t@istruzione.it

Saverio Molinaro è dirigente scolastico dal 2021. Laureato con lode in Fisica all'Università della Calabria, ha svolto attività di ricerca nell'ambito della fisica delle superfici, anche presso l'Università di Friburgo, in Svizzera, ed è coautore di pubblicazioni su riviste scientifiche internazionali. Dopo un'esperienza professionale in STMicroelectronics, ha insegnato matematica, fisica e informatica nelle scuole secondarie di secondo grado. Nel suo percorso ha affiancato all'insegnamento la formazione di docenti e studenti, assumendo incarichi di coordinamento e dedicandosi all'innovazione didattica e digitale.



Massimiliano Pellegrino

e-mail: massimiliano.pellegrino@crea.gov.it

Nato a Cosenza, il 19/04/1970. Qualifica di Collaboratore Tecnico VI livello CREA – OFA sede di Rende (CS), Capo Panel.



Milena Petriccione

e-mail: milena.petriccione@crea.gov.it

Laureata in Biologia presso la Seconda Università degli Studi di Napoli, ha conseguito il Dottorato di ricerca in "Risorse e Ambiente". Dal 2015 è ricercatrice presso il CREA – Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA), Dal 2015 è ricercatrice presso il CREA – Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA), dove attualmente ricopre il ruolo di Direttore. La sua attività di ricerca integra fisiologia vegetale, biologia molecolare e tecnologie innovative applicate alla conservazione e alla valorizzazione dei prodotti frutticoli. Ha partecipato a numerosi progetti di ricerca nazionali e internazionali, contribuendo allo sviluppo di metodologie innovative per lo studio della qualità e della conservazione dei prodotti agroalimentari. I suoi principali interessi scientifici riguardano la qualità, la conservazione e la valorizzazione delle produzioni frutticole. È autrice di numerose pubblicazioni scientifiche su riviste nazionali e internazionali. Svolge inoltre attività di divulgazione scientifica, promuovendo il trasferimento delle conoscenze dalla ricerca al territorio e favorendo il dialogo tra ricerca, innovazione e mondo produttivo.



Emilia Reda

e-mail: emilia.reda@crea.gov.it

Tecnologo presso il Centro di Ricerca CREA Politiche e Bioeconomia (CREA-PB) dal 2009. Contributo alle attività dei gruppi di lavoro Masaf-Regioni-Rete Rurale Nazionale e supporto tecnologico e scientifico alle amministrazioni regionali e nazionali in materia di politiche di sviluppo rurale per i vari cicli di programmazione. Attività di coordinamento dei prodotti editoriali e componente del Comitato Scientifico del Progetto "Oleario. Dove l'Italia lascia un segno" realizzato nell'ambito del programma europeo Rete Rurale Nazionale 2014-2022.



Elvira Romano

e-mail: elvira.romano@crea.gov.it

Ricercatore presso il Centro di Ricerca CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA). Laureata in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche presso l'Unical nel 2006, ha conseguito nel 2011 il Dottorato di Ricerca in "Materiali organici di interesse farmaceutico" (XXIV ciclo– Unical). Svolge attività di ricerca incentrata principalmente sulla determinazione dei metaboliti secondari presenti in diverse matrici olearie nonché sul recupero e valorizzazione di composti bioattivi presenti nei prodotti secondari della filiera olivicolo-olearia. È referente della Comunicazione del Centro, supporto all'attività di redattrice di Centro e componente del network per il trasferimento tecnologico. È assaggiatore di olio di oliva, socio corrispondente dell'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, socio della Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana. Da dicembre 2024 è responsabile scientifico per il CREA-OFA sede di Rende del progetto Ulidid (II°-III° annualità).



Rocco Francesco Stranieri

e-mail: roccofrancesco.stranieri@icmarcellinara.edu.it

Docente di musica presso l'istituto "G. Maraziti" di Settingiano (CZ). Da oltre 15 anni ricopro con dedizione il ruolo di Referente per le uscite didattiche e i viaggi d'istruzione, curando la pianificazione logistica, l'organizzazione formativa e la gestione delle attività esperenziali per gli studenti.



Nicolina Timpanaro

e-mail: nicolina.timpanaro@crea.gov.it

Laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Catania ha conseguito l'abilitazione all'esercizio della libera professione di tecnologo alimentare. Dal 2015 è ricercatrice presso il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria – Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA) di Acireale. Svolge attività di ricerca mirata alla caratterizzazione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari attraverso un approccio combinato di analisi sensoriale ed analisi chimica strumentale. Inoltre, svolge attività di ricerca sulla qualità dei prodotti agroalimentari e sulla valorizzazione degli scarti dell'industria agroalimentare. Ha partecipato a numerosi progetti nazionali volti alla valorizzazione dei prodotti agroalimentari ed alla tracciabilità digitale delle produzioni. È autrice di diverse pubblicazioni, molte su riviste internazionali.



Milena Verrascina

e-mail: milena.verrascina@crea.gov.it

Dal 2000 lavora al CREA (Centro Politiche e bioeconomia) occupandosi di tematiche inerenti lo sviluppo delle aree rurali. I campi di approfondimento professionali riguardano l'analisi delle dinamiche economiche e sociali e l'impatto delle politiche di sviluppo rurale sul territorio. Ha maturato competenze nel campo degli strumenti comunitari in favore delle aree rurali occupandosi di programmi nazionali e comunitari, di strumenti di progettazione integrata territoriale e settoriale; in questi ambiti ha individuato e analizzato esperienze e approcci innovativi e lavorato alla definizione di strumenti e metodi di divulgazione e di comunicazione volti a diffondere risultati della ricerca, verso diversi target di utenti (istituzioni, operatori rurali, studenti, cittadini).



Francesco Zaffina

e-mail: francesco.zaffina@crea.gov.it

Laurea in scienze forestali indirizzo: gestione dell'ambiente e conservazione del suolo, orientamento difesa del suolo, conseguita il 25/03/2003 c/o Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria Facoltà di Agraria. Abilitazione alla professione di Dottore Agronomo e Forestale. Dal 01/08/2001 al 26/04/2009 collaboratore Tecnico enti di ricerca (C.ter VI livello), per il C.R.A Istituto Sperimentale Studio e Difesa del suolo, in servizio presso la sezione operativa periferica di tecnologia del suolo in Catanzaro Lido, successivamente assorbita nel il Centro di Ricerca CRA Agrobiologia e pedologia (CRA-ABP). Dal 26/04/2009 ad oggi, Collaboratore Tecnico (IV liv.) presso il Centro di Ricerca CREA-Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura di Rende (CS).

ISBN 9788831276368