

RELAZIONE DELL'ASSEMBLEA ANNUALE DEI SOCI APAB SABATO 24 NOVEMBRE 2018

Il 24 novembre scorso si è svolto presso l'associazione APAB il tradizionale incontro di fine novembre. Durante tale incontro dedicato alla consegna degli attestati dei mieli premiati al concorso dei mieli bresciani intitolato a Beniamino Boni e Ettore Masneri" indetto da APAB (Associazione Per l'Apicoltura Brescia) in collaborazione con AAL (Associazione Apicoltori Lombardi) vi è stato un convegno riguardante il polline dal titolo:

“LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEL POLLINE”

Il relatore, l'apicoltore professionista Aldo Metalori ha presentato la sua realtà aziendale dagli inizi fino ad oggi. Il tutto ha avuto inizio nel lontano 1977 con l'acquisto di poche arnie che grazie alla passione hanno spinto Metalori ad incrementare gli alveari fino ad arrivare negli anni Novanta a fare dell'apicoltura un'attività primaria diventando un apicoltore a tempo pieno. Successivamente ha provveduto alla conversione dell'azienda adottando la filiera della produzione biologica.

STORIA DEL “PIGLIA-POLLINE”

L'idea di raccolta del polline si materializzò negli anni 2000 quando per vari motivi posizionava sulle arnie dei cassettoni con utilizzo di un griglia “piglia-polline” con pochi fori rispetto alle tradizionali, risultando ottimale per la raccolta.

Nell'inverno del 2003, quando le api se ne stavano a riposo negli alveari, iniziò a “ronzargli” in testa l'idea di mettere a punto un modo per ottimizzare la raccolta del polline. Dopo varie sperimentazioni, il 2005 vide la nascita della “trappola raccogli polline Metalori” che può permettere la raccolta di importanti quantità di polline per arnia.

La riuscita è stata tale, che oggi viene commercializzata con successo in tutta Italia e lo stesso apicoltore partecipa come relatore in svariati convegni dando indicazioni preziose sull'attività di raccolta del polline.

Nel 2007, facendo un'ulteriore tappa, ha deciso di fare della produzione di polline l'attività primaria della sua azienda, che nel frattempo si è allargata ed ha aumentato sia il numero di arnie che gli operatori.

Passo dopo passo ed in base alle esigenze aziendali Aldo Metalori ha acquistato la prima macchina italiana per deumidificare ed essiccare il polline a freddo, diventando così un importante riferimento a livello nazionale assumendo importanza come centro di lavorazione polline.

IL POLLINE

Il polline è un organismo vivente che contiene tutto ciò che è necessario alla vita. Racchiude tutti gli aminoacidi essenziali e fornisce l'apporto proteico fondamentale allo sviluppo dell'organismo dell'ape. Le api raccolgono il polline, cellula fecondante della pianta, passando di fiore in fiore.

L'azienda, grazie alle “trappole pigliapolline Metalori” raccoglie parte del polline portato nell'arnia, lo pulisce e se necessario lo deumidifica a freddo togliendo l'acqua in eccesso in modo da poterlo conservare meglio e in modo più sicuro anche “congelandolo”.

Il polline fresco mantiene tutte le sue proprietà ed è un alimento completo tanto che basta alla sopravvivenza dell'organismo. È un elemento energizzante a tutti gli effetti, grazie al suo contenuto di aminoacidi naturali (contiene ben 20 dei 22 esistenti) e di omega 3 e omega 6, acidi grassi prevalentemente insaturi.

Risulta essere altresì ricco di quasi tutte le vitamine necessarie per il nostro organismo: vit. A, C, B1, B2, B3, B5, B6, B7 (biotina), B9 (acido folico), B12. Infine, contiene anche minerali, oligoelementi come calcio, zinco, ferro, magnesio, fosforo, selenio; acqua ed enzimi.

Il relatore ha spiegato come non debba essere trascurata la scelta della postazione. Questa gioca un ruolo fondamentale nella qualità e quantità di polline raccolto.

Oltre alla qualità della postazione è anche fondamentale la quantità delle postazioni. Inoltre, potrebbe essere preferibile scegliere di disporre le postazioni su monoculture e su fioriture abbondanti e prolungate, così da

poter raccogliere polline monoflorea e poi decidere se vendere le partite separatamente o se mescolarle in base alle esigenze del consumatore/acquirente.

TECNICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Metalori durante la sua presentazione ha indicato come sia possibile conservare e proporre il polline una volta raccolto al consumatore.

Innanzitutto, dobbiamo partire dal presupposto che il polline è ricco di acqua (20-30%) e per tale motivo rappresenta un fertile terreno per lo sviluppo di lieviti e muffe. Per garantire un elevato standard di sicurezza alimentare ed una buona conservabilità, quindi, è bene che il polline venga raccolto giornalmente o, se l'umidità ambientale è contenuta, al massimo ogni tre giorni. In caso contrario, lieviti e muffe avrebbero gioco facile nella fermentazione degli zuccheri e nella degradazione delle altre molecole.

È poi da scartare tutto il polline esposto ad acquazzoni o temporali, in cui la percentuale di umidità sale oltre la soglia di rischio.

Una volta raccolto all'interno di appositi contenitori per alimenti, il polline va pulito accuratamente e velocemente dalle impurità (pezzi di api, insetti vari, covata calcificata, etc.).

A questo punto il polline va posto all'interno di frigoriferi portatili e condotto velocemente in laboratorio per ultimare le fasi di pulitura. Le operazioni di vaglio devono essere svolte in un laboratorio idoneo dove temperatura ed umidità ambientale non permettono lo scongelamento totale del prodotto.

Terminata la fase di pulitura, il polline può essere inserito in freezer, a -18°C, all'interno di vasetti di vetro o di buste di plastica per alimenti in modo da scongiurare la crescita di qualsiasi forma di vita infestante. Due giorni a questa temperatura e persino le uova di *Galleria mellonella* verranno disattivate.

Dopo lo scongelamento, il polline va usato entro pochissime ore (al massimo 2) prima che degradi velocemente.

Un altro modo per conservare il polline è quello di essiccarlo mediante fornetti ventilati per rimuovere gran parte dell'umidità. Questo processo, se condotto a temperature intorno ai 40°C, porta ad una sostanziale perdita dei principi nutritivi e dei composti volatili. Se, al contrario, la temperatura è mantenuta sotto i 40 °C, la perdita di vitamine è al massimo del 30%. Quest'ultimo è comunque un valore accettabile, considerando l'aumento dello shelf-life del prodotto (<< data di scadenza >>).

Recentemente ha preso piede il metodo di conservazione combinato nel quale si utilizzando le due tecniche di deumidificazione e congelamento. La prima utilizza fornetti termoventilati a temperature blande di 30-35°C per eliminare una quota dell'acqua preservando, in buona parte, il prodotto. La seconda, successivamente, è messa in atto per aumentare la conservabilità, ovvero la vita media, del prodotto.

ETICHETTATURA DEL POLLINE

Oltre alla raccolta, alla preparazione e alla conservazione il sig Metalori ha anche esposto l'argomento inerente l'etichettatura del polline finora prodotto. L'etichette si riportano comunque le indicazioni minime che un'etichetta deve avere, sia essa applicata sul prodotto congelato che sul prodotto essiccato/disidratato. Tali indicazioni minime sono quelle che tutti gli alimenti devono avere ovvero:

1. Denominazione di vendita (Polline);
2. Quantità netta o nominale (ex : 250 g);
3. Termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro fine ottobre 2018);
4. Nome o ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore;
5. Sede dello stabilimento di confezionamento (se diverso da quello precedentemente indicato);
6. Il paese o i paesi di origine;
7. Lotto

L'etichetta nutrizionale non è obbligatoria ma permette di mettere in evidenza la composizione e gli elementi di maggior pregio. Nel caso delle vitamine, si possono indicare solo quelle che sono presenti in quantità superiore al 15% della RDA.

LE PROPRIETÀ DEL POLLINE

Metalori, poi ha introdotto il discorso legato alle proprietà che sembra avere il polline. Queste sono attribuibili alla presenza dei fenoli, gli antiossidanti per eccellenza, che hanno la capacità di rallentare la formazione dei radicali liberi, responsabili di reazioni dannose per il nostro organismo. Sembra, tuttavia, che le caratteristiche antiossidanti siano specie-specifiche ovvero legate solo a determinati tipi di polline.

Il polline, per la sua ricchezza in fitosteroli, sembrerebbe anche in grado di ridurre l'assorbimento del colesterolo e di promuovere un'azione sia antiaterogeniche (ostacolerebbe la formazione delle placche tipiche dell'aterosclerosi) che anticarcinogene (prostata, seno e colon-retto).

Tra le sostanze più interessanti presenti nel polline va segnalata la quercitina, un flavonoide dalle numerose proprietà benefiche, in particolare quelle antiprostatiche.

Il polline, inoltre, sembra avere altri effetti benefici sui soggetti anemici e sui soggetti osteoporotici. In questi ultimi il polline solubilizzato in acqua ha mostrato la capacità di rallentare significativamente il processo di riduzione della massa ossea nei ratti.

Ancora, le sue proprietà benefiche si espletano anche in pazienti affetti da ulcere gastriche, da ulcere duodenali e da gastrite cronica.

Nell'ultima parte del suo discorso, il relatore ha affrontato le metodiche di produzione del propoli, altro prezioso prodotto dell'alveare.

Al termine del suo intervento Metalori ha risposto alle numerose domande dei presenti e successivamente si è proceduto alla premiazione del concorso dei mieli del concorso indetto come ogni anno dall'Associazione e sostenuto dall'Apicoltura Boni di Bedizzole.