

## IL MIELE DA OSCAR DI APICOLTURA LUCA FINOCCHIO DI TORNARECCIO

2 Febbraio 2022



TORNARECCIO - “Come si fa a fare un miele ottimo? Io faccio l’esempio di Tornareccio, che è il paese dei mosaici, oltre che del miele. Nei mosaici si assemblano tanti piccoli tasselli. Nel miele i tasselli sono costituiti da tanti piccoli accorgimenti, che poi portano a un ottimo prodotto: passione, amore per questo lavoro, ma anche tanta esperienza, tramandata da generazioni”.

**Luca Finocchio**, titolare della pluripremiata Apicoltura Luca Finocchio di Tornareccio (Chieti), racconta a *Virtù Quotidiane* la bella storia di un lavoro fatto principalmente di dedizione e amore. Erano gli anni Settanta quando viene fondata l’azienda: **Aquilino Finocchio**, padre di Luca, riprese l’attività imprenditoriale del nonno e iniziò a muovere i primi passi nell’apicoltura con 35 alveari. Di alveari oggi l’azienda ne ha circa 1.300 ed è un punto di riferimento per il settore.

I macchinari per la lavorazione del miele sono all'avanguardia e rappresentano un autentico fiore all'occhiello dello stabilimento, che è stato rinnovato nel 2013.

“Frequentavo ancora la scuola quando ho iniziato a muovere i primi passi in questa attività: aiutavo mio padre, soprattutto nel periodo estivo. Dai 35 alveari di partenza, oggi ne abbiamo circa 1.300 che spostiamo in varie regioni d'Italia, nel Centro-Sud”, racconta Luca. “Produciamo circa 15 tipi di miele diversi, la gran parte in Abruzzo. Spostiamo i nostri alveari in regioni dove ci sono qualità che qui non sono presenti”.

La sede è a Tornareccio, la capitale abruzzese del miele. Nella regione, l'azienda produce varietà come il miele di acacia, la melata di bosco, il millefiori montagne d'Abruzzo, il miele di sulla.

“Ci spostiamo in Puglia, ad esempio, per il ciliegio e il miele di clementine (che produciamo anche in Basilicata), o nel Lazio per il miele di eucalipto e di castagno, ma anche nelle Marche”, aggiunge. “Il miele più richiesto è quello di acacia, che resta liquido per la sua composizione, caratteristica comune a quello di castagno e alla melata. Quando si fa la smielatura, il miele è sempre liquido; la successiva cristallizzazione avviene a seconda dei due zuccheri principali presenti: il glucosio e il fruttosio. I mieli composti da una percentuale maggiore di fruttosio, restano liquidi. La sulla somiglia molto all'acacia, il miele di castagno invece è robusto, ha un retrogusto amaro. C'è davvero ampia scelta”.

Oltre al miele, l'azienda di Tornareccio propone un'ampia gamma di prodotti, dalla cosmetica alle caramelle. “Il miele è un prodotto alimentare, non una medicina, ma aiuta in tante cose. È ottimo per il mal di gola e la tosse. Tra i prodotti che produciamo ce il Balsamiel, con miele, propoli e olii essenziali, utilissimo anche quando si abbassa la voce”.

L'azienda di Luca Finocchio esporta i suoi prodotti in Italia e all'estero, dal Giappone agli Stati Uniti, dal Canada all'Europa. Davvero numerosi e prestigiosi i riconoscimenti conquistati negli anni: premi regionali, nazionali e internazionali.

La lista è molto lunga ed è impossibile nominarli tutti. Facendo riferimento al 2021, al concorso London Honey Award il miele dell'azienda abruzzese è stato premiato con una medaglia di platino per la qualità Arancio, due medaglie d'oro per il Coriandolo e il Millefiori delle Montagne d'Abruzzo e una medaglia d'argento per il Ciliegio. Sempre nel 2021, al Tre Gocce d'Oro - Grandi Mieli d'Italia ha ricevuto due Gocce per il Millefiori d'Abruzzo (eletto anche il Miglior Millefiori d'Abruzzo), una Goccia per il miele di Coriandolo e una Goccia per il miele di Ciliegio. Secondo posto conquistato con il miele di Coriandolo al concorso L'Ape d'Oro di Lazise.

Tra i riconoscimenti ottenuti nel 2020, spiccano la medaglia d'argento conquistata all'Oscar internazionale del cibo "Sofi Award" di New York con il miele di Acacia e il titolo di "ambasciatore internazionale" ricevuto a Palazzo Madama (Apicoltura Luca Finocchio è tra i cento ambasciatori nazionali dell'anno che rappresentano il meglio del Made in Italy).

"I ricordi più belli risalgono al 2016. In quell'anno sono stato premiato a Montecitorio tra le cento eccellenze italiane. Accanto a me c'erano personaggi come Andrea Bocelli e Carlo Conti ed è stato davvero molto emozionante rappresentare tutta l'apicoltura", sottolinea. "Tra i riconoscimenti che sono arrivati quell'anno ci sono, poi, quelli legati a due importantissimi concorsi nazionali: il 'Roberto Franci' di Montalcino, dove abbiamo ottenuto il primo posto assoluto con il miele di arancio e altri attestati di qualità, e il Tre Gocce d'Oro - Grandi Mieli d'Italia".

Al concorso Tre Gocce d'Oro l'azienda conquista ben sette premi, tra cui le tre Gocce per il miele di coriandolo, considerato il miele rivelazione dell'anno. Nel lungo elenco del 2016 figurano anche due Oscar al concorso internazionale Sofi Awards di New York: l'Oscar d'oro al Cioccomiel e quello d'argento al miele di sulla.

"Questi riconoscimenti sono solo un punto di partenza. Sappiamo che la gente, quando compra il nostro miele, si aspetta qualcosa di particolare. E noi ci mettiamo sempre tutto l'impegno e tutta la passione che abbiamo. Comprando un barattolo di miele, poi, si aiutano le api e, dunque, l'ambiente".

Nell'azienda lavorano di media sei persone, che arrivano a nove nel periodo estivo, in cui si lavora di più. Ad affiancare Luca Finocchio ci sono sua moglie **Anna**, sua figlia **Fabiana**, che si occupa della commercializzazione, e suo genero **Luca**. Un'altra coinvolgente attività portata avanti dalla famiglia Finocchio, con il supporto di **Lisa**, altra figlia di Luca, laureata in Scienze della Formazione Primaria, è la fattoria didattica: "Un affascinante percorso alla scoperta delle proprietà del miele e della sua semplice filiera tramite un incontro sensoriale ed emotivo con la natura, arricchito con il racconto della storia dell'azienda. Abbiamo sposato il progetto Fattorie didattiche d'Abruzzo. Purtroppo, a causa della pandemia, il progetto ha subito uno stop".

Un nome, quello di Apicoltura Luca Finocchio, portato con orgoglio e che rappresenta a pieno la qualità abruzzese e italiana del miele.