# **Progetto MEDIBEES**Caratterizzazione genetica delle sottospecie di *Apis mellifera* nell’area mediterranea e valorizzazione del miele

## Obiettivo ultimo del progetto

## L'obiettivo principale del progetto MEDIBEES è quello di valorizzare le sottospecie di api mellifere locali, i loro prodotti e sottoprodotti. Per fare ciò, il consorzio sta lavorando per: a) svelare il background genetico delle sottospecie di api mediterranee, b) descrivere e comprendere il loro adattamento alle condizioni ambientali mediterranee e c) identificare la loro resilienza ai cambiamenti climatici.

La conoscenza genetica generata dovrebbe promuovere futuri programmi di allevamento genetico locale per aumentare la resilienza ai cambiamenti climatici, per prevedere la capacità dell'apicoltore di affrontare le sfide climatiche e la produzione di api regine "certificate" di alto valore. Tra gli obiettivi del progetto rientra anche un’attività analitica (analisi chimiche, polliniche e genetiche) di valutazione dei mieli prodotti in diversi areali e dalle due sottospecie più diffuse in Italia (Apis mellifera ligustica e Apis mellifera sicula) alla fine di una migliore conoscenza del prodotto in generale e per sviluppare una tecnica in grado di identificarne la sottospecie che ha contribuito a produrlo (metabarcoding). Si intende con ciò valorizzare e promuovere il consumo del miele locale, con un’ottica rivolta anche a promuovere il benessere degli utilizzatori di un prodotto garantito e genuino.

## Disegno del piano di campionamento

Puoi contribuire a questo progetto fornendo 1,5 kg di miele (o 500 g se rinunci alle analisi sensoriali) tra quello più rappresentativo delle tue produzioni. Sui campioni raccolti si eseguiranno le analisi chimiche (compreso i componenti antiossidanti), melissopalinologiche, genetiche (metabarcoding) e sensoriali. Purtroppo, non abbiamo fondi sufficienti per l’acquisto del miele, come controparte riceverai risultati dell'analisi. I risultati delle analisi richiederanno un po’ di tempo perché alcune procedure devono essere messe a punto. Il tuo prodotto verrà anche utilizzato in eventi pubblici per promuovere il miele.

## Dettagli per il campionamento

Devono essere soddisfatti i seguenti criteri:

1. La produzione deve provenire preferibilmente da arnie STANZIALI o essere certi della zona di produzione del miele.

2. Il miele raccolto per l'analisi deve essere della stessa partita, ben omogeneizzato FRESCO, NON PASTORIZZATO e comunque non riscaldato a temperature superiori ai 45 °C.

3. Metti il ​​miele (1,5 kg o 500 g (solo analisi chimiche)) in un contenitore appropriato, sicuro per la spedizione.

4. Compila i moduli (questionario di campionamento e modulo di consenso), stampali e uniscili al campione di miele.

5. Conserva il campione di miele in un luogo fresco in attesa delle istruzioni per la spedizione.