

MIELI DI ALTA MONTAGNA ALPINA



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.
www.fondazione Slow Food.it

Etichetta narrante: Miele di millefiori di alta montagna alpina

L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera.

Il prodotto

È il frutto del nettare raccolto e processato dalle api da una ricca varietà di fiori presenti sull'arco alpino: i principali sono rododendro, campanula, lupinella, trifoglio, lampone, timo serpillio. Caratterizzato da una cristallizzazione lenta e irregolare, il miele di millefiori di alta montagna alpina ha un colore che può variare da giallo paglierino ad ambra scuro. L'odore e il sapore sono normalmente delicati e freschi, ma possono avere sfumature.

Il territorio

Soltanto il nettare bottinato al di sopra dei 1400 metri può dare origine al miele di millefiori di alta montagna alpina Presidio Slow Food. Le condizioni climatiche, spesso rigide, condizionano le fioriture e compromettono la raccolta del miele, che non consente produzioni regolari da un anno all'altro.

Gli animali

Le api sono allevate in alveari, a sviluppo verticale e a favo mobile, che vengono trasportati durante le ore notturne e lasciati in quota per circa un mese tra giugno e luglio, per essere poi riportati a valle al termine della breve stagione delle fioriture. Durante l'ispezione degli alveari, per calmare le api, può essere utilizzato fumo prodotto con materiali vegetali. La spuntatura delle ali delle api regine non viene praticata. Per quanto riguarda il contenimento dell'acaro varroa, uno dei principali parassiti dell'ape mellifera, i trattamenti prevedono l'utilizzo di acidi organici o oli essenziali.

La produzione

I favi di melario che contengono il miele privo di covata o polline, sono raccolti, trasportati in laboratorio e disopercolati. Il miele, estratto dai favi tramite smelatori centrifughi, viene successivamente purificato attraverso la filtrazione, lasciato decantare alcuni giorni affinché l'aria imprigionata durante la centrifugazione possa liberarsi ed è pronto per essere confezionato. Il miele non è pastorizzato, eventuali operazioni di miscelazione o cristallizzazione avvengono a temperature inferiori a 40°C e per un periodo non superiore alle 72 ore.