

Categoria I

1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

2) NOME DEL PRODOTTO: MIELI DEL PIEMONTE

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

La metodica di lavorazione del miele consolidata nel tempo prevede le seguenti operazioni:

- disopercolatura dei favi;
- estrazione per centrifugazione;
- filtrazione;
- decantazione;
- invasettamento.

Tale metodica è sostanzialmente la stessa fin da quando in apicoltura venne adottato il favo mobile (secolo scorso) e fu resa possibile l'estrazione del miele senza ricorrere all'apicidio.

La produzione di miele avviene in quasi tutto il Piemonte e risulta diversificata per le svariate situazioni altimetriche presenti ed una flora altrettanto variabile.

Tra i tipi di miele prodotti in Piemonte possono essere ricordati, per le loro elevate caratteristiche qualitative, varietà monoflorali come:

I. il miele di acacia: è il più importante della nostra regione, sia in termini economici che di notorietà; è un miele chiaro e fluido; esso viene prodotto soprattutto nella fascia collinare del Monferrato astigiano e alessandrino, ma anche da alcuni apicoltori delle province di Novara e Vercelli;

II. il miele di tiglio: viene prodotto in alcune zone del Piemonte, soprattutto nel Novarese (dalla Val d'Ossola proviene la maggior parte della produzione), in Val Pellice e nelle Valli di Lanzo. È un miele cristallizzato con un gradevole aroma;

III. il miele di castagno: è di colore scuro, aromatico e profumato e tende a non cristallizzare. Viene prodotto in tutta la fascia pedemontana del Piemonte;

IV. il miele di tarassaco: ha un colore intenso, l'aroma molto marcato e caratteristico e si presenta sempre cristallizzato;

V. il miele di rododendro: è di colore molto chiaro, presenta un aroma assai delicato ed ha una consistenza burrosa,

Varietà multiflorali

I. millefiori di alta montagna: è di colore chiaro, cristallizza finemente ed ha delle ottime caratteristiche aromatiche.

Anche se il miele di castagno e quello di millefiori non sono i mieli più consumati, visto il loro particolare ed intenso sapore, con gli anni, sono diventati dei prodotti di nicchia, molto ricercati, soprattutto, per le loro proprietà curative – naturali.

Le segnalazioni pervenute permettono di evidenziare l'elevato livello qualitativo di alcuni mieli piemontesi provenienti da zone particolarmente vocate. Possono essere segnalati i seguenti prodotti:

I. Miele di Pragelato: si tratta di un miele millefiori di montagna. La caratteristica principale è quella di essere raccolto durante la piena fioritura del rododendro che conferisce al prodotto un profumo particolare;

II. Miele della Val Grana (CN): si tratta di mieli monoflorali di Tarassaco, di Robinia e di Castagno, oltre al millefiori, di elevate caratteristiche organolettiche sensoriali;

III. Mieli delle Valli di Lanzo: la produzione di Miele nelle Valli di Lanzo risulta diversificata a causa delle svariate situazioni altimetriche e della flora altrettanto variabile. La parte preponderante è costituita

dal miele di castagno, seguito dal millefiori di montagna, dal miele di tiglio, di acacia e di rododendro. A causa delle numerose varietà prodotte, la caratterizzazione dei mieli è diventata una necessità.

IV. Miele Ossolano: si tratta di miele di tiglio di castagno, di rododendro e di acacia di ottima qualità;

V. Miele Biellese: la produzione di miele riguarda tutti gli areali (pianura, collina e montagna); da segnalare i mieli di ottima qualità di castagno e di acacia della Valle Cervo;

VI. Miele della Val Sangone: da segnalare il miele di castagno, dal gusto amarognolo, ma molto aromatico e il miele millefiori di montagna, dal gusto lievemente aromatico.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La produzione è diffusa in tutto il Piemonte.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

I materiali e le attrezzature utilizzati per la preparazione e l'imballaggio del miele sono:

- forchetta e coltello per la disopercolatura dei favi,
- centrifughe (a mano o a motore) per l'estrazione del miele,
- contenitori in acciaio inox per la decantazione e lo stivaggio del prodotto;
- contenitori di vetro, a chiusura ermetica, per il confezionamento e la commercializzazione del miele.

Nel tempo, si sono solamente modificati i materiali e le attrezzature a contatto con il miele in modo da favorirne una maggiore igienicità: le centrifughe per l'estrazione ed i contenitori dove avviene la decantazione, inizialmente in banda stagnata, sono ora in acciaio inox; i vasetti che contengono il prodotto pronto alla vendita sono di vetro, invece che di latta, o di cartone paraffinato.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il prodotto viene conservato in locali asciutti, per evitare che il miele, igroscopico, assorba umidità e vada incontro a fermentazioni, e privi di luce. I locali di lavorazione, conservazione e stagionatura sono realizzati secondo le vigenti normative igienico-sanitaria.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La tradizionalità della produzione di mieli della Regione Piemonte è dimostrata da vecchi libri di apicoltura che attestano che la metodica di lavorazione è rimasta invariata nel tempo.

Bibliografia:

G. Canestrini, V. Asprea, O. Marinelli, *Apicoltura*, 1945, Ulrico Hoepli Ed.

A. De Rauschenfela, *L'ape e la sua coltivazione*, 1927, Ulrico Hoepli Ed.