

CONSORZI



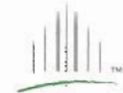
Regione Lombardia



Provincia di Sondrio

CAMERA DI COMMERCIO
SONDRIO

Valtellina

Fondazione
Club Lombardia

Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio



L'apicoltura della provincia di Sondrio si caratterizza per la presenza quasi esclusiva di piccole o minuscole realtà aziendali nate dalla passione delle singole persone per l'affascinante mondo delle api che spesso è stata trasformata in un'attività economica di integrazione di reddito, che negli anni ha cercato di compensare con un miglioramento della qualità la scarsa produttività e le difficoltà derivate dalla dislocazione alpina.

L'azione dell'Apas si è sviluppata nella formazione, nell'informazione e nell'aggiornamento tecnico degli operatori e soprattutto nel miglioramento qualitativo del prodotto. Per promuovere la qualità e garantire la produzione locale è stato costituito un marchio di garanzia e tipicità che viene sostenuto da un accurato monitoraggio del miele.

La produzione di Valtellina e Valchiavenna si esalta per i mille tipi di miele, le mille gradazioni di sapori, i mille profumi, molti dei quali ancora poco conosciuti ai consumatori. Il miele millefiori ha caratteristiche organolettiche che variano da località a località, da annate ad annate, da raccolto a raccolto, anche se un aroma particolare, lega a doppio filo le varie zone della provincia che hanno analoghe essenze vegetali: le fantasiose variazioni nelle zone dei vigneti, la ricchezza di profumi sul versante orobico, le meraviglie aromatiche del sottobosco. In provincia di Sondrio è relativamente rara la produzione di mieli monoflorali, legati a precisi luoghi e agli andamenti stagionali, ma fra questi il più pregiato è quello di rododendro.

Beekeeping in the Province of Sondrio is characterised by the almost exclusive presence of small or tiny companies born from individuals' passion for the fascinating world of bees, a passion which has often been transformed into a commercial activity to supplement one's income. Over the years it has tried to compensate for low productivity and difficulties derived from the alpine dislocation by improving the quality. The intervention by Apas has expanded the training, information and technical updates available for the operators but above all has been instrumental in improving product quality. To further improve quality and to assure local production a mark of guarantee and authenticity has been set up and is supported by careful monitoring of the honey.

Production in Valtellina and Valchiavenna excels for its thousand types of honey, its thousand degrees of flavour and perfumes many of which are still little known by the consumer. The polyfloral honey has organoleptic qualities which vary from place to place, from year to year, from harvest to harvest but it still has a specific aroma so that the various areas of the province which have similar plant species go hand in glove: the unlikely variations in the vineyard areas, the richness of the perfumes from the Orobic slopes and the aromatic marvels from the undergrowth. The production of monofloral honeys, tied to exact places and seasonal developments, in the Province of Sondrio is relatively rare but amongst those produced rhododendron honey is the finest.

