

TURISMO

Neve e non solo per una vacanza piena di sorprese

ENOGASTRONOMIA

Valtellina, uno scrigno di sapori nel cuore delle Alpi

APPUNTAMENTI

Eventi mondiali, tradizioni secolari, mercatini e curiosità

BENESSERE

L'energia "naturale" dei Parchi, il relax delle terme

Valtellina, turismo da scoprire



MIELE DI VALTELLINA, ORO LIQUIDO

Prodotto di alta qualità, il miele di Valtellina presenta una notevole varietà di essenze botaniche, potendo usufruire delle fioriture degli alti pascoli montani, come il raro "miele di rododendro". In Valtellina l'apicoltura vanta tradizioni secolari tanto che nell'antichità il miele veniva usato come "moneta" di scambio nei rapporti commerciali, quasi una sorta di oro liquido. Per

chi poteva diveniva prezioso ingrediente della cucina casalinga, come confermano i dolci valtellinesi che ne fanno parsimonioso, ma costante uso, dalla "bisciöla", il panettone valtellinese, alla "cùpeta", barretta energetica di un tempo a base di miele e noci tritate.

Attualmente l'apicoltura locale è praticata da piccoli produttori che con passione e alta professionalità curano la qualità del prodotto e si riconoscono nell'attività dell'Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio (APAS) che da molti anni si avvale di un marchio di garanzia a tutela della qualità e della effettiva produzione locale. I controlli sul miele vengono effettuati presso un laboratorio attrezzato e il marchio viene rilasciato solo se il prodotto è conforme al disciplinare adottato. Il miele di Valtellina ha intrapreso, fra i pochissimi in Italia, il cammino per ottenere la D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta), ovvero la certificazione di prodotto tipico, locale e soggetto ai controlli delle norme comunitarie. Un'ulteriore conferma della ricerca dell'eccellenza della produzione valtellinese.

Vanto dell'Associazione sono gli eccellenti riconoscimenti dei propri associati ai concorsi regionali, nazionali e internazionali, basta scorrere il medagliere del "Concorso Grandi Mieli d'Italia" per notare come quasi ogni anno i mieli della Valtellina conseguono grandi risultati.

LA PRODUZIONE

La Valtellina offre un miele che spazia la corposità dei mieli di valle con il più rarefatto gusto dei mieli di alta montagna. La produzione di mieli monoflorali è legata a precisi luoghi e agli andamenti stagionali, fra questi comunque, per importanza e pregio, c'è quella di rododendro. Tipico invece è il miele millefiori che ha caratteristiche organolettiche che variano da località a località, da annata ad annata, da raccolto a raccolto.

- ▶ **Miele Millefiori:** viene prodotto sopra i 1.000 metri e di colore marrone ambrato, cristallizza lentamente, ha sapore deciso e corposo. Carico dei profumi delle specie vegetali alpine e prealpine come tiglio, rododendro, robinia, acero, castagno, erica, prugno selvatico, presenta una spiccata caratterizzazione in funzione delle zone di produzione.
- ▶ **Millefiori di Montagna:** prodotto sopra i mille metri di quota, chiaro sino ad un color bianco-latteo, cristallizza rapidamente. Dal sapore superbo, ricorda il profumo della cera vergine.
- ▶ **Millefiori di Alta Montagna:** ancora più pregiato e raro dei millefiori di montagna, questo miele viene prodotto partizionando le arnie ai limiti della vegetazione, spesso in prossimità degli alpeggi, e si arricchisce delle essenze delle erbe e delle piante di alta montagna.
- ▶ **Miele di Rododendro:** unica produzione locale che può essere monoflorale, miele bianco, che cristallizza rapidamente in cristalli molto fini di aroma delicatissimo.



INFO

Associazione
Produttori Apistici della
Provincia di Sondrio
Via Torchione, 26
23100 Albosaggia
Tel/Fax 0342-213351
info@apicoltori.sv.it
www.apicoltori.sv.it