

MIELE DELLA COLLINA E PIANURA VERONESE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Miele della collina e pianura veronese.



La storia

L'apicoltura nel veronese ha origini relativamente recenti, ma ha avuto un notevole sviluppo nell'ultimo secolo, tanto da porre Verona ai primi posti nelle graduatorie nazionali per quantità annua di miele prodotto.

Nel 1930 si tenne a Verona una conferenza su "Apicoltura e Agricoltura", durante la quale il relatore prof. E. Perucci riportava questi dati: "Misi in evidenza che nel veronese, così ricco di frutteti, richiedeva una maggiore diffusione degli alveari apistici, limitati in quell'epoca (1930) a circa 5000 alveari..."

A dimostrazione dell'interesse che andava via via assumendo l'apicoltura, nel 1947 il prof. Ghigi scri-

veva: "gli apicoltori non si stanchino di proclamare che il prodotto del miele e della cera, che le api forniscono loro, è poca cosa di fronte al dono della frutta e delle sementi da prato che le api forniscono agli agricoltori".

Nel 1988 Severino Fraccaroli e Mario Bettini scrivevano: "L'apicoltura interagisce come fattore economico sulle produzioni animali e vegetali veronesi... L'apicoltura è esercitata da agricoltori, spesso frutticoltori, da amatori... dotati di parecchie centinaia di arnie".

Descrizione del prodotto

Il "miele della collina e pianura veronese" si presenta semi liquido, vischioso, trasparente, dalla consistenza d'un denso sciroppo ed è caratterizzato da un colore biondo intenso, da un sapore dolce, gradevole e dal profumo delicato e persistente. La provenienza è costituita dal polline di diverse piante erbacee, arbustive ed arboree.

Processo di produzione

Il miele si ottiene dalla trasformazione del nettare dei fiori o della melata (i succhi zuccherini presenti in certe foglie o in determinati alberi) ad opera delle api. L'estrazione del miele viene effettuata con gli "smielatori", centrifughe che lo fanno colare dai favi dopo che questi vengono prelevati dall'alveare e disopercolati. La raccolta avviene in appositi contenitori e, successivamente, a mano o mediante l'ausilio di dosatori meccanici, il miele viene posto in confezioni di vetro chiuse, avvitando un coperchio metallico.

Usi

Composto in gran parte da zuccheri semplici prontamente assimilabili, il miele contiene tantissime sostanze utilissime per la salute. È molto indicato nella dieta dei bambini perché favorisce la fissazione dei sali minerali. Usato esternamente favorisce la cicatrizzazione di bruciature e ferite e attenua le irritazioni della gola. Molto utilizzato in cucina e in particolar modo nella pasticceria, per la preparazione di dolci e dolciumi.

Reperibilità

In tutto il territorio della provincia di Verona è reperibile durante tutto l'anno presso produttori e dettaglianti.

Territorio interessato alla produzione

Aree delle colline e della pianura di Verona soprattutto quelle interessate da coltivazioni frutticole.

