

# MIELE DEL GRAPPA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Miele del Grappa.



## La storia

Nella zona del Grappa, ricca di specie floreali, la produzione di miele ha avuto un notevole sviluppo e, soprattutto nell'ultimo secolo, ha assunto dimensioni notevoli e produzioni di qualità elevate, apprezzate per le particolari caratteristiche organolettiche che il prodotto riesce a manifestare. Storicamente, questo è un territorio ideale per l'apicoltura, soprattutto perché è possibile valorizzare il così detto "nomadismo interno", intendendo con ciò la possibilità di spostare gli alveari da 200 metri sul livello del mare, fino ai 1780 m del Monte Grappa. Tutto questo favorisce maggiore forza e sviluppo delle colonie d'api ed una qualità e quantità indiscussa di produzione.

## Descrizione del prodotto

Il miele è un prodotto naturale che proviene dalla trasformazione del nettare dei fiori o della melata, raccolto ed elaborato dalle api che, poi, lo immagazzinano nei favi dell'alveare protetti con un sottile velo di cera.

Il "miele del Grappa" proviene da una grande varietà di specie botaniche che presentano una fioritura scalare tipica della zona che va da un'altitudine di 100 m fino ai 1700 m dell'alta montagna. Grazie alla possibilità di trasferire gli alveari ad altitudini diverse, i mieli che ne risultano presentano delle caratteristiche di tipicità nel colore, nell'aroma e nel gusto.

Le produzioni tipiche della zona sono il miele di "acacia" quello di "castagno", il miele "multiflora di collina" (prodotto da nettare di fioriture di altitudine media dai 200 ai 800 m) e il miele "alta montagna" (prodotto da nettare di fioriture di altitudine superiore ai 1000 m).

## Processo di produzione

Il miele viene prodotto naturalmente dalle api e necessita di pochi trattamenti da parte dell'uomo. Il "miele del Grappa" deve provenire da api il cui allevamento avviene esclusivamente all'interno del territorio, per mantenere la tipicità della produzione e nello stesso tempo facilitare il piano dei controlli. Dopo la raccolta dei favi dagli alveari, si procede alla disopercolatura degli stessi, viene cioè tolto lo strato di cera (opercolo) che le api mettono a protezione dei favi; sono sottoposti a centrifugazione per mezzo di un apposito macchinario che, facendoli roteare, favorisce la fuoriuscita del prodotto. Terminata questa operazione il miele viene filtrato, per togliere eventuali impurità, e quindi posto in confezioni di vetro.

## Usi

Apprezzato per la facilità di assimilazione e per il gusto molto gradevole, il miele contiene sostanze molto utili all'organismo, come zuccheri, vitamine e sali minerali. Viene ampiamente usato in cucina e nell'industria dolciaria.

## Reperibilità

Il "miele del Grappa" viene prodotto in tutto il territorio del Grappa; è facilmente reperibile durante tutto l'anno in tutta la zona, presso produttori e rivenditori e durante le numerose manifestazioni specializzate nei prodotti di nicchia e biologici.

## Territorio interessato alla produzione

La Comunità Montana del Grappa che si identifica nei comuni di: Asole, Borso, Castelcucco, Cavaso, Possano, Segusino, S. Zenone, Valdobbiadene, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa e Vidor, in provincia di Treviso; Cismon, Mussolente, Pove, S. Nazario, Romano e Solagna, in provincia di Vicenza; Alano, Arsìè, Quero, Seren del Grappa e Vas, in provincia di Belluno.

