

MIELE DELLA MONTAGNA VERONESE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Miele della montagna veronese.



La storia

Il miele è stato il primo dolcificante naturale per l'uomo, presente in tutte le civiltà. Durante l'ottocento nell'area montana veronese la produzione di miele trovava collocazione nell'autoconsumo familiare.

L'apicoltura veronese è strettamente connessa con la vocazione frutticola dell'area, con il certissimo lavoro di impollinazione da parte delle api e all'incremento produttivo della cerasicoltura. Nel 1964 il dr. G. Bargioni affermava durante il 1° Convegno Nazionale del Ciliegio "L'apicoltura sta diventando più utile al frutticoltore che non al produttore di miele.... A nulla varrebbe l'adozione di adatti impollinatori se venisse a mancare, o fosse

comunque scarsa, la presenza d'insetti pronubi...". A considerare con maggior incisività la produzione del miele anche in vista d'un miglioramento qualitativo fu E. Perucci in "Le api fanno anche il miele" in Atti dell'Accademia di Scienze e Lettere di Verona 1960-1961. Nel 1976 sorgeva a Verona l'Associazione Provinciale apicoltori che ha sviluppato un validissimo supporto per il miglioramento della professionalità dell'apicoltore di montagna. Da più di vent'anni a Boscochiesanuova, nel cuore della Lessinia, è stata istituita un'importante manifestazione per qualificare il "miele della montagna veronese", che unitamente a quella di Lazise (1984) imprime un notevole impulso al settore.

Descrizione del prodotto

Miele è ottenuto esclusivamente dalla elaborazione, da parte delle api, del nettare dei fiori. A seconda della provenienza del nettare, stagionalità delle sostanze zuccherine succhiate, il miele si presenta con tonalità di colore diverse: giallognolo, semi trasparente, vischioso, che col tempo tende a diventare opaco e granuloso, se proveniente da più specie di piante (legnose od erbacee); marrone chiaro se assunto dai fiori dei castagni; biondo trasparente perché proveniente dalle fioriture dei ciliegi. Per il miele di prato il colore è biondo intenso. L'odore è comunemente gradevole con sapore ed aroma speciale. Il miele di castagno presenta un marcato retrogusto piacevolmente amaro.

Per il "miele della montagna veronese" concorre il particolare ambiente montano che fornisce gli aromi di prato, di bosco, d'acacia, di castagna, di conifere, di quercia, di faggio.

Processo di produzione

Il miele viene prodotto dalle api e s'ottiene per colamento naturale dai favi o per estrazione mediante "smielatori", una sorta di centrifughe. La raccolta avviene in appositi contenitori e, successivamente, a mano o mediante l'ausilio di dosatori meccanici, posto in confezioni di vetro chiuse, avvitando un coperchio metallico, in cui viene conservato e avviato alla vendita.

Usi

Il miele è una sostanza facilmente assimilabile dall'organismo umano; molto usato in pasticceria per la preparazione di dolci e dolciumi.

Reperibilità

Il "miele della montagna veronese" è reperibile durante tutto l'anno presso i produttori e i rivenditori nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Intero territorio di pertinenza delle comunità Montane della Lessinia e del monte Baldo, provincia di Verona.

