

MIELI DELL'ALTOPIANO DI ASIAGO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Mieli dell'Altopiano di Asiago.



La storia

L'apicoltura è un'attività ancora molto diffusa nel Veneto, una tra le regioni italiane maggiori produttrici di miele. Nell'Altopiano di Asiago, dove sono presenti numerosissime specie floreali, questa attività è presente da secoli nel sistema economico locale. Uno dei primi documenti ufficiali è un riconoscimento rilasciato all'apicoltura Guoli Giacomo in seguito alla partecipazione ad una mostra di prodotti locali svoltasi ad Asiago, recante la data 14 agosto 1927.

Descrizione del prodotto

Sull'altopiano di Asiago si producono principalmente tre tipi di mieli, differenti per caratteristiche organolettiche poiché derivanti da nettari di diverse varietà di fiori.

Il "miele di tarassaco" è la prima dominante fioritura che si presta alla raccolta di nettare da parte delle api. Ha profumo intenso e colore giallo-oro come il fiore da cui proviene; cristallizza facilmente e si caratterizza per il particolare gusto dolce-amarognolo. Successivamente si produce il "miele di millefiori", ricavato dagli innumerevoli fiorellini di specie diverse presenti nei prati; è un miele delicato, dal gusto rotondo e dal colore ambrato. È molto pregiato perché contraddistinto da un particolare sapore, dipendente dal tipo di fioritura dell'Altopiano di Asiago, e da una produzione limitata.

Il "miele di alta montagna" è più scuro, contenendo anche una percentuale di melata di abete, più intenso di sapore ed è l'ultima produzione stagionale sull'altopiano. Anche questo è un miele molto pregiato.

Processo di produzione

Gli alveari vengono portati, secondo l'apicoltura cosiddetta nomade, in zone abbastanza periferiche (di modo che non vi possano essere contaminazioni, l'ape è molto sensibile all'inquinamento) per il miele di tarassaco intorno al 10 maggio e per il millefiori durante i primi di giugno. Terminato il periodo di fioritura del tarassaco e dopo il taglio del fieno per il millefiori, si procede alla smielatura. Essendo un prodotto naturale, non servono molti passaggi per arrivare al prodotto finito. Tagliati gli opercoli che chiudono i favi, con una particolare lama adeguatamente riscaldata tramite immersione in acqua calda, questi vengono introdotti nello smielatore, una centrifuga in acciaio che ruotando consente al prodotto di uscire. Il miele viene quindi filtrato (anche più volte) per togliere i residui di cera con un filtro a rete. Poi, all'interno di contenitori di acciaio, si lascia decantare e, trascorsi 4-5 giorni, viene tolta la schiuma che si forma in superficie. Quindi viene invasettato manualmente in vasetti di vetro trasparente. È consigliato il consumo entro 2-3 anni.

Usi

Ottimo come dolcificante viene ampiamente utilizzato per la produzione di dolci. Molto apprezzato per il suo gusto e l'aroma piacevole, il miele è un alimento facilmente digeribile.

Reperibilità

Il "miele dell'Altopiano di Asiago" è facilmente reperibile durante tutto l'anno, presso i produttori e i rivenditori in tutto il territorio dei Sette Comuni.

Territorio interessato alla produzione

Altopiano di Asiago, provincia di Vicenza.

