

# MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI DOP



## Descrizione del prodotto

Il Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP viene prodotto, a partire dal nettare dei fiori del territorio montano bellunese, dall'ecotipo locale di ape (*Apis mellifera*) particolarmente adattata alle caratteristiche dell'ambiente montano alpino bellunese. In funzione dell'origine floreale, si distinguono sei diverse tipologie di Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP: millefiori, acacia, tiglio, castagno, rododendro e tarassaco.

## La storia

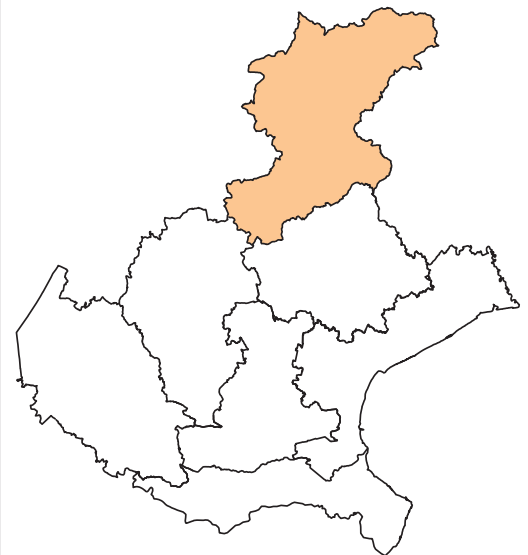
L'attività apistica e l'uso del miele nel territorio bellunese sono ben documentati. In un atto pubblico

sui prezzi dei prodotti del 1712, sono catalogati tre diversi tipi di miele: "miele di fiori d'alta alpe", "miele di brugo", "miele de 'bosco misto". Esiste una vasta documentazione della tradizionale cultura culinaria locale, sull'uso del Miele con ricette databili attorno al 1580 e altre, più numerose, dal Seicento in avanti, con indicazioni particolari per la produzione di dolci. Non mancano riferimenti alla medicina popolare dove emerge un suo forte uso per la cura di sindromi respiratorie, fluidificatore del sangue, ricostituente, o come conservante, integratore alimentare, ecc. In alcuni musei etnografici locali, che raccolgono vecchie attrezzature agricole, sono presenti arnie villiche molte delle quali ricavate da tronchi cavi opportunamente modellati.



## Territorio di origine

La zona geografica di produzione del Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP interessa l'intera provincia di Belluno, un territorio montano, caratterizzato da basse temperature, elevata piovosità e terreni di origine dolomitica che permettono lo sviluppo di una flora alpina ricca di piante arboree ed erbacee di elevato interesse apistico, ideale per la produzione di un miele pregiato. La bassa pressione antropica, lo stato di isolamento tipico della montagna e soprattutto la capacità dei produttori nel condurre professionalmente un'attività rimasta a livello artigianale, permettono di ottenere un prodotto puro e salubre.



## ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

**Aspetto e sapore**

Il Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP si differenzia in base alle tipologie (mieli uniflorali) che rispettano le specie botaniche del territorio, considerate fra le migliori dal punto di vista apistico pollinico e nettario, la maggior parte delle quali sono presenti solo nei territori montani, anche in alta quota. In funzione delle epoche di fioritura, scalari durante il periodo di produzione, si distinguono le diverse tipologie di miele che possono presentare anche accentuate differenze nel colore e nei caratteri organolettici.

Il Millefiori (o multiflora) ha colore dal giallo chiaro all'ambrato; è di sapore dolciastro e morbido; al naso richiama la presenza del nettare prevalente; ha spiccata tendenza alla cristallizzazione fine e omogenea.

Il miele di Acacia (o Robinia) si presenta di colore chiaro, ambrato, trasparente; ha sapore delicato e molto dolce; al naso ricorda il profumo dei fiori di robinia; è tipicamente liquido e non cristallizza completamente.

Il miele di Tiglio è di colore variabile dal giallo chiaro al verdolino, talvolta al bruno; ha sapore dolce, con leggero retrogusto amaro; emana un odore fresco caratteristico, mentolato e balsamico che ricorda la tisana dei fiori di tiglio; di aspetto pastoso, cristallizza con ritardo e forma cristalli grossi e irregolari.

Il miele di Castagno ha colore bruno scuro; sapore poco dolce, amarognolo, tannico; ha odore aromatico e pungente; ha consistenza dapprima liquida e poi vischiosa. La cristallizzazione dà origine a macrocristalli.

Il miele di Rododendro è quasi incolore allo stato liquido, assume un colore dal bianco al beige chiaro dopo la cristallizzazione; ha sapore delicato, gradevole e dolce; l'odore è tenue, fruttato e può ricordare il profumo del fiore; di aspetto liquido, dopo alcuni mesi cristallizza assumendo consistenza pastosa a granulazione fine.

Il miele di Tarassaco ha riflessi gialli se liquido, giallo e cremoso se cristallizzato; di sapore poco o normalmente dolce, solitamente acido, leggermente amaro; di odore pungente, persistente; cristallizza rapidamente con cristalli fini e regolari, in una massa morbida e cremosa.

**Produzione**

Il Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP viene prodotto, trasformato e lavorato nel territorio di origine. Le api bottinatrici raccolgono il nettare presente nelle fioriture locali, tipiche di questo territorio, nonché da infinite altre varietà di specie erbacee, arboree ed arbustive presenti in forma spontanea.

Il miele si ottiene da arnie stanziali o che vengono periodicamente spostate solamente all'interno del territorio montano di produzione; la raccolta del miele avviene sempre per fasi successive, in concomitanza delle diverse fioriture, al fine di ottenere un prodotto mono-floreale differenziato, allontanando le api al momento del prelievo dei melari, con metodi che escludono l'impiego di sostanze che potrebbero alterare il prodotto. Eventuali trattamenti sanitari alle api vanno eseguiti solo al termine di ogni fioritura e dopo il prelievo di tutti i melari, con sostanze attive che non lasciano residui nel prodotto.

Il miele prodotto nel territorio di origine deve essere lavorato e preparato per la vendita in appositi laboratori di smielatura. Dopo la raccolta dei melari entro un massimo di cinque giorni, si deve procedere all'estrazione del prodotto dai favi di melario, operazione da eseguire solo con la centrifugazione. Non sono consentiti altri metodi d'estrazione. Il miele così ottenuto viene collocato in appositi recipienti inox, detti maturatori, previa una filtrazione che consenta il passaggio di tutti i granuli di polline presenti nel prodotto per poterne verificare l'origine botanica; la sosta del miele deve prolungarsi per almeno 10-15 giorni.

Il Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP che utilizza anche la menzione "prodotto della montagna" deve essere prodotto in arnie stanziali o nomadi, al di sopra dei 600 metri per tutto il periodo di produzione; anche la lavorazione e preparazione per la vendita deve avvenire il località oltre i 600 metri di altitudine.

**Etichettatura**

Nell'etichetta, con funzione di sigillo, sono riportate in tutte le tipologie di confezione: la denominazione del prodotto Miele delle Dolomiti Bellunesi; l'acronimo DOP; il peso netto; il nome e la sede del produttore e il luogo di lavorazione del prodotto; il numero del lotto di produzione; la data di scadenza del prodotto. Qualunque altra scritta o marchio deve avere dimensioni inferiori al logo della denominazione.

È possibile inserire in etichetta l'indicazione aggiuntiva "prodotto della montagna" in conformità alla normativa nazionale.

**Stoccaggio e commercializzazione**

Il Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP è immesso in commercio tutto l'anno. Per il suo confezionamento sono utilizzati contenitori di vetro da 250, 500 e 1.000 grammi, chiusi con tappo metallico e sigillati con l'apposita etichetta. È inoltre consentito confezionare il miele in formato monodose, utilizzando piccoli contenitori in vetro, bustine, vaschette o altro contenitore in materiale idoneo. La conservazione deve garantire il mantenimento delle caratteristiche del prodotto: i vasetti confezionati e pronti per la vendita vanno tenuti in ambiente asciutto, privo di odori estranei, in ambiente fresco e al riparo della luce.

**In cucina e a tavola**

Il Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP va conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per mantenere inalterate le sue caratteristiche. È utilizzato in molti piatti tipici, come ingrediente per dolci e pani caratteristici del Cadore e dell'Ampezzo nonché nel tipico liquore di miele e in abbinamento con i formaggi locali. I numerosi turisti della montagna bellunese lo acquistano nei periodi di ferie per consumarlo poi tutto l'anno, diffondendolo in tutte le regioni italiane.