



## MIELE DELLA LUNIGIANA DOP



### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il Miele della Lunigiana DOP è il prodotto ottenuto dal nettare dei fiori trasformato dalle api domestiche dell'ecotipo locale *Apis mellifera* e lasciato maturare nei favi dell'alveare. Si distinguono due tipologie in base alla fioritura: Acacia, prodotto su fioritura di *Robinia pseudo-acacia* L., e Castagno, prodotto su fioritura di *Castanea sativa* M.

### METODO DI PRODUZIONE

Il processo di formazione del miele inizia quando l'ape bottinatrice, rientrando all'alveare, passa a un'ape di casa la goccia di materia prima raccolta (trafollassi). Il passaggio della stessa goccia da un'ape all'altra provoca la riduzione del contenuto d'acqua e il nettare si arricchisce di secrezioni ghiandolari dell'ape che determinano una serie di trasformazioni chimiche a carico degli zuccheri. Gli alveari per la produzione del Miele della Lunigiana DOP possono essere stanziali, cioè permanere nella stessa postazione per tutto l'anno, oppure nomadi, con spostamenti entro il territorio di produzione per tutto il periodo delle fioriture interessate. L'estrazione del miele dai melari avviene tramite smielatori centrifughi, dopo aver allontanato le api dai favi con metodi che preservino la qualità del prodotto; è assolutamente vietato l'uso di sostanze repellenti. Segue la filtrazione realizzata con filtro impermeabile agli elementi figurati del miele. Il prodotto ottenuto è messo a decantare in appositi recipienti dove si mantiene liquido e limpido per lungo tempo.

### ASPETTO E SAPORE

Il Miele della Lunigiana DOP di Acacia ha una consistenza sempre viscosa e si presenta di colore molto chiaro; l'odore è leggero e fruttato, poco persistente e confettato; il sapore è decisamente dolce, con aroma delicato, vanigliato e senza retrogusto, con sedimento povero di polline. Il Miele della Lunigiana DOP di Castagno mantiene a lungo l'aspetto liquido, ma può presentare una cristallizzazione parziale ed irregolare; si presenta di colore ambra scuro, ha un odore penetrante e il sapore è persistente con componente amara; il sedimento è ricco di polline.

### ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Miele della Lunigiana DOP è costituita dai 14 comuni della Lunigiana afferenti alla provincia di Massa Carrara, nella regione Toscana.

### STORIA

Le origini del Miele della Lunigiana DOP risalgono almeno al 1508, come testimoniano i libri dell'Estimo generale della Comunità di Pontremoli che riportano per quell'anno il censimento di 331 alveari. La produzione di miele

era considerata già allora un'attività redditizia: ogni alveare posseduto era soggetto a tassazione. Inoltre era diffusa la pratica di affidare la conduzione degli apiari, generalmente di proprietà di ricche famiglie di Pontremoli, agli abitanti dei paesi circostanti. L'importanza di questa produzione ha trovato conferma nei secoli successivi, come prova l'istituzione nel 1873 della Società Apistica Pontremolese, impegnata nella diffusione dell'apicoltura tradizionale della Lunigiana.

### GASTRONOMIA

Il Miele della Lunigiana DOP conserva a lungo le sue caratteristiche specifiche, purché tenuto al riparo dalla luce e dal calore. Può essere consumato allo stato naturale, da solo (sulla punta di un cucchiaino da caffè o spalmato su una fetta di pane toscano), oppure impiegato come ingrediente nella preparazione di dolci come quelli tipici della tradizione toscana: il panforte, i cantucci e la spongata.

### COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio tutto l'anno come Miele della Lunigiana DOP nelle tipologie: Acacia e Castagno. È confezionato in contenitori di vetro con chiusura a vite, di capacità da 30 a 1000 g.

### NOTA DISTINTIVA

Il Miele della Lunigiana DOP è prodotto in un ambiente, la Lunigiana, che risulta particolarmente vocato per l'apicoltura perché il basso grado di antropizzazione ed il limitato sviluppo industriale hanno preservato le componenti naturali.



Consorzio Tutela del Miele della Lunigiana  
Piazza A. De Gasperi, 17  
54013 Fivizzano (MS)  
Tel: +39 328 7157720  
www.mieledellalunigiana.it  
mieledellalunigianadop@yahoo.it



Bioagricert Srl  
Via dei Macabraccia, 8  
40033 Casalecchio di Reno (BO)  
Tel: +39 051 562158  
Fax: +39 051 564294  
www.bioagricert.org