

CONSORZIO DI TUTELA MIELE DELLA LUNIGIANA D.O.P.

c/o Comunità Montana piazza della Libertà 17 Fivizzano 54013 fax 0585 790854
cell. 3287157720 mieledellalunigianadop@yahoo.it www.mieledellalunigiana.it



*La prima informazione importante sul miele della Lunigiana D.O.P. è che è stato il **primo miele in Italia** ad avere il riconoscimento di Denominazione d'Origine Protetta nel 2004 e che ad oggi, a distanza di vent'anni, è ancora l'unico Miele D.O.P. della **Toscana** a dimostrazione di come sia difficile avere questo riconoscimento e della **qualità del prodotto** garantita dal territorio unico e dal disciplinare.*

*La seconda informazione è che il Consorzio del miele della Lunigiana D.O.P. quest'anno compie **vent'anni**, in quanto nato ad **Ottobre 2004**, ma il percorso per il riconoscimento è iniziato molto prima e la storia dell'apicoltura in Lunigiana si perde nei **secoli**. La prima notizia è riportata nei libri dell'estimo generale della Comunità di Pontremoli dell'anno **1508** in quanto considerata un'attività di reddito e pertanto soggetta ad una **tassa d'imposta** su ogni alveare posseduto.*

*La terza informazione fondamentale è che il territorio di produzione del disciplinare, prevalentemente **montano** e comprendente 14 comuni della Lunigiana, coincide dal 2001 con il territorio del **Parco Nazionale** dell'Appennino Tosco Emiliano e dal 2015 con la **Riserva della Biosfera** del Parco stesso. Una ulteriore tutela per un territorio, che è rimasto **incontaminato**, poco antropizzato, per niente industrializzato e senza agricoltura intensiva. Queste caratteristiche territoriali, in una zona vocata all'apicoltura, sono all'origine di una **qualità del prodotto** uniche nel suo genere in Italia.*

*Il Miele della Lunigiana D.O.P. è quindi un prodotto enogastronomico **totalmente sostenibile**, in quanto prodotto locale, a filiera corta, stagionale e plastic free. Un miele prodotto nel rispetto dell'ambientale, con la cura e la tutela del territorio; un miele inserito nelle tradizioni enogastronomiche e culturali del territorio; un miele sociale grazie alla coop Il Pungiglione che lo produce e ne cura la maggior parte della distribuzione, generando occupazione e reddito per gli abitanti del luogo, apicoltori e non solo.*

**Lunigiana – Toscana,
nel cuore della qualità
enogastronomica Italiana**



IL MIELE

Il Miele della Lunigiana D.O.P. di **Acacia** ha una consistenza sempre morbida 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 D.O.P. 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

LA PRODUZIONE

Il Consorzio raggruppa gli **apicoltori produttori**, promuove e tutela la produzione del miele in ogni fase. Gli alveari devono essere censiti e presenti nella **zona del disciplinare** di produzione, come **tutte le fasi** di smielatura, lavorazione, conservazione e confezionamento per garantire al massimo la salvaguardia dalla qualità del prodotto, in quanto si evitano tutti i rischi di alterazione delle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche. Il rispetto totale del **disciplinare**, con le caratteristiche territoriali, garantisce la **rintracciabilità** del prodotto, facilitando l'attività di controllo esercitata dall'Organismo autorizzato in tutte le fasi del processo produttivo. Il Miele della Lunigiana D.O.P. lo si può trovare in Coop, Esselunga, Conad, Pam, Eataly ed altri retailers del Centro e Nord Italia.

CERTIFICAZIONE

La certificazione della qualità del Miele della Lunigiana DOP, oltre al meraviglioso territorio sopra descritto, è data da un disciplinare di produzione, rigidamente controllato dall'Ente di certificazione **BioAgricert** di Bologna, con frequenti controlli lungo **tutta la filiera**, dagli alveari in campo, alla raccolta del miele, dalla conservazione, all'invasettamento, con campionamenti e analisi a tutela della qualità e soprattutto del consumatore. Ogni vasetto di miele è contrassegnato dal **sigillo** di garanzia numerato.

IL FUTURO

E' stato avviato l'iter di riconoscimento Denominazione d'Origine Protetta, di altri **tre mieli** caratteristici per qualità del territorio della Lunigiana. **Il Miele di Millefiori, il Miele di Erica, il miele di Melata**, che contiamo di ottenere nel 2025.

Contatti:

Il Presidente: Fabio Venè 3292117542

Il Direttore: Marco Cavallotti 3807839721

*Gli apicoltori produttori del Consorzio sono a disposizione per visite guidate in ogni momento dell'anno e vi aspettano in occasione di **miellerie aperte** il 19 Maggio e 17 novembre.*