



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



Ritorna anche per l'edizione 2025, il **Consorzio del Miele della Lunigiana DOP** tra i protagonisti dell'importante appuntamento della Regione Toscana, Buy Food Toscana, la vetrina internazionale per i prodotti agroalimentari a indicazione geografica.

Per il **Miele della Lunigiana DOP**, primo miele in Italia ad avere ottenuto, nel 2004, il titolo di Denominazione d'Origine Protetta, si tratta di un'occasione sempre preziosa per raccontarsi a buyer di tutto il mondo, nei tratti distintivi, nel legame col territorio, nella qualità. Il Consorzio, nato ad ottobre 2004, è figlio di un percorso avviato anni prima e di una **tradizione plurisecolare** che vede l'apicoltura come vocazione e attività primaria in Lunigiana (nel 1508, nei libri dell'estimo generale della Comunità di Pontremoli, essa, considerata attività di reddito, è soggetta ad imposta). A connotare ancor di più la produzione di Miele della Lunigiana DOP è il suo **territorio d'origine**: perlopiù montano ed incontaminato, poco antropizzato, per niente industrializzato ed esente da agricoltura intensiva, comprendente i 14 Comuni della Lunigiana, dal 2001 inserito nel Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano e dal 2015, a ulteriore tutela con la **Riserva della Biosfera MAB**. Tutto ciò concorre a fare del Miele della Lunigiana DOP un prodotto non solo pienamente inserito nelle tradizioni culturali ed enogastronomiche, ma di più **sostenibile** perché locale, a filiera corta, stagionale, rigorosamente rispettoso dell'ambiente. Ulteriore particolarità, non meno importante: la **valenza sociale** data dal luogo di produzione, ente di distribuzione, la Cooperativa e Villaggio dell'Accoglienza Il Pungiglione (a Boceda di Mulazzo, MS).

**Le sue caratteristiche.** Attualmente ci sono due tipologie di Miele della Lunigiana DOP, anche se tre ulteriori tipologie verranno presto inserite – e si tratta dei Mieli di Melata, Erica e Millefiori, da certificare nella prossima stagione. Il primo, più raro quindi pregiato, è il **Miele della Lunigiana DOP di Acacia**, di colore molto chiaro e consistenza morbida, odore leggero e fruttato, poco persistente e confettato, sapore

decisamente dolce con aroma delicato, vanigliato, senza retrogusto, con sedimento povero di polline. Il secondo, il **Miele della Lunigiana DOP di Castagno**, ha il tipico colore ambra scuro, consistenza a lungo liquida, cristallizzazione parziale e irregolare, odore penetrante, sapore persistente con componente amara, sedimento ricco di polline.

**La produzione** è data dagli oltre **30 apicoltori** produttori del territorio della Lunigiana e dal ruolo del Consorzio come supervisore ed ente di tutela in ogni fase. Per garantire al massimo la salvaguardia della qualità del prodotto ed evitare ogni rischio di alterazione delle caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche, gli alveari devono insistere nella **zona del disciplinare** di produzione così come tutte le successive fasi: smielatura, lavorazione, conservazione e confezionamento. Il rispetto totale di asset e disciplinare garantisce la **tracciabilità** del prodotto facilitando l'attività di controllo esercitata dall'Organismo autorizzato in tutte le fasi di produzione. Il Miele della Lunigiana DOP è successivamente distribuito nei diversi canali attivi a livello locale e nazionale, nel circuito del centro e nord Italia dei retailers COOP, Esselunga, Conad, Pam, Eataly ed altri. **La certificazione**, riconoscibile tramite il **sigillo di garanzia numerato** presente in ogni vasetto di Miele della Lunigiana DOP, è quindi data dal territorio d'origine e dal rispetto del disciplinare di produzione rigidamente controllato dall'Ente di Certificazione **BioAgricert** di Bologna, lungo tutta la filiera, cioè in ogni fase, con campionamento e analisi a tutela della qualità e del consumatore.

**Tra gli obiettivi del futuro**, l'impegno a sviluppare le attività del Consorzio in termini di produzione e comunicazione delle qualità del Miele della Lunigiana DOP - ed in generale del miele e dell'apicoltura, promotori di sostenibilità – integrando a questo una specifica attività di promozione degli altri tre mieli tipici in procinto di ottenere la Denominazione d'Origine Protetta: i già citati Millefiori, Erica e Melata.

**Per informazioni e visite:** +393807839721 – [mieledellalunigianadop@yahoo.it](mailto:mieledellalunigianadop@yahoo.it)

**Per notizie e contenuti:** @mieledellalunigianadop – [www.mieledellalunigiana.it](http://www.mieledellalunigiana.it)

Presidente: Fabio Venè +393292117542

Direttore: Marco Cavallotti +393807839721

Sede del Consorzio:

piazza della Libertà 17

54013 Fivizzano (MS)