

DOCUMENTO UNICO

Regolamento CE n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine

**“MIELE DELLA VALTELLINA”**

N. CE

IGP       DOP

**1 – DENOMINAZIONE**

“Miele della Valtellina”

**2 – STATO MEMBRO**

Italia

**3 – DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE**

**3.1 - Tipo di prodotto (Conforme all'allegato I del Trattato)**

classe 1.4 Altri prodotti di origine animale

**3.2 - Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

Il “**Miele della Valtellina**” viene prodotto da alveari localizzati, nel periodo di bottinaggio del miele, all'interno del territorio della Provincia di Sondrio, estratto dai favi e preparato per la commercializzazione all'interno dello stesso territorio. Presenta caratteristiche organolettiche conformi alla sua origine naturale e deve essere privo di difetti obiettivi di natura organolettica, fisica, chimico-fisica, biologica e microbiologica.

Il “**Miele della Valtellina**” è distinto nelle seguenti tipologie in funzione delle differenti specie botaniche a cui si riferisce il raccolto: *millefiori di montagna*, (miele prodotto da alveari collocati dal fondovalle fino a quota 1.000 m s.l.m.), *millefiori d'alta montagna* (miele prodotto da alveari collocati in zone ad altitudine superiore a 1.000 m s.l.m.); monoflorali di *rododendro*, di *castagno*, di *acacia*, di *tiglio*.

### **Caratteristiche fisico-chimiche generali**

Contenuto di acqua, non superiore a 18,0 %, H.M.F. inferiore a 10 mg/kg

| Tipologia del Miele della Valtellina | pH * | Acidità totale*<br>(meq/kg) | Conducibilità<br>elettrica*(mS/cm) |
|--------------------------------------|------|-----------------------------|------------------------------------|
| <i>Millefiori di montagna</i>        | 5,0  | 15,4                        | 1,06                               |
| <i>Millefiori d'alta montagna</i>    | 4,2  | 17,0                        | 0,46                               |
| <i>Rhododendro</i>                   | 3,9  | 13,9                        | 0,25                               |
| <i>Castagno</i>                      | 5,8  | 13,3                        | 1,42                               |
| <i>Acacia</i>                        | 4,0  | 11,4                        | 0,14                               |
| <i>Tiglio</i>                        | 4,4  |                             | 0,67                               |

\* (Valori medi)

**Il Miele della Valtellina all'analisi melisso-palinologica deve presentare un sedimento coerente con la sua origine botanica e geografica.** L'indagine melissopalino-logica è preminente anche nella definizione delle diverse varietà di prodotto.

| Tipologia del Miele della Valtellina     | <b><i>Caratteristiche melissopalino-logiche</i></b>   |
|--|---|
| <b><i>Millefiori di montagna</i></b>     | La flora che lo caratterizza è quella tipica delle vallate alpine con presenza costante di <i>Castanea</i> , <i>Robinia</i> , <i>Trifolium</i> spp., <i>Rubus</i> f., <i>Pyrus</i> f., Ericaceae, Compositae, Umbelliferae. La presenza di frazioni più o meno consistenti di altri pollini e la percentuale della loro combinazione definiscono con precisione la zona di produzione anche all'interno dell'ambito territoriale considerato. A titolo di esempio si segnala la presenza di <i>Tilia</i> nei mieli prodotti nelle valli confluenti, <i>Salix</i> , <i>Prunus</i> e Compositae forma T. nei mieli primaverili, <i>Quercus robur</i> e <i>Vitis</i> nei mieli del Versante Retico (solatio e a clima mediterraneo), <i>Aruncus vulgaris</i> nei mieli del Versante Orobico, (posto a bacìo e quindi più fresco e umido). In area orobica si trova anche la specie endemica caratteristica di questa area: la <i>Sanguisorba dodecandra</i> .  |
| <b><i>Millefiori d'alta montagna</i></b> | Lo spettro pollinico è caratterizzato principalmente dall'associazione, in proporzioni variabili, di <i>Rhododendron</i> , <i>Rubus</i> e <i>Trifolium repens</i> . A questo gruppo si accompagnano spesso <i>Lotus alpinus</i> , <i>Trifolium pratense</i> , <i>Umbelliferae</i> , <i>Campanulaceae</i> , <i>Polygonum bistorta</i> , <i>Trifolium alpinum</i> ed altre essenze la cui presenza e quantità forniscono un esatto quadro della zona di produzione e, spesso, anche indicazioni delle tecniche di conduzione degli alveari (es. tipologia del nomadismo praticato).   |
| <b><i>Rhododendro</i></b>                | Il polline di <i>Rhododendron</i> è costantemente accompagnato da <i>Rubus</i> f. ( <i>Rubus idaeus</i> ), <i>Polygonum bistorta</i> , <i>Campanulaceae</i> , <i>Trifolium repens</i> ed <i>alpinum</i> , <i>Lotus alpinus</i> , <i>Coronilla/Hippocrepis</i> , <i>Myosotis</i> , <i>Onobrychis</i> , <i>Helianthemum</i> . La percentuale di questi pollini e quelli di accompagnamento forniscono un quadro della zona di produzione. L'inevitabile presenza di pollini di quote altimetriche più basse fornisce indicazioni delle tecniche di conduzione degli alveari (es. tipologia del nomadismo praticato).  |
| <b><i>Castagno</i></b>                   | I pollini di accompagnamento che si trovano più comunemente sono <i>Rubus</i> f., <i>Robinia</i> , <i>Trifolium repens</i> gr., <i>Pyrus</i> f., Ericaceae, Compositae, Umbelliferae, <i>Tilia</i> . Possono esserne presenti anche altri, quali il <i>Rhamnus</i> , <i>Clematis</i> , <i>Ailanthus</i> , <i>Verbascum</i> e <i>Parthenocissus</i> . Graminaceae, Plantaginaceae, <i>Fraxinus ornus</i> , <i>Vitis Filipendula</i> e <i>Quercus</i> , che forniscono utili indicazioni della zona di produzione nell'ambito del territorio della provincia. Alcuni come <i>Polygonum bistorta</i> , <i>Myosotis</i> , <i>Melilotus</i> , e <i>Rhododendron</i> , se presenti, sono indicatori di quota più elevata.   |
| <b><i>Acacia</i></b>                     | Il polline di <i>Robinia</i> , si trova associato soprattutto a specie non nettariifere, quali <i>Sambucus nigra</i> , <i>Rumex</i> , <i>Papaver</i> , <i>Helianthemum</i> , <i>Actinidia</i> , <i>Fraxinus ornus</i> . Le specie nettariifere che possono essere presenti sono Composite di tipo T, <i>Cornus sanguinea</i> , <i>Rhamnus</i> , <i>Trifolium repens</i> , <i>Salix</i> , <i>Rubus</i> f., <i>Aesculus</i> , <i>Prunus</i> f., <i>Pyrus</i> f., <i>Acer</i> , Labiate di tipo M, Ericaceae, Caryophyllaceae. Nei pressi dei centri abitati maggiori (Sondrio), sul versante retico, si trova l'associazione tipica con <i>Ailanthus</i> . Nell'area orobica opposta (Albosaggia), può essere presente <i>Polygonum bistorta</i> . Nella bassa Valtellina (esempio Dubino e Piantedo) oltre alle essenze già viste, può essere presente <i>Tilia</i> , <i>Genista</i> f. ed <i>Erica arborea</i> . Anche all'inizio della Valchiavenna troviamo spesso l'abbinamento con <i>Tilia</i> . Nella zona di Toglio la robinia si accompagna a <i>Genista</i> f. |
| <b><i>Tiglio</i></b>                     | Nei mieli uniflorali di tiglio è quasi sempre presente polline di <i>Castanea</i> . Tra le specie di accompagnamento si ritrovano <i>Robinia</i> , <i>Trifolium</i> spp., <i>Rubus</i> f., <i>Pyrus</i> f., Ericaceae, Compositae e Umbelliferae, la cui quantità permette di capirne la zona di produzione o l'altitudine; inoltre <i>Rubus</i> , <i>Polygonum bistorta</i> , <i>Trifolium repens</i> ed <i>alpinum</i> , <i>Lotus corniculatus</i> , ecc.   |

**Caratteristiche organolettiche**

| Tipologia del Miele della Valtellina | Stato fisico   | Colore   | Odore  | Sapore:  | Aroma   |
|--------------------------------------|--|--|--|--|---|
| <b>Millefiori di montagna</b>        | liquido appena estratto, mantiene questo stato fisico per un tempo variabile in funzione delle sue caratteristiche compositive | da giallo paglierino ad ambra scuro, quando liquido; da bianco crema a marrone quando cristallizzato     | da lieve a forte intensità, di tipo fruttato, vegetale o caramellato; spesso con punte balsamiche e tanniche legate alla presenza di tiglio e castagno | da dolce ad amaro                                | simile all'odore  |
| <b>Millefiori d'alta montagna</b>    | cristallizza spontaneamente entro alcuni mesi dopo il raccolto   | da quasi incolore a giallo paglierino allo stato liquido; da bianco a beige chiaro quando cristallizzato | debole o di media intensità, generalmente di tipo fresco e fruttato  | dolce senza note amare                           | come l'odore  |
| <b>Rododendro</b>                    | cristallizza entro alcuni mesi dopo il raccolto  | da quasi incolore a giallo paglierino allo stato liquido; da bianco a beige chiaro quando cristallizzato | debole quasi inesistente, generalmente di tipo fruttato  | dolce  | debole, fruttato e fresco   |
| <b>Castagno</b>                      | si presenta liquido o a cristallizzazione molto lenta  | ambra, più o meno scuro quando liquido, marrone con la cristallizzazione                                 | intenso, aromatico e pungente ammoniacale  | poco dolce e caratteristicamente amaro           | come l'odore  |
| <b>Acacia</b>                        | generalmente liquido; può presentarsi torbido per la presenza di cristalli; raramente raggiunge una cristallizzazione completa | da bianco acqua a giallo paglierino chiaro   | debole, generico di miele  | molto dolce                                      | debole, generico di miele o vanigliato                                |
| <b>Tiglio</b>                        | cristallizza abbastanza lentamente, spesso con cristalli grossi  | da ambra chiaro ad ambra quando liquido, da bianco a beige quando cristallizzato                         | di media o forte intensità; fresco, mentolato  | dolce, ma può presentare un sapore amaro leggero | intenso, fresco, balsamico, mentolato e medicinale, molto persistente |

**Caratteristiche del prodotto legate alla produzione**

|  | <b>Caratteristiche della produzione</b>  |   |
|--|--|---|
|  | <b>geografiche</b>   | <b>Tecniche produttive</b>  |
| <b>Millefiori di montagna</b>                        | Viene prodotto nella fascia altimetrica compresa tra 200 e 1.000 m di quota.   | Raccolto in genere da apiari stanziali in uno o massimo due raccolti.   |
| <b>Millefiori d'alta montagna</b>                    | Viene prodotto nella fascia altimetrica superiore a 1.000 m di quota, in genere in prossimità dell'orizzonte vegetazionale delle praterie alpine.  | Raccolto in genere da apiari nomadi in unico raccolto. Utilizzo delle direttrici "Piano - Monte" tipiche delle transumanze della zootecnia locale ("monticazione" del bestiame).  |
| <b>Rododendro</b><br>( <i>Rhododendron spp.</i> )    | Prodotto in fascia altimetrica tra 1.200 -2.200 m di altitudine, nei pressi di rodoreti, ovvero dove i rododendri coprono le pendici con i propri cespugli, rari invece i raccolti nelle zone in cui il rododendro è pianta di sottobosco. | Elaborato esclusivamente da apiari nomadi in un unico raccolto.   |
| <b>Castagno</b><br>( <i>Castanea sativa Miller</i> ) | Diffuso maggiormente in area orobica. Fascia altimetrica: 300 - 1.000 m.   | Raccolto da apiari stanziali. Non è sempre facile raccogliere questo monoflorale poiché la fioritura del castagno spesso coincide con un periodo di inizio estate siccitoso e con vento caldo che dissecca rapidamente questi fiori. Unico raccolto come per tutti i mieli monofloreali.  |
| <b>Acacia</b><br>( <i>Robinia pseudoacacia L.</i> )  | Fascia altimetrica 200 - 1.000 m. Diffusa negli incolti, soprattutto in prossimità dei corsi d'acqua. Le aree più estese di questa essenza botanica si trovano sui conoidi di deiezione dei torrenti affluenti dell'Adda.                  | Questa fioritura determina un certo nomadismo anche in ambito provinciale.<br><b>Nota:</b><br>il Miele della Valtellina di acacia è in genere più paglierino di quello prodotto nell'area prealpina (in particolare in provincia di Como e Varese). La colorazione è più o meno spiccata per la presenza di tarassaco. Nel sedimento dei pollini si nota una presenza minima di polline di palma ornamentale ( <i>Chamaerops humilis</i> ) che invece caratterizza quelli |

|                                  |   |  |
|----------------------------------|---|--|
|                                  |   | prodotti nella Brianza e nelle adiacenze del Lago di Como. |
| <b>Tiglio (<i>Tilia spp</i>)</b> | Fascia altimetrica: 300 - 1.000 m. Queste piante sono diffuse soprattutto nel primo tratto delle convalli, in zone relativamente umide e fresche. | Prodotto in apiari stanziali in unico raccolto.            |

### 3.5 – Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata

#### *fase produzione*

Il miele è forse il prodotto agricolo che maggiormente è caratterizzato dall’ambiente di produzione poiché le sue caratteristiche organolettiche e melissopalinoologiche dipendono dalla combinazione della vegetazione presente nel territorio soggetto alla bottinatura delle api. Ciò conferisce a questo prodotto un’ampia variabilità e riconoscibilità. Il MIELE DELLA VALTELLINA deve quindi essere prodotto da alveari le cui api hanno bottinato nel territorio definito al punto 4.

Poiché questo prodotto è fortemente legato alla tradizione e alla cucina locali, anche le fasi di estrazione, decantazione e confezionamento sono effettuate nell’ambito del territorio della PROVINCIA DI SONDRIO (Lombardia – Italia); spazio territoriale avente, anche in ambito apistico, una unità culturale propria, riconoscibile e distintiva.

#### 3.6 fase di confezionamento

il miele è un prodotto vivo e molto condizionabile dall’ambiente. E’ sostanza fortemente igroscopica, sensibile agli sbalzi termici e alla luce (quest’ultimi disattivano degli enzimi che conferiscono al miele interessanti proprietà battericide). E’ quindi opportuno che la maturazione – decantazione del miele e il suo confezionamento vengano effettuati nella zona di produzione; inoltre che il miele non sia soggetto a trasporti e trasferimenti fino a confezionamento avvenuto per non alterarne la qualità, la freschezza e la conservabilità. Il confezionamento effettuato nel territorio permette inoltre un maggior controllo.

### 3.7 – NORME SPECIFICHE RELATIVE ALL’ETICHETTATURA

Oltre alle indicazioni previste dalla legislazione vigente, in etichetta devono comparire le seguenti indicazioni:

- la dizione “MIELE DELLA VALTELLINA” declinato in funzione della varietà del prodotto come definito al punto 3.2 del presente documento;
- l’acronimo D.O.P. o per esteso “Denominazione d’Origine Protetta”;
- il logo della DOP. ai sensi del regolamento CEE 2037/92 e successive modifiche; tale logo può essere inserito o nell’etichetta o nel sigillo da apporre alla confezione;
- il sigillo numerato distribuito dal Consorzio richiedente;
- la data di produzione corrispondente al mese ed anno di estrazione, preceduta dalla parola “Produzione”;
- le modalità di conservazione: “da conservarsi in luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce”;
- il termine preferenziale di consumo: “da consumarsi preferibilmente entro: mese ed anno”, corrispondente a non più di 24 mesi dalla data di estrazione.

Possono inoltre comparire le seguenti indicazioni:

- indicazioni nutrizionali;
- consigli d’uso.

#### 4 DEFINIZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

L'area geografica è quella delimitata dai confini amministrativi della provincia di Sondrio (Lombardia – Italia). Confina quindi a nord e ad ovest con la Svizzera, a sud - ovest con le province di Como e di Lecco, a sud con quella di Bergamo, a sud - est con quella di Brescia e ad est con la provincia di Trento e con quella di Bolzano. Tale territorio è caratterizzato dal bacino imbrifero del fiume Adda e quindi dalla sua valle principale: la "Valtellina", denominazione utilizzata comunemente per designare l'intero ambito provinciale (che comprende anche il bacino imbrifero del fiume Mera).

#### 5 LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

##### 5.1 - SPECIFICITÀ DELLA ZONA GEOGRAFICA

###### **Fattori ambientali**

Il lungo solco dell'ADDA disegna una delle maggiori valli a sviluppo longitudinale dell'arco alpino; coincide per ampio tratto con la linea di subduzione della placca mediterranea con quella alpina. Se si risale il fiume Adda, il versante destro "Alpi Retiche" è per circa 50 Km esposto a sud per poi divenire sud - est per altri 30 km. La giacitura del terreno, l'esposizione e l'influenza del Lago di Como creano delle condizioni microclimatiche di tipo mediterraneo, che sfumano nelle quote superiori e, allontanandosi gradualmente dal lago, in quello più decisamente alpino. Si è in presenza anche di una vastissima gamma di formazioni rocciose con una spiccata prevalenza di formazioni metamorfiche (gneiss, micascisti, filladi, serpentine), seguite da quelle eruttive e, in via subordinata, da quelle sedimentarie. Tutte parzialmente coperte da depositi superficiali detritici, morenici ed alluvionali. La Valtellina è indicata come uno dei territori più ricchi di particolarità mineralogiche data la sua complessità di genesi e di strutture geologiche presenti. La netta prevalenza nel substrato di rocce metamorfiche del tipo gneiss e micascisti (rocce siliciche) è un fattore importante nei processi pedogenetici. Infatti se si esclude la zona del fondovalle, da sempre interessata dall'attività agricola, il suolo ha complessivamente reazione subacida – acida ( $\text{pH} < 7$ ). Un elemento di differenziamento è rappresentato dall'affioramento in diversi punti del territorio di rocce sedimentarie (calcari e dolomie in parte modificati dal metamorfismo alpino), dal passo dello Spluga a quello dello Stelvio secondo l'andamento delle pieghe tettoniche. E' soprattutto nel bormiese e nel livignasco che l'affioramento è più ampio e caratterizzante.

Il territorio è compreso fra quota 200 m. e 4.000 m. di altitudine.

La composizione vegetale, presenta diversità molto accentuate anche nell'ambito del medesimo versante e alla medesima altitudine. Una vegetazione che si modifica procedendo da ovest ad est, ma che trova, in corrispondenza delle numerose valli laterali, punti di discontinuità molto marcati. Tali differenze di comportamento sono da attribuire principalmente alla grande variabilità dei caratteri climatici che interessa l'intero territorio. Il versante retico, molto ben esposto all'irraggiamento solare, ha una vegetazione di tipo mediterraneo. Qui è coltivata la vite, nel tipico terrazzamento valtellinese, ma è sempre meno raro individuare appezzamenti con ulivi e, nei giardini, si trovano anche i mandorli. Queste coltivazioni e la vegetazione xerofila spontanea (*Quercus robur* ad esempio) sfuma a mano a mano che ci si innalza lungo le pendici e, più lentamente, risalendo il solco dell'Adda. La fascia altitudinale immediatamente superiore (compresa fra 600 m. e i 1.000 m.) era destinata anticamente ai seminativi; ora questo territorio è stato ricolonizzato dai boschi di latifoglie. Sopra quota 1.000 m. le latifoglie cedono, a mano a mano il passo alle

aghifoglie. Gli ampi maggenghi utilizzati dal bestiame sono ritornati in pochi decenni a bosco. Sopra i 2.000 metri di quota si iniziano ad incontrare gli ampi spazi di prateria alpina. Negli alpeggi abbandonati dall'attività zootecnica si insedia il rododendro, pianta che domina le quote più alte. Le pendici orobiche (esposte a nord) sono in genere già boscate dalla loro base. Il bosco ceduo e i castagneti, ora pressoché privi di interesse per l'uomo, subiscono la pressione delle aghifoglie (larice ed abete rosso in particolare) che sono in fase di espansione in questo versante della valle. In area orobica è presente la specie endemica *Sanguisorba dodecandra*.

I diversi ambienti microclimatici presenti in Valtellina rendono questo territorio ricco di specie che sono state ampiamente studiate. I rilievi e le indagini dell'Università di Pavia in proposito hanno evidenziato la costanza delle consociazioni vegetali presenti in funzione dei parametri ambientali (microclimatici, pedologici, ecc.) inaugurando un nuovo approccio di studi per **sistemi fitosociologici**.<sup>1</sup>

I sistemi fitosociologici si riflettono in modo peculiare, riconoscibile ed unico nella composizione degli spettri pollinici riscontrabili nei sedimenti dei mieli locali. Queste peculiarità, rilevabili per via organolettica, trovano un riscontro oggettivo e scientifico nelle analisi di laboratorio che permettono, fra l'altro, l'accertamento del luogo di produzione. Da 35 anni, alla Fondazione Fojanini di Studi Superiori, vengono analizzati, in media, circa 100 campioni all'anno di mieli della Valtellina per accertarne, attraverso l'indagine melissopalinoologica, la loro effettiva origine locale. La consistente massa di dati che ne è derivata, costantemente aggiornata, rende questo territorio uno dei più documentati e studiati al mondo in questo settore ed è tale da permettere un sicuro riconoscimento del Miele della Valtellina.

Le schede della domanda presentata riportano i dati tecnici del Miele della Valtellina desunti dallo studio comparato dei risultati delle analisi. Si sono realizzate serie storiche per micro aree e per tipologie di miele al fine di individuare la composizione e la rappresentatività della flora apistica presente, depurandola dalle influenze dovute all'andamento meteorologico dei singoli anni.

### **Fattori antropici**

La Valtellina, lontana dai grandi traffici commerciali, aveva anticamente una produzione agricola essenzialmente autarchica. Il miele è stato fino ai primi decenni del '900 il principale, se non l'unico, dolcificante utilizzato; infatti il dolce tradizionale più caratteristico, la Coppetta, trova nel miele il suo essenziale componente. Secondo la ricetta il miele veniva scaldato e amalgamato a noci, pan secco grattato ed un po' di panna. L'impasto veniva steso fra due fogli di ostia e lasciato raffreddare sotto dei pesi.<sup>2</sup> L'autosufficienza alimentare della popolazione locale era raggiunta grazie alla coltivazione del grano saraceno (*Fagopyrum esculentum*) una Poligonacea che porta a maturazione i suoi semi in tempi

---

<sup>1</sup> La vegetazione rappresenta un sistema complesso la cui composizione floristica e strutturale risponde al variare dei fattori ambientali e del contesto biogeografico. L'analisi della vegetazione viene condotta sulla base del metodo fitosociologico. La fitosociologia può essere definita come scienza che si occupa delle comunità vegetali, delle loro relazioni con l'ambiente, dei processi dinamici successionali che le modificano e delle loro funzioni ecologiche. Tutte queste informazioni, sulla base di un metodo induttivo che ha come base il rilievo fitosociologico della vegetazione, vengono utilizzate per creare un sistema classificatorio gerarchico nel quale l'associazione è l'unità di base. Le indagini vegetazionali sono svolte principalmente a due livelli: associazione e serie di vegetazione, integrati attraverso l'analisi dei principali fattori ambientali mediante la classificazione gerarchica del territorio.

<sup>2</sup> Attualmente non viene più utilizzato il pan grattato, in genere sostituito da biscotti secchi sbriciolati, ed è divenuto raro l'impiego della panna; inoltre, nella prima fase di cottura, viene ora aggiunto un po' di zucchero come addensante per abbreviare i tempi di preparazione.

molto rapidi e quindi si adatta perfettamente ai territori alpini e a tutti quelli caratterizzati da inverni lunghi ed estati brevi. Questa coltivazione dipende dalle api, che fungono da impollinatori permettendo una buona produzione di seme. Dal grano saraceno si ricava una farina scura, molto utilizzata nella cucina valtellinese (per la preparazione della polenta taragna, dei pizzoccheri ecc). Nei secoli passati la coltivazione del grano saraceno rendeva quindi necessario anzi, indispensabile, anche l'allevamento delle api o il nomadismo nei pressi delle coltivazioni e, grazie anche a questo, si ebbe una forte diffusione dell'apicoltura in tutta la Valtellina.

La forte coesione del settore si è organizzata intorno ad una struttura associativa particolarmente attiva che, fra l'altro, valorizza e promuove il "Miele della Valtellina".

In collaborazione con la Camera di Commercio di Sondrio e la Fondazione Fojanini di Studi Superiori, dal 1983 l'APAS gestisce un **Marchio di Garanzia del "Miele della Valtellina"** (disciplinare e sigillo di garanzia) che attesta l'effettiva **territorialità del prodotto** e la sua **qualità** tramite analisi per l'accertamento del rispetto degli standard di legge previsti. Questo monitoraggio costante, unito ai molti corsi di aggiornamento tecnico organizzati, hanno elevato notevolmente le tecniche di produzione e la competenza professionale degli operatori, portando la qualità del prodotto a livello di assoluta eccellenza.

## 5.2 - SPECIFICITÀ DEL PRODOTTO

Le specificità dei Miele della Valtellina derivano da più aspetti e fattori. L'ambiente fito-sociologico del territorio porta in molti casi alla presenza contemporanea, anche a poca distanza, ovvero nel raggio d'azione di un medesimo alveare, di fioriture di piante tipicamente alpine accanto ad altre dal carattere più mediterraneo e xerofilo. Gli impluvi presenti nelle pendici sono punti prediletti dalle api per risalire dal fondovalle ai pascoli alpini, ma sono anche fonte di nettare e polline propri di piante che prediligono luoghi più freschi ed umidi. C'è un'ampia varietà di ambienti e da questi scaturiscono mieli particolari con caratteristiche organolettiche e melissopalinoologiche del prodotto molto peculiari, abbondantemente studiate e documentate.

L'attività apistica in territorio montano è difficile, ostacolata dall'orografia stessa, da una viabilità problematica, ma anche da condizioni climatiche spesso mutevoli se non decisamente avverse, soprattutto in alta montagna. Le quantità prodotte ad alveare sono molto ridotte rispetto ad altre zone lombarde. E' risultato quindi strategico un forte impegno degli apicoltori locali per migliorare ed aggiornare costantemente le tecniche apistiche, al fine di aumentare le produzioni ed esaltarne la qualità. I molti riconoscimenti ottenuti negli ultimi venti anni dal miele della Valtellina nei principali concorsi nazionali rendono probabilmente il medagliere della nostra provincia il più ricco in assoluto del territorio italiano.

L'attività apistica è pienamente riconosciuta in tutta la provincia come importante attività tradizionale del territorio alla quale viene attribuita una valenza non solo economica, ma anche culturale. In tale contesto il Consorzio per la promozione e valorizzazione del miele DOP della Valtellina è membro di diritto e socio fondatore del multiconsorzio dei prodotti tipici locali DOP e IGP "Valtellina che Gusto!". In Valtellina operano circa 300 apicoltori e gli apiari stanziali sono presenti su circa il 90% dei Comuni; inoltre, a seguito della pratica del nomadismo, nel periodo estivo tutti i Comuni della provincia sono interessati da questa attività. Una diffusione così capillare che non ha uguali negli altri comparti. Il Miele della Valtellina era già rinomato e famoso anticamente, come viene testimoniato dai documenti storici rintracciati. Il suo legame con la tradizione è testimoniato anche dall'usanza del

"Gabinat".<sup>3</sup>

Giungendo a tempi più recenti, si osserva come nella seconda metà del '900 si siano moltiplicate le iniziative per la promozione e commercializzazione del Miele della Valtellina. Un'attività attuata con sempre maggior consapevolezza dell'importanza di valorizzare il miele nel rispetto della tradizione, della qualità e come fortemente radicato nel territorio. Il Miele della Valtellina è quindi sempre stato presente in tutti i contesti in cui, di volta in volta, le varie istituzioni, gli enti locali, le realtà turistiche e produttive presentavano l'immagine della Valtellina, rimanendo sempre fortemente collegato al paniere dei prodotti locali tradizionali (Bresaola, Vino, Casera & Bitto, Mele e Pizzoccheri). Tutto ciò è stato evidenziato nella documentazione integrativa che illustra come la dizione "Miele della Valtellina" è da oltre 27 anni utilizzata per la promozione, valorizzazione e commercializzazione del prodotto locale.

### 5.3 – LEGAME CAUSALE FRA LA ZONA GEOGRAFICA E LA QUALITÀ E LE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO.

Il miele è fortemente influenzato dal territorio di produzione. La Valtellina è terra di transizione geologica, climatica, vegetazionale e culturale fra l'area mediterranea e quella alpina e continentale. Questo punto di passaggio e di interfaccia la rende unica. I suoi prodotti riflettono questa particolarità poiché sono sintesi di molteplicità di fattori e di complessità.

Fattori geografici importanti quali l'andamento longitudinale della valle principale, l'effetto mitigatore del Lago di Como, l'alta barriera di montagne che proteggono il territorio dai venti del nord creano microclimi del tutto peculiari. Anche la composizione dei suoli è del tutto particolare: il solco della Valtellina coincide per un suo lungo tratto con la "Linea Insubrica", ovvero con la linea di subduzione della placca mediterranea al di sotto di quella europea. Uno scontro che ha prodotto il rilievo alpino. Tale processo ha reso la Valtellina un vero e proprio paradiso per chi studia la mineralogia, poiché è considerata la zona più ricca di varietà minerali di tutto il continente: da quelli di origine vulcanica alle ammoniti, chiaro indizio di sedimento marino. Microclimi e suoli diversi, quindi, per un ambiente vegetazionale vario ed interessante e, nella sua molteplicità, unico. Il miele prodotto ne è preciso specchio. Il rapporto dell'uomo con l'ambiente è sempre stato forte e duro poiché la zona montana è sempre avara nel concedere i propri doni. Ne sono un esempio i vigneti, minuscoli terrazzi abbarbicati alla roccia costruiti a prezzo di enormi fatiche e sacrifici, spesso trasportando a spalla la terra dal fondovalle. Il trasporto e la cura degli alveari in alta montagna per produrre i mieli più pregiati è un lavoro ed un impegno evidentemente slegato dal valore economico della produzione, ma connesso solo all'orgoglio di poter offrire un miele di altissima qualità. Un "nomadismo", o meglio una "monticazione" che si svolge sulle direttrici "Piano - monte" già propria della zootecnia locale e quindi profondamente radicata nella tradizione. Una ricerca della qualità che non si ferma di fronte ai rischi ed ai costi che le produzioni in alta montagna comportano. L'apicoltura è considerata dai Valtellinesi un'attività tradizionale, legata alla propria storia e alla propria cultura. Il forte senso di identità locale contribuisce a valorizzare i prodotti tradizionali perché ad essi viene riconosciuta una qualità superiore; perciò al momento dell'acquisto questi vengono preferiti

---

<sup>3</sup> Il 6 gennaio, chi, incontrando un amico, pronuncia per primo tale saluto, ha diritto a ricevere entro il 17 gennaio (Festa di Sant'Antonio) in dono una po' di Coppetta (questo dolce è infatti il prodotto più venduto nelle bancarelle delle sagre organizzate in diversi paesi e dedicate a questo Santo). Il dono poteva anche ridursi solo ad alcune castagne secche. La parola "Gabinat" deriva dal tedesco ("Nacht der Gaben" = notte dei doni) e quindi si può supporre che l'usanza si sia radicata con la dominazione Grigiona.

ad altri prodotti. Il marchio DOP è valutato come la giusta strategia per tutelare i consumatori e chi produce miele di qualità. I marchi C.E. sono riconosciuti quindi come un importante strumento per valorizzare l'impegno degli apicoltori.