

DOSSIER

ENTE

La Comunità montana crede fortemente in tutti i progetti che sostengono le produzioni tipiche, il miele è un esempio

APAS

Ha realizzato una serie di depliant dedicati alla cultura del miele e alle varie tipologie anche in vista del riconoscimento Dop

Tornadù: «Così sosteniamo il territorio»

- SONDRIO -

«**L**A COMUNITÀ MONTANA di Sondrio crede fortemente in tutti i progetti che sostengono il territorio e le sue produzioni tipiche. Questo del miele ne è un chiaro esempio». Costantino Tornadù, presidente dell'ente di via Sauro lancia un messaggio ai suoi colleghi perché facciano altrettanto a sostegno dei produttori provinciali che possono così unificare sotto il nome «forte» di Valtellina una produzione che qualifica le vallate alpine che fanno riferimento a questo marchio. In particolare la provincia di Sondrio vanta alimenti d'eccellenza frutto di cicli naturali sui quali si innesta il lavoro dell'uomo nel rispetto della natura. I prodotti che sono alla base dell'alimentazione alpina «sono ricchi di sfumature e non sono mai uguali a se stessi - dicono gli esperti - come un prodotto artigianale, come un'opera artistica e, in quanto tali, portano ad esprimere un giudizio sull'ar-

monia, sulla qualità e, più in generale, su quanto sanno comunicare». Su questi principi si basa infatti la gastronomia locale che, nata sotto l'egida di una cucina povera, ha acquisito lentamente il blasone delle tavole più raffinate. Il miele della Valtellina offre tutto questo ed è quindi un ottimo punto di partenza per un'escursione nel campo dell'indagine organolettica.

PRESIDENTE

«I colleghi delle altre Cm facciano come noi, positivo avere un solo marchio»

IL MIELE VALTELLINESE mostra infatti dei sapori diversi ben riconoscibili e descritti nelle note di presentazione della brochure: «Il fine amarognolo del castagno, la dolce e delicata flora d'alta montagna resa superba dal lampone; per giungere infine alla candida vetta del gusto, l'eccellenza, rappresentata del miele ricavato dal nettare di rododendro. Il miele locale nasce dalla passione degli uomini, un miele trattato con una cura e un riguardo tali da consacrarlo nella qualità e nell'eccellenza: vincitore di premi e riconoscimenti nazionali ed internazionali».

P.D.

