



SCHEDA PRODOTTO

Miele di Castagno

TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

Lattarico, Montalto Uffugo, Cerzeto, San Marco Argentano, Fagnano Castello, Mongrasano, Rose, Luzzi, Bisignano

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

PRODOTTO AGRICOLO



PRODOTTO TRASFORMATO

VALUTAZIONE ASSETTO PRODUTTIVO

SCOMPARSO

A RISCHIO

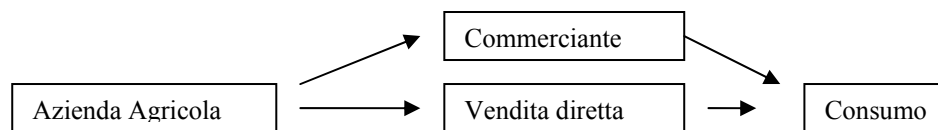


ATTIVO

SINONIMI E TERMINI DIALETTALI

Mele e castagnu

STRUTTURAZIONE DELLA FILIERA (Descrivere in sintesi)



MATERIE PRIME

Descrizione delle aziende dalle quali deriva il prodotto originario: Miele

Tipologie di aziende

Professionisti

Imprenditori apistici

Hobbysti

E' praticato il Nomadismo? *Si* *No*

Tipo di alveari utilizzati: Il miele di Calabria viene prodotto prevalentemente in arnie a sviluppo verticale da nomadismo, costruite in legno e costituite da nido con fondo a rete, melario, coprifavo.

Produzione media ad alveare...20 Kg.....

Indicare il tipo di allevamento praticato:

1) *Convenzionale*

2) *Integrato*

3) *Biologico*



SCHEDA PRODOTTO

Miele di Castagno

METODICHE DI LAVORAZIONE

Periodo prevalente in cui avviene la raccolta:

- Miele di Castagno dal mese di ...**Giugno**.....al mese di ...**Luglio**...

DESCRIZIONE DELLA METODOLOGIA DI PRODUZIONE E ATTREZZATURE UTILIZZATE (Raccolta, Estrazione, conservazione)

L'estrazione e la preparazione per il consumo del "Miele di Castagno" è eseguita esclusivamente in stabilimenti, situati nel territorio del GAL, che rispettano i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente in materia igienico-sanitaria.

Sin dal prelievo dei melari dagli apiari sono prese le precauzioni necessarie ad evitare la contaminazione (con polvere, sporcizia, contatto con insetti o altri animali, sostanze estranee) e l'assorbimento di umidità dall'aria da parte del miele. L'estrazione dai favi è condotta esclusivamente con smielatori centrifughi. Il miele degli opercoli viene recuperato per sgocciolatura o centrifugazione. Il miele viene adeguatamente purificato mediante decantazione e/o con filtro a sacco di porosità compresa tra 150 e 500 micron. Il miele purificato è posto in recipienti per alimenti provvisti di coperchio a tenuta, per la decantazione per 15-20 giorni a temperatura ambiente. Successivamente all'estrazione e purificazione sono consentite esclusivamente quelle operazioni tecnologiche di carattere tradizionale che non alterano le caratteristiche compositive del miele appena estratto e che non pregiudicano il naturale evolversi dei processi di cristallizzazione. La conservazione del prodotto è effettuata a temperatura tale per cui le caratteristiche del prodotto vengono mantenute nei limiti compositivi stabiliti per tutto il periodo della commercializzazione, generalmente la temperatura di conservazione è inferiore a 25° C.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

Caratteristiche chimico-fisico e organolettiche

1) Caratteristiche del "Miele di Castagno"

Contenuto di acqua (%): ≤ 18%

Contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF): ≤ 15 mg/kg

Stato fisico: liquido (generalmente)

Colore: bruno scuro con tonalità rossastre

Odore: forte e molto aromatico

Sapore: forte e persistente, leggermente amaro

Caratteristiche melissopalinologiche

Polline di *Castanea Sativa*: percentuali superiori al 90 %

Stima quantità prodotta annualmente

Q.li ...**1.500**..... ..prezzo unitario***2,3-2,5 al Kg** (prezzo all'ingrosso)

* In assenza di dichiarazione del produttore reperire il prezzo medio della zona

Aspetti Commerciali del prodotto miele di castagno

1) Mercato prevalente **Locale** **Regionale** **Extraregionale**

2) Tipologie di vendita



SCHEDA PRODOTTO

Miele di Castagno

- Vendita al dettaglio direttamente dall'azienda
- Attraverso commerciante
- Altro

3) Tipologie di confezioni

a) vasetti vetro (indicare capacità e prezzo):

- 250 gr 300 gr
- 500 gr 1000 gr

4) Informazioni sulla promozione e certificazione

- Esistono aziende agricole/commerciali con una propria etichetta? Si No
- Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con il marchio Biologico?
 Si No
- Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con altro tipo di certificazione?
 Si No

ELEMENTI CHE COMPROVANO L'ORIGINE DEL PRODOTTO

Riferimenti storici (testimonianze attestanti il legame con il territorio, ecc.)

La produzione di miele di castagno nel territorio ha origini remote, delle quali rimane traccia nelle ricette dei dolci tradizionali. L'apicoltura razionale e produttiva si è sviluppata precocemente in regione a partire da fine ottocento soprattutto nelle zone maggiormente vocate (Montalto uffugo, Fagnano Castello, San Marco Argentano). A partire dagli anni '50 si è diffusa e sviluppata la pratica del nomadismo che, consentendo di ottenere forti incrementi di produzione e di diversificare la produzione, ha reso più stabile e elevata la remuneratività dell'attività apistica, che ha quindi assunto una maggiore connotazione professionale rispetto ad altre aree della Calabria, con conseguenze sul miglioramento del prodotto e concentrazione dell'offerta, contribuendo notevolmente a diffondere l'uso e la commercializzazione su scala extraregionale.

Riferimenti culturali (eventuali sagre e/o manifestazioni interamente o parzialmente dedicate al prodotto, occasioni particolari di consumo, ecc.)

Riferimenti gastronomici (segnalare della presenza del prodotto nei ricettari antichi e moderni e indicare come nell'area di riferimento è utilizzato nei pasti)

Il miele è utilizzato oltre che come dolcificante, anche come ingrediente di piatti o dolci diversi. Il miele di



SCHEDA PRODOTTO

Miele di Castagno

castagno caratteristico per la il sapore dal retrogusto amaro si coniuga bene con la tradizione dolciaria tipica del periodo natalizio, in accompagnamento con formaggi stagionati e con ricotta.

Esistenza di un panel? Si No

Se si, indicarne i riferimenti.....
.....

Riferimenti sociali ed economici (presenza di produttori che da anni effettuano questo tipo di produzione, mano d'opera specializzata, ecc.)

Nell'area è presente l'associazione ARAC (Associazione regionale apicoltori calabresi) che opera da oltre 25 anni nella promozione e valorizzazione del Miele di Calabria.

ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME CON L'AMBIENTE

Fattori geografici e climatici:

Per il miele di Castagno, prodotto essenzialmente non trasformato, le caratteristiche di ogni produzione sono dovute prevalentemente alla natura delle risorse, di origine naturale o agricola, utilizzate dalle api. Le zone più interne della Valle Crati sono caratterizzate dalla presenza dei maggiori massicci montagnosi (fascia pre-silana e Crocetta) e da un paesaggio naturale che ha subito ben poche modifiche da parte dell'uomo. Qui le associazioni vegetali tipiche dei diversi ambienti sono ben conservate e rappresentate e determinano produzioni di mieli più specifici, ma anche più rari, del territorio, cioè mieli di castagno dal profumo e dai sentori decisi.