

I mieli prodotti nel Verbano Cusio Ossola

I diversi mieli sono ottenuti dai fiori di una svariata serie di piante che compongono ed arricchiscono l'ambiente che, dalle rive dei laghi sino alle quote più elevate, offrono all'apicoltura ricche potenzialità produttive sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo. Oltre ai mieli la presenza dell'ape garantisce l'impollinazione e quindi la diffusione di molte specie vegetali coltivate e spontanee i cui frutti sono la maggiore ricchezza di cui giovano l'ambiente e tutte le comunità. Il territorio del Verbano

Cusio Ossola costituisce l'habitat ideale per una flora ricca e variegata. Tra le molteplici produzioni dirette ottenibili dall'alveare, si è deciso di privilegiare i principali mieli ottenuti sul territorio, il quale è caratterizzato da fasce altimetriche e vegetazionali molto diversificate, passando dalla riviera del Lago Maggiore, alle colline, alle più alte quote montane. Questo spiega perché vengono prodotti dagli apicoltori del Consorzio Tutela e Garanzia Mieli del Verbano Cusio Ossola sette tipi diversi di miele



con caratteristiche organolettiche pregiate: i mieli di castagno (*Castanea sativa*), robinia (*Robinia pseudoacacia*), tiglio (*Tilia spp*), rododendro (*Rhododendron spp.*), miele di melata, millefiori e millefiori di montagna: questi ultimi ottenuti esclusivamente da fioriture presenti sopra la quota di 1000 m s.l.m.

Castagno



È un miele dal colore tipicamente ambra scuro, con riflessi rossastri che rimane fluido per lungo tempo; a volte poi tende a cristallizzare anche parzialmente. Il profumo è caratteristico, aromatico, mentre al sapore risulta poco dolce, talvolta addirittura con un sentore lievemente amaro, tannico; l'aroma è molto caratteristico e molto persistente. Considerato il suo alto contenuto in sali minerali è per questo aspetto ed insieme al miele di melata il preferito dagli sportivi. È un miele che si adatta molto bene, oltre che al consumo diretto o per addolcire latte e bevande, ad impieghi in cucina, in particolare abbinato con certi formaggi.

Robinia

Chiamata comunemente anche acacia, è il più dolce dei mieli, a merito del suo alto contenuto in fruttosio che ne determina anche lo stato fluido in cui permane a lungo. Il colore, a seconda delle zone di produzione, può variare dal bianco acqua al giallo paglierino chiaro, mentre il profumo è molto lieve, leggermente floreale. Il sapore, poco persistente, è decisamente dolce con aroma confettato e vanigliato. Risulta particolarmente indicato per addolcire tè, tisane, torte e biscotti.





Tiglio

Appena prodotto il miele di tiglio si presenta fluido con colore ambra molto chiaro con riflessi giallo-verdi; nel volgere di pochi mesi cristallizza in un bel colore avorio con cristalli che si avvertono all'assaggio. Il profumo è molto caratteristico, fresco, mentolato, balsamico che ricorda il profumo di una tisana di fiori di tiglio ed è molto intenso e persistente come l'aroma.

Rododendro

Anche il miele di rododendro cristallizza spontaneamente dopo pochi mesi dalla produzione passando da un iniziale colore giallo paglierino al bianco o al beige chiaro. E' un miele debolmente profumato, che associa un sapore normalmente dolce e senza la presenza di aromi marcati. Considerato che viene prodotto oltre i 1500 metri di quota si ritiene uno dei mieli la cui produzione è piuttosto aleatoria e modesta in conseguenza del variabile clima montano.



Melata

I mieli di melata posseggono un colore da ambrato scuro a nero, provocato dalla loro particolare ricchezza di sali minerali. Restano liquidi anche dopo molti mesi a causa dei particolari zuccheri di cui sono composti. Il profumo è considerato medio, caratteristico, balsamico, mentre il sapore è meno dolce dei mieli di nettare e l'aroma ricorda il malto od il caramello.

Millefiori

Con il termine di mieli millefiori si indicano quei mieli ottenuti dalle api che raccolgono contemporaneamente varie tipologie di nettari corrispondenti a molte piante diverse; ne risultano dei mieli in cui non si avverte il profumo, il sapore o l'aroma di una particolare pianta, bensì queste sensazioni sono equilibrate e talvolta mutevoli di anno in anno oppure al variare della zona di produzione.



Millefiori di Montagna

Oltre i 1000 metri di quota sono normalmente presenti erbe, arbusti ed alberi caratteristici della montagna; le api vi vengono trasportate appositamente dal piano nel cuore dell'estate e salgono fino alle quote più alte per raccogliere, soprattutto nei prati e nei pascoli, i nettari di una moltitudine di fiori da cui si ottengono diversi mieli che normalmente cristallizzano rapidamente con sapori ed aromi particolarmente equilibrati.