

MIELE DI CASTAGNO

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna (PAT)



Foto: Laore Sardegna – Massimiliano Curreli

Il miele di castagno si distingue dagli altri tipi di miele per la colorazione più scura (marrone scuro) e per il suo gusto amaro.

Lavorazione e conservazione

Oggi il miele viene prodotto nelle arnie che hanno sostituito i rustici “bugni” e consentono agli apicoltori di ottenere maggiori produzioni. L’arnia è costituita dal nido o camera di covata e dal melario, un apposito reparto in cui viene prodotto il miele. Per ottenere il miele di castagno, l’apicoltore – verso metà giugno – trasferisce le arnie in un castagneto, assicurandosi che

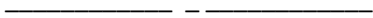


Foto: Laore Sardegna – Francesco Sanna

le api praticano un'alimentazione basata unicamente sul fiore di castagno. Verso la fine di settembre si procede alla smielatura con uno strumento chiamato smielatore, che per forza centrifuga asporta il miele dai favi, ossia le celle dove le api depositano il miele. Per fare questa operazione i favi devono essere liberati dagli opercoli, la pellicola di cera con la quale le api rinchiudono le celle, appena il miele raggiunge il necessario grado di maturità. Per disopercolare i favi si utilizzano speciali coltelli a cazzuola, detti appunto disopercolatori.

Il miele viene poi raccolto in un altro recipiente sottostante, e quindi versato in un recipiente cilindrico di lamiera chiamato maturatore. Qui viene depurato dagli eventuali corpi estranei: frammenti di cera, api morte, che rapidamente si raccolgono alla superficie.

Dopo circa una settimana il miele appena depurato viene tolto dal maturatore e versato nei recipienti per la vendita, non prima di essere sottoposto ad una seconda filtrazione con filtro a maglia più fina.



Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Link: consulta la sezione del sito sui PAT](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: redazione@agenzialaore.it

web: www.agenzialaore.it

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti dall'elenco ufficiale

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)