

MIELE DI ROSMARINO

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Bruno Satta

Il miele di rosmarino viene prodotto da sciami di api tenute a pascolo esclusivamente in aree di vegetazione spontanea.

Lavorazione e conservazione

Per produrre questa varietà di miele, viene scelto il periodo più opportuno per il pascolamento, in coincidenza della fioritura del rosmarino, nei mesi di febbraio-marzo, quando non c'è la concorrenza di pollini di altre essenze della macchia locale.



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Fasi di processo: appena estratti dalle arnie i telaini vengono portati nel locale di lavorazione, sottoposti a disopercolatura manuale, con ordinari attrezzi da cucina, quindi a smielatura con uno smielatore meccanico centrifugo in acciaio. Appena estratto il miele viene posto in serbatoi di acciaio di circa 2 q.li, dove avviene la decantazione. Successivamente si passa alla maturazione e allo stoccaggio del miele in serbatoi verticali di acciaio. La fase di maturazione va dai pochi giorni ad alcuni mesi, a seconda della variante di gusto e dei flussi di ritiro del prodotto finito. Segue il confezionamento manuale in vasetti di vetro di piccoli formati. Tutta la lavorazione avviene a temperatura ambiente. Non sono effettuati trattamenti termici.

Storia e tradizione

L'allevamento delle api in Sardegna, ebbe un notevole incremento nel corso del Medioevo. Nei monasteri sardi (fonte "Condaghe di S.Maria di Bonarcado) erano infatti stati realizzati i cosiddetti "ortus de abis" per allevare le api e ricavarne tutti i derivati utili, come la cera per le candele e il miele per preparare i medicinali, i dolci e per chiarificare i vini, secondo l'uso "greco".

La tradizionalità e la tipicità del prodotto è legata a due fattori principali: il pascolo è effettuato esclusivamente in aree di vegetazione spontanea, nei periodi in cui c'è la fioritura della specie botanica caratterizzante e, quando non c'è la "concorrenza" di pollini di altre essenze della macchia locale e in zone non contaminate da inquinanti chimici.

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.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



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: sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

web: www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica

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

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



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