

LE CITTÀ DEL MIELE: PERCORSI ALLA SCOPERTA DEL MIELE TOSCANO

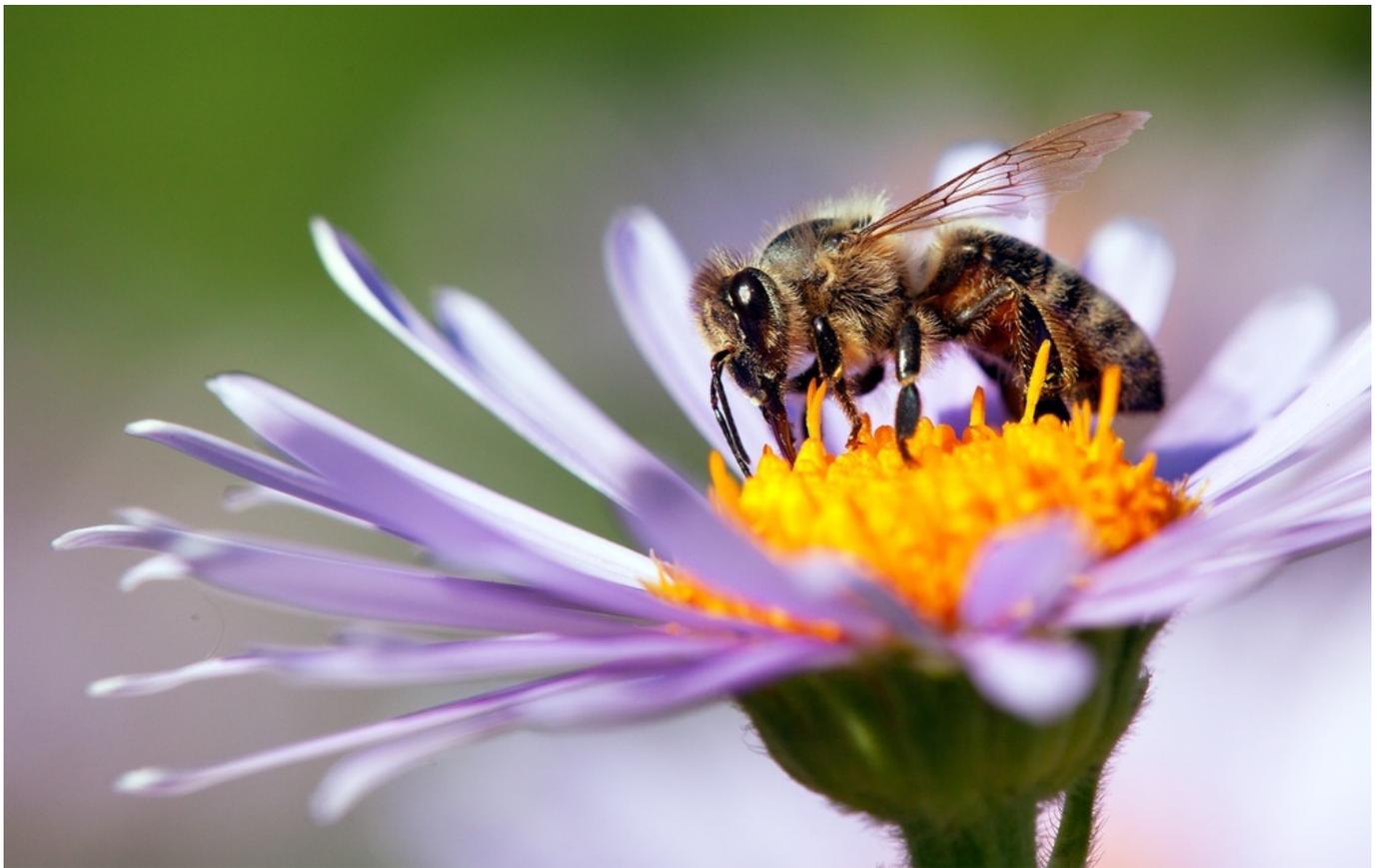


Il viaggio nel mondo del miele toscano parte da un comunissimo supermercato. Scegliete voi quale. Noi, insieme all'associazione Le città del miele ci occupiamo del carrello. Direzione? Il settore delle colazione. Superiamo le marmellate e troviamo il miele. Ma quanti tipi di miele ci sono? Millefiori, castagno, acacia, sulla... ne esistono davvero per tutti i gusti!

Le città del miele: percorsi alla scoperta del miele toscano

"Il miele misterioso, ricco e pesante miele, spesso aroma, liquida luce che cade a goccioloni." - Pablo Neruda

"Prima del 2001 avreste trovato solo il miele millefiori di una specifica marca nel reparto salutista", ci racconta Serenella, portavoce dell'associazione istituzionale Le città del miele che nasce nel 2001 superando difficoltà culturali, politiche e storiche di dieci comuni. *"Il nostro obiettivo primario quando siamo nati era quello di attirare l'attenzione istituzionale e nazionale a favore dell'apicoltura"*, ci dice Serenella.



Italia: il paese del miele

Nel 2001 questo importante settore (che secondo un'indagine Nielsen vale almeno 135 milioni di euro) non aveva una legge quadro; solo nel 2004 finalmente si è avuta una regolamentazione del settore, una delle più rigide di tutta Europa. Perché?

"L'Italia è l'unico paese al mondo ad avere più di 60 varietà di miele. L'America ne ha solo 20", ci spiega Serenella de Le città del miele. Cosa significa questo? *"Abbiamo un patrimonio floreale e naturale che va*



protetto e promosso. Mutuando l'esperienza della città del vino abbiamo iniziato a parlare di fioriture autotone. Il miele di castagno della Toscana, ad esempio, è simile ma non uguale a quello del Piemonte e del Lazio. Attraverso le analisi dei pollini si può parlare addirittura di un DNA territoriale”.



Ma come operano Le città del miele?

Le città del miele oggi raccolgono 40 differenti città e si occupano di promuovere il miele nella vita quotidiana del cittadino e di coordinare le feste e le sagre del miele che si tengono in ogni città, in modo che non si accavallino.

Non solo: tra Toscana e Liguria esiste “la strada del miele”. Si tratta di una strada che unisce Calice al Cornoviglio, Mulazzo e Tresana e che unisce il percorso turistico agli apicoltori che possono vendere direttamente al consumatore.

“Un nostro progetto futuro è quello di aprire lungo la strada dei ristoranti del buon miele. Il miele è stato “riscoperto” in cucina solo dal 2001, ma era un ingrediente fondamentale in molte ricette del Rinascimento italiano. Non solo veniva usato al posto dello zucchero, ma era un ingrediente molto costoso che i signori amavano usare come simbolo di sfarzo e benessere”, ci racconta Serenella.



Leggi anche: [Miele toscano: la dolcezza della tradizione](#)





Miele toscano, un concentrato di salute e benessere

Il miele è un ingrediente che non si ferma alla cucina. Molti 'rimedi della nonna' sono a base di miele. Non solo il classico latte e miele per il mal di gola, questo oro liquido è ottimo anche per combattere l'insonnia o per le affezioni della bocca.

"Il miele è un'ottima panacea, in alcuni casi viene usato anche sulle bruciatore. Tuttavia ci teniamo a ricordare che non è una medicina", ci ricorda Serenella. E se vogliamo improvvisare una spa a casa, il miele è l'ingrediente che non deve mancare. Ottimo per le maschere e scrub, può essere usato come doposole, crema per le mani o balsamo per i capelli.



Quali sono le città del miele in Toscana?

In Toscana le città del miele sono 4: Montalcino in provincia di Siena, Mulazzo, Pontremoli e Tresana in provincia di Massa. Quale tipologie di miele possiamo trovare? Sulla, acacia, millefiori, e castagno DOP della Lunigiana. *“Il miele della Lunigiana è stato il primo miele italiano ad ottenere dall’Unione Europea la Denominazione di Origine Protetta (DOP)”*, ci dice fiera Serenella.

“Siamo molto soddisfatti dei risultati ottenuti”, aggiunge la portavoce de Le città del miele. Dal 2001 ad oggi si può forse parlare di una riscoperta del miele, una rinascita che parte dalla Toscana.

Il miele è parte della nostra cultura e delle nostre tradizioni, ma anche della nostra memoria: la merenda pane e miele, in fondo, è sempre un dolce ricordo e, senza dubbio, il latte e miele è la più gustosa delle “medicine”.



PER APPROFONDIRE:





Miele biologico: buone prassi toscane





Alveare che dice Sì: per un Natale buono e genuino





La Toscana, fiore all'occhiello di biodiversità

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



