

Valorizzazione del patrimonio gastronomico della Valle d'Aosta (istituzione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali) Art. 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n.173

### Scheda identificativa

Categoria: **Prodotti di origine animale (miele)**

**Scheda 3.1**

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali: **Miele di castagno (mi de tsatagnì)**

Territorio interessato alla produzione: intero territorio della Regione Autonoma della Valle d'Aosta

Descrizione sintetica del prodotto:

Miele prodotto sul territorio della Regione Autonoma della Valle d'Aosta in presenza della specifica essenza botanica.

*La metodica di lavorazione non è mai stata codificata in maniera definitiva ed accettata da tutti i produttori ma è stata tramandata oralmente tra le diverse generazioni; se ne desume che il metodo descritto è una accettabile metodica di produzione che può subire modifiche in base alla tradizione tramandata di padre in figlio.*

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Si tratta di un miele prodotto nel periodo della fioritura del castagno da alveari situati in prossimità delle fonti nettariifere della specifica essenza. Nello spettro pollinico del miele di castagno il polline di quest'ultimo è fortemente predominante e tale da conferire le caratteristiche specifiche al miele prodotto. Lo spettro pollinico è decisamente vario e complesso con presenza più o meno importanti di forme polliniche sia predominanti che indicatrici.

Il miele viene raccolto, smelato in appositi smelatori, fatto riposare in maturatori e, raggiunte le caratteristiche imposte dalla legge, invasettato.

Materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento :

Bisogna disporre almeno di  
Smelatore  
Maturatore  
Utensili o apparecchiature varie specifiche  
Filtri

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e di stagionatura

Relativamente ai locali di lavorazione, il miele di castagno si produce in locali autorizzati all'uso e secondo le specifiche disposizioni del Servizio veterinario locale.

La conservazione avviene in locali tali da assicurare, anche con accorgimenti tecnici, una adeguata temperatura in relazione al periodo di conservazione.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

Il miele in Valle d'Aosta è prodotto da sempre e documenti storici attestano l'esistenza di questo allevamento fin dal 1300. La produzione di miele di castagno in particolare dipende dalle condizioni climatiche che determinano la fioritura e la produzione di nettare da un anno all'altro.