Valtellina e Val Chiavenna, terre di mieli dai mille sapori

written by Rivista di Agraria.org | 9 aprile 2016
di Maurizio Scotti

Tra le cronache di questi giorni ci sono le vicende legate ai grandi problemi dell'agricoltura italiana, quelli malavitosi dei trattamenti illegali dei prodotti, gli altri delle innumerevoli divergenze tra la realtà agreste nazionale e le priorità governative, ritenute tali magari perché il primario nazionale è diviso, confuso, maldestro e talvolta fraudolento. Ma in Italia ci sono eccellenze spesso nascoste, che hanno valori più che simbolici. Ora parliamo del miele, di un prodotto di nicchia oseremmo dire, ma che riassume contesti agro economici e di tutela ambientale che vanno ben oltre il significato di uno dei prodotti più antichi dell'alimentazione umana. Siamo in Lombardia, nelle alte vallate che si formano dai pendii elevati della catena delle Alpi, in provincia di Sondrio.

La Val Chiavenna e la Valtellina offrono un prodotto che sposa la corposità dei mieli di valle con il più rarefatto gusto dei mieli di alta montagna; a sprazzi troviamo, più o meno consistente, la presenza di una vena di mieli di tiglio che fornisce al prodotto una sua particolare nota balsamica.
Sopra i mille metri, in tutta la Provincia si produce eccellente miele che sa far dimenticare all'apicoltore i perigli e l'aleatorietà delle produzioni in alta quota.
Non vogliamo qui semplicemente evidenziare la genuinità del miele della Valtellina e della Val Chiavenna (le due valle principali, che non dimenticano la Val Malenco, la Val Furva e la "svizzera" Val Poschiavo), ma piuttosto far conoscere al lettore e all'appassionato i mille tipi di miele, le mille gradazioni di sapori, i mille profumi che la vasta gamma della produzione che questa particolare terra "strappata alle montagne" riserva al palato, ma che purtroppo sono ancora praticamente sconosciuti alla più vasta schiera dei consumatori.
Un nota importante è da riservare alla più rara produzione di mieli monoflorali: essi sono legati a precisi luoghi e agli andamenti stagionali.
Fra questi comunque, per importanza e pregio, c'è da menzionare in primo luogo quello di rododendro ma interessanti per l'alta qualità anche quelli di castagno, di acacia e di tiglio. Maggiori informazioni sulle produzioni della Valtellina nel sito www.miele.so.it