

Marchio DOP per il miele d'eucalipto della provincia

Se il Lazio è considerato tra le prime regioni italiane per la produzione di tipicità legate al mondo dell'agricoltura, caseario, dei salumi, dell'olio e del vino, non da meno è la sua vocazione apistica, sia per numero di addetti che per quantità di prodotto ottenuto, tale da far detenere alla provincia pontina un ruolo fondamentale per la produzione. Dal gustoso Millefiori, a quelli monoflorali provenienti dalla fioritura dell'Eucalipto e del Castagno. E nella zona di Fondi e Colle San Magno a primeggiare è l'ottimo miele di eucalipto, frutto del lavoro delle api sulle fioriture che caratterizzano un determinato territorio tale da attribuirgli il marchio DOP. Un'ambiente sano, campagne ospitali, diversificazioni colturali e riassetto del territorio, rendono i raccolti di questa zona unici nel loro genere. Alberi di eucalipto piantati per favorire la bonifica dei terreni paludosi e che ogni anno richiamano nella

zona di Latina migliaia di alveari sia dalle regioni limitrofe che dal nord. Il miele di eucalipto ha sempre un'umidità molto bassa (anche dell'ordine del 14%) e risulta per questo molto denso, ha un colore ambrato, spesso tendente al grigio (soprattutto quando cristallizzato) e cristallizza in genere a grana molto fine e a consistenza estremamente compatta. L'odore è di tipo legnoso, ricorda i funghi secchi, il dado da brodo, oppure il curry, la liquirizia, l'elicriso. Anche per questo miele alcuni dei termini utilizzati per descriverne l'odore non possono essere usati a livello promozionale, in quanto veramente poco invitanti per un alimento; tuttavia richiamano in maniera precisa un aspetto delle caratteristiche organolettiche del prodotto e possono essere utili a chi cerca di descrivere, ricordare e identificare un miele con olfatto e gusto.

***Primeggiano il
millefiori e i
monfloreali di
castagno ed
eucalipto***

T.C.