

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

MIELE LUCANO

Area di produzione:	Intero territorio della Basilicata.
Materie prime:	Millefiori o uniflorali, o di melata, i mieli lucani sono caratterizzati da una elevatissima qualità determinata dalla qualità dell'ambiente in cui pascolano le api. Sia esso un ecosistema sia esso un agroecosistema.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Alveari di tipo razionale a sviluppo verticale.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Le arnie sono in gran parte stanziali, il nomadismo è praticato ma a breve raggio. Le api sono governate dagli apicoltori lucani secondo le buone norme igienico-sanitarie, al riparo, nel possibile, da infezioni, infestazioni, inquinamenti dell'ambiente dal punto di vista fisico-chimico. La mancanza di problemi sanitari generali diffusi (fatta eccezione per la varroa) consente di non ricorrere a sistemi o metodologie di lotta chimica estremamente pericolose per l'ambiente, per la salute degli apicoltori e dei consumatori. Possono essere effettuate fino a 4 smielature durante l'anno, l'estrazione del miele dai favi avviene per centrifugazione, manuale o automatizzata, poi il miele viene filtrato e decantato in contenitori d'acciaio inox per circa 20 giorni, successivamente viene invasettato in contenitori trasparenti e di vetro.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Locale fresco.
Caratteristiche del prodotto finito:	Colore variabile dal bianco all'ambra, odore dal delicato al mediamente intenso fino al caramellato fruttato, sapore delicato ma anche mediamente intenso.
Periodo di produzione:	Primavera, estate, autunno.
Riferimenti storici:	Pane & miele. Giornata di educazione alimentare in simultanea nazionale in tutte le "città del Miele" d'Italia – maggio; Mostra mercato del miele lucano, Ripacandida (PZ) –agosto.