

L'INGREDIENTE DELLA SETTIMANA

IL MIELE DEI MONTI DEL MATESE

f Redazione 20.10.2025

Si può raccontare un miele descrivendone il colore, la consistenza, il sapore, l'odore. Oppure si può parlare di come cresce il cardo, di che profumo ha il tarassaco, di quando fioriscono il timo e la santoreggia, di quale aspetto hanno i fiori dei faggi, dei lecci, degli abeti rossi. Slow Food, da sempre, non si occupa soltanto del cosa, cioè dei prodotti, ma anche del come, cioè di tutto ciò che sta intorno al cibo.

Il Presidio Slow Food dei mieli dei prati dei Monti del Matese ne è un esempio perfetto: perché, senza praterie ricche in biodiversità floreale e arbustiva, quei mieli semplicemente non esisterebbero. Proprio per questo motivo, contestualmente alla nascita del Presidio dei mieli dei prati dei Monti del Matese, gli apicoltori coinvolti sono entrati anche a far parte del Presidio Slow Food dei prati stabili e dei pascoli.



LA PRODUZIONE

Il massiccio del Matese, che si trova al confine tra Campania e Molise, è un'area montuosa con cime che partono dai 1000 metri di altitudine del monte Crocella fino a superare i 2000 metri del monte Miletto. I suoi terreni calcarei sono fertili, ricchi di sorgenti e corsi d'acqua e ospitano grandi estensioni di prati stabili. In questo territorio dalla forte vocazione pastorale, che conserva l'antica tradizione della transumanza, l'apicoltura è praticata da secoli e il miele, da sempre, è alimento e medicamento. A partire dai 600 metri di altitudine i pianori carsici si alternano a doline, creando un habitat di grande interesse, con una vegetazione ricchissima di biodiversità. Nei prati stabili e ai margini dei boschi le api bottinano fioriture di timo, santoreggia, origano, maggiorana, cardo, tarassaco, e di altre erbe prative, ma anche di arbusti come agrifoglio, ciliegio selvatico, rovo, biancospino, e di alberi come l'abete rosso, il pino nero, il leccio e il faggio. Le bottinature sono brevi, legate alla notevole variabilità del tempo atmosferico fatto di piogge frequenti e improvvise che si alternano a schiarite. Il miele millefiori prodotto sui prati dei monti del Matese fotografa perfettamente il paesaggio carsico e varia con le stagioni. Il miele della raccolta primaverile è di colore dorato e racchiude in sé tutti i profumi delle fioriture stagionali, con una prevalenza di timo, origano e santoreggia. Nella raccolta estiva, invece, il miele assume

Nuovo Presidio Slow Food per un miele prodotto a più di 600 metri di altitudine



L'INGREDIENTE DELLA SETTIMANA



Nuovo Presidio Slow Food per un miele prodotto a più di 600 metri di altitudine

fancy



una tonalità più scura e porta con sé le note caratteristiche del castagno, delle margherite e del cardo. Negli ultimi anni l'allevamento e l'agricoltura del Matese stanno attraversando una fase di crisi e di abbandono. Contadini e pastori lasciano, a favore di impieghi più stabili nelle aree a quote più basse e nelle vallate e i piccoli comuni del Matese si spopolano. Alcuni Comuni hanno avviato progetti di ricerca e di valorizzazione dei prodotti agricoli locali promuovendo il recupero di sementi locali a rischio di scomparsa e incentivando pratiche, come l'apicoltura, che possono contribuire a preservare la biodiversità, ma anche a mantenere vive le comunità locali.



IL PRESIDIO

Il Presidio valorizza il lavoro degli apicoltori che mantengono gli alveari in contesti ambientali integri, limitando gli spostamenti delle arnie e adottando pratiche rispettose delle api e degli altri impollinatori. In anni difficili per il settore, segnati da stagioni irregolari e cali produttivi, i mieli dei monti del Matese sono sentinella climatica e presidio di paesaggio: favoriscono la conservazione della biodiversità, mantengono vivi i corridoi tra prati stabili e boschi e permettono ai produttori locali una integrazione del reddito. Sceglierli significa sostenere la vita della montagna, la sua biodiversità e una filiera che trasforma la ricchezza dei prati in un'eccellenza territoriale.



Leggi anche:

SIDRO, L'ALTERNATIVA LOW ALCOL

Si stima che il mercato del sidro raggiungerà un valore di 14,18 miliardi ...

Sono cinque i produttori tra le province di Caserta e di Benevento, e «sono realtà agricole che definire piccole è riduttivo, sono proprio minuscole – spiega Vincenzo D'Andrea, referente Slow Food del Presidio –. Producono mieli di montagna: il disciplinare di produzione stabilisce un'altitudine minima di seicento metri, dove la vegetazione comincia a cambiare». Qui crescono piante come il trifoglio, il timo, il cardo, il tarassaco, la santoreggia, arbusti come i ciliagi selvatici, i biancospini, gli agrifogli, e alberi come i pini neri, i faggi, i lecci, gli abeti rossi. Le api bottinano le fioriture, regalando prodotti eccezionali e ogni anno diversi.

«Le api si nutrono soltanto di nettare selvatico – racconta Antonella Eduardo referente dei produttori – e la mia azienda pratica una apicoltura stanziale. Tengo gli apiari a circa novecento metri: da un lato il vantaggio è che qua il territorio è davvero incontaminato, i prati sono incolti, non si pratica agricoltura né la semina dei fiori. Dall'altro, però, a questa altitudine fa più freddo e le api cominciano



L'INGREDIENTE DELLA SETTIMANA

Nuovo Presidio Slow Food per un miele prodotto a più di 600 metri di altitudine

fancy
L'ALTERNATIVA AL MARCHIO

a bottinare le fioriture un mese più tardi rispetto alle zone di pianura». Il miele viene lavorato a freddo, non pastorizzato: così conserva vitamine, sali minerali ed enzimi.

«Pratico un'apicoltura orizzontale: significa che il melario, anziché essere sovrapposto all'arnia, ne è parte integrante su un lato – spiega Antonella Eduardo –. In questo modo cerco di assecondare il comportamento naturale delle api, che tendono a espandersi in orizzontale. Oltretutto, quando occorre fare un'ispezione, l'arnia non viene aperta del tutto, ma solo nelle piccole porzioni che si vanno a visitare: così le api rimangono più tranquille».



Leggi anche:

WINTERLAND: UN ABBRACCIO DI STELLE

Prosegue sino a lunedì 6 gennaio 2025 Winterland, autentico villaggio...

Tutti i produttori del Presidio vivono e lavorano nell'area del Parco nazionale: per non depauperare la risorsa floreale che in altura è ridotta, è stato stabilito anche che ciascun apiario non può avere più di 25 alveari e che tra un apiario e l'altro vi siano almeno cinquecento metri di distanza. Questo per non innescare una competizione tra le api mellifere e gli impollinatori selvatici: bombi, osmie e farfalle che sopravvivono grazie al nettare e al polline proprio come le api.

Guai a trasformare l'apicoltura in una pratica intensiva, il suo monito: anzi, la speranza è che il nuovo Presidio Slow Food dei mieli dei prati dei Monti del Matese possa incoraggiare a tornare a un approccio estensivo anche chi, sull'Appennino, alleva ovini, caprini e bovini.

MIELE MONTI DEL MATESE PRESIDIO SLOW FOOD



Redazione

FANCY MAGAZINE TI CONSIGLIA

NEWS

NEWS

LA PASQUA 2026 È OUTDOOR

TREND TRAVEL: TUTTI PA
L'APITURISMO



L'INGREDIENTE DELLA SETTIMANA



Nuovo Presidio Slow Food per un miele prodotto a più di 600 metri di altitudine

fancy
Il piacere, senza sensi di colpa



Disponibile il n.1/2026 di fancy magazine. Inserisci i tuoi dati e ricevi **GRATUITAMENTE** la tua copia!
BE FANCY!

Richiedi la tua copia gratuita

Iscriviti alla newsletter

Rimano aggiornato sulle ultime uscite!

Email

Email



fancy
Il piacere, senza sensi di colpa



L'INGREDIENTE DELLA SETTIMANA

Nuovo Presidio Slow
Food per un miele
prodotto a più di 600
metri di altitudine

fancy
L'ESCLUSIVO DI FANCY

+39 035 41 56688
redazione@fancymagazine.it
Info redazione

Leonardo J. Edizioni a brand of Commfabrik Srl
Sede legale: Via Betty Ambiveri 25 - 24126 (Bg)
Sede redazione: Via Vittore Tasca 3 - 24122 (Bg)

Privacy Policy Cookie Policy P.IVA:
IT03800790168
Aggiorna le tue preferenze di
tracciamento della pubblicità

Registrazione N. 16 del 20/10/2022 Tribunale di
Bergamo
Edizione Cartacea Registrazione N. 16 del
20/10/2022 Tribunale di Bergamo