



Mieli dei prati dei Monti del Matese

Presidio Slow Food / Italia / Campania / Miele



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 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.

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.

Area di produzione

Area montana dei Comuni del Matese campano al di sopra dei 600 metri di altitudine, nelle province di Caserta e Benevento

Presidio Sostenuto da:

Il Presidio è sostenuto dai Comuni di Castello del Matese e di Letino, in provincia di Caserta

Produttori

Produttori:

Apicoltura Bisceglia
di Carmela Concetta Martello
Viale dei Pioppi, 67
Piedimonte Matese (Ce)
Tel. 366 1219808
apicolturabisceglia@gmail.com

I doni di Demetra
di Antonella Eduardo
Via Copernico, snc
Valle Agricola (Ce)
Tel. 388 3871775
lellapis9@gmail.com

Fattoria dei Sogni
di Antonio Stefano Di Biase
Via Verzillo, 50
Cusano Mutri (Bn)
Tel. 320 9012512
gioiamato@gmail.com

La Baita del Ciliegio
di Salvatore Altieri
Località Porchiera, snc
Castello del Matese (Ce)
Tel. 389 0512823
labaitadelciliegio@gmail.com

Oro Reale
di Saverio Di Salvatore

Via Torriano, snc
IMPOSTAZIONI DEI COOKIE

Alife (Ce)
Tel. 349 6674356
saviominid@hotmail.com

Contatti

Responsabile Slow Food del Presidio

Vincenzo D' Andrea
Tel. 393 3311983
vincenzo.dandrea67@gmail.com

Territorio

Nazione Italia

Regione Campania

Altre informazioni

Categorie Miele



La **sfida** per salvare la **biodiversità** non è una sfida qualsiasi. È la sfida per il futuro del **planeta** e

del **genere umano**.

Affrontala con noi e fai la tua parte: sostieni Slow Food 🍯

Iscriviti alla newsletter

[Leggi la privacy policy](#)

ISCRIVITI

Slow Food - P.IVA 02743970044 [Privacy Policy](#) - [Cookie Policy](#) - All rights reserved