



Monti del Matese, il miele d'alta quota diventa presidio Slow Food

Cinque apicoltori custodiscono gli alveari oltre i seicento metri di altitudine, sul versante campano del Parco Nazionale del Matese, recentemente riconosciuto dal Ministero dell'Ambiente

Il massiccio carsico del Matese, di recente divenuto Parco Nazionale, si trova a metà tra Campania e Molise. Qui il Slow Food tutela e valorizza **cinque apicoltori** che, tra le province di Caserta e Benevento, mantengono ancora oggi gli alveari a più di 600 metri di altitudine.

Vincenzo d'Andrea, referente del **Presidio Slow Food dei mieli dei prati dei Monti del Matese**, ci racconta un territorio di grande biodiversità, formato da cime che superano i duemila metri di altitudine e di doline, «*tipiche conche dovute alla dissoluzione della roccia*», ma che abbonda anche di verdi e fresche praterie.

Un riconoscimento, quindi, che non celebra soltanto il prodotto ma tutto ciò che gli ruota intorno: il paesaggio, la biodiversità e il lavoro degli apicoltori che, a oltre seicento metri di altitudine, mantengono vive tradizioni e ecosistemi preziosi seguendo il disciplinare di produzione.

I cinque produttori, «*sono realtà agricole che definire piccole è riduttivo* – spiega **D'Andrea** – *sono proprio minuscole*

.»

In questi luoghi le api si nutrono di piante come cardo, tarassaco, biancospino, agrifoglio e ciliegi selvatici, oltre che di alberi come i pini neri, faggi, lecci e abeti rossi.

Presidio Slow Food dei mieli dei prati dei Monti del Matese

Antonella Eduardo, laureata in beni culturali, ha iniziato a studiare per passione il mondo dell'apicoltura fino a farlo diventare il suo lavoro e ci racconta come funziona la sua azienda.

«Tengo gli apiari a circa novecento metri. – racconta – 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 a bottinare le fioriture un mese più tardi rispetto alle zone di pianura».



Foto © Archivio Slow Food Campania

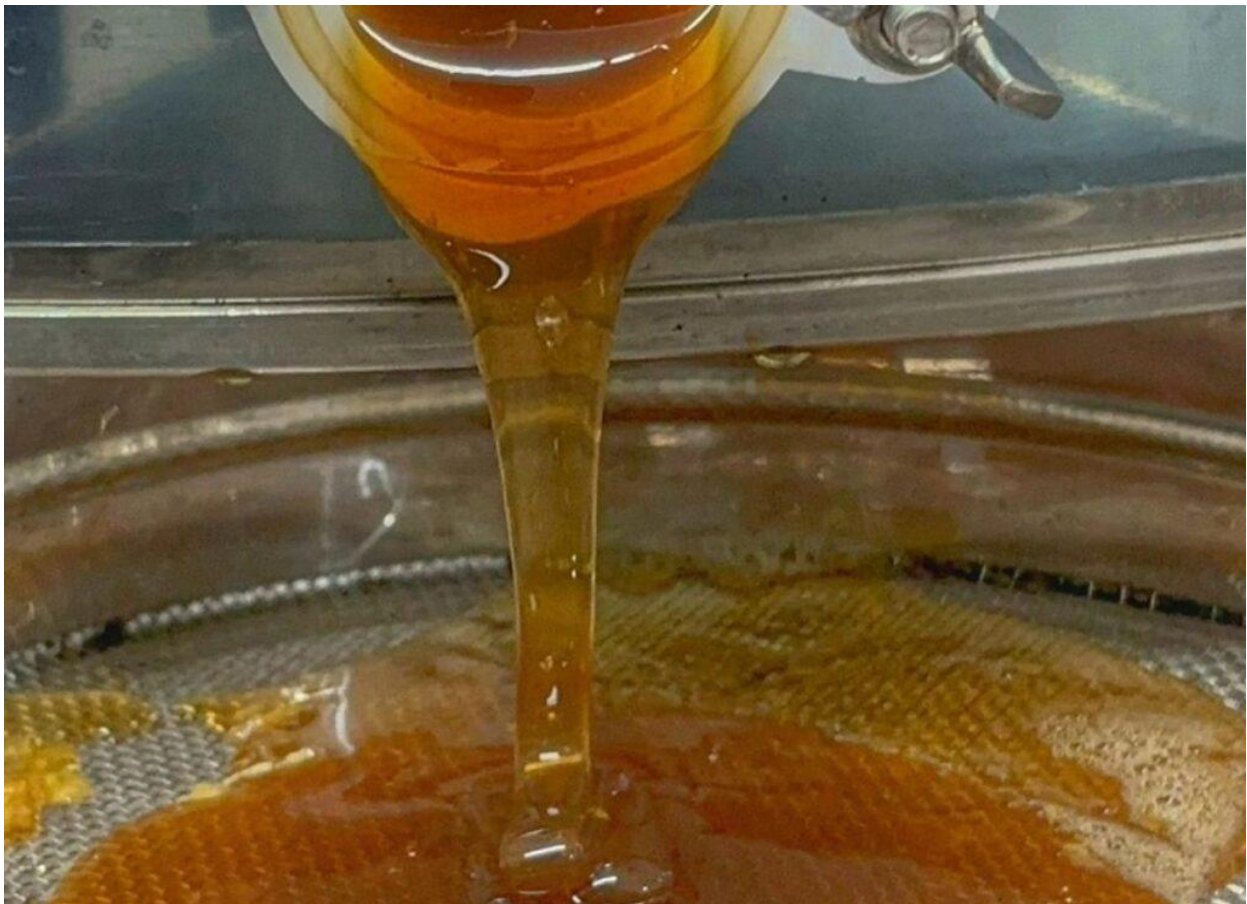
Quella di Antonella è un'**apicoltura orizzontale** in cui il melario è parte integrante dell'arnia anziché esserle sovrapposto: *«Cerco di assecondare il comportamento naturale delle api, che tendono a espandersi in orizzontale.»*

Per le ispezioni, inoltre, l'arnia non viene aperta completamente ma solo nelle piccole parti che

serve visitare. Infine, il miele viene lavorato a freddo, ma «*non pastorizzato così conserva vitamine, sali minerali ed enzimi.*»

Gli altri apicoltori, di cui la Eduardo è la referente, vivono e lavorano nell'area del [Parco Nazionale](#). D'Andrea puntualizza che hanno preferito favorire l'apicoltura stanziale e i produttori locali.

«Per non depauperare la risorsa floreale, che in altura è ridotta, abbiamo stabilito che ciascun apiario non possa avere più di 25 alveari e che tra uno e l'altro vi siano almeno 500 metri di distanza. Non possiamo permetterci di innescare una competizione tra le api mellifere e gli impollinatori selvatici: bombi, osmie e farfalle sopravvivono grazie al nettare e al polline proprio come le api».



Il miele dei prati dei Monti del Matese (Foto © Archivio Slow Food Campania).

L'apicoltura non vuole diventare una pratica intensiva. Il nuovo **Presidio Slow Food dei mieli dei prati dei Monti del Matese** potrà invece **svolgere un ruolo di apripista e incoraggiare il ritorno a un approccio estensivo** anche per chi si occupa dell'allevamento di **ovini, caprini e bovini** sull'Appennino. Un modello di **convivenza sostenibile tra uomo e natura**, che difende la biodiversità e custodisce **saperi antichi, fragili e preziosi** come il miele d'alta quota.

Info: www.fondazione Slow Food.com

Data di creazione

18/10/2025

Autore
redazione