



## PIEDIMONTE MATESE – IL MIELE MILLEFIORI DEL MATESE È PRESIDIO SLOW FOOD

🕒 22 Settembre 2025 📁 Cronaca, Ultimaora

**Piedimonte Matese** – Le eccellenze gastronomiche del Matese ancora sugli scudi, dopo la segale anche il miele millefiori diventa presidio Slow Food e viene presentato in un contesto d'eccezione ovvero Cheese, il salone internazionale del formaggio, tenutosi nei giorni scorsi a Bra, la località del cuneese dove quasi quarant'anni fa, Carlo Petrini fondava Slow Food.

**Il miele dei prati e dei monti del Matese è stato riconosciuto di grande pregio**, frutto com'è del prezioso lavoro delle api in un territorio montano incontaminato e ricco di essenze floreali.

Infatti ai cinque, per ora, apicoltori matesesini che fanno parte del presidio, rappresentati a Bra dalla più giovane di loro, Antonella Eduardo, e' stato consegnato anche l'attestato che li inserisce in un altro presidio nazionale quello dei Prati stabili, quei terreni cioè non interessati da coltivazioni o da altre attività antropiche e per questo scrigni di una preziosa biodiversità.

**Particolarmente soddisfatto Costantino Leuci, di Slow Food Matese**, che ha portato al Salone i mieli insieme ai formaggi e ai vini di altri produttori del territorio: "Sono i risultati di un lavoro degli ultimi anni, promosso e sostenuto dai comuni di Castello del Matese e Letino, che ci hanno chiesto di portare avanti, insieme all'Università Federico II, queste azioni di recupero e valorizzazione, all'interno di un più ampio e intelligente progetto di Rigenerazione sociale e culturale, ritenuto meritevole di finanziamento anche da parte del Ministero della cultura".

