

Miele bellunese, il «dop» è dietro l'angolo

Galan, Manzato e Vettoretto: «Premiato il lavoro degli apicoltori»

AGRICOLTURA

BELLUNO. Per il "Miele delle Dolomiti Bellunesi" la "Denominazione d'origine protetta" è sempre più vicina.

«Con il parere positivo della Commissione, la domanda è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea di giovedì 8 luglio scorso», ha spiegato l'assessore all'agricoltura del Veneto Franco Manzato. «Se nei prossimi sei mesi nessun Paese avrà obiezioni, questo prodotto, figlio di un territorio dichiarato dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità e della bravura degli apicoltori bellunesi, verrà ufficialmente iscritto nell'elenco delle denominazioni, tutelate e valorizzate a livello mondiale».

«Per il Bellunese», prosegue l'assessore, «ma più in generale per quel patrimonio di sapori, tradizioni e tipicità che è il Veneto, quello del Miele delle Dolomiti Bellunesi Dop è un obiettivo prestigioso e perseguito con determinazione, un contributo all'economia della nostra provincia montana, un ulteriore elemento di promozione e di offerta che potrà contribuire alla produzione di valore aggiunto».

«Il riconoscimento della Dop Miele delle Dolomiti bellunesi premia un prodotto di eccellenza delle nostre montagne, proclamate Patrimonio dell'Umanità. E nello stesso tempo, il lavoro artigianale e l'abilità di ottenere un prodotto di qualità dalle mille sfumature». Parola del ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali Giancarlo Galan.

«Questo ultimo passo verso il risultato finale», aggiun-

ge l'assessore provinciale Alberto Vettoretto, «non può che riempire d'orgoglio l'intera provincia, che può così aggiungere un altro fiore all'occhiello per quanto concerne i prodotti tipici della terra bellunese. Spero che il riconoscimento possa dare un nuovo impulso al settore dell'apicoltura, che rappresenta uno dei punti chiave dell'intero sistema agricolo bellunese: spesso il comparto si trova ad affrontare dei periodi difficili, ma la D.O.P. non può che essere di stimolo a continuare ad andare avanti».

Il "Miele delle Dolomiti Bellunesi" viene prodotto, a partire dal nettare dei fiori del territorio montano bellunese, dall'ecotipo locale di "Apis mellifera" che deriva da incroci naturali tra diverse razze apistiche, prevalentemente tra quella Ligustica e Carnica.

In funzione delle differenti specie botaniche che fioriscono scalarmente durante il periodo di produzione, la futura Dop sarà proposta nelle seguenti tipologie: Millefiori, di Acacia, di Tiglio, di Castagno, di Rododendro e di Tarassaco.



Apicoltori al lavoro

