

MIELI DI CORSICA



❖ Zona di produzione

La zona geografica di produzione si estende su tutto il territorio isolano.

❖ Categoria e altre denominazioni

Denominazione di Origine Protetta "Miele di Corsica – Mele di Corsica".

❖ Descrizione del prodotto

I mieli devono provenire da nettari e/o mielati bottinati da api di ecotipo corse *Apis mellifera mellifera L.* da associazioni vegetali spontanee e naturali della Corsica.

Il Miele di Corsica – Mele di Corsica è un prodotto a composizione complessa e caratterizzato dagli aromi che derivano dai fiori dell'isola.

Le sue caratteristiche generali sono identificabili da una gamma varietale che corrisponde alla successione, per tutto l'anno, delle produzioni agricole.

La tipicità del miele di Corsica si esprime grazie a un terreno particolare e identificato:

- La vegetazione corsa: selvaggia, naturale ed endemica.
- L'ape corsa: adatta alle condizioni climatiche e geografiche dell'isola, bottina e raccoglie tutto l'anno.
- Le persone: la produzione del miele avviene con un savoir-faire ancestrale.

❖ Storia del prodotto

Nell'Antichità, molte scritture hanno rilevato l'abbondante utilizzo del miele in Corsica. Gli autori antichi sottolineano l'importanza della produzione, del valore economico e le virtù medicinali che affermano la sua fama. Dalla fine del XVI secolo all'inizio del XVII secolo, l'attività delle istanze giudiziarie inerenti l'apicoltura è

considerata un'attività agricola a tutti gli effetti. Dal 1976, gli apicoltori corsi si riuniscono e promuovono insieme un vero e proprio piano di sviluppo della loro filiera. I primi lavori di ricerca e sviluppo hanno riguardato la caratterizzazione delle api al fine di fare una selezione delle stesse e caratterizzare maggiormente il prodotto.

Il metodo di certificazione dell'origine geografica e varietale dei mieli è supportato da:

- una banca dati referenziata inerente le caratteristiche dei mieli di Corsica,
- un trattamento informatizzato dei dati dell'analisi pollinica.

Il trattamento di questi dati ha permesso di stabilire una tipologia dei mieli sotto forma di gamma varietale che è in funzione della successione stagionale delle principali fioriture. La Denominazione di Origine Controllata è stata ottenuta nel 1998 e la Denominazione di Origine Protetta nel 2000.

Oggi, gli apicoltori tramandano questo savoir-faire unendo la tecnica e l'adattamento al territorio. L'apicoltura rappresenta l'attività principale per gran parte degli agricoltori.

❖ Metodi di produzione e d'uso

1. Produzione e raccolta

Salvo i mieli derivanti dagli agrumi, la produzione proveniente da specie coltivate (i mieli di colza, di girasole, di grano saraceno ...) è esclusa dalla denominazione.

Gli alveari devono essere installati, organizzati e mantenuti secondo gli usi locali in maniera idonea e controllati costantemente. Devono essere mantenuti in buono stato e le cere rinnovate regolarmente. La cera pura d'api è usata per la confezione dei telai.

L'affumicamento degli alveari è realizzato con dei combustibili naturali (aghi di pino, foglie di eucalipto, rosmarino, ecc.). I repellenti chimici sono vietati. Il nutrimento delle api è vietato quindici giorni prima della mielata e fino alla raccolta del miele. Il miele deve essere raccolto a buona maturità e sui telai non ci devono essere covate.

2. Estrazione, confezionamento e conservazione

Alla fase di estrazione e confezionamento è destinato un unico locale. L'estrazione avviene attraverso la centrifuga a freddo, la filtrazione e la decantazione sono obbligatorie. È autorizzata la rifusione del miele ma la pastorizzazione è vietata. La pratica della cristallizzazione è ammessa.

❖ Periodo di produzione

Le fasi di raccolta si distribuiscono da aprile a febbraio secondo la gamma varietale. Spostando gli alveari dal mare alla montagna durante le stagioni, gli apicoltori raccolgono un miele che riflette un paesaggio, una stagione, una fioritura e un profumo originale.



Il Miele di Corsica – Mele di Corsica ha una Denominazione di Origine Controllata il cui corrispettivo europeo è la Denominazione di Origine Protetta.

Questo segno ufficiale di qualità è presente su tutta la gamma varietale per le seguenti denominazioni:

- **Printemps:** dolce, delicato, fruttato. È raccolto da maggio nelle valli e in pianura.
- **Maquis de printemps:** ricco e caratteristico. È raccolto da maggio ad agosto, dal mare alla montagna.
- **Miellats du maquis:** maltato e persistente. Si raccoglie dal mese di maggio a settembre nelle zone boschive, nella macchia, nei querceti e nelle distese di cisti.
- **Châtaigneraie:** tannico e persistente. Si raccoglie da luglio a settembre nelle zone dei castagneti.
- **Maquis d'été:** aromatico e fruttato. Si raccoglie dal mese di agosto nelle alti valli della montagna corsa.

- **Maquis d'automne:** amaro e persistente. Questo miele, dal gusto di corbezzolo, è raccolto da novembre a febbraio.