



LA STORIA DEI MIELI DELL'APPENNINO ABRUZZESE

Il 30% del territorio abruzzese è compreso in un complesso sistema di Parchi e Riserve Naturali e proprio qui, molti apicoltori, attraverso il nomadismo, spesso spostano i loro apiari direttamente da un'area protetta all'altra. Grazie alla biodiversità della flora presente, alle attività agricole a basso impatto ambientale, in queste zone è possibile ottenere un miele eccellente. Nell'area del Gran Sasso, dei monti della Laga e del Sirente Velino, tutti in provincia de L'Aquila, sono molto interessanti due mieli monofloreali ricavati dalle essenze più tipiche di questi luoghi, la santoreggia (*Satureja montana*) e la stregonia (*Syderitis syriaca*). Questi due arbusti fanno parte della famiglia delle Labiate e crescono su prati aridi e terreni calcarei fino ad un'altitudine di 1300 metri la prima e di 1500 metri la seconda. Da maggio a giugno fiorisce la stregonia, e da luglio a settembre, la santoreggia.

La produzione del miele di santoreggia è rara e irregolare, ma non trascurabile in alcune zone del Gran Sasso, e dell'Appennino abruzzese. La stregonia, a volte confusa con l'ortica per via dell'aspetto, è diffusa in tutto il centro Italia ed è usata come decongestionante. Il miele di santoreggia ha un colore ambra chiaro, tendente al giallo – verde quando è liquido, grigio – verde se cristallizzato. Dopo la raccolta tende a solidificarsi velocemente e i cristalli formano una trama molto fine



che conferisce al prodotto una consistenza morbida e piacevole in bocca. Oltre ai monoflori, la produzione della montagna aquilana offre un millefiori interessante, prodotto sui pascoli montani, in apiari posti a quote superiori agli 850 metri.

Recenti studi hanno dimostrato come la ricchezza della biodiversità sia direttamente proporzionale all'altitudine montana: oltre la quota appena citata si assiste ad uno straordinario aumento di fioriture, passando dalle 80 specie in primavera, alle 130 in estate. Tra le piante più comuni ci sono numerose graminacee, cistacee e labiate, abbinata a trifoglio bianco, rovo e altre rosacee, papaveri, lupinella e ginestrino. In tarda estate, con una maggiore fioritura, si aggiungono asparago selvatico ed edera. Tutto questo si traduce in un millefiori di montagna dai profumi e dai sentori particolari e caratteristici: delicati e floreali in primavera, più decisi nei mieli tardivi.