

*I gioielli gastronomici Dolci Terre di Novi*

*Prodotto agroalimentare tradizionale riconosciuto dalla regione Piemonte*

*Categoria: Prodotti di origine animale*

*Nome del prodotto: Miele del Piemonte*

*Caratteristiche:*

Il miele è il prodotto alimentare che le api producono dal nettare dei fiori o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante. Le api lo trasformano e lo combinano con sostanze specifiche proprie lasciandole maturare nei favi dell'alveare.

Tra i tipi di miele prodotti in Piemonte si possono ricordare per le caratteristiche qualificative, varietà monoflorali come: il miele di acacia (chiaro e fluido), il miele di tiglio (è un miele cristallizzato), il miele di castagno (è di colore scuro e tende a non cristallizzare), il miele di tarassaco (di colore intenso sempre cristallizzato), il miele di rododendro (di colore chiaro e di consistenza burrosa), il miele millefiori di alta montagna (di colore chiaro cristallizza finemente), miele prigelato (si tratta di un millefiori di montagna), miele della Val Grana - Cuneo (monoflorale di tarassaco o robinia o castagno), miele delle Valli di Lanzo (diversificati a causa delle diverse situazioni altimetriche), miele Ossolano (di tiglio o castagno o acacia), miele Biellese (castagno o acacia della Valle Cervo), miele della Val Sangone (di castagno dal sapore amarognolo ma aromatico).

*Metodiche di lavorazione:*

Disopercolatura dei favi, estrazione per centrifugazione, filtrazione, decantazione, in ultimo invasettamento.

*Zona di produzione:*

Coincide con quasi tutto il territorio della regione Piemonte.

