

Il miele di Angera nella dispensa di Alice Tv

Pubblicato: Giovedì 21 Novembre 2019



Il miele di Angera sarà tra gli ingredienti protagonisti della trasmissione **“La dispensa di Alice”** in onda sul canale 221 del digitale terrestre. A presentarne le caratteristiche e le applicazioni in cucina saranno **Francesca e Valeria Onofrio**, titolari dell’agriturismo **Vecchio Castagno di Angera**.

«Dal nostro miele ricaviamo alcuni prodotti derivati – spiega Francesca – prevalentemente gelati nel periodo di produzione da marzo fino a settembre e sotto il periodo natalizio invece produciamo anche il torrone. Ma il miele viene anche degustato puro, nel menu dell’agriturismo, accanto a formaggi e ricotta: si tratta di un classico del cucina che attrae numerosi turisti, anche stranieri, di passaggio nel periodo estivo e anche tanti clienti che provengono dalle zone di Gallarate, Busto Arsizio e Legnano».

La qualità e la freschezza dei prodotti a km zero premiano chi li produce: «Nella nostra azienda il cliente ha la possibilità di assaggiare un prodotto genuino – prosegue Francesca -. **Da circa un anno abbiamo avviato la preziosa collaborazione con il programma “Alice”** che per noi è un’occasione molto importante per far conoscere quello che facciamo, tra cui appunto il miele a cui saranno dedicati due appuntamenti (lunedì 25 novembre e lunedì 2 dicembre a partire dalle ore 19.40)». In particolare l’agriturismo angerese produce il miele millefiori e quello di robinia.

Sulle rive del Lago Maggiore l’apicoltura ha una tradizione importante. Sono diverse le aziende che producono questo alimento dalle preziose qualità. Nella cittadina della Rocca è molto conosciuta anche l’**Apicoltura Costantini**, nata, come spiega la titolare Monica, «dalla passione per gli animali di mio padre Giulio, che nel ‘76, quando io avevo 2 anni, decise di prendere una cassetta di api da un suo

amico e portarla a casa. Da quel momento il numero di cassette iniziò a crescere e con esso anche l'azienda. Nel 2012 subentrò io».

«Principalmente produciamo miele – aggiunge – vista anche la zona conosciuta da molti per **l'acacia, castagno e millefiori**, ma effettuiamo anche nomadismo nella zona di Domodossola per produrre **miele di tiglio** e ci spostiamo anche nelle risaie vercellesi per produrre il **miele di melata e la reynoutrea**, un miele che fiorisce tardi e che è più importante per le api rispetto alla sua vendita, visto che viene usato per nutrirle».

Anche il **punto vendita di via Milano è un simbolo della produzione a filiera corta**: «Abbiamo fatto la scelta di vendere al dettaglio – racconta Monica – ci troviamo in una zona famosa per il miele e la gente lo ricerca, vediamo una clientela interessata anche dalla zona del Milanese, **grazie anche al passaparola**. Abbiamo anche alcuni prodotti derivati: il polline e in questo periodo abbiamo avviato anche la produzione della pappa reale».

L'apicoltura è una delle attività che oggi risente maggiormente della situazione climatica. Quanto, lo hanno sottolineato più volte gli stessi produttori: «**In maniera terrificante**, questi anni sono stati spaventosi, ci troviamo a fare i conti con temperature o troppo fredde o estremamente calde e i fenomeni meteorologici estremi ne sono la riprova. **Con l'innalzamento delle temperature e con gli inverni che non sono più così freddi, le api non fanno più pause e continuano a deporre**. L'ape regina in inverno dovrebbe invece smettere di deporre, questo fa sì che ci avvii una pulizia all'interno dell'alveare visto che la varroa, un parassita che vive al suo interno e che si nutre di piccole larve, non trovi più sostentamento. Rimanere attive di continuo non è per loro un fattore favorevole».

di [Pietro D'Angelo](#)