



Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: cristallizza spontaneamente alcuni mesi dopo il raccolto.

Colore: da quasi incolore a giallo paglierino allo stato liquido, da bianco a beige chiaro quando cristallizzato.

Odore: debole, quasi impercettibile, generalmente di tipo fruttato, fresco, con note di muschio e di propoli.

Sapore: dolce.

Aroma: delicato, fruttato e fresco.

Caratteristiche melissopalinologiche

Il polline di rododendro, presente nel sedimento in percentuale variabile, per lo più superiore al 25%, è costantemente accompagnato da pollini di altre essenze di alta quota come lampone, bistorta, Campanulacee, trifoglio bianco ed alpino, ginestrino ed altre Leguminose come lupinella e ippocrepide; inoltre da nontiscordardimè, Composite varie come astri, achillee, crepide dorata, cirsio, ieracio; tra le non nettariifere è frequente l'eliantemo.

Possono essere presenti elementi di quota inferiore provenienti dai precedenti raccolti o per una bottinatura che si è spinta, per avverse condizioni ambientali, a quote più basse. Ad indicare questa situazione può essere la presenza di polline di castagno, robinia, acero, buddleja e, tra le specie non nettariifere, quella di roverella, sambuco e frassino.

Note Il Miele di Rododendro è la punta di diamante della produzione locale per incisività e pregio. Un miele costantemente premiato nei principali concorsi nazionali a cui partecipa. E' una produzione difficile da ottenere perché in alta montagna le condizioni

climatiche spesso sono avverse e la produzione nettariifera è di eccellente qualità, ma limitata (nelle buone annate un alveare riesce a produrre un quarto di quanto realizzato nella ricca fascia prealpina). Analogamente al Miele Millefiori d'Alta Montagna la produzione di questo miele non è remunerativa, visti gli elevati costi di trasporto e cura degli alveari in quota e date la scarsità e l'aleatorietà della produzione. L'eccellenza della qualità ne fa però il miglior veicolo promozionale di ogni azienda apistica locale, permettendo di valorizzare anche le altre produzioni.

Si accompagna il Miele di Rododendro della Valtellina si gusta bene da solo ma, in analogia al Miele Millefiori d'Alta Montagna della Valtellina si consiglia su formaggi stagionati a pasta dura, quali Casera o Bitto ben stagionati e Parmigiano Reggiano.



Ricetta consigliata: Lasagna alla ricotta, formaggio di Fossa e Miele di Rododendro della Valtellina

Ingredienti: 250 g di pasta all'uovo in tre sfoglie non tagliate per lasagne, 150 g di ricotta fresca, noci tritate, 100 g di formaggio di Fossa stagionato, burro, rosmarino, miele di Rododendro della Valtellina, aceto balsamico.

Impastare la ricotta con le noci spellate e tritate e con circa un terzo di formaggio di Fossa grattugiato. Imburrare una teglia. Stendere una sfoglia e coprirli con l'impasto di formaggio e noci. Adagiarvi la seconda sfoglia e spolverarla di abbondante formaggio di Fossa grattugiato. Terminare con l'ultima sfoglia sulla quale vanno disposti fiocchi di burro, il formaggio rimasto e il rosmarino tritato finemente. Cuocere in forno a 150 C° per circa mezz'ora. Servire irrorando con miele scaldato e profumato con aceto balsamico a piacere.

