



Il Miele di Lampone e di Rovo della Valtellina

Zona di produzione: il genere *Rubus* comprende due specie di particolare interesse per le api: il *R. idaeus* (lampone) e il *R. ulmifolius* (rovo o mora). Sono specie arbustive, diffuse in tutta la provincia di Sondrio, che formano cespugli alti circa 50 centimetri e possiedono buona rusticità e resistenza; proliferano negli incolti e nelle aree marginali poco accoglienti. Essendo amanti del sole e della luce sono frequenti nei boschi in corrispondenza delle radure; colonizzano soprattutto i vigneti abbandonati e le nicchie di diversa estensione presenti fra le rocce, sia pur con ridotto substrato, ma con buona esposizione. Entrambe le specie, negli ultimi anni, sono state fatte oggetto di coltivazione. Il rovo occupa zone poste a quote altimetriche più basse (dal fondovalle fino a 1.000 metri) rispetto al lampone.

Il periodo delle fioriture: la fioritura del lampone, nel fondovalle, inizia a fine primavera e si prolunga in alta quota ai mesi estivi. Quella del rovo è più tardiva: inizia a fine giugno e prosegue nel mese di luglio.

Caratteristiche organolettiche

Dove il miele di lampone può prodursi in purezza, risulta di colore bianco quasi trasparente, con un odore, un sapore ed un aroma delicati, che ricordano la marmellata di frutti di bosco, uno sciroppo medicinale alla frutta, per la nota balsamica oltre che fruttata. Invece, quando il lampone partecipa, assieme ad altre essenze, alla costituzione di un miele, le sue caratteristiche aromatiche, di tipo fruttato, costituiscono una base sulla quale si aggiungono note più marcate conferite da altre specie come il castagno, il tiglio, il timo, ecc...

Il miele di rovo è di colore ambrato, o ambrato scuro, con caratteristiche organolettiche decisamente fruttate, di frutto maturo, di confettura. Localmente non si ottengono produzioni uniflorali, al contrario di quanto avviene, sia pur raramente,

per il lampone; la nota intensamente fruttata del rovo si mescola perciò, di volta in volta, con quelle balsamiche, tanniche e caramellate di altre specie che condividono lo stesso areale.

Caratteristiche melissopalinoologiche: il polline di rovo (*Rubus ulmifolius*) è sempre presente nei sedimenti dei mieli millefiori prodotti a quote inferiori agli 800 - 1000 metri dei quali costituisce spesso la componente principale. In questo caso è associato, a seconda delle zone e del periodo di raccolta, a castagno, tiglio, trifoglio bianco, Composite varie, fruttiferi, ailanto. Il lampone (*Rubus idaeus*) caratterizza lo spettro pollinico dei mieli multifloreali d'alta montagna; si trova spesso accompagnato al rododendro e ad altre specie tipiche delle associazioni floristiche d'alta quota. Pur essendo una pianta diffusa e buona nettaria, è raro trovare in Valtellina aree nelle quali la specie raggiunga un'estensione tale da poter fornire una produzione monoflorale.

Data la rarità di questo miele si consiglia di gustarlo da solo.



Il Miele di Erica della Valtellina (*Erica arborea.*)

Zona di produzione: presenta un portamento arbustivo cespuglioso, raggiungendo i 6 metri di altezza. Ha fiorellini di colore bianco o rosato. In provincia di Sondrio si rintraccia la presenza di nettare di questa pianta nei mieli prodotti sul versante retico, dalle porte della Valtellina (Dubino) fino ad Ardenno. Questa essenza si trova anche nelle produzioni di apiari situati nel primo tratto della Valchiavenna, fino all'abitato di Chiavenna. L'ericca arborea non si spinge in quota; colonizza essenzialmente le prime pendici, si ritrova quindi solo nei mieli prodotti in aree di fondovalle.

Il periodo delle fioriture: la fioritura avviene in aprile e, come tutte quelle primaverili, risente fortemente dell'andamento meteorologico. Il "calendario floristico" è infatti molto più stabile e prevedibile per le piante che fioriscono in tarda primavera ed in estate.



Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: allo stato liquido non è mai perfettamente limpido; cristallizza rapidamente assumendo una consistenza cremosa.

Colore: ambrato scuro, con riflessi rossastri se liquido; marrone con tonalità arancio quando cristallizzato.

Odore: di media intensità, fresco, che ricorda quello caratteristico del fiore, di caramello.

Sapore: normalmente dolce, con una leggerissima punta amara.

Aroma: mediamente intenso e abbastanza persistente, che ricorda la caramella mou, il crème caramel, la caramella d'orzo.

Caratteristiche melissopalinoologiche:

È un miele che all'analisi rivela una percentuale di polline di erica superiore al 45%, accompagnata da elementi della flora tipica della fascia più solatia della Valtellina e a fioritura primaverile, come ciliegio, sanguinello, salice, ginestra.

Nota è un miele raro. Ha un sapore deciso che marca bene i delicati mieli primaverili, in particolare quelli con una forte componente di ciliegio.

Data la rarità del miele si consiglia di gustarlo da solo.

