



Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: si presenta liquido o a cristallizzazione molto lenta, grazie alla sua composizione zuccherina ricca di fruttosio (il rapporto fruttosio/glucosio è pari a 2,27). Il cristallo è, eventualmente, relativamente grande.

Colore: ambra, più o meno scuro quando liquido, marrone con la cristallizzazione.

Odore: intenso, pungente, tannico e ammoniacale.

Sapore: poco dolce e caratteristicamente amaro

Aroma: intenso, simile all'odore, molto persistente.

Caratteristiche melissopalinoologiche

Il polline del castagno è relativamente piccolo e, all'analisi, risulta quindi iperappresentato. Per dichiarare un miele come "monoflorale di castagno" la percentuale del relativo polline, nel sedimento, deve essere superiore al 90%.

Questa alta presenza maschera tutte le altre componenti. Le altre specie sono quindi scarsamente presenti e sempre in percentuale molto ridotta. Tra queste si annoverano quelle comuni nel miele millefiori di montagna, col quale questo prodotto condivide l'area di produzione: rovo, robinia, trifogli, Rosacee come sorbo, ciliegio e mirabolano; inoltre Ericacee, Composite, Ombrellifere e tioglio. Possono essere presenti anche ramno, clematide e specie ruderali e infestanti quali ailanto, verbasco e vite del Canada. Tra le forme appartenenti a specie non nettariifere si possono ritrovare Graminacee, Plantaginacee, orniello, vite, filipendula e roverella. Possono essere eventualmente presenti indicatori di quote più elevate come bistorta, nontiscordardimè, meliloto, acero, eliantemo e rododendro.

Note Il Miele di Castagno è un prodotto dai sapori decisi e caratteristici che trova grandi estimatori. La pianta, in annate favorevoli, è un'ottima fonte nettariifera. La fioritura però coincide spesso con un periodo di siccità e di vento, compreso fra

la fine delle piogge primaverili e i temporali estivi di luglio e agosto che ne compromette il raccolto. Questa produzione non attiva il nomadismo; viene essenzialmente conseguita dalle postazioni fisse quando queste ricadono in aree vocate e dagli apicoltori attenti a selezionare il raccolto, togliendo il miele precedentemente ottenuto e avendo cura di asportare i melari alla fine di questa fioritura. Questo miele può risultare a volte "inquinato" da quello di melata prodotta sulla pianta stessa, che ne amplifica il sapore "scuro" e caramellato.

Si accompagna il Miele di Castagno della Valtellina può essere utilizzato in modo analogo al Miele Millefiori di Montagna della Valtellina a raccolta estiva: l'accostamento con altre pietanze, dato il suo sapore deciso, deve essere all'insegna della complementarietà. E' indicato con i formaggi molli molto saporiti, quali gorgonzola e caprino fresco piccante. Con le carni è particolarmente indicato per laccare l'arrosto. Si abbina ottimamente con i gelati alla crema.

Si accosta bene alle noci. E' inoltre il componente della tradizionale "pozione magica" contro le malattie da raffreddamento e ottimo viatico per la notte: latte caldo, miele e cognac.



Una prima colazione con pane abbrustolito e ancora caldo, spalmato con un velo di burro e Miele di Castagno della Valtellina, accompagnato da una tazza di caffèlatte, costituisce un'ottima partenza mattutina e dà la grinta e la carica giuste fino a sera.

Ricetta consigliata: Salsa per insalata al Miele di Castagno della Valtellina

Ingredienti: aceto balsamico, olio di oliva extravergine, 1 scalogno, 2 cucchiaini di miele di Castagno della Valtellina, 5-6 gherigli di noce, pepe macinato.

Tritare finemente lo scalogno, aggiungere le noci sminuzzate sommariamente, due cucchiaini di miele di castagno e quindi aceto balsamico tanto da coprire con abbondanza il composto preparato. Mescolare fino a che il miele non si è completamente sciolto; quindi aggiungere l'olio e continuare a mescolare per alcuni minuti aggiungendo, a piacere, anche un po' di pepe.

