



Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: generalmente liquido; può presentarsi torbido per la presenza di cristalli, senza tuttavia raggiungere una cristallizzazione completa.

Colore: da bianco acqua a giallo paglierino chiaro.

Odore: debole, generico di miele, ricorda i favi di cera nuova, le pere cotte, la vaniglia.

Sapore: molto dolce, quasi stucchevole.

Aroma: debole, generico di miele, vanigliato, di confetto, leggermente floreale, poco persistente.

Caratteristiche melissopalinoologiche

Il polline di robinia è iporappresentato nel sedimento; quindi il miele monoflorale può contenerne anche percentuali basse, per lo più superiori al 15%, ma anche molto variabili, in genere oscillanti fra il 20% e l'80%.

Il polline di robinia si trova associato soprattutto a specie non nettariifere quali sambuco, romice, papavero, eliantemo, actinidia, orniello. Le specie nettariifere principalmente presenti sono: sanguinello, ramno, trifoglio bianco, salice, rovo, ippocastano, ciliegio ed altri pruni selvatici ed ornamentali, agazzino, acero, salvia, lamio bianco e rosso, Ericacee e Cariofillacee.

Nei pressi dei centri abitati maggiori (Sondrio), sul versante retico, si trova l'associazione tipica con l'ailanto. Nell'area orobica opposta (Albosaggia), può essere presente la bistorta. Nella bassa Valtellina (Dubino e Piantedo) oltre alle essenze già viste, si rinvencono tiglio, ginestra ed erica arborea. Anche all'inizio della Valchiavenna troviamo spesso l'abbinamento con il tiglio. Nella zona di Teglio, spesso i mieli a prevalenza di robinia contengono anche buone percentuali di ginestra.

Note Il Miele di acacia è frutto, per eccellenza, delle fioriture primaverili ed è, generalmente, la prima raccolta della stagione che può essere sfruttata dall'apicoltore e non dalle api per lo sviluppo dell'alveare. Nelle annate migliori, ad inverno "corto", altre fioriture precedenti contribuiscono a fornire nettare per mieli precoci dal sapore delicato che giungono sulle

nostre tavole (ciliegio, melo, ailanto); una sequenza che viene appunto chiusa dalla raccolta effettuata sulla robinia; poi seguono il castagno, il tiglio e la produzione di melata che danno luogo a mieli dai sapori decisi (le cosiddette fioriture estive). Il nettare di robinia è un forte eccitante per le api, che riducono i lavori nell'alveare e la cura alla covata per concentrarsi in questa raccolta con un ritmo di lavoro frenetico che si verifica raramente nelle arnie.

Si accompagna il Miele di Acacia della Valtellina possiede una capacità dolcificante superiore a quella del saccarosio, quindi può essere utilizzato nelle diete per ridurre l'apporto di zuccheri. Essendo dolcissimo e molto delicato sotto il profilo aromatico, può trovare un'ampia possibilità di impiego. E' consigliato l'abbinamento con i formaggi erborinati.



Ricetta consigliata: Pecorino caldo al Miele di Robinia della Valtellina

Arrostire velocemente alla griglia molto calda alcune fette di pecorino classico, dello spessore di circa un centimetro. Cospargerle poi con miele di Acacia della Valtellina e servire subito.

