



### Caratteristiche organolettiche

- Stato fisico:** cristallizza abbastanza lentamente, spesso a cristalli piuttosto grossi.
- Colore:** da ambra chiaro ad ambra quando liquido, da bianco a beige quando cristallizzato.
- Odore:** di media intensità o forte, fresco, mentolato, di erbe essiccate.
- Sapore:** dolce, ma può presentare un retrogusto leggermente amaro.
- Aroma:** intenso, fresco, balsamico, mentolato e medicinale, di resina, di incenso, molto persistente.

### Caratteristiche melissopalinoologiche

Il polline di tiglio si rintraccia nel sedimento del relativo miele in percentuali variabili, generalmente molto basse, anche in relazione alla presenza di castagno; per cui l'identificazione del miele monoflorale di tiglio necessita anche dell'analisi organolettica, eventualmente sostenuta da quella chimico-fisica.

Le altre specie presenti evidenziano la quota altimetrica di produzione di questo miele: nella fascia altitudinale media-bassa, il tiglio si accompagna da robinia, trifogli, rovo, Rosacee, Ericacee, Composite, Umbrellifere, vite del Canada; in quella superiore si riscontrano invece pollini di accompagnamento tipici dei mieli di alta montagna: lampone, bistorta, Campanulacee, trifoglio bianco e alpino, ginestrino, ippocrepide, nontiscordardimè, lupinella, eliantemo e varie Composite.

**Nota** Il Miele di Tiglio è considerato come un miele estivo, non solo per l'epoca di fioritura, ma anche e soprattutto per il suo carattere deciso. I tigli domestici, poco dopo la fioritura si coprono di afidi e quindi di melata, la cui raccolta può deprezzare il prodotto, ma il fenomeno riguarda essenzialmente la zona di Sondrio ed avviene solo in alcune annate; infatti altre fonti concorrenziali attraggono le api e questa importazione perde presto di significatività. Per quanto siano relativamente poche le aree che permettono la produzione di miele monoflo-

rale di tiglio, la purezza e la qualità conseguita è complessivamente di notevole livello, tanto che spesso campioni di questo miele della Valtellina sono stati insigniti dei massimi riconoscimenti nei due concorsi nazionali dedicati ai migliori mieli italiani.

Si accompagna Il Miele di Tiglio della Valtellina è, tra le produzioni locali, quella più indicata per dolcificare tisane ed infusi. Buono anche per accompagnare la prima colazione. Questo miele si abbina inoltre molto bene alla frutta: bastano poche gocce su fette di pere William o Kaiser per scoprire un sapore nuovo estremamente gradevole. Per l'abbinamento ai formaggi si consiglia di utilizzare quelli di media stagionatura e saporiti come, ad esempio, la provola, il caciocavallo, ecc...



**Ricetta consigliata:** Cipolline brasate con il Miele di Tiglio della Valtellina

*Ingredienti:* cipolline bianche, burro, miele di Tiglio della Valtellina, brodo, aceto, sale.

Pulire le cipolline, coprirle con aceto ed acqua e lasciarle a bagno. Dopo qualche ora sgocciolarle e farle dorare in una casseruola con burro. Aggiungere miele e sale a piacere; infine lasciare caramellare leggermente prima di coprire con il brodo e cuocere le cipolline, con il coperchio e a fuoco basso, fino a che saranno tenere ed il liquido si sarà ristretto.

