

CURIOSITÀ

Miele di acacia, o miele di robinia? Commercialmente, entrambe le diciture sono corrette, anche se il nome scientifico della pianta da cui ha origine è *Robinia pseudoacacia*, e poco ha a che vedere con la vera acacia, originaria dell'Africa. La robinia è una pianta alloctona infestante importata dagli Stati Uniti agli inizi del '600, mentre il parente più prossimo della vera acacia africana che possiamo trovare in Italia è l'*Acacia dealbata*, comunemente nota come mimosa.

COME ASSAPORARLO

Essendo dolcissimo e molto delicato sotto il profilo aromatico, può trovare un'ampia possibilità di impiego. È consigliato l'abbinamento con formaggi erborinati. Sempre in virtù di questo aroma delicato, quasi neutro, è particolarmente apprezzato dai bambini. Il miele di acacia possiede una capacità dolcificante superiore a quella del saccarosio; può quindi essere utilizzato nelle diete per ridurre l'apporto di zuccheri.



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Cofinanziato dall'Unione Europea ai sensi del regolamento UE n. 2021/2115 - anno 2023



Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio

Sede legale

Via Marinai d'Italia, 2/A - 23100 Sondrio (SO)

Sede operativa

Via San Pietro, 4 - 23010 Fusine (SO)

344 3806584

info@apicoltori.so.it

www.apicoltori.so.it



Testi e impaginazione grafica

SILVIA DE PALO - VIVIANA ROTELLA - CATERINA TRIANGELI

Foto

MARCO MORETTI - ALESSIA ROBUSTELLI

In collaborazione con dott.ssa CARLA GIANONCELLI



Miele di Acacia della Valtellina



Associazione Produttori Apistici
della Provincia di Sondrio



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Stato fisico: generalmente liquido;

Cristallizzazione: è un processo naturale a cui il miele è destinato ad andare incontro: essendo una soluzione sovrassatura di zuccheri, succede che, in base a complesse leggi fisiche, tutte le molecole di quegli zuccheri "in più" tendono a riunirsi e a disporsi in cristalli. È determinata principalmente da due fattori:

- la composizione zuccherina del miele (rapporto tra glucosio e fruttosio);
- la temperatura ambientale

Consiglio: se preferite il miele allo stato liquido, conservatelo in frigorifero per rallentare il processo, in freezer per bloccarlo completamente. Se invece la cristallizzazione si è ormai compiuta, potete riscaldare il miele a bagnomaria mantenendo una temperatura che non superi i 40°.

Vista la composizione del nettare di acacia, in cui prevale nettamente la quantità di fruttosio, questo miele difficilmente cristallizza.

Si presenta quindi generalmente liquido e limpido, e conserva a lungo questa trasparenza, tanto apprezzata dal consumatore. Può assumere col tempo una leggera opacità per la formazione di piccolissimi cristalli, senza mai raggiungere una cristallizzazione completa. Questo è dovuto alla presenza anche lieve di altri nettari ad elevato contenuto di glucosio bottinati dalle api su altre fioriture primaverili come ciliegio, tarassaco, erica.

Colore: da bianco acqua a giallo paglierino chiaro.

Odore: il profumo è lieve, talmente delicato da evocare quello dei favi di cera nuova che lo hanno racchiuso. Richiama quello dei fiori della pianta, a volte con una connotazione lievemente fruttata che ricorda le pere sciropate. Nei prodotti ad elevato grado di purezza la sfumatura vanigliata assume la tipica nota confettata che contraddistingue questo miele.

Sapore: decisamente dolce, con una leggerissima e gradevole nota acidula/astringente.

Aroma: molto delicato, ricalca in gran parte il profumo nella sua componente vanigliata/confettata; può essere associato anche allo zucchero filato, al legno d'acero, a certi vini bianchi delicati e fruttati. Di breve persistenza in bocca e privo di retrogusto.

CARATTERISTICHE MELISSOPALINOLOGICHE

Il polline della robinia è iporappresentato nel sedimento; ciò significa che può trattarsi di un miele monoflorale ad elevato grado di purezza anche con percentuali relativamente basse di polline. Le specie nettariifere di accompagnamento 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.



PERIODO DELLE FIORITURE

La fioritura avviene verso la fine di aprile e dura, in genere, circa tre settimane. La raccolta può protrarsi per un tempo maggiore grazie alla scalarità della fioritura lungo i versanti delle montagne. Ciò si verifica se non sopraggiungono lunghi periodi di pioggia che ostacolano il lavoro delle api bottinatrici.

ZONA DI PRODUZIONE

Nel versante retico questa pianta vegeta dal fondovalle fino alla quota di 1.000 metri; nel versante orobico è diffusa in piccole macchie boschive sui conoidi di deiezione dei torrenti, o nelle primissime pendici. Risalendo la Valtellina, l'importanza apistica di questa fioritura diminuisce gradualmente in direzione dell'alta valle. Procedendo verso Bormio, la sua presenza si fa sporadica e quindi di scarso rilievo per la produzione.