

CURIOSITÀ

Con l'aumento delle temperature medie, la vegetazione tipica dell'orizzonte alpino sta salendo di quota. Ne consegue che per ottenere un miele millefiori di alta montagna è necessario portare gli alveari ad altitudini più elevate rendendo la pratica del nomadismo ancora più onerosa e complessa. Se già di per sé movimentare api verso le postazioni nomadi ha degli ingenti costi in termini di tempo e denaro, gli spostamenti in quota sfidano inoltre condizioni meteo più precarie dove una perturbazione estiva può non solo azzerare la produzione, ma anche stressare le api per penuria di cibo.

COME ASSAPORARLO

Il miele millefiori di alta montagna della Valtellina, essendo molto delicato, deve essere assaporato da solo, ovvero "al cucchiaino", perché l'accostamento con altre pietanze tende a soverchiare la sua fresca e leggera fragranza. Proprio per questa delicatezza, è consigliabile abbinarlo ad alimenti di cui non vogliamo perdere nessuna sfumatura, ad esempio con i formaggi stagionati a pasta dura, proprio perché non aggiunge degli aromi propri e la componente dolce non è eccessiva.



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Cofinanziato dall'Unione Europea ai sensi del regolamento UE n. 2021/2115 - anno 2024



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 Millefiori di Alta Montagna della Valtellina



Associazione Produttori Apistici
della Provincia di Sondrio



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Stato fisico: appena viene estratto è liquido, ma la sua evoluzione presenta una certa variabilità in funzione delle caratteristiche compositive.

Cristallizzazione: è un processo naturale a cui il miele è destinato ad andare incontro: essendo una soluzione sovrasatura 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°C.

Per quanto riguarda il miele millefiori, la tempistica della cristallizzazione è variabile e non prevedibile, in quanto la sua composizione è molto variegata, legata alle numerose specie bottinate.

Colore: da quasi incolore a giallo paglierino allo stato liquido; da bianco a beige chiaro quando cristallizza.

Odore: debole, o di media intensità, generalmente di tipo fresco e fruttato, a volte con sfumature balsamiche o pungenti.

Sapore: moderatamente dolce e senza note amare, con sfumature di cera vergine e floreali-caramellate. In generale il suo profilo organolettico è leggermente più intenso di quello del rododendro, anche per la presenza del lampone che conferisce un aroma più "rotondo" e fruttato.

Aroma: simile all'odore.

CARATTERISTICHE MELISSOPALINOLOGICHE

Questo miele è caratterizzato dalla presenza nel sedimento in proporzioni variabili di pollini di rododendro, lampone e trifoglio bianco. A questo gruppo si accompagnano spesso ginestrino, trifoglio violetto, Ombrellifere, Campanulacee, bistorta, trifoglio alpino. Saltuariamente si ritrovano nontiscordadimé, sorbo, Sassifragacee, ginestra, ippocrepide, sanguisorba, Composite e timo; quest'ultimo aggiunge una nota pungente al complesso aromatico. Lo spettro pollinico si compone anche di altre essenze alpine quali genziane, primule, geranio selvatico, Ericacee e trifoglio ibrido. Tra le specie non nettarifere si riscontrano comunemente i pollini di Conifere, carici, Graminacee, romici, ortiche, eliantemo e ginepro.



IL PERIODO DELLE FIORITURE

Il periodo di raccolta ad alte quote parte verso la metà di giugno, si protrae per tutto il mese di luglio fino a scemare gradualmente verso gli inizi di agosto. Quando la situazione meteorologica è favorevole, la stagione risulta più lunga rispetto a quote più basse dove la raccolta può dirsi conclusa già verso la metà di luglio.

ZONA DI PRODUZIONE

Viene prodotto generalmente al di sopra dei 1.200 metri di quota. Le postazioni più alte possono spingersi fino ai 2.200 metri. Gli apiari si trovano quindi in aree tendenzialmente incontaminate, caratterizzate fino ai 2.300 metri dalla presenza di boschi di resinose e pascoli e, al di sopra di questa quota, vi è la fascia delle brughiere, seguita dalle praterie alpine.