

CURIOSITÀ

Le api impazziscono per questa fioritura: ipnotizzate dal suo nettare protraggono il loro lavoro ben oltre il tramonto.

Questo miele può risultare a volte "inquinato" da melata, una secrezione zuccherina prodotta sulla pianta stessa e bottinata dalle api, che ne amplifica il colore scuro e il sapore caramellato.

COME ASSAPORARLO

Il gusto amaro e l'aroma forte non lo rendono adatto a dolcificare, ma piuttosto ad insaporire o aromatizzare, ad esempio le carni o le insalate; in quest'ultimo caso va utilizzato come ingrediente di salse a base di olio extravergine. Oppure va gustato in abbinamento ad altri cibi: è splendido insieme a formaggi stagionati come il parmigiano, oppure morbidi e saporiti, come gorgonzola o caprini; da provare anche con la ricotta, meglio se affumicata. È un miele perfetto anche con i dolci, ad esempio con il gelato alla crema, meglio se gustato insieme alle noci. Ottimo infine assaporarlo tal quale, ad esempio sul pane tostato e caldo, eventualmente con burro.



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

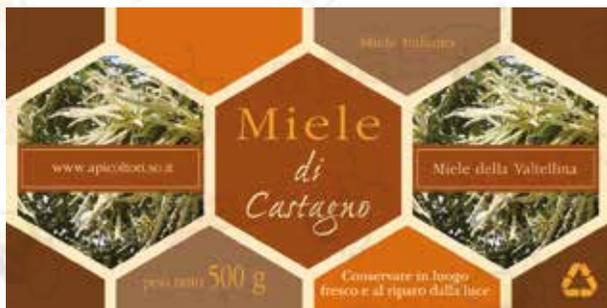
In collaborazione con dott.ssa CARLA GIANONCELLI



Miele di Castagno della Valtellina



Associazione Produttori Apistici
della Provincia di Sondrio



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Stato fisico: si presenta liquido. L'eventuale cristallizzazione è molto lenta.

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°.

Nel miele di castagno, grazie alla sua ricchezza in fruttosio, il processo di cristallizzazione è molto rallentato e si manifesta parecchio tempo dopo la smielatura; per questo, nell'arco del periodo di commercializzazione, generalmente 2/3 anni, il prodotto si presenta allo stato liquido, incontrando il favore dei consumatori, che spesso non amano i mieli cristallizzati. Se conservato più a lungo, anch'esso come tutti i mieli va incontro a cristallizzazione; in tal caso il cristallo che si viene a formare è di norma abbastanza grande.

Colore: ambrato, più o meno scuro quando liquido, marrone quando cristallizzato.

Odore: nel complesso intenso, pungente. Nell'insieme prevale la nota tannica che ricorda il siero, il caglio, il burro cotto e, vagamente, l'odore della casera di montagna. Può richiamare inoltre, il sapone scuro fatto in casa col grasso del maiale, le castagne bollite, il profumo stesso dei fiori e delle foglie di castagno quando vengono bruciate; ma anche il legno, il sottobosco. E' il complesso di sensazioni generate dal tannino della pianta di cui si trova traccia nel miele.

Sapore: poco dolce, con una componente decisamente amara, gradita a chi non ama lo zucchero. La persistenza in bocca è lunga e non vi è retrogusto.

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

CARATTERISTICHE MELISSOPALINOLOGICHE

Il polline del castagno è relativamente piccolo e all'analisi risulta iper-rappresentato. Per dichiarare un miele come "monoflorale di castagno" la percentuale del relativo polline, nel sedimento, deve essere superiore al 90%. Questa predominanza maschera tutte le altre componenti che risultano quindi scarsamente presenti. 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 tiglio. Tra le forme appartenenti a specie non nettariifere si possono ritrovare Graminacee, Plantaginacee, ornello, vite, filipendula e roverella.



PERIODO DELLE FIORITURE

La piena fioritura del castagno si verifica nella seconda metà del mese di giugno. La pianta è assiduamente visitata dalle api perché fornisce non solo il nettare, ma anche cospicue quantità di polline indispensabile per lo sviluppo della covata degli alveari.

ZONA DI PRODUZIONE

L'area del castagneto era in passato molto più estesa per la grande importanza che questa pianta aveva nell'economia agricola. In Valtellina i boschi di castagno si trovano, sul versante retico, sopra la fascia dedicata alla coltivazione del vigneto, dai 600 ai 1.000 metri; sul versante orobico sono invece più estesi, partendo già dal fondovalle.