

CURIOSITÀ

Il miele d'ericca è una produzione tipica di regioni come Toscana, Umbria e Sardegna, quindi di territori con un clima tendenzialmente mediterraneo. Nelle nostre zone è un miele davvero raro: si produce solo in aree circoscritte della bassa Valtellina e della Valchiavenna dotate di particolari microclimi, e nemmeno tutti gli anni. Questo a causa dell'instabilità meteorologica che caratterizza le primavere dell'arco alpino. La specie, anche quando non dà luogo alle rare produzioni uniflorali, "marca" i millefiori e spesso costituisce elemento in grado di diversificare, dal punto di vista organolettico e melissopalinoologico, l'origine valchiavennasca da quella valtellinese. Tra gli uniflorali è quello che esprime il maggior equilibrio tra amaro, acido e dolce.

COME ASSAPORARLO

Si presta a molteplici usi in cucina, in particolare all'abbinamento con latticini (ricotta, formaggi freschi, panna mascarpone), nella preparazione di creme al cucchiaio, semifreddi e cheesecake. È ottimo sul pane tostato e imburrito, in particolar modo se spalmato su un leggero strato di burro salato. Può essere abbinato a formaggi stagionati e piccanti, anche di capra e di pecora.



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Cofinanziato dall'Unione Europea ai sensi del regolamento UE n. 2021/2115 - anno 2024/2025



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 - CATERINA TRIANGELI

FABIO CIAPONI - ALESSIA ROBUSTELLI

In collaborazione con dott.ssa CARLA GIANONCELLI



Miele di Erica della Valtellina



Associazione Produttori Apistici
della Provincia di Sondrio



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Stato fisico: da liquido, anche appena estratto, presenta sempre una lieve torbidità ed opalescenza; cristallizza in tempi rapidi.

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°.

Data la relativa ricchezza di glucosio nella composizione del nettare da cui deriva, il miele di erica tende a cristallizzare rapidamente, assumendo una consistenza morbida e pastosa, con cristalli piuttosto grossi.

Colore: ambrato scuro, con riflessi rossastri se liquido; marrone con tonalità arancio quando cristallizzato.

Odore: di media intensità, fresco, che ricorda quello caratteristico dei fiori, di caramello.

Sapore: non eccessivamente dolce, mediamente acido, con una leggerissima punta amara.

Aroma: mediamente intenso e abbastanza persistente. È articolato: presenta note speziate (anice, liquirizia), calde (caramello) e fruttate (frutta cotta). Ricorda il crème caramel, la panna cotta, lo strudel; i prodotti dolciari della tradizione (biscotti speziati, mostaccioli).

CARATTERISTICHE MELISSOPALINOLOGICHE

È un miele che all'analisi rivela una percentuale di polline di erica superiore al 45%, accompagnata da elementi della flora a fioritura primaverile tipica della fascia più solatia della Valtellina, come ciliegio e altre Rosacee a fioritura precoce, sanguinello, salice e ginestra.



IL PERIODO DELLE FIORITURE

Erica arborea è un arbusto a fioritura primaverile che risente fortemente dell'andamento meteorologico imprevedibile di questa stagione. La sua presenza nei sedimenti copre, quindi, un arco piuttosto lungo di tempo: dai millefiori più propriamente primaverili ai mieli più tardivi di acacia.

ZONA DI PRODUZIONE

Presenta un portamento arbustivo cespuglioso, raggiungendo i sei metri di altezza. Ha fiorellini di colore bianco, o rosato. In provincia di Sondrio è presente sul versante retico, dalle porte della Valtellina fino ad Ardenno; lungo la Valchiavenna vegeta su entrambi i versanti, fino all'abitato di Chiavenna. Non si spinge in quota: colonizza le prime pendici e il suo nettare è rintracciabile solo nei mieli prodotti in aree di fondovalle.