

ZONA DI PRODUZIONE

Viene prodotto negli apiari posti nella prima fascia dell'orizzonte montano, ovvero dal fondovalle fino alla quota di 1000m.

COME ASSAPORARLO

I mieli millefiori di montagna della Valtellina sono tra i mieli più indicati per le prime colazioni: eccellenti spalmati sul pane abbrustolito, con un velo di burro, accompagnato da semplice latte e caffè. Sono mieli che si sposano bene con la ricotta fresca, meglio ancora se di capra, eccellenti con lo yogurt greco. Difficili da utilizzare nei dolci per il loro carattere deciso. Sono questi i più indicati per la preparazione della "cupêta" e quelli che meglio si accompagnano alla frutta secca. Un sapore più delicato e tenue caratterizza, invece, i millefiori a raccolta primaverile; dovrebbero quindi essere impiegati in funzione della loro peculiarità: quelli che vantano la presenza di nettari più rari e pregiati come ciliegio, erica, ailanto, vanno assaporati da soli, ovvero "al cucchiaino"; quelli più semplici, contraddistinti ad esempio dalla presenza dell'acacia, sono ottimi dolcificanti per macedonie, gelati, tisane ed infusi, nonché ottimi componenti per la preparazione di drink.



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 Millefiori della Valtellina



Associazione Produttori Apistici
della Provincia di Sondrio



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Stato fisico: appena viene estratto è liquido ed in genere mantiene questo stato per diverso tempo.

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;

Per quanto riguarda il miele millefiori, la cristallizzazione è un'evoluzione quasi certa, ma essendo composto da diverse tipologie di nettare, non esiste una regola precisa che ci consenta di stabilirne le tempistiche.

Colore: da giallo paglierino ad ambra scuro, quando liquido; da bianco crema a marrone quando cristallizzato.

Odore: da lieve a intenso; di tipo vegetale-fruttato, raramente floreale; spesso emergono note balsamiche e tanniche legate alla presenza di tiglio e castagno, oppure caramellate, conferite dalla presenza di Ericacee.

Sapore: normalmente dolce; a volte con sfumature amare, o leggermente astringenti.

Aroma: simile all'odore.

CARATTERISTICHE MELISSOPALINOLOGICHE

Questo miele presenta un certo grado di variabilità in funzione dei diversi ambienti di raccolta e in base al periodo. La flora che lo caratterizza è quella tipica delle vallate alpine. Quando le condizioni lo permettono, vengono effettuate due raccolte di miele millefiori: una primaverile, che si conclude con la fioritura dell'acacia, e una estiva. Vediamole nel dettaglio.

MIELE MILLEFIORI DI MONTAGNA A RACCOLTA PRIMAVERILE

Il colore va dal chiaro tipico della robinia alle sfumature gialle conferite dall'ailanto, fino al giallo più carico del tarassaco. Si tratta di mieli caratterizzati dalla presenza di pollini di salice, ciliegi, pruno selvatico, mirabolano, biancospino e diverse altre Rosacee a fioritura primaverile nel loro insieme. Organoletticamente è molto interessante perché la sua delicatezza permette di rintracciare nel suo profilo aromatico alcune coloriture veramente particolari legate a specifiche essenze botaniche che stemperano contributi dal sapore troppo deciso. Si trovano, ad esempio, lotti caratterizzati da una cospicua presenza di ciliegio, oppure di ailanto che conferisce profumo e sapore fruttati, di uva moscato, di tè alla pesca, di porcino fresco; magica la combinazione con l'erica scoparia che dà una nota leggera di crème caramel.



MIELE MILLEFIORI DI MONTAGNA A RACCOLTA ESTIVA

Il colore appare più scuro, in varie tonalità di marrone. Ciò avviene grazie alla presenza del castagno, sempre presente in quantità variabili.

Il miele millefiori estivo prodotto in Valtellina è quindi caratterizzato da un gusto forte e deciso dato dall'aroma amarognolo e tannico del castagno combinato con quello aromatico e mentolato del tiglio. Questo profilo viene arricchito e reso più armonico dalla presenza di nettare di rovo, acero ed erica, e Composite che conferiscono rispettivamente sfumature fruttate, caramellate, floreali, il tutto arrotondato dal gusto delicato/lattato dei trifogli.

Meno frequentemente sono presenti note tostate e resinose della melata.

PERIODO DELLE FIORITURE

Trattandosi di un miele composto da più nettari, il periodo di raccolta abbraccia tutto l'arco della stagione produttiva, circa da aprile alle fine di luglio. È il ciliegio ad aprire le danze insieme a svariate altre Rosacee a fioritura precoce, come diversi fruttiferi, mescolati a salice. Si susseguono poi erica, tarassaco, ailanto e robinia, spartiacque tra la produzione primaverile e quella estiva che si conclude con tiglio e castagno.