



## CURIOSITÀ

Ciliegio e tarassaco sono due specie a fioritura precoce. Proprio per questo è così difficile produrre miele di tali tipologie: i fiori sbocciano quando le famiglie non sono ancora sufficientemente sviluppate e con un numero adeguato di bottrinatrici. Per "rendere la famiglia produttiva" l'apicoltore deve utilizzare particolari tecniche apistiche, come ad esempio la riunione di due colonie distinte. È facile però trovare consistenti tracce dei loro nettari nei mieli primaverili; quando la presenza è nettamente marcata e prevalente, possiamo avere un miele biflorale di ciliegio e tarassaco. Questi due nettari possono combinarsi, sempre in prevalenza, con altre essenze primaverili: ciliegio ed erica, acacia e tarassaco, ciliegio e acacia, tra i più conosciuti.

Per quanto riguarda il lampone, quello che ormai è diventato quasi un classico, è il biflorale di lampone e rododendro.



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

ALICE SELVA - ALFONSO GEROSA - MARCO MORETTI

ALESSIA ROBUSTELLI

In collaborazione con dott.ssa CARLA GIANONCELLI



# Mieli particolari della Valtellina



CILIEGIO



TARASSACO



LAMPONE



Associazione Produttori Apistici  
della Provincia di Sondrio

# Miele di Ciliegio

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Stato fisico:** liquido, cristallizza dopo alcuni mesi.

**Cristallizzazione:** relativamente rapida, dà generalmente origine a una massa pastosa, con cristalli fini; tuttavia la consistenza e la dimensione dei cristalli possono variare a seconda della rapidità del processo, legata ai nettari di accompagnamento.

**Colore:** tendenzialmente chiaro o leggermente chiaro quando liquido; avorio o beige da cristallizzato.

**Odore:** di media intensità, fresco, che ricorda quello del nocciolo della ciliegia, del croccante di mandorle, della frutta secca tostata, del caramello e dello zucchero filato; richiama anche vagamente la confettura di albicocche e i fiori di biancospino.

**Sapore:** normalmente dolce.

**Aroma:** simile all'odore; ricorda quello dei fiori dai quali deriva (e delle Rosacee in genere, in particolare mandorla e prugna) e può essere avvicinato a quello della mandorla amara.

## CARATTERISTICHE MELISSOPALINOLOGICHE

Il polline di *Prunus avium* è presente nel sedimento dei prodotti uniflorali in percentuali variabili dal 45% al 70% circa; è accompagnato da specie a fioritura primaverile come salice, tarassaco, lamio bianco e rosso.

## PERIODO DELLE FIORITURE

La fioritura avviene verso gli inizi di aprile e precede la comparsa delle foglie. È una delle prime fioriture importanti della stagione produttiva in grado di imprimere una forte spinta allo sviluppo degli alveari.

## ZONA DI PRODUZIONE

La pianta è presente dal fondovalle fino ai 1000/1300 metri di quota. La disseminazione, operata dagli uccelli che si nutrono dei suoi frutti, la rende particolarmente diffusa, soprattutto nelle aree di pascolo recentemente ricolonizzate dal bosco.

# Miele di Tarassaco

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Stato fisico:** inizialmente liquido, cristallizza in tempi rapidi.

**Cristallizzazione:** essendo rapida, dà origine a cristalli molto fini che lo trasformano quasi in una crema.

**Colore:** quando liquido è ambrato chiaro con riflessi gialli; da cristallizzato varia gradualmente da crema fino ad un giallo intenso, simile a quello dei fiori della pianta stessa.

**Odore:** molto intenso; penetrante, con note ammoniacali/animali; richiama il formaggio, l'aceto, il vino cotto; può essere associato a quello poco fine dei fiori di margherita.

**Sapore:** non eccessivamente dolce.

**Aroma:** intenso, ma più fine dell'odore. Richiama l'infuso di camomilla, il marzapane, le mandorle amare, l'aglio orsino. Dona una sensazione di freschezza: sa di spezie fresche, di caramella agli oli essenziali. È molto persistente.

## CARATTERISTICHE MELISSOPALINOLOGICHE

Tendenzialmente iporappresentato; si possono avere mieli uniflorali con percentuali di polline di tarassaco anche molto basse, intorno al 5%.

## PERIODO DELLE FIORITURE

La sua precoce fioritura inizia a colorare di giallo i prati del fondovalle già a partire dal mese di febbraio. Proprio per questo, il miele di tarassaco non è di facile produzione.

## ZONA DI PRODUZIONE

I pascoli più vocati per la produzione di questo miele sono senza dubbio quelli dell'alta Valtellina, dove la fioritura è ritardata.

# Miele di Lampone

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Stato fisico:** inizialmente liquido, cristallizza nel giro di pochi mesi.

**Cristallizzazione:** abbastanza rapida; dà origine a cristalli tendenzialmente fini e ad una consistenza pastosa.

**Colore:** ambrato chiaro quando liquido, color panna da cristallizzato.

**Odore:** mediamente intenso, fruttato e fresco/fragrante.

**Sapore:** normalmente dolce, con una gradevole nota acidula che esalta gli aromi.

**Aroma:** decisamente fruttato, può essere associato alle caramelle gelè e/o alla gelatina ai frutti di bosco; o anche alle mele cotte caramellate, ad una cotognata. Con la sua lieve nota di lampone, è uno dei rari casi in cui l'aroma richiama in parte quello del frutto della pianta stessa.

## CARATTERISTICHE MELISSOPALINOLOGICHE

Il suo polline è normalmente rappresentato nel sedimento.

## PERIODO DELLE FIORITURE

Nelle zone alpine la fioritura del lampone inizia a giugno e prosegue fino a luglio, seguendo la scalarità della quota.

## ZONA DI PRODUZIONE

Lo si rinviene tra i 600 e i 1800 metri di quota, dove il bosco si apre in radure; a ridosso delle zone di pascolo o degli argini pietrosi dei torrenti alpini. Infestazioni di bostrico, tempeste e altre piaghe che affliggono i nostri boschi, hanno regalato spazio alle piante di lampone; tant'è che, negli ultimi anni, la produzione di miele uniflorale di questa essenza non è più così rara.