

CURIOSITÀ

Il miele di rododendro è quello di maggior pregio e più rappresentativo della produzione locale.

Purtroppo, diversi fattori ne limitano la produzione. Le avversità climatiche amplificate dall'altitudine, la scarsità di nettare delle fioriture montane, i costi di trasporto e di gestione degli alveari in alta quota, rendono la pratica del nomadismo in queste zone molto rischiosa ed onerosa, difficilmente ripagabile con le attuali quotazioni del prodotto.

COME ASSAPORARLO

È ottimo con formaggi stagionati a pasta dura. Dissolto in acqua calda con alcune gocce di limone costituisce una gradevole bevanda. Come dolcificante nelle macedonie, ne esalta l'aroma fruttato e dona freschezza, oltre ad agire da antiossidante limitando l'annerimento della frutta.

Da gustare su tartine, o sul pane nero; ideale se accompagnato con burro di montagna. Per la sua caratteristica finezza è gradevole abbinato a breasole di capra, o selvaggina e allo speck leggermente affumicato.



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 Rododendro della Valtellina



Associazione Produttori Apistici
della Provincia di Sondrio



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Stato fisico: è liquido appena estratto. Cristallizza spontaneamente alcuni mesi dopo il raccolto.

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°C.

La cristallizzazione del miele di rododendro crea una massa pastosa di cristalli non troppo fini, rotondi ed avvolgenti al palato. Sembra quasi un burro di malga, di consistenza spalmabile, nel suo tipico colore avorio che lo rende unico. Quando cristallizza più finemente ne deriva invece una massa leggermente più compatta.

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

Odore: al naso è talmente delicato e tenue da essere talvolta quasi impercettibile; è spesso lievemente fruttato; vi si può rintracciare una sfumatura appena pungente, frizzante e pulita come l'aria di alta quota, con una nota medicinale/balsamica, che ricorda vagamente la propoli.

Sapore: possiede una dolcezza misurata ed una lieve e gradevole componente acidula che ne esalta l'aroma. Al palato è rinfrescante e sprigiona note dalla delicatezza fragrante e rarefatta, con sentori floreali, di fiori bianchi e neve, intrisi di sfumature più fruttate: di confettura e caramelle fondenti di piccoli frutti.

Aroma: delicato, fruttato e fresco.

CARATTERISTICHE MELISSOPALINOLOGICHE

Il polline di rododendro è presente nel sedimento in percentuale variabile, per lo più superiore al 25%, ed è costantemente accompagnato da pollini di altre essenze di alta quota come lampone, bistorta, Campanulacee, trifoglio bianco ed alpino, ginestrino ed altre Leguminose come lupinella e ippocrepide; inoltre, da nontiscordardimè, Composite varie come astri, achillee, crepide dorata, cirsio, ieracio.



PERIODO DELLE FIORITURE

La fioritura inizia a metà giugno e presenta in genere una scalarità abbastanza accentuata che le consente di protrarsi fino alla seconda metà di luglio. Si sviluppa progressivamente con l'innalzarsi dell'altitudine, e varia in funzione dell'esposizione e della pendenza del versante, fattori determinanti per la copertura nevosa invernale utile a proteggere la pianta da gelate tardive.

ZONA DI PRODUZIONE

È il miele monoflorale più interessante e pregiato che si realizza tradizionalmente in provincia di Sondrio. Gli alveari vengono condotti nelle postazioni d'alta montagna per effettuare il raccolto che si ottiene a partire dai 1.200 metri di quota. L'areale di diffusione di questa specie arborea si estende infatti da 1.200 a 2.500 metri di altitudine; tuttavia, le zone più produttive e vocate sono comprese tra i 1.700 e i 2.200 metri, dove il rododendro ha invaso la prateria alpina sostituendo gran parte dei pascoli.