

CURIOSITÀ

Solitamente, per ovvie ragioni di economia energetica, le api salgono di quota a cercare fonti nettariifere, fanno bottino e ridiscendono cariche verso l'alveare, lasciandosi aiutare dalla forza di gravità. La fioritura del tiglio, nelle sue migliori condizioni, esercita sulle api un'attrazione irresistibile tanto da portarle a sovvertire la logica del loro metodo di lavoro. Può accadere infatti di ritrovare abbondanti tracce di nettare di tiglio in mieli prodotti oltre i 1200 metri di altitudine, limite oltre il quale si dovrebbe produrre un miele che viene definito di "alta montagna" dove sapori caratteristici di mieli prodotti nella fascia medio alpina dovrebbero essere assenti.

COME ASSAPORARLO

Il Miele di Tiglio della Valtellina è, tra le produzioni locali, quella più indicata per dolcificare tisane ed infusi. Buono anche per accompagnare la prima colazione. Inoltre questo miele si abbina molto bene alle pomacee: bastano poche gocce sulle fette di frutta per scoprire un sapore nuovo ed estremamente gradevole. Per l'abbinamento ai formaggi si consiglia di utilizzare quelli di media stagionatura e saporiti come, ad esempio, la provola, il caciocavallo, ecc.



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



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



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

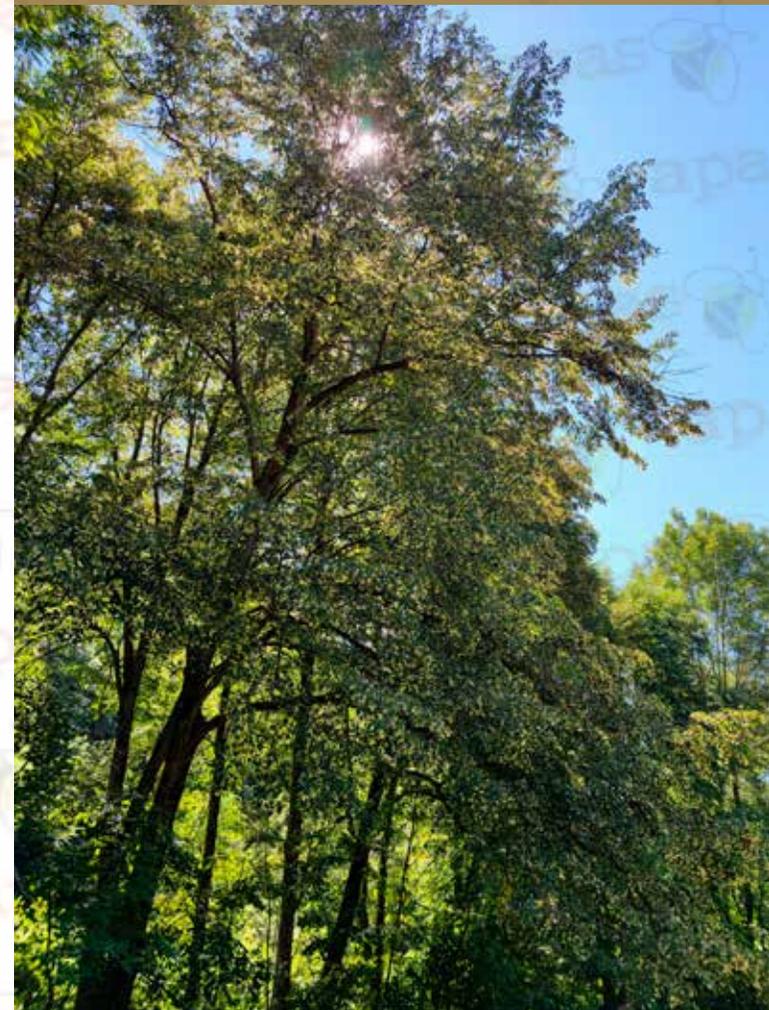
Foto

MARCO MORETTI - ALESSIA ROBUSTELLI - ANDREA MASCHERI

In collaborazione con dott.ssa CARLA GIANONCELLI



Miele di Tiglio della Valtellina



Associazione Produttori Apistici
della Provincia di Sondrio



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Stato fisico: è liquido appena estratto. Cristallizza abbastanza rapidamente, spesso a cristalli piuttosto grossi.

Cristallizzazione: è un processo naturale a cui il miele è destinato ad andare incontro: essendo una soluzione sovrasatura 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°.

Soprattutto per il miele di tiglio consigliamo di imparare ad apprezzarlo nello stato fisico in cui lo trovate: riscaldandolo, non ne vengono solo alterati i nutrienti, ma anche il suo tipico aroma fresco e balsamico, al palato perde di intensità, si smussa e diventa più officinale, con sfumature spesso amaro-gnole sul finale.

Colore: da ambra chiaro ad ambra intenso quando liquido, da bianco a beige quando cristallizzato. Nei campioni ad elevato grado di purezza si possono

osservare leggerissimi riflessi con una venatura verde.

Odore: di media intensità, o forte, fresco, mentolato, di erbe essiccate.

Sapore: dolce, ma può presentare un retrogusto leggermente amarognolo.

Aroma: intenso, fresco, balsamico, mentolato e medicinale, di resina, di incenso, molto persistente.

CARATTERISTICHE MELISSOPALINOLOGICHE

Il polline di tiglio si rintraccia nel sedimento del relativo miele in percentuali variabili, generalmente molto basse, soprattutto se relazionate alla massiccia presenza del polline di castagno; per l'identificazione del miele monoflorale di tiglio è quindi indispensabile anche l'analisi sensoriale/organolettica, eventualmente associata a quella chimico-fisica.

Le specie botaniche di accompagnamento variano a seconda dell'altitudine: nel miele di tiglio prodotto a basse quote si rintracciano pollini di robinia, trifoglio, rovo, Rosacee, Ericacee, Composite e Ombrellifere; a quote più elevate si trovano pollini tipici dei mieli di alta montagna come lampone, bistorta, Campanulacee, trifoglio bianco e alpino, ginestrino, ippocrepide, nontiscordardimé, lupinella, eliantemo e varie Composite.



IL PERIODO DELLE FIORITURE

La fioritura del tiglio parte generalmente nella prima metà di giugno e si protrae per circa tre settimane. La specie domestica, utilizzata per parchi e viali, fiorisce con un po' di anticipo rispetto alle diverse specie ed ibridi che troviamo nei boschi.

ZONA DI PRODUZIONE

Il tiglio è relativamente diffuso nei boschi di latifoglie delle zone umide e fresche fino a circa 1000 metri di quota, ma anche in giardini e parchi cittadini nella sua versione domestica. Per questo il suo nettare si ritrova nella maggior parte dei mieli millefiori prodotti in Valtellina. Aree vocate per la produzione di miele monoflorale di tiglio sono senza dubbio l'imbocco della Valmalenco tra i comuni di Sondrio, Torre di Santa Maria e Spriana, e la zona che si estende da Sernio fino alle porte della Val Grosina.