

Azienda Agricola Vismara Gianfranco

di Vismara Gianluca

Sede in Via Loreto 63 - 24069 Cenate Sotto BG Tel 035 956050

Cod. fiscale: VSMGLC83M19L388J – P. IVA: 03909640165 - iscritta alla CCIAA di Bergamo REA N°418584

Email apicoltura.vismara@olioemiele.it

DEFINIZIONE GIURIDICA DI MIELE

“La sostanza dolce naturale che le api (*Apis mellifera*) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare” (D. Lgs. 179/2004).

MIELE DI CASTAGNO



La pianta

- Specie arborea (altezza fino a 30 m) a foglie caduche di forma oblunga-lanceolata e fiori unisessuali: quelli maschili sono riuniti in infiorescenze oblunghe di colore giallo-verdastro mentre quelli femminili sono raccolti in un unico involucrio alla base dei maschili.
- È uno dei principali componenti dei boschi collinari e montani in tutta Italia, tant'è che ha dato il nome alla corrispondente fascia fitoclimatica (Castanetum); in particolare nelle regioni settentrionali si estende fino a 800-1000 m s.l.m, mentre in quelle meridionali fino a 1200-1300 m s.l.m.
- Habitat: boschi, generalmente su terreno acido.
- Fioritura: giugno – luglio.
- Potenziale mellifero: molto buono.

Zona di produzione

- Costituisce una delle principali produzioni uniflorali nazionali.
- Si ottiene su tutto l'arco alpino, lungo la dorsale appenninica e nelle aree montuose delle maggiori isole.

Il miele

- Presenta caratteristiche peculiari (colore scuro, odore pungente e animale, sapore fortemente amaro) che non incontrano il gusto di tutti i consumatori ma, proprio per questo, si colloca con favore presso una fascia sempre più ampia di persone in grado di apprezzarne le particolarità. **Valori organolettici**

Caratteristiche organolettiche

ESAME VISIVO	STATO FISICO	Generalmente liquido con cristallizzazione molto lenta, non sempre regolare.
	COLORE	Ambra più o meno scuro, con tonalità rossiccio/verdastre nel miele liquido; marrone nel cristallizzato.
ESAME OLFATTIVO	INTENSITÀ ODORE	Almeno intenso.
	DESCRIZIONE ODORE	Molto caratteristico; aromatico, pungente, acre, animale, verde, vegetale/erbaceo, di legno, di tannino, di cuoio, fenolico, di ceci lessati, di cartone bagnato, di sapone di Marsiglia.
ESAME GUSTATIVO	SAPORE	Non eccessivamente dolce e con retrogusto quasi sempre amaro, tanninico, astringente.
	INTENSITÀ AROMA	Intenso.
	DESCRIZIONE AROMA	Molto caratteristico, simile all'odore.
	PERSISTENZA	Molto persistente, soprattutto nella componente amara.

Caratteristiche melissopalinologiche

Percentuale polline di Castanea	Superiore al 90%
---------------------------------	------------------

Caratteristiche fisico-chimiche*

	Unità di misura	media	Deviazione standard
ACQUA	g/100g	17,5	0,9
HMF	mg/Kg	1,6	1,7
DIASTASI	ND	24,5	5,2
CONDUCIBILITÀ ELETTRICA	mS cm ⁻¹	1,40	0,24
COLORE	mm Pfund	89,1	16,9
pH		5,3	0,5
FRUTTOSIO	g/100g	41,9	2,0
GLUCOSIO	g/100g	26,4	1,5

* valori medi stimati su un miele appena raccolto.

acqua	18,0
GRASSI	0,0
DI CUI SATURI	0,0
CARBOIDRATI	80,3
DI CUI ZUCCHERI	80,3
PROTEINE	0,6
SALE	0,0
fibra	0,0

Data ultimo aggiornamento: 14/04/2023