

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 MELATA



La materia prima: •

Alcuni insetti che si nutrono della linfa delle piante, ne utilizzano la parte azotata, mentre espellono una parte di zuccheri che, sotto forma di goccioline, viene depositata sulla corteccia e sulle foglie delle piante da cui deriva. Le api hanno imparato a sfruttare questa riserva nutriente e la raccolgono per trasformarla in miele.

- *La Metcalfa pruinoso*, che appartiene alla famiglia dei Flatidi (ordine Rincoti) è uno dei principali insetti che si nutrono in questo modo. Essa, originaria dell'America Settentrionale e Centrale, fu introdotta accidentalmente in Italia alla fine degli anni '70, colonizzando progressivamente circa 50 famiglie botaniche, in tutto il territorio nazionale, comprese le isole.

Zona di produzione

- Le api raccolgono questa secrezione zuccherina dalle piante di tutto il Paese, soprattutto nel periodo estivo: luglio-settembre

sono i mesi in cui si raccoglie la melata, o miele di bosco. la produzione è diffusa sul territorio nazionale e raccolti

importanti di melata di Metcalfa si ottengono principalmente

nelle aree pianeggianti o nelle basse colline delle regioni che si affacciano sulla Pianura Padana, raggiungendo regioni a sud, fino al Lazio e all'Abruzzo.

Il miele

- Vi sono vari tipi di melata, derivate da conifere, da decidue non nettarifere e da decidue nettarifere. Contrariamente alle altre melate, quella di Metcalfa prende la denominazione dall'insetto che produce la sostanza zuccherina utilizzata, anziché dalla pianta stessa: questo per via della polifagia dell'insetto che non consente di determinare con accuratezza

l'origine vegetale della materia prima. In un primo tempo, per via del colore molto scuro e dell'aroma caramellato,

il prodotto ha faticato a farsi apprezzare in Italia, mentre è tuttora il miele preferito nei paesi nordici, come ad esempio la Germania. Attualmente, grazie ad un intenso lavoro di promozione e conoscenza, la melata è gradita ad un numero sempre maggiore di persone. Tra le caratteristiche

del miele di bosco c'è quella di avere un alto contenuto in polifenoli, sostanze che intervengono sul metabolismo cellulare, rallentando i processi d'invecchiamento. Tutti mieli scuri, in generale hanno una più elevata concentrazione di polifenoli.

Valori organolettici

Caratteristiche organolettiche

ESAME VISIVO	STATO FISICO	Resta liquido molto a lungo ma può cristallizzare.
	COLORE	Da ambra scuro a nero se liquido, marrone nel cristallizzato.
ESAME OLFATTIVO	INTENSITÀ ODORE	Di media intensità.
	DESCRIZIONE ODORE	Vegetale/fruttato, di conserva o passata di pomodoro, di frutta cotta, di confettura di fichi, di lievito.
ESAME GUSTATIVO	SAPORE	Da poco a normalmente dolce, acido da normale a deciso, a volte leggermente salato, leggermente astringente.
	INTENSITÀ AROMA	Di media intensità.
	DESCRIZIONE AROMA	Simile all'odore: di passata di pomodoro, di confettura di fichi, ricorda quello della frutta essiccata e della melassa, di malto, di sciroppo erboristico, di bietole cotte, di datteri.
	PERSISTENZA	Persistente, spesso con retrogusto.

Caratteristiche melissopalinologiche

Percentuale polline di melata	Presenza in quantità variabile; rapporto indicatori di melata/polline sempre superiore a 3; abbondanza di pollini appartenenti a specie anemofile.
-------------------------------	--

Caratteristiche fisico-chimiche*

	Unità di misura	media	Deviazione standard
ACQUA	g/100g	15,8	0,7
HMF	mg/Kg	1,7	2,1
DIASTASI	ND	34,2	7,5
CONDUCIBILITÀ ELETTRICA	mS cm ⁻¹	1,74	0,19
COLORE	mm Pfund	102,4	6,8
pH		5,1	0,4
FRUTTOSIO	g/100g	31,7	3,3
GLUCOSIO	g/100g	23,7	2,7

* valori medi stimati su un miele appena raccolto.

Valori nutrizionali

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