

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 RODODENDRO



La pianta

(*Rhododendron* spp. - Ericaceae)

Il genere *Rhododendron* è rappresentato in Italia da due specie che si ibridano comunemente: *R. ferrugineum* L. e *R. hirsutum* L.

Sono entrambi cespugli sempreverdi (fino a 10 dm) con foglie ellittico-spatolate: si riconoscono per le caratteristiche delle foglie intere e con la pagina inferiore ferruginea nella prima specie, crenulate e con lunghe ciglia nella seconda. I fiori hanno corolla rosso-purpurea nel primo caso e roseo-sbiadita nel secondo.

Queste due specie caratterizzano la fascia di vegetazione subalpina sulle nostre Alpi differenziandosi per la distribuzione in funzione delle caratteristiche pedologiche: *R. ferrugineum* prevale su suoli acidi e *R. hirsutum* su terreni calcarei, spesso come specie pioniera su ghiaioni, greti e frane.

La fascia di distribuzione della pianta è soggetta a una forte instabilità climatica anche nel periodo estivo e questo rende la produzione di mieli uniflorali aleatoria e molto soggetta all'andamento stagionale.

Ambiente di diffusione:

brughiere subalpine, su suolo acido (1600 - 2300 m) per *R. ferrugineum* e arbusteti nani, boscaglie di mugo e pino silvestre su terreni calcarei (800 - 2200 m) per *R. hirsutum*.

Fioritura:

giugno - luglio.

Il miele

Si produce esclusivamente nell'arco alpino a quote che non permettono la sopravvivenza degli alveari durante tutto l'anno.

La produzione si avvale quindi necessariamente di tecniche di nomadismo.

Si tratta di una produzione che richiede costi elevati e che non è costante in quanto in alta quota le condizioni meteorologiche sono molto instabili.

Le quantità sono quindi estremamente variabili da un anno all'altro, ma resta sempre una produzione quantitativamente minore per le basse rese ad alveare e per il ridotto numero di alveari destinati a questa produzione.



Nel resto d'Europa si producono mieli analoghi sugli altri versanti del massiccio alpino e nei Pirenei.

Il grande valore commerciale di questo miele uniflorale è determinato, oltre che da un elevato costo di produzione, dalle fini caratteristiche organolettiche, dalla rarità del prodotto e dall'attrattiva che la pianta e l'ambiente che lo producono esercita sul consumatore.

Quando è puro è tra i mieli più chiari e meno aromatici; è quindi molto facile che piccole presenze di altri nettari ne modifichino sostanzialmente il colore, l'odore e l'aroma.

Questa, assieme alla tendenza a non selezionare abbastanza il prodotto per evidenti motivi economici, è una delle cause principali della variabilità del miele uniflorale di rododendro presente sul mercato.

Valori organolettici

Caratteristiche melissopalinoologiche	
Percentuale di polline di <i>Rhododendron</i>	percentuale molto variabile, per lo più superiore al 25 %
Numero assoluto di granuli pollinici in 10 g di miele (PK/10g)	media =13.500 deviazione standard. = 6.800
Classe di rappresentatività	I (PK/10 g: inferiore a 20.000)
	
Aspetti organolettici	
Esame visivo	
Stato fisico	crystallizza spontaneamente dopo alcuni mesi, formando spesso una massa compatta di cristalli fini o pastosa a cristalli grossi, rotondi e collosi
Colore	da quasi incolore a giallo paglierino allo stato liquido; da bianco a beige chiaro quando cristallizzato
Esame olfattivo	
Intensità odore	al massimo di debole intensità
Descrizione odore	non particolarmente caratteristico in quanto l'elemento maggiormente diagnostico risulta l'assenza di odori marcati. Nei campioni più puri e caratteristici può essere descritto come leggermente pungente, di propoli, vegetale, di anguria, di muschio, fruttato, di cosmetico
Esame gustativo	
Sapore	normalmente dolce, normalmente acido
Inrensità aroma	al massimo di debole intensità
Descrizione aroma	non particolarmente caratteristico in quanto l'elemento maggiormente diagnostico risulta l'assenza di aromi marcati. Corrispondente all'odore, di sciroppo di zucchero, vegetale, di marmellata di frutti di bosco, di gelatina di frutta, di medicinale, fresco, fine poco persistente
Persistenza	poco persistente
	

Proprietà chimico-fisiche

		media	dev.st.			media	dev.st.
Acqua	g/100g	16,8	0,9	pH		3,9	0,1
HMF	mg/kg	2,6	1,6	Acidità libera	meq/kg	13,7	3,4
Diastasi	ND	12,2	2,5	Lattoni	meq/kg	1,3	1,3
Invertasi	NI	11,2	2,7	Acidità totale	meq/kg	15,0	3,5
Prolina	mg/100g	25,0	3,0	Fruttosio	g/100g	38,0	2,6
Conducibilità elettrica	mS cm ⁻¹	0,22	0,07	Glucosio	g/100g	30,2	1,5
Rotazione specifica	$[\alpha]_D^{20}$	-6,1	2,5	Saccarosio	g/100g	0,4	0,4
Colore	mm Pfund	13,1	4,8	Maltosio	g/100g	1,6	0,9
Colore C.I.E.	L*	93,9	2,4	Isomaltosio	g/100g	1,0	0,4
	a*	-1,3	0,5	Fruttosio + Glucosio	g/100g	68,1	3,3
	b*	15,6	4,9	Fruttosio / Glucosio		1,26	0,09
				Glucosio / Acqua		1,80	0,13



Note

Caratteristiche chimico-fisiche - Valori bassi di prolina, colore e conducibilità elettrica; rotazione specifica debolmente negativa. Fra gli oligosaccaridi va segnalata la presenza di erlosio (media = 2,1 g/100g). Il miele di rododendro presenta caratteristiche chimico-fisiche molto simili a quelle del miele di rosmarino. Tuttavia sul piano pratico la diversità delle zone di produzione non dà luogo a confusione fra questi tipi di miele. Il miele di rododendro appartiene normalmente alla I classe di rappresentatività, ma talora può contenere pollini iperrappresentati (*Myosotis*) con conseguente aumento del contenuto pollinico. In tal caso si può anche accettare la II classe; tuttavia, per una corretta interpretazione, è opportuno escludere dal conteggio tali pollini.

Caratteristiche fisico-chimiche*

	Unità di misura	media	Deviazione standard
ACQUA	g/100g	16,6	0,9
HMF	mg/Kg	2,0	1,6
DIASTASI	ND	8,7	2,7
CONDUCIBILITÀ ELETTRICA	mS cm ⁻¹	0,15	0,03
COLORE	mm Pfund	14,5	5,8
pH		3,9	0,1
FRUTTOSIO	g/100g	43,5	2,3
GLUCOSIO	g/100g	26,1	1,2

* valori medi stimati su un miele appena raccolto.

Caratteristiche organolettiche

ESAME VISIVO	STATO FISICO	Tendenza a cristallizzare molto bassa. Resta liquido a lungo, può intorbidirsi per la formazione di cristalli ma non cristallizza mai completamente.
	COLORE	Da quasi incolore a giallo paglierino chiaro.
ESAME OLFATTIVO	INTENSITÀ ODORE	Al massimo di debole intensità.
	DESCRIZIONE ODORE	Non particolarmente caratteristico in quanto il maggior elemento diagnostico è l'assenza di odori marcati. Nei campioni più puri e caratteristici può essere descritto come leggermente floreale, può ricordare il profumo dei fiori di robinia; generico di miele, di cera nuova; di pera cotta; di carta.
ESAME GUSTATIVO	SAPORE	Da normalmente a molto dolce, normalmente acido.
	INTENSITÀ AROMA	Di debole intensità.
	DESCRIZIONE AROMA	Non particolarmente caratteristico in quanto l'elemento maggiormente diagnostico è l'assenza di aromi marcati: poco aromatico e perciò poco caratterizzato, delicato, tipicamente vanigliato, confettato, di sciroppo zuccherino.
PRESENZA DI S	PERSISTENZA	Poco persistente.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:

Energia: 323,6 kJ - 1375,3 kcal

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