

LA PROVINCIA DI SONDRIO E I SUOI PRODOTTI:

IL MIELE DI ERICA ARBOREA

- dott.ssa Fabiola Fanti -

Il territorio della provincia di Sondrio ha un'estensione di poco più di 3200 km², e la sua struttura orografica si compone di due valli principali che si dipartono dall'apice del Lago di Como: quella dell'Adda, vale a dire la Valtellina, e quella dei torrenti Liro e Mera, ovvero Valchiavenna.

Sebbene la Valchiavenna faccia parte, politicamente parlando, della più ampia Valtellina, è possibile contraddistinguerla in modo peculiare a livello climatico, di orientamento geografico e di vegetazione spontanea. La Valtellina, che segue un andamento est-ovest, è interessata da un clima continentale tipico di vallata alpina e da una disomogeneità a livello di esposizione solare tra il versante retico e il versante orobico. Differentemente, la Valchiavenna assume un andamento nord-sud ortogonale rispetto al crinale alpino, mentre la presenza del vicino lago di Como permette un'importante mitigazione del clima, rendendo gli inverni più miti e le estati più fresche rispetto al resto della provincia; le precipitazioni sono mediamente più elevate in Valchiavenna, in quanto si aggirano intorno ai 1200 mm annui, contro gli 800 mm del resto della Valtellina.

La combinazione di questi fattori ha quindi portato a un'importante differenziazione nello sviluppo delle varie specie arboree ed erbacee tra una zona e l'altra della provincia, e al loro conseguente sfruttamento in ambito apistico; più in particolare, nel territorio valchiavennasco è stata riscontrata la presenza di specie legate all'areale mediterraneo, quali l'*Erica arborea* e il *Cistus salvifolius*.

L'*Erica arborea*, specie dall'elevato potenziale nettariofero, è un arbusto dal portamento eretto, di altezza variabile dall'1 ai 6 metri (raramente nella nostra provincia supera il 1,5 – 2 metri); caratterizzata da una corteccia rossastra, presenta foglie aghiformi di colore verde scuro e fiori penduli con corolle biancastre. Specie tipica della macchia mediterranea, è presente soprattutto in Toscana, ma anche sull'isola d'Elba e in Liguria. La fioritura di questa specie avviene in primavera piuttosto precoce: inizia



generalmente a marzo e termina a maggio, e per questo risulta essere un fattore di criticità nel momento in cui si va a produrre un miele uniflorale.

Il *Cistus salvifolius*, arbusto dal portamento cespuglioso con fiori bianchi disposti singolarmente, non assume importanza a livello apistico essendo una specie scarsamente nettariana, ma risulta comunque un'importante testimonianza di questo tratto di mediterraneità presente in un contesto di vallata alpina.

Nel corso degli anni, durante i quali la Fondazione Fojanini ha svolto costantemente campionamenti e conseguenti analisi melisso-palinologiche per conto dell'Associazione Produttori

Apistici della provincia di Sondrio (APAS) ai fini del rilascio del marchio associativo, si sono evidenziate delle diversità più o meno percepibili a livello sensoriale tra i mieli di Valtellina e Valchiavenna, che si riflettevano in lievi differenze anche a livello di composizione dello spettro pollinico.

Nel dettaglio, è emerso in molti campioni valchiavennaschi un aroma distintivo più o meno intenso e tendenzialmente caramellato, al quale inizialmente non è stato attribuito un particolare peso.



Tuttavia, ripresentandosi questo costantemente nel corso degli anni, si è constatato come esso fosse legato ad una presenza più o meno elevata di polline di *Erica arborea* nel sedimento ricavato da questi mieli.

Il nettare di *Erica arborea*, infatti, conferisce ai mieli che lo contengono un caratteristico odore di caramello o di zucchero cotto, un tipico aroma di caramella mou, entrambi facilmente percepibili da esperti assaggiatori anche a piccole concentrazioni, in quanto

considerevolmente marcante dal punto di vista sensoriale.

Le ricerche svolte hanno evidenziato questa particolare nota caramellata esclusivamente nei mieli provenienti dalla **bassa Valtellina** e dalla **Valchiavenna**, con un gradiente d'intensità crescente proporzionalmente alla concentrazione di pollini di *Erica arborea* riscontrata nel sedimento; tale nota aromatica era invece totalmente assente in campioni provenienti dalle altre zone della provincia di Sondrio, caratterizzati perlopiù da una mescolanza di nettari di *Castanea sativa*, *Robinia pseudoacacia*, *Tilia spp*, *Trifolium spp*, *Rubus* e diverse altre specie appartenenti a svariate famiglie botaniche: il sedimento tipico di un miele di vallata alpina.

Essendo l'*Erica arborea* una specie ad elevato potenziale nettario, non solo influisce positivamente nella composizione di prodotti eteroflora, ma anche, e soprattutto, è possibile arrivare a un miele uniflorale, tanto buono quanto difficoltoso da produrre nel nostro territorio.



Le ragioni di questa difficoltà sono legate essenzialmente al precoce periodo di fioritura, durante il quale le famiglie di api, appena uscite dall'inverno, non possiedono un numero sufficiente di bottinatrici in grado di garantire una cospicua attività di raccolta di nettare. Normalmente, quindi, il nettare bottinato su questa specie viene utilizzato per lo sviluppo della covata, più che essere immagazzinato come miele. Volendo sfruttare la specie per la produzione, occorre seguire tutta una serie di operazioni e accorgimenti a livello preventivo: preparare già a partire dal mese di febbraio delle famiglie forti, con almeno sette telaini di covata, prelevandoli, se necessario, da altre famiglie dell'apiario; controllare le eventuali scorte e in caso di necessità fornire alle famiglie candito, oppure procedere con lo sciroppo ai primi tepori primaverili. Ulteriori ostacoli sono causati dal fatto che, in questo momento dell'anno, non sono infrequenti lunghi periodi di

pioggia che, oltre a rovinare il fiore, impediscono alle bottinatrici di uscire per raccogliere il nettare.

Nonostante queste premesse, è comunque possibile arrivare a prodotti uniflorali ottimi dal punto di vista qualitativo, che sottoposti ad analisi melisso-palinologiche evidenziano percentuali importanti (anche del 70-75%) di polline di Erica arborea. Questo prodotto è caratterizzato da un colore ambra scuro o molto scuro, con riflessi rossicci allo stato liquido,



oppure marrone con tonalità arancio da cristallizzato; a livello di profilo aromatico presenta una componente fresca che ricorda l'anice e una più calda che ricorda il caramello, lo zucchero cotto, la caramella mou. Secondo il giudizio di esperti assaggiatori

risulta essere uno dei migliori mieli uniflorali, in cui c'è maggior equilibrio tra amarognolo, acido e dolce.

Si offre quindi per l'apicoltura dei territori della Comunità Montana della Valchiavenna e della Comunità Montana della Valtellina di Morbegno l'opportunità di differenziare i propri prodotti da altri simili dell'arco alpino, grazie a questo tratto di mediterraneità che può giocare, agli occhi del consumatore, un ruolo attrattivo in termini di qualità. Intraprendere questa strada di valorizzazione è perciò fondamentale nel caso di territori di bottinatura di fondovalle alpino, nei quali le produzioni in termini quantitativi non sono paragonabili a quelle di collina o di pianura.

Si ringrazia Nillo Donini, pioniere nella produzione di miele monoflorale di Erica arborea, per le preziose informazioni di tecnica apistica, Alessandro Gianoli per la collaborazione apistica e la dott.ssa Carla Gianoncelli della Fondazione Foianini per l'analisi melissopalinoologica e per l'inquadramento floristico.