



Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: cristallizza spontaneamente alcuni mesi dopo il raccolto.

Colore: da quasi incolore a giallo paglierino allo stato liquido; da bianco a beige chiaro quando cristallizzato.

Odore: debole o di media intensità, generalmente di tipo fresco e fruttato, con presenza a volte di sfumature balsamiche o pungenti.

Sapore: moderatamente dolce e senza note amare.

Aroma: simile all'odore.

Caratteristiche melissopalinoologiche

Questo miele è caratterizzato dalla presenza nel sedimento dell'associazione, in proporzioni variabili, di pollini di rododendro, lampone e trifoglio bianco. A questo gruppo si accompagnano spesso ginestrino, trifoglio violetto, Ombrellifere, Campanulacee, bistorta, trifoglio alpino. Saltuariamente si ritrovano nontiscordardimè, sorbo, Sassifragacee, ginestra, ippocrepide, sanguisorba, Composite, tiglio e timo. Queste ultime due specie danno al prodotto aromi balsamici e pungenti. Lo spettro pollinico si compone anche di altre essenze alpine quali genziane, primule, geranio selvatico, Ericacee e trifoglio ibrido. Tra le specie non nettariifere si riscontrano comunemente i pollini di Conifere, carici, Graminacee, romici, ortiche, eliantemo e ginepro. Possono essere presenti elementi di quota inferiore, provenienti dai precedenti raccolti o come risultato di una bottinatura spinta, da avverse condizioni ambientali, a quote più basse.

Note: il Miele Millefiori di Alta Montagna della Valtellina è, con il Miele di Rododendro, quello di maggior pregio e che meglio caratterizza la produzione locale. Un Miele quasi sempre premiato nei principali concorsi nazionali a cui partecipa. È una produzione difficile da ottenere perché in alta montagna le condizioni climatiche spesso sono avverse; le fioriture, inoltre,

offrono nettari di alta qualità, ma in quantità limitata. Il costo del trasporto degli alveari e delle operazioni in quota non è al momento ripagato dalla quotazione del miele che, per quanto pregiato, è conosciuto ed apprezzato appieno solo da pochi estimatori. Alcune vallate di alta quota, nelle buone annate, permettono composizioni di delicatissimi aromi, che raggiungono vette di Eccellenza non toccate da nessun miele monoflorale. In questo caso il miele è relativamente poco dolce, con note di cera vergine e floreali-caramellate. In generale il suo profilo organolettico è leggermente più intenso di quello del rododendro, anche per la presenza del lampone che conferisce un aroma più "rotondo" e fruttato.

Si accompagna il Miele Millefiori di Alta Montagna della Valtellina, essendo molto delicato, deve essere assaporato da solo (ovvero "al cucchiaino") perché l'accostamento con altre pietanze tende a soverchiare i suoi tenui profumi. È quindi perfetto con i formaggi stagionati a pasta dura, proprio perché non aggiunge dei sapori propri e la componente dolce non è eccessiva. Poche gocce di Miele Millefiori di Alta Montagna su una scaglia di Parmigiano Reggiano o di Bitto ben stagionato completano in modo assolutamente sorprendente il gusto di questi formaggi, che lasciano la bocca molto più pulita.



Ricetta consigliata: Aperitivo Cops Reviver con Miele d'Alta Montagna della Valtellina

Ingredienti: ghiaccio in cubetti, 120 ml di vodka, 1 limone, 2 cucchiaini di miele d'Alta Montagna, 40 ml di Cointreau, menta fresca, gelato al limone.

Tritare un'abbondante tazza di ghiaccio e fare a pezzetti la polpa di 1 limone; frullare per 20 secondi il ghiaccio tritato insieme al miele, a 4 palline di gelato, alla vodka e al Cointreau. Versare nelle coppe e servire. Decorare con una fogliolina di menta fresca e con pezzi di limone.

