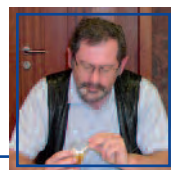


Ambasciatori dei mieli



di Stefano Gallo



IL MIELE DI TARASSACO IN VALLE D'AOSTA CONSIDERAZIONI GENERALI

L'apicoltura razionale, sebbene segua canoni ormai consolidati da circa un secolo, riserva sempre alcune sorprese. Se da un lato le tecniche apistiche si sono affinate permettendo di migliorare le produzioni, sia quantitativamente che qualitativamente, dall'altro i paesaggi agricoli si evolvono (e a volte regrediscono) modificando gli scenari apistici.

In primo luogo sta cambiando il clima. Le nostre api, dotate di

estrema sensibilità, ne subiscono o ne traggono vantaggio a seconda delle circostanze.

Il clima però influenza anche la vegetazione, il suo sviluppo e la composizione floristica.

Come se non bastasse anche gli aspetti economici e sociali influiscono sulla agricoltura di pianura e di montagna. L'introduzione o la modifica di tecniche colturali, a volte dettate da motivi economici o da programmi della comunità euro-

pea, fanno cambiare volto alle campagne e quindi indirizzano e differenziano le nostre attività apistiche.

Proprio attraverso questi cambiamenti il tarassaco (*Taraxacum officinale Weber*) ha spostato i suoi areali di diffusione. Detto comunemente anche cicoria, soffione o dente di leone, ha una fioritura precoce, ed era molto diffusa nei vigneti della zona pedemontana a quote di circa 300-500 metri.



Il tarassaco si avvantaggia notevolmente delle concimazioni organiche che un tempo venivano regolarmente effettuate nei vigneti per la presenza di una zootecnia sviluppata anche nelle zone viticole. Nell'ultimo ventennio, la drastica diminuzione di bestiame nelle colline e in seconda battuta anche dei prati stabili, l'uso di diserbanti e più in generale una diversa gestione del vigneto, hanno reso il miele di tarassaco una produzione molto rara e ricercata.

In Valle d'Aosta viceversa il miele di tarassaco non è da

considerare un miele tradizionale. Ovviamente produzioni estemporanee e casuali sono sempre state possibili, ma da alcuni anni, anche se con estrema difficoltà, è possibile ottenere con una certa costanza questa produzione.

Analizzando le cause predisponenti la diffusione del tarassaco, sono possibili alcune considerazioni: il tarassaco, nella fascia situata oltre i 1000 metri circa, è da considerarsi come pianta infestante dei prati stabili e delle risemine; apporti considerevoli di sostanza organica (soprattutto liquame) e presen-

za di impianti di irrigazione ne favoriscono lo sviluppo e la diffusione. Il tarassaco è rappresentato soprattutto nelle risemine in cui le cotiche, non troppo fitte, vengono presto colonizzate se praticate abbondanti concimazioni organiche.

Quando si è insediato è una pianta di difficile eradicazione e continua a diffondersi attraverso i suoi minutissimi e numerosi semi alati.

TECNICHE DI PRODUZIONE

Il tarassaco fiorisce molto precocemente. Su questa caratteristica dobbiamo concentrare tutta la nostra attenzione per poter produrre un miele monoflorale.

Come tutti i mieli precoci, la difficoltà principale è avere famiglie sufficientemente sviluppate ed in grado di salire al melario nel momento della fioritura.

Da osservazioni effettuate e dopo alcuni anni di esperienze, a volte deludenti a volte esaltanti, sono giunti alla conclusione che sia più facile ottenere questo miele monoflorale a quote elevate che non in fondovalle.



In fondovalle la fioritura è troppo precoce, inizia ai primi di aprile e, per quanto si tenti di stimolare le nostre api con alimentazioni forzate, non si raggiunge uno sviluppo sufficiente al momento della fioritura. Inoltre in questo periodo gli abbassamenti di temperatura sono frequenti e repentini, le notti sono ancora fredde e lunghe, i faticosi progressi che un alveare è in grado di produrre in diversi giorni favorevoli sono resi vani con un paio di giorni di freddo.

A 1000 metri la fioritura ritarda, normalmente inizia ai primi di maggio. Le giornate sono più lunghe e le famiglie hanno avuto una quindicina di giorni di tempo per svilupparsi ulteriormente. L'andamento climatico rimane però importante; spesso dopo un periodo siccitoso prolungato nei mesi di marzo ed aprile, in questo periodo iniziano le piogge primaverili.

Il fiore del tarassaco con le piogge si chiude. Con piogge intermittenti si apre e si chiude più volte in un giorno esaurendosi in fretta. Nel giro di pochi giorni il fiore si trasforma nel caratteristico soffione portante i semi e la produzione di nettare sarà nulla.

Come tutte le produzioni nettariifere l'optimum si ottiene in presenza di piogge prima della fioritura, buone temperature e assenza di vento: la presenza poi di una famiglia sviluppata garantirà un buon raccolto.

Quando tutte le condizioni sono ottimali subentra un altro fattore di disturbo, la sciamatura.

La fioritura del tarassaco, abbondante, precoce e inebriante scatena le api favorendone la sciamatura naturale. Pertanto, oltre a tutte le tecniche apistiche possibili per cercare di limitarla, non si abbia timore di mettere anche il secondo melario abbastanza presto per dare spazio, evitando blocchi da nettare o da polline nel nido, possibili con questa fioritura.

Il potenziale mellifero è buono, appartiene alla IV classe di produttività.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E CHIMICO FISICHE

Il miele di tarassaco allo stato liquido colpisce per il suo colore giallo oro che, una volta cristallizzato si attenua leggermente perdendo vivacità. L'odore è penetrante, intenso, spesso descritto con termini impropri tali da declassare il prodotto (urina di gatto, letame, etc); il descrittore più frequente, e che rispecchia senza offendere il prodotto, è ammoniacale.

Il miele di tarassaco può avere diverse sfumature. Si distinguono i mieli di pianura da quelli di montagna per la flora di accompagnamento assai diversa. Particolari combinazioni floristiche sembrano avere toni più sgradevoli (tarassaco e melo), mentre sembra che maggiore sia la purezza e più blandi siano i toni olfattivi aggressivi.

Inconfondibile il profumo che viene emanato dai melari appena tolti che, da solo, dà la certezza di avere ottenuto un buon miele di tarassaco.

Il sapore richiama le note olfattive ammoniacali. E' possibile riconoscere aromi di formaggio stagionato e di fiori di camomilla; la persistenza è prolungata.

Le sensazioni tattili sono molto gradevoli. Il cristallo finissimo,

non tagliente e subito sciolto, conferisce la sensazione rinfrescante particolarmente gradita dopo l'esplosione iniziale di aromi intensi e pungenti.

Il contenuto in glucosio elevato caratterizza la rapida e finissima cristallizzazione. Un miele di tarassaco in purezza può cristallizzare in pochissimi giorni. Occorre quindi fare attenzione a non lasciare per troppo tempo in maturatore questo miele per evitarne uno svuotamento difficoltoso.

Questa rapida cristallizzazione spesso porta alla formazione di macchie di retrazione sul vasetto, macchie biancastre formate da infiltrazioni di aria tra il miele e il vaso che non influiscono minimamente sulla qualità organolettiche del prodotto, ma lo penalizzano visivamente.

La cristallizzazione inizia già in fave e lo si può notare dalla facilità con cui si intasano le maglie dei filtri: normalmente bastano pochi chilogrammi di miele; per questo motivo occorre prestare la maggior attenzione possibile in tutte le fasi della filiera per produrre miele senza impurità.

Il cristallo fine a volte forma cristallizzazioni troppo compatte, in particolare se associato ad una scarsa umidità del miele.

E' quindi consigliabile utilizzare le tecniche che permettono di produrre un miele cremoso evitando inoltre la formazione delle mac-

chie di retrazione.

La cremosità sul miele di tarassaco può essere ottenuta molto semplicemente rimescolando nel maturatore per alcuni giorni, durante la fase di cristallizzazione, invasettando subito dopo lasciando terminare la cristallizzazione in vetro a temperatura costante, possibilmente attorno ai 14 gradi centigradi.

Altro metodo consiste nel far cristallizzare completamente il miele e successivamente scioglierne parzialmente la struttura cristallina, invasettando un prodotto già cremoso.

Questo cristallo finissimo, rotondo e poco persistente può essere utilizzato per la tecnica della cristallizzazione guidata che consiste nel miscelare un miele a cristallo fine (circa un 5%) con un miele che presenta una cattiva cristallizzazione.

Come tutte le cose prelibate e di difficile ottenimento, il miele di tarassaco presenta una ulteriore difficoltà che lo caratterizza: l'estrema propensione alla fermentazione.

Questa caratteristica è data dall'altissimo numero di lieviti sempre presenti in questo miele. La fermentazione, normalmente possibile con contenuti di acqua superiori al 18%, con il miele di tarassaco può avvenire anche dopo la cristallizzazione e su mieli con contenuto di acqua attorno al 17%.

E' quindi consigliabile conservarlo in luogo fresco o addirittura in frigorifero per rallentare i processi fermentativi naturali che ne alterano le caratteristiche organolettiche.

Il tarassaco, in definitiva, non è un miele "facile".

La produzione è spesso difficoltosa o addirittura compromessa dagli andamenti climatici. Anche la gestione del miele in laboratorio necessita di attenzioni particolari. La domanda è sempre altissima e permette di spuntare ottimi prezzi dando inoltre all'apicoltore la soddisfazione di poter ottenere un prodotto veramente particolare e molto apprezzato.



Api regine "Carnica Parisi"

F1 da maggio a luglio.

* **Sciami su 3 favi**
consegna in maggio/giugno

* **Sciami su 5 favi**
consegna in settembre/ottobre
(nutriti e trattati
contro la varroa)

* **Possibilità di fare sciami**
anche con regina Ligustica

Apicoltura Parisi

fr. Poia 56

38077 Comano Terme (TN)

www.mieledaltrentino.it

info@mieledaltrentino.it

cell. 329/3820963

BEE BOX - ARNIETTA IN CARTONE DA 6 TELAINI D.B.

- completa di distanziatori, porticina, fondo areato e coperchio con rete, chiudibile, per facilitare i trasporti
- costruita in materiale biodegradabile si assembla in pochi secondi
- poco costosa, leggerissima, sovrapponibile fino a 3 strati
- igienica (il riutilizzo dei polistiroli è un potenziale rischio di infezione)



ART. 3550 per 1 - 9 pezzi € 8.50 (IVA compresa)
per 10 - 30 pezzi € 7.00 (IVA compresa)
per 31 - 100 pezzi € 6.00 (IVA compresa)



**l'ENOLOGIA
e l'APICOLTURA
ENOLAPI S.r.l.**

VIA TORRICELLI, 69/A
37136 VERONA - ITALY
TEL. 045 955021
FAX 045 955021

Spese di trasporto: come da nostro catalogo: www.enolapi.it

B-SENS: STOP ALLE BRUTTE SORPRESE

A COSA SERVE?

Il dispositivo **B-SENS** Vi permette di **controllare a distanza** il Vs. apiario svolgendo le seguenti funzioni:

- Monitoraggio della produzione del Vs. apiario
- Identificazione del momento ideale per il raccolto
- Segnalazione di eventuali furti o manomissioni
- Avviso di sciamature o saccheggi

A CHI SERVE?

Questo dispositivo è **indispensabile** per i professionisti e decisamente utile per i semplici hobbisti dell'apicoltura in quanto risolve il problema del monitoraggio con la sua **semplicità d'installazione e facilità d'uso** ad un prezzo decisamente conveniente.

COME FUNZIONA?

Il **B-SENS** raccoglie i dati del Vs. apiario relativi alla produzione e ad ogni variazione di peso dell'apiario stesso che vengono rilevati attraverso celle di carico poste sotto l'arnia sentinella. Un microprocessore elabora poi questi dati ed un modulo GSM trasmette le informazioni **direttamente al Vs. telefono cellulare**. La Vs. presenza costante non sarà più quindi strettamente necessaria se non quando i parametri, da Voi inizialmente impostati tramite un semplice display, richiederanno la Vs. attenzione.

B-SENS LA TRANQUILLITÀ DI SAPERE SEMPRE TUTTO

Per maggiori informazioni contattare dott. Brugali al nr. 342/3965078 e-mail: sales@brugali.com