

Ambasciatori dei mieli

Ambasciatori dei mieli



di Carla Gianoncelli



I MIELI MILLEFIORI DELLA PROVINCIA DI SONDRIO

La Fondazione Fojanini di Sondrio opera da oltre 20 anni nel controllo della qualità dei mieli e nelle analisi melissopalinologiche per la verifica della provenienza territoriale. Le competenze acquisite permettono oggi una fine descrizione e differenziazione dei mieli di quest'area alpina e di delineare le aree di pascolo e la loro diversa vocazione.

Il territorio

Il territorio della provincia di Sondrio ha un'estensione di poco più di 3200 km² ed è situato nel nord della Lombardia, nel settore centro meridionale delle Alpi; confina a nord e a ovest con la Svizzera, a est con il Trentino-Alto Adige e a sud con le province di Brescia, Bergamo, Como e Lecco.

La sua struttura orografica si compone di due valli principali che si dipartono dall'apice del Lago di Como: quella dell'Adda (Valtellina) e quella dei torrenti Liro e Mera

(Valchiavenna). Si tratta nell'insieme di un territorio fortemente montuoso: ben il 70% dell'intera superficie provinciale è situato al di sopra dei 1500 m di quota. La vegetazione presente è quella propria delle vallate alpine, nelle quali si passa gradualmente dalle zone coltivate del fondovalle e delle prime pendici, ai boschi di

latifoglie tipici della fascia montana, fino ai boschi di conifere, che si fanno via via più radi per giungere infine alle praterie alpine. In qualche caso, tuttavia, mostra inconsueti caratteri di mediterraneità, grazie alle azioni combinate dell'esposizione solare e della vicinanza del bacino del Lago di Como.

Scorcio sulla media Valtellina.
(Archivio Fondazione Fojanini)

Mappa della regione Lombardia.



E' quello che avviene in particolare nella prima parte della Valchiavenna e nella bassa Valtellina, che beneficiano di una azione mitigatrice sulle temperature legata alla vicinanza del lago. Questo effetto si insinua per un lungo tratto in Valchiavenna, smorzandosi invece rapidamente in Valtellina, a causa dell'orientamento ortogonale che questa assume rispetto al lago. Così sui versanti più assolati, nella prima parte della Valchiavenna e nel tratto di Valtellina che va da Colico ad Ardenno, si rinvengono l'erica arborea e il cisto, specie tipicamente mediterranee.

Nonostante il brusco angolo tra il lago e la Valtellina, col conseguente graduale aumento della continentalità climatica lungo il corso vallivo, l'orientamento est-ovest che esso possiede per un lungo tratto, definisce condizioni climatiche dei due versanti assai diverse. Sul versante retico, esposto a sud, la buona esposizione ai raggi solari e le temperature piuttosto elevate, accompagnate spesso da siccità estiva, permettono lo sviluppo di specie inconsuete per una valle alpina. Qui da secoli l'elemento paesaggistico dominante è costituito dai terrazzamenti, nei quali viene coltivata la vite, intervallati, nelle stazioni a forte pendenza o non più lavorate, da macchie di bosco dove vege-

tano essenze arboree come la roverella, la rovere, il castagno e la robinia; inoltre l'ailanto, specie che si sta diffondendo enormemente ai bordi dei vigneti, l'orniello, il carpino nero e il bagolaro. Contribuisce a tratteggiare questo quadro la presenza di specie come fico d'india, mimosa, alloro, rosmarino, ligustro e ginestra, ormai spontaneizzati all'interno del paesaggio terrazzato; inoltre la coltivazione di esemplari di fico, ulivo e nespolo.

Se si esclude la particolare situazione del versante retico della Valtellina, il resto della vegetazione della provincia è riconducibile a quella più generale delle valli dell'arco alpino, caratterizzata da una successione di diverse fasce vegetazionali correlate all'altitudine.

L'apicoltura e le produzioni

L'apicoltura in provincia di Sondrio è strettamente legata alla cultura e alla tradizione valtellinese, tanto che, pur rappresentando uno dei comparti minori nel quadro dell'agricoltura locale, è diffusa pressoché in tutti i comuni della provincia; i pochi in cui non si contano apicoltori stanziali sono generalmente situati a quota elevata, e comunque interessati dall'attività di nomadismo. Nella maggioranza

dei casi chi si dedica all'apicoltura lo fa per passione, integrando nel contempo il proprio reddito con una attività part-time spesso ereditata dalla propria famiglia. Conseguentemente le aziende apistiche locali sono nella quasi totalità di dimensioni amatoriali. Si calcola che globalmente siano attivi in provincia circa 450-500 apicoltori, e che siano circa 7.000 gli alveari presenti. La produzione stimata è di circa 1200 quintali, dei quali una buona parte destinata all'autoconsumo o venduta direttamente nella cerchia delle proprie conoscenze.

Gran parte delle aziende apistiche provinciali affida alla Fondazione Fojanini di Sondrio, centro di sperimentazione e assistenza tecnica in agricoltura, il controllo analitico dei mieli prodotti; questo servizio ha migliorato nel tempo il livello di professionalità degli apicoltori e la qualità delle produzioni. In particolare la Fondazione collabora da oltre 20 anni con l'associazione produttori apistici della provincia di Sondrio (APAS), garantendo il legame con il territorio provinciale dei mieli posti in commercio con il marchio dell'associazione stessa. Nell'area orobica, i boschi ricchi d'acqua e la lussureggiante vegetazione permettono un prolungato periodo di raccolta in estate e produzioni più che soddisfacenti nella

Terrazzamenti del versante retico valtellinese. (Archivio Fondazione Fojanini)



fascia antropica; gli apicoltori sono quindi poco incentivati a raggiungere postazioni in quota per realizzare mieli di alta qualità. Anche la mancanza di buone strade di arroccamento concorre a determinare questo scarso sfruttamento delle risorse di alta montagna, eccezion fatta per quelle zone della media valle dove già da molto tempo la sottostante area frutticola ha reso sconsigliabile la presenza di alveari in prossimità del fondovalle durante la stagione vegetativa del melo.

L'area retica, di contro, registra spesso una certa siccità estiva, accompagnata dall'arresto precoce del flusso nettario. Le coltivazioni, soprattutto quella della vite, presenti in questo versante, hanno spinto la vegetazione naturale sopra ai 600-700 m di altitudine; le aree marginali incolte frammentate alle coltivazioni, offrono alle api risorse di nettare non paragonabili a quelle della stessa fascia altitudinale del versante orobico. Molto spesso le produzioni in area retica sono più marcate dalla presenza del castagno che non quelle del versante opposto, anche se in essa la diffusione di questa pianta è minore; tuttavia la scarsità di altre valide fonti nettario permette al castagno di prevalere. La presenza delle numerose valli laterali fa sì che a zone poco produtti-

ve si alternino postazioni con maggior disponibilità idrica e quindi con fioriture più sfruttabili e prolungate. I punti di penetrazione in territori d'alta montagna sono più frequenti e agevoli rispetto al versante orobico, permettendo un maggior sfruttamento delle risorse di alta montagna.

I mieli

Le associazioni floristiche del territorio provinciale permettono di ottenere raccolti di miele di particolare pregio, specie dai territori di alta quota; ma sono le stazioni poste ad altitudine inferiore a fornire le produzioni più consistenti. In entrambi i casi la tipologia principale ottenuta è il "millefiori". Accanto alle produzioni multifloreali si collocano anche interessanti partite di mieli unifloreali soprattutto di robinia, tiglio, castagno e rododendro, ma anche sporadiche partite caratterizzate da lampone, erica, ciliegio, tarasaco e melata.

Peraltro nel passato la distinzione tra i diversi mieli non era basata su una particolare origine botanica, ed erano poco conosciuti i prodotti uniflorali. I mieli venivano classificati in base alla quota di stazionamento degli alveari: si distingueva il raccolto "millefiori di montagna" (ottenuto da fioriture presenti dal fondovalle fino al limite



Ape su fiore di rovo
(Foto M. Moretti)



Ape su Salvia pratensis
(Foto M. Moretti)



Trifoglio alpino
(Foto Fausto Gusmeroli)



Ape su grano saraceno
(Foto Archivio Fond. Fojanini)

Pascolo fiorito in alta Valtellina. (Foto Marco Moretti)





delle latifoglie) da quello di “alta montagna”, conseguito trasportando gli alveari oltre i 1000 m di quota per produrre miele di flora alpina; pratica non priva di costi e rischi, dato che comporta oltre alla fatica del trasporto, l’esposizione a condizioni climatiche mutevoli, con frequenti ritorni di freddo, che possono danneggiare seriamente le famiglie e compromettere le produzioni.

Negli anni più recenti si sono posti maggior attenzione e impegno alla separazione dei raccolti, sia per ottenere partite uniflorali, ma anche per valorizzare le numerose sfaccettature dei millefiori.

Negli anni più recenti si sono posti maggior attenzione e impegno alla separazione dei raccolti, sia per ottenere partite uniflorali, ma anche per valorizzare le numerose sfaccettature dei millefiori. Infatti, mentre i mieli millefiori di alta montagna sono più costanti nella composizione e nelle proprietà organolettiche, quelli ottenuti a quote inferiori vengono spesso suddivisi in due raccolte: una primaverile e una estiva. Lo spartiacque fra di esse, quindi fra le relative fonti nettariifere, è rappresentato dalla fioritura della robinia, considerata l’ultima fioritura primaverile. Anche all’interno di queste due categorie temporali, tuttavia, si possono spesso evidenziare caratteri diversi.

Le produzioni primaverili, ottenute prima o a ridosso della fioritura della robinia, sono quasi sempre di colore chiaro, con diverse sfumature. Si tratta di prodotti contraddistinti dalla presenza nel loro sedimento di pollini di salice, ciliegio, pruno selvatico, mirabolano, biancospino, altre Rosacee fruttifere (*Pyrus/Malus*), Liliacee dei generi *Scilla* e *Muscari*, Labiate dei generi *Salvia* e *Lamium*, tarassaco, san-

guinella (*Cornus sanguinea*), acero, Ranunculacee (*Anemone* f.), nontiscordardimè, *Corydalis*, sedo ecc. Grazie alla delicatezza del profilo aromatico delle produzioni primaverili, può risultare appassionante rintracciare in esse alcune venature particolari, legate a specifiche essenze botaniche.

Ad esempio, in alcune zone del versante solivo sono più frequenti partite caratterizzate dalla presenza dell’ailanto (che richiamano i fiori di sambuco, l’uva moscato, la pesca); sempre sul versante esposto a sud, in zone più antropizzate, è possibile ottenere mieli nel cui sedimento, insieme all’ailanto e alla robinia, si riscontrano ippocastano, pruni ornamentali, agrifoglio, agazzino, liriodendro, *Parthenocissus* e *Gleditsia* (che ricordano uno sciroppo di zucchero, lo zucchero filato). Nelle postazioni della Valchiavenna e del versante solivo della bassa Valtellina si impone la presenza dell’erica arborea e della ginestra (associate ad aroma di caramello, di anice). Più frequenti sul versante orobico, invece, vi sono partite contraddistinte dalla presenza del ciliegio e del salice (aroma di fiori primaverili: di biancospino, di fiori di Rosacee in generale), oppure del tarassaco unito al salice (con sentore di fiori di margherita, di infuso di camomilla). Spesso, se non a livello organolettico, sono comunque evidenziabili differenze microscopiche: un esempio è la maggior presenza nei mieli primaverili del versante orobico di pollini dei generi *Corydalis*, *Scilla*, *Aruncus*, *Anemone*, *Myosotis*, *Thalictrum*, *San-*

guisorba. Mentre nelle produzioni del versante opposto si possono riscontrare più frequentemente *Sedum/Sempervivum*, *Salvia* sp., *Crataegus*, *Pyrus/Malus*, *Fraxinus*, *Portulaca*, *Muscari*, *Clematis*.

I raccolti estivi, sia derivanti da un’unica smielatura, sia da secondo raccolto, hanno invece un colore più scuro e un carattere deciso perché contengono quantità variabili di nettare di castagno, che sono più o meno percepibili a livello organolettico.

Spesso la nota tipicamente amaro-pungente/tannica del castagno risulta arrotondata, ammorbidita dalla presenza di rovo/lampone, Ericacee, trifogli, acero e in minor misura da Compositae, come centaurea e achillea, Ombrellifere e numerose altre essenze. E’ ciò che avviene più frequentemente nei mieli provenienti dai boschi più freschi e ricchi di fonti nettariifere del versante orobico. In altri casi è l’aroma balsamico del tiglio a incrociarsi con quello del castagno; è quanto accade con una certa costanza nelle partite di miele provenienti dall’inizio della Valmalenco, dalla zona di Grosotto e, nella Bassa Valle, all’incrocio con la Valchiavenna. In quest’ultima, i mieli millefiori sono spesso contraddistinti dall’aroma caramellato conferitogli dall’erica arborea, e microscopicamente, dalla presenza del cisto.

Il miele millefiori di alta montagna è, insieme al miele di rododendro, quello che meglio contraddistingue e promuove la produzione locale; il suo particolare pregio non è tanto legato a una sua maggior

qualità intrinseca, quanto alle difficoltà nel produrlo, legate a territori che i consumatori associano a concetti di purezza, salubrità e bellezza. Il suo colore è chiaro, la cristallizzazione è in genere rapida e da luogo a cristalli molto fini che si sciolgono rapidamente in bocca, donando al palato una gradevole sensazione di freschezza; il profumo e l'aroma sono delicati per la prevalenza di nettari molto neutri. Su questa base si aggiungono spesso le note fruttate conferite dal lampone; oppure, più raramente, ammoniacali/speziate, legate al timo serpillio; o di resina/caramello, associate a lieve presenza di melata; in quest'ultimo caso il colore appare leggermente più scuro. Questo miele presenta nel sedimento l'associazione, in proporzioni variabili, di pollini di lampone, rododendro e trifoglio bianco. A questo gruppo si accompagnano spesso altre Leguminose delle praterie alpine (come ginestrino, trifoglio violetto, trifoglio alpino) e altre Ericacee (come mirtillo, erica e calluna); inoltre Ombrellifere, Campanulacee (soprattutto *Phyteuma*), *Polygonum bistorta*. Saltuariamente si ritrovano nontiscordardimé, sorbo, Crassulacee (*Sedum* e *Sempervivum*), Sassifragacee, ginestra, ippocrepide, sanguisorba, Compositae (soprattutto di tipo S e T, ma anche achillea, astro e centaurea), timo. Lo spettro pollinico si

compone anche di altre essenze alpine quali Primulacee, geranio selvatico, epilobio, salice, pedicolare, Ranunculacee, Cariofillacee (*Silene*, *Dianthus*), *Potentilla*, Dip-sacacee, *Lonicera*, *Lilium*, *Rhinanthus*, Balsaminacee del genere *Impatiens*, *Buddleja* (queste ultime due essenze si ritrovano più spesso nei prodotti provenienti dalle valli orobiche e da alcune valli laterali del versante retico, come la Valmalenco e la Val Masino). Antilide e lupinella si ritrovano quasi esclusivamente nei mieli di alta quota ottenuti nelle zone a substrato calcareo, molto rare e limitate in provincia all'alta Valtellina e all'alta Valchiavenna. Tra le specie non nettariifere si riscontrano comunemente pollini di eliantemo, *Luzula*, *Alnus*, *Chenopodium*, ginepro, romice, ortica, carice, Pinacee, piantaggine, filipendula, Graminacee. Possono anche essere presenti elementi di quote inferiori, provenienti da precedenti raccolti (robinia, gleditsia, *Prunus*), o per condizioni ambientali avverse che spingono le api alla ricerca di fonti di nettare nei boschi sottostanti; in questi casi si ritrovano nel sedimento pollini di tiglio, acero, castagno. Questa diversificazione produttiva è lo specchio della situazione territoriale che rende i mieli della Valtellina unici anche quando paragonati agli altri prodotti alpini.

All'interno di questa molteplicità di

sfumature aromatiche, infine, merita un accenno per la sua originalità il miele di grano saraceno, tipologia legata alla tradizione locale, da tempo abbandonata tranne che per piccole sporadiche eccezioni. Una sua riproposta è naturalmente subordinata a un ritorno della coltivazione del grano saraceno, attualmente effettuato su modeste superfici. Negli anni più recenti si sono verificati segnali in tal senso legati al recupero di aree marginali con colture apportatrici, tra le altre cose, di vantaggi paesaggistici, meglio ancora se legate alla storia del territorio. La fioritura del grano saraceno, che in estate tingeva di bianco rosato la fascia del versante retico posta tra i vigneti e i boschi soprastanti, potrebbe così ritornare ad arricchire il paesaggio valtellinese. Questa, oltre a costituire premessa per un abbondante raccolto dal quale ricavare la *fraina* per pizzoccheri, *sciat* e polenta taragna, costituirebbe un'importante fonte di nettare per un miele dal sapore antico, nuova e insieme ritrovata opportunità di reddito per le aziende apistiche locali.

E' doveroso concludere con un ringraziamento particolare a Giampaolo Palmieri, presidente APAS, per i dati forniti sulla consistenza dell'apicoltura locale e collaborazione nella stesura e revisione di questo testo.



CANDIPOLLINE "GOLD"

nuovo alimento proteico
con polline sterilizzato ai raggi gamma



ENOLAPI S.r.l.

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

2 PONTI **Api Regine Selezionate**
Fecondate in Natura o con
Apicoltura Inseminazione Strumentale
Nuclei da 3-4-5 Favi da Aprile a Ottobre
F. Massara. & Ageta C.da 2Ponti Nicotera M. - V.V. Tel.+39 3336602990 E-mail: api2ponti@hotmail.it