

EUCALIPTO

(*EUCALYPTUS SPP.*)

Il termine *Eucalyptus* nasce dalla combinazione di due vocaboli greci: *éu* = bene e *kalypto* = nascondo. A questo genere appartengono circa seicento specie originarie della Tasmania, della Nuova Guinea, ma soprattutto dell'Australia. Nel Nuovissimo Continente gli eucalipti fanno parte delle formazioni forestali della savana alberata (prateria alberata pascolata da pecore), della foresta arida spontanea a sottobosco di acacie varie, delle foreste localizzate ai margini della zona desertica centrale ed, infine, delle foreste umide localizzate nelle zone montuose e caratterizzate da elevata piovosità e ridottissimi periodi di siccità. Da specie alte pochi metri si passa gradualmente a specie con esemplari giganteschi che possono superare i 100 metri di altezza. Delle numerose specie classificate solo una sessantina hanno anche interesse economico e provengono tutte dalle zone costiere dell'Australia, zone caratterizzate da clima mite e da ricchezza di precipitazioni atmosferiche. Attualmente gli eucalipti sono diffusi in numerosi Paesi in ragione dell'adattabilità delle differenti specie a climi diversi, della rapida crescita e dei molteplici scopi per cui vengono coltivati. L'introduzione in Italia dei primi esemplari di eucalipto avvenne alla fine del '700, contemporaneamente a quanto avveniva nel resto d'Europa. Nonostante le numerose specie già costituite, la classificazione dicotomica risulta spesso inadeguata ed alcune classificazioni sono ritenute artificiali. Il compito è reso difficile anche dai numerosi ibridi in coltivazione.



Eucalypto

L'INTERVISTA

Andiamo a fare un giro notturno per vedere la dislocazione degli alveari in una postazione nuova e qui ci attende una sorpresa.

La notte è chiara per una bellissima luna quasi piena ed in apiario c'è un forte ronzio di cui, con stupore, verificiamo subito la causa.

Avvicinandoci agli alveari restiamo colpiti dal via vai delle bottinatrici. Siamo in pieno raccolto! Scherzi dell'Eucalyptus, della luna piena o, forse, delle tiepide notti calabresi...

L'Eucalyptus, con questa sua strana fioritura a fiocchi mai completamente omogenei senza dare mai l'impressione dell'abbondanza, dona invece ottime produzioni di miele.

La secrezione del nettare si ha soprattutto nelle ore fresche della giornata (la mattina presto e al tramonto), per cui quando si visitano gli apiari l'impressione è di "api ferme" anche se abbastanza vivaci nei confronti degli apicoltori.

Le specie maggiormente diffuse in Italia sono:

Eucalyptus globulus Labill, pianta originaria della Tasmania, diffuso in Liguria, Sardegna e sulla costa tirrenica. Può raggiungere i 50-65 metri di altezza ed un diametro di 2 metri; in Italia non supera i 40 metri. Ha chioma largamente ovale o irregolarmente globosa. Tronco diritto, cilindrico, con rami arcuati; la corteccia si desquama in placche nastriformi longitudinali o spirali attorno al fusto, liberando zone lisce, chiare azzurrine, rosate. Il legno è di medio peso, duro e di colore giallo chiaro. Le foglie nelle piante adulte sono lanceolate falciformi, lunghe 10-30 cm, ad apice acuto e margine liscio, inserite in modo alterno e di colore verde scuro e brillante, emettono un profumo aromatico caratteristico. I fiori sono generalmente solitari, costituiti da numerosissimi stami inseriti sull'ovario; questo è avvolto dal ricettacolo legnoso, da cui deriverà il frutto. Secondo alcuni autori la fioritura avviene da novembre a luglio, mentre secondo altri da maggio a luglio; probabilmente in relazione alle differenti zone d'Italia in cui questa specie è presente. I frutti sono capsule emisferiche con quattro costolature di colore grigio, di 2 cm di diametro.

Eucalyptus camaldulensis Dehnh., in Australia è diffusa in tutto il territorio continentale, segnatamente lungo i corsi d'acqua e nei terreni soggetti ad inondazioni primaverili. È la specie più diffusa in Italia. Può raggiungere i 50-60 metri di altezza e diametri di 2 metri. La corteccia è caduca e si stacca in placche arrotondate di colore rossastro. Il legno è pesante e

Eucalypto

duro, di colore bianco-giallognolo nell'alburno e rosso-mogano nel durame. Le foglie delle piante adulte e delle piante giovani differiscono di poco; sono di dimensioni leggermente inferiori a quelle dell'*E. globulus*. Le infiorescenze hanno forma di ombrelle ascellari costituite da 5-10 fiori con peduncoli cilindrici lunghi 10-15 cm. Gli opercoli dispongono di un rostro., da cui l'altro nome dato alla specie, *E. rostrata*. La fioritura avviene da giugno a novembre. Dato

LA SCHEDA

Il miele di eucalipto

La fioritura dell'eucalipto è lunga: in particolare *E. globulus* fiorisce tra inverno e primavera ed *E. camaldulensis* in estate. I fiori delle diverse specie di eucalipto producono abbondante nettare dove prevale il fruttosio. In Italia gli eucalipti sono bottinati sia per il nettare sia per il polline; *E. globulus* ha scarsa importanza apistica sia per la sua scarsa diffusione sia per il periodo in cui fiorisce, mentre *E. camaldulensis* nell'Italia centro-meridionale garantisce la produzione di mieli uniflorali. Il polline è presente in misura superiore al 90%. La classe di rappresentatività è la III. In Italia mieli uniflorali di eucalipto sono comuni nelle regioni centro-meridionali, soprattutto nelle aree dove questi alberi sono stati piantati per favorire la bonifica dei terreni paludosi. Il miele di eucalipto ha sempre un'umidità molto bassa (anche dell'ordine del 14%) e risulta per questo molto denso.

Aspetti organolettici

STATO FISICO: cristallizza velocemente generalmente con cristalli fini o medi.

COLORE: ambrato, con la cristallizzazione diviene beige tendente al grigio.

ODORE: è di tipo legnoso, ricorda i funghi secchi, il dado da brodo, oppure il curry, la liquirizia, l'elicriso.

SAPORE: normalmente dolce, a volte leggermente salato.

AROMA: di caramella mou alla liquirizia.

La descrizione fatta si riferisce essenzialmente al miele di *Eucalyptus camaldulensis*, specie a fioritura principalmente estiva (luglio). In Calabria, nel crotonese, in settembre si produce un miele uniflorale anche da *E. globulus*. Questo miele ha tendenzialmente un colore più scuro ed un aroma più forte rispetto al miele estivo di *E. camaldulensis* e questo ne rende la commercializzazione più difficile.

che i rami e le foglie sono pendule e la luce le attraversa facilmente, l'ombra prodotta da questa specie è limitata e consente coltivazioni sottostanti.

Eucalyptus viminalis Labill., definito eucalipto della manna, è originario dell'Australia sud orientale. In Italia è noto da tempo, ma è relativamente poco diffuso, tranne nell'Agro Pontino. Questa pianta raggiunge i 30 metri di altezza; i rametti penduli danno alla pianta un aspetto molto gradevole. I caratteri distintivi sono: corteccia liscia e biancastra, foglie giovanili opposte sessili e lanceolate, foglie adulte alterne picciolate allungate, infiorescenze a tre fiori con opercolo a forma conica.

Eucalyptus amygdalina, l'albero più alto del genere, superando in Australia i 100 metri di altezza; in Italia raggiunge i 25-30 metri. I caratteri distintivi sono: corteccia liscia, foglie adulte brevemente picciolate ed a nervatura irregolare, infiorescenze in ombrelle ascellari portate da peduncoli subcilindrici, opercoli emisferici appiattiti.

Eucalyptus botryoides, specie diffusa nelle piantagioni forestali della Sardegna e della Pianura Pontina nella formazioni di barriere frangivento, adattabile alle più disparate condizioni pedoclimatiche.

Eucalyptus gomphocephala, specie, originaria di zone caratterizzate da scarse precipitazioni atmosferiche, che ha dato buoni risultati in Sicilia e nell'Agro Pontino.

Il valore degli eucalipti è legato alla loro capacità di valorizzare terreni a reddito scarso, non altrimenti utilizzabili; è questa la ragione che ne ha garantito la diffusione sulle dune sabbiose lungo le coste della Toscana e del Lazio.

Tuttavia circa un terzo delle specie di eucalipto contengono nelle foglie oli essenziali richiesti in diverse industrie, profumeria ed in particolare in farmacia. La droga secca fornisce dall'1,5 al 3% di un olio il cui principale costituente è l'eucaliptolo (o cineolo): da esso si ricavano prodotti che hanno funzioni calmanti della tosse, antisettico, balsamico, antiparassitario.

Diverse specie di eucalipto contengono, sia nel legno sia nella corteccia, tannino usato nell'industria conciaria.

Infine particolarmente alcune specie hanno un indiscusso valore decorativo.

BOTANICA

Al genere *Eucalyptus* appartengono specie in massima parte arboree e facilmente di dimensioni eccezionali; le specie di aspetto arbustivo sono limitate. Due sono le caratteristiche peculiari del genere: il

Eucalypto

Eucalypto

dimorfismo fogliare e l'opercolo fiorale. Nelle piante ancora in semenzaio le foglie sono orizzontali, opposte, sessili (senza peduncolo) e cordate (a forma di cuore, come quelle dell'edera); nelle piante adulte le foglie assumono una posizione verticale, sono alterne e picciolate e la forma varia dal rotondato al lanceolato-acuminato. I fiori sono comunemente raggruppati in infiorescenze differenti e si compongono di due parti saldate lungo una linea visibile: la parte inferiore corrisponde al calice e la superiore, detta opercolo, alla corolla; con la maturazione del fiore l'opercolo si stacca lasciando apparire sia gli stami che il pistillo. L'opercolo differisce di forma da specie a specie ed ha valore diagnostico. I fiori sono usualmente bianchi, con numerosi stami dalle piccole antere ed uno stilo indiviso. Il frutto è una capsula legnosa racchiusa nel tubo del calice che contiene numerosi semi normalmente piccoli e spigolosi.

GIRASOLE

(HELIANTHUS ANNUUS L.)

Il girasole è una delle più importanti piante oleifere erbacee; la buona qualità dell'olio e la capacità di adattamento a climi diversi ne hanno garantita la diffusione rapida in ambito internazionale.

Originario del Centro America, sembra che si sia diffuso in epoche remote nei territori attualmente facenti parte dell'Arizona e del Nuovo Messico, estendendosi poi verso le aree settentrionali degli attuali Stati Uniti e precedendo la domesticazione del mais.

In Italia la coltura è diffusa specialmente in Toscana, Umbria, Marche, Puglia, Molise e Lazio. Fino ad ora gli usi degli oli vegetali in ambito industriale (saponi, vernici, smalti, lubrificanti, ecc.) sono stati limitati dai più alti costi rispetto ai derivati dal petrolio. Ma le migliori caratteristiche ed i progressi della chimica, della biologia e delle biotecnologie aprono interessanti prospettive all'uso degli oli vegetali, facendo prevedere un graduale passaggio dalla petrolchimica alla botanochimica. Ad un sempre più diffuso utilizzo degli oli vegetali spinge anche il problema delle eccedenze (particolarmente pesante proprio relativamente ai grassi vegetali) e la necessità di ridurre la dipendenza energetica.

Si fa sempre meno curioso e più realistico l'intere-

resse per l'uso degli oli vegetali quali carburanti alternativi per i motori diesel; in una azienda agricola moderna il 10% della superficie destinata a colture oleaginose garantirebbe l'autosufficienza energetica. Le proposte di politica comunitaria prevedono anche la riconversione verso produzioni non alimentari e non eccedentarie.

BOTANICA

Il girasole è una pianta erbacea annuale. Il fusto è eretto e può superare i tre metri di altezza. La radice è a fittone con numerose radici secondarie. Le foglie sono opposte in basso ed alterne in alto, cuoriformi, seghettate e con un lungo picciolo. I fiori, detti floscoli, sono riuniti in gran numeri (anche oltre mille) in capolini molto grandi (fino a trenta centimetri di diametro), dette calatidi. Si suddividono in due gruppi: i fiori periferici sterili, sono forniti di un vistoso petalo giallo; i fiori interni fertili, piccoli, si aprono in successione verso il centro. L'ovario (organo riproduttore femminile) si allunga in uno stilo che si suddivide in due stimmi. Gli stami (organi riproduttori maschili) sono cinque ed hanno le antere fuse in una sorta di tubo che racchiude lo stilo.

La fioritura avviene in modo tale da impedire l'autoimpollinazione: durante il primo giorno di fioritura le antere si aprono e liberano i granuli di polline; nel secondo giorno lo stilo si allunga fuoriuscendo e aprendo gli stimmi (le parti recettive del polline) al di sopra delle antere.

La calatide, durante la fioritura, mediante movimenti di rotazione tende a mantenersi costante-



Girasole

Girasole

Il miele di girasole

La percentuale zuccherina del nettare è del 35-50% e la produzione giornaliera per fiore è di 0,2-0,5 milligrammi di zucchero.

Il girasole è visitato da molti insetti, ma le api rappresentano oltre l'80% dell'entomofauna utile. Le api vi raccolgono anche discrete quantità di polline.

La raccolta del nettare, a causa della sua elevata concentrazione zuccherina, è favorita da una elevata umidità atmosferica; in condizioni di siccità il raccolto può essere scarso. A causa del meccanismo di fioritura prima descritto, ed a causa dell'autoincompatibilità esistente tra la maggioranza delle cultivar di girasole, gli insetti pronubi ed, in particolare, le api, sono assolutamente indispensabili ai fini di una buona fecondazione, in assenza di insetti pronubi la produzione di semi è irrisoria e la concentrazione di olio irrilevante.

Aspetti organolettici

STATO FISICO: cristallizzazione rapida con formazione di una massa compatta, generalmente con cristalli fini.

COLORE: ambrato nel miele liquido, giallo intenso con tonalità dorate quando cristallizza.

ODORE: debole, vegetale.

SAPORE: debolmente dolce, caratteristico.

AROMA: poco persistente.



Girasole

mente perpendicolare con la direzione dei raggi del sole. Durante la notte, per un breve periodo, la calatide assume posizione orizzontale. L'epoca di fioritura va da Luglio a Ottobre.

I frutti sono acheni di forma circa ovale, di colore variabile dal bianco al nero con striature e contengono il seme ricco di olio. I nettarii si trovano sul fondo dei fiori. Il polline è costituito da granuli quasi tondi con spine ovunque e diametro variabile attorno ai 30 millesimi di millimetro. Il colore varia dal giallo vivo all'arancione.

Al genere Eucalyptus appartengono specie in massima parte arboree e facilmente di dimensioni eccezionali; le specie di aspetto arbustivo sono limitate. Due sono le caratteristiche peculiari del genere: il dimorfismo fogliare e l'opercolo fiorale.

Nelle piantine ancora in semenzaio le foglie sono

L'INTERVISTA

Massimo Carpinteri: "Tutte le volte che scendo in Maremma controllo lo sviluppo delle piante e l'estensione dei campi. Il mare d'oro dovrebbe darci un buon raccolto. E' uno spettacolo meraviglioso vedere la pianura intera brillare con i suoi fiori dorati che, a timida imitazione del sole, lo seguono lungo il suo percorso sino a chinare il capo la sera, quando scompare."

Ho indebolito le famiglie e preparato un buon numero di sciame fatti in economia: un favo di covata ed uno di miele con le api, una cella e tre fogli cerei che verranno costruiti con la generosa produzione di nettare.

E piano piano, con l'aprirsi dei primi fiori, la pianura si riempie di api.

E' un raccolto abbondante e lungo per la scarsità della fioritura, le famiglie producono fino a stremarsi, bloccano la covata e si riducono al minimo, ma accumulano, in compenso, tanto miele da superare bene l'estate siccitosa ed il mite inverno che le porta a consumare moltissimo.

A fine raccolto gli sciame hanno costruito bene la cera e riempito i favi di scorte preziose; le famiglie davano, una volta, un prodotto abbondante ma di scarso valore commerciale; ci si ricorda, ancora, dei molti melari prodotti per alveare. Oggi medie produttive superiori ai 20/25 Kg per alveare sono ben rare. Questo mare quindi riempirà d'oro gli occhi e le speranze degli apicoltori. Non certo le loro tasche."

Girasole

orizzontali, opposte, sessili (senza peduncolo) e cordate (a forma di cuore, come quelle dell'edera); nelle piante adulte le foglie assumono una posizione verticale, sono alterne e picciolate e la forma varia dal rotondato al lanceolato-acuminato.

I fiori sono comunemente raggruppati in infiorescenze differenti e si compongono di due parti saldate lungo una linea visibile: la parte inferiore corrisponde al calice e la superiore, detta opercolo, alla corolla; con la maturazione del fiore l'opercolo si stacca lasciando apparire sia gli stami che il pistillo. L'opercolo differisce di forma da specie a specie ed ha valore diagnostico. I fiori sono usualmente bianchi, con numerosi stami dalle piccole antere ed uno stilo indiviso.

Il frutto è una capsula legnosa racchiusa nel tubo del calice che contiene numerosi semi normalmente piccoli e spigolosi.

LUPINELLA

(*ONOBRYCHIS VICIIFOLIA* SCOP.)

La lupinella assieme ad un centinaio di specie dello stesso genere, spontanee e coltivate, utili all'uomo, porta la denominazione generica di *Onobrychis*, un vocabolo utilizzato da Dioscoride oltre due mila anni fa e successivamente da Plinio che nella sua etimologia sembra indicare un foraggio gradito in particolare agli asini. Originarie della regione mediterranea, le specie del genere *Onobrychis* si sono diffuse nell'Europa centrale e nell'Asia temperata. Alcune di esse cre-



Lupinella



scono spontanee anche in Italia e tra esse la lupinella, avendo un elevato valore alimentare, si è diffusa nella formazione di prati avvicendati di breve durata sia in pianura che in montagna.

BOTANICA

In Italia sono presenti otto specie appartenenti al genere *Onobrychis*, do cui la principale è *Onobrychis viciifolia* Scop. (= *sativa* Lam.). Lupinella da foraggio.

È pianta perenne cespitosa. Ha un apparato radicale profondo con una lunga radice fittonante.

Il fusto è legnoso, bruno-scuro, con rami ascendenti o eretti, striati, subglabri in basso, pubescenti in alto, alti 40-60 cm e non di rado anche 100 cm. Le foglie sono composte ed imparipennate, formate da 13-25 foglioline, le inferiori ellittiche, le superiori strette. Sono inserite per paia e quindi opposte sul rachide, ad eccezione della terminale e presentano la pagina inferiore pubescente. I fiori sono riuniti in infiorescenze portate da lunghi peduncoli. Ogni fiore è composto da cinque sepali fusi insieme e dotato di alcuni denti lunghi 3-4 mm; la corolla, di un purpureo intenso, è composta da cinque petali: il vessillo largo, due ali disposte lateralmente e più brevi dei rispettivi denti calicini e carena assai sviluppata, lunga quanto il vessillo e formata da due petali fusi tra loro a contenere gli

Lupinella

organi riproduttivi. Gli stami sono 10, di cui nove uniti a formare un tubo in mezzo al quale c'è il pistillo. Il nettario si trova in fondo al fiore, tra l'ovario e la base degli stami, all'interno del tubo composto dagli stami. Il frutto è un legume compresso, più o meno rotondo, con creste sul dorso, spesso spinoso, con un solo seme reniforme.

La lupinella fiorisce in maggio-giugno nelle zone calde; in montagna la fioritura inizia in giugno e prosegue fino in agosto. Il polline della lupinella è raggiungibile dagli insetti per tutta la giornata. Di colore marroncino chiaro, ha un alto contenuto di azoto (5%).

LA SCHEDA

Il miele di lupinella

La lupinella è bottinata dalle api sia per il nettare sia per il polline; è forse la leguminosa più ricercata dalle api per il nettare concentrato (42-55% di zuccheri). Soprattutto nelle zone appenniniche dell'Italia Centrale la lupinella è un importantissima fornitrice di polline.

Se in passato i mieli uniflorali di lupinella erano abbastanza comuni, in Italia come in altri paesi d'Europa, oggi rappresentano quasi una rarità. Questo è dovuto alla notevole riduzione o addirittura all'abbandono della coltura di questa foraggiera.

Aspetti organolettici

STATO FISICO: tendenza a cristallizzare nella media.

COLORE: colore molto chiaro, quasi bianco, una volta cristallizzato.

ODORE: molto leggero.

SAPORE: delicato, spesso leggermente fruttato.

AROMA: debole, non caratteristico.

In Italia la produzione attuale è molto frammentata e limitata all'area appenninica di Umbria, Abruzzo e Molise. I testi di melisso-polinologia suggeriscono che una percentuale del 35-40% di polline di questa specie sia sufficiente per considerarne uniflorale il miele. Nei mieli italiani la lupinella è sempre associata ad altre leguminose, in particolare alla sulla, che è tendenzialmente iperrappresentata: è probabile che in questo caso la percentuale minima accettabile per definizione di unifloralità possa essere leggermente abbassata.

Lupinella

L'INTERVISTA

Ci siamo indirizzati alla zona apistica per eccellenza dell'Abruzzo: a Tornareccio e dintorni, là, ove nel raggio di pochi chilometri si trova un numero di aziende apistiche e di alveari superiore a quello di intere regioni Italiane.

Nicola Tieri, giovane apicoltore professionale, gestisce, insieme ai familiari, un'azienda con un ragguardevole parco alveari ed in continua evoluzione. Il raggio di azione dell'azienda, come per svariati altri apicoltori della zona, copre diverse regioni ed arriva sino alla Calabria.

Ci dice Nicola: "Fino alla chiusura delle stalle la lupinella veniva coltivata quale foraggiera nella zona dell'alta collina e della montagna dagli 800 metri s.l.m. in su, limite estremo della Sulla.

Negli ultimi decenni, cessando progressivamente la coltivazione, la si ritrova in quantità significativa spontanea nei prati da sfalcio. Le produzioni non sono quantitativamente enormi: negli anni migliori si aggira intorno ai 20/25 Kg per arnia.

Ovviamente a quella quota l'andamento climatico è determinante: un ritorno di freddo o se tira forte il vento caldo da sud est chiamato Garbino si compromette la produzione.

Gli apiari collocati su agrumi sovente sono debilitati se non compromessi da avvelenamenti e fitofarmaci. Al ritorno dagli agrumi, la lupinella e le essenze di campo, anche se non riempiono i melari, consentono di superare agevolmente la situazione di stress; con risultati evidenti quando poi portiamo le api su girasole ed eucalipto".



Lupinella

RODODENDRO

(*RHODODENDRON SPP*)

Il termine rododendro deriva da due vocaboli greci, "*rhodon*", rosa e "*dendron*", albero, con evidente allusione alle numerose specie arboree dai caratteristici fiori color rosa.

Le due specie tipiche delle Alpi, *R. ferrugineum* diffuso nella zona del granito e della silice e *R. hirsutum* presente nelle zone calcaree, permisero a Linneo di fondare, nel 1753, il genere Rhododendron, destinato a diventare con le esplorazioni fuori dall'Europa uno dei generi più affollati ed uno dei più importanti per il giardinaggio.

I rododendri occupano ogni possibile ambiente: il sottobosco forestale, le rive dei ruscelli, le radure, le catene montuose, le paludi, le macchie, i prati, i dirupi, le pietraie, la base e la cima delle montagne e spesso gli alberi stessi come epifite. La classificazione del genere Rhododendron rappresenta un incubo per i tassonomi: oltre ad essere uno dei più grandi nel regno vegetale, presenta specie strettamente affini al punto che sono più numerose le specie che si confondono tra di loro rispetto a quelle che chiaramente si distinguono.

In Italia, tre sono le specie spontanee diffuse:
Rhododendron ferrugineum L.

Cespuglio sempreverde con rami fragili, generalmente ascendenti. Foglie ellittiche, intere ed arrotondate all'apice, glabre ed inferiormente ferruginee per le dense squame ghiandolari. I fiori sono riuniti in racemi brevi, con peduncoli lunghi 1-2 cm, a calice brevissimo, corolla rosso-purpurea con tubo di 7-8 mm. Il profumo è resinoso ed intenso. Questa specie è caratteristica della fascia subalpina delle Alpi e cresce nelle brughiere su suolo acido. Sale oltre i 2.300 metri, di solito sterile, ed in Val d'Aosta raggiunge i 3.000 metri. Nella zona insubrica scende nei fondovalle (nel Canton Ticino fino a 230 metri). In queste posizioni è presente nei castagneti fitti e raggiunge le massime dimensioni. Sull'Appennino è rarissima e limitata alle vette più alte dell'Appennino Tosco-Emiliano.

Rhododendron hirsutum L.

Simile alla specie precedente si distingue per le foglie che hanno sul bordo lunghe ciglia e nella parte inferiore sono verdi e con sparse ghiandole



LA SCHEDA

Il miele di rododendro

I rododendri spontanei in Italia fioriscono in giugno-luglio. Questa pianta offre abbondante nettare e polline alle api, ma i mieli uniflorali sono piuttosto rari. Per questo i mieli definiti abitualmente di rododendro presentano un aroma più intenso rispetto a quello descritto, dovuto alla presenza di altre specie, quali il lampone (aroma floreale fruttato) e il timo (odore pungente). Il polline, raccolto in pallottoline bianchicce, è presente in percentuale superiore al 20% (classe di rappresentatività: I)

Aspetti organolettici

STATO FISICO: *cristallizza spontaneamente dopo alcuni mesi, formando cristalli da fini a grossi.*

COLORE: *da incolore a giallo paglierino quando è liquido, bianco-beige il cristallizzato.*

ODORE: *molto debole, vegetale, fruttato*

SAPORE: *normalmente dolce*

AROMA: *molto debole e poco persistente.*

*Esistono mieli dannosi. La letteratura, da Senofonte ai giorni nostri, ha riportato casi di avvelenamenti. Tra le specie botaniche citate come produttrici di nettare tossico, e tutte appartenenti alla famiglia delle Ericacee, cinque sono rododendri. Sono endemici in Turchia, in particolare *R. ponticum* e *R. flavum*, e popolano le foreste del Nord dell'Anatolia. *R. ponticum* si è diffuso in Inghilterra ed in altre regioni europee.*

Rhododendro

Rhododendro

Solo una parte dei rododendri, quindi, produce tossine. Gli ibridi di rododendro presentano gradi di tossicità in modo imprevedibile. Ad esempio l'ibrido *R. "redwing"*, non tossico, è stato ottenuto dall'incrocio di quattro specie, di cui tre tossiche. Il rododendro delle Alpi, *R. ferrugineum*, ha foglie tossiche per il bestiame. Le tossine sono presenti nelle foglie, nei fiori e nel loro nettare. L'intossicazione può avvenire per ingestione dei fiori, delle foglie (tisane per curare l'artrite) e del miele contaminato. I rischi di intossicazione si riducono se il miele viene riscaldato (ma questa notizia necessita di conferme), oppure se è miscelato con altre partite di miele non tossico.

Sono stati identificati nel miele tossico idrocarburi ciclici polidrossili (diterpenoidi) battezzati grayanotosine o andromedotossine, o ancora rodotossine.

La letteratura mette a disposizione l'analisi di 23 casi di tossicità sull'uomo, tra il 1963 e il 1986, a Trabzon sul Mar Nero orientale e a Inebolu sul Mar Nero centrale. La quantità di miele ingerita dagli intossicati variava da due cucchiaini di caffè a cinque da minestra (media 50 grammi). In tutti i campioni analizzati vennero trovati pollini di rododendro. I sintomi comparvero da 30 minuti a due ore dopo l'ingestione, in relazione alla dose assunta. Tra gli effetti si segnalavano: ipersalivazione, respirazione difficoltosa, formicolio attorno alla bocca ed alle estremità degli arti, debolezza e convulsioni. Un prelievo di sangue mostrava un aumento di enzimi nel fegato. Fortunatamente il miglioramento avvenne tra trenta minuti e sei ore, e la guarigione completa dopo uno o due giorni. La mortalità è rarissima per non dire nulla. La terapia consiste nella somministrazione di sostanze vasopressori e per il controllo degli eventuali disturbi cardiocircolatori. Nel 1959 un'epidemia da intossicazione distrusse gli alveari dell'isola di Colonsay. I ricercatori dell'Università di Glasgow riprodussero i sintomi osservati fornendo ad api sane nettare di rododendro. Queste diventarono letargiche, poi inerti, volarono per piccoli tratti, caddero al suolo posandosi sui fianchi o sul dorso, girarono in tondo sbattendo le ali senza riuscire ad alzarsi. Una prostrazione crescente precedette la morte.

puntiformi, inizialmente bianche e successivamente brune. Inoltre la corolla è roseo sbiadita e quasi priva di odore. A differenza della precedente è abbondantissima sulle Alpi calcaree, ove si comporta spesso da pianta pioniera ed è facilmente rintracciabile su ghiaioni e macerati appena consolidati. Sale fino a 2.200 metri, raramente a 2.600, diffusa in arbusteti nani ed in boscaglie di Pino mugo e Pino silvestre. Nella Valle dell'Adige scende fin quasi al piano, ma, a differenza della precedente, sempre in zone soleggiate.

Rhodothamnus chamaecistus (L.) Rchb.

Secondo alcuni botanici questa specie è considerata un genere a parte, mentre per altri forma una sezione del genere. Comunque la si consideri si tratta di un suffrutice con fusti legnosi, prostrati od ascendenti. Le foglie sono ellittiche, sempreverdi. I fiori sono all'apice dei rami, a corolla rosea. La principale esigenza dei rododendri è un terreno umifero subacido (pH 6), terra d'erica o di castagno o di bosco, mescolata a torba. Il terreno deve anche essere leggero, aggiungendo sabbia e stallatico ben consumato. Pochissime sono le specie che si adattano a terreni alcalini. Il sistema radicale, fitto e piuttosto superficiale, non richiede un terreno profondo; 30-50 cm sono sufficienti. Importante il drenaggio e, pertanto, il dissodamento del sottosuolo. A sud i rododendri esigono luoghi ombreggiati, mentre oltre gli 800 metri l'esposizione soleggiata diventa una necessità. Generalmente sia le specie che gli ibridi resistono bene a - 6°C.

I rododendri esotici (*R. ponticum* e *R. luteum*), introdotti in Europa nella seconda metà del 1700, sono sfruttati in floricoltura. Un utilizzo



Rododendro.

Rododendro.

marginale è legato alle proprietà curative delle foglie, che contengono arbutina, ericolina, acido rodotannico, altri acidi, cere ed un olio essenziale con una composizione ritenuta velenosa, e che in infuso o per estrazione a mezzo dell'olio, sono usate contro le malattie della pelle, le malattie dei reni ed i dolori reumatici. Inoltre le galle che si formano sulle piante, se raccolte fra giugno ed agosto, posseggono proprietà vulnerarie che permettono l'estrazione di un olio per uso esterno. Infine, nel cosiddetto "tè svizzero" entrano tra le altre foglie anche quelle di *R. ferrugineum*, meno velenose di quelle dell'altra specie.

L'INTERVISTA

Ci dice Ezio Poletti, apicoltore professionista che gestisce una bella azienda nel Novarese: "Parlando di miele di rododendro posso affermare che si tratta di una produzione non costante, costosa e rischiosa, in quanto in alta quota le condizioni meteorologiche sono molto instabili". Le aree da me visitate sono rappresentate dai pendii del Monte Rosa, Val Sesia e Val Formazza. Gli alveari che destino al trasporto a queste quote sono i più popolosi poiché, vista la difficoltà di collocamento, è un'inutile perdita di tempo portarvi quelli deboli. Il periodo consigliato va da metà giugno a fine luglio. Ho notato che si ottengono raccolti migliori se durante l'inverno precedente ci sono state abbondanti nevicate che hanno protetto i germogli dal gelo.

Durante questa produzione gli alveari vanno incontro ad un notevole aumento della deposizione e a volte la covata, se non si interviene con l'escludiregina, si spinge fino al secondo melario. Quindi al rientro sarà necessario mettere a disposizione di questi alveari nuovi raccolti per reintegrare le scorte. Altra caratteristica di questi alveari è la tendenza a sciamare in quanto, a causa delle condizioni climatiche, le api si sentono quasi riportate in una specie di seconda primavera.

Il miele ottenuto, almeno per quanto riguarda la nostra zona, raramente è purissimo perché inquinato da altre fioriture di prato e molte volte da colpi di melata. Comunque, se l'annata è favorevole, si ottengono ottimi raccolti arrivando a 30 Kg per alveare"

Rododendro

BOTANICA

I rododendri sono arbusti eleganti, talvolta alberi. Le foglie sono alterne, spesso ravvicinate alla sommità dei rami, intere, a ciclo annuale o biennale e, pertanto, le piante presentano fogliame persistente. I fiori sono di solito grandi, da bianchi a rossi a gialli, riuniti in corimbi od in falsi grappoli terminali, raramente solitari. Il calice è variabile, generalmente con cinque sepali a coppa che formano altrettanti denti. La corolla è irregolare, talvolta ad imbuto altrimenti tubulosa, con un lembo più o meno obliquo che si manifesta in cinque lobi. Gli stami sono da otto a dieci, l'ovario presenta uno stilo sottile. L'adattamento a climi tanto differenti hanno selezionato forme e dimensioni disparate. Le foglie variano da pochi millimetri ad un metro di lunghezza, i fiori passano dalle enormi trombette profumate e lunghe fino a 12 cm di *R. nuttallii* e dai grandi fiori composti di *R. sinogrande*, entrambi nativi dell'Asia Sud Orientale, fino ai piccoli fiori di alcune specie d'alta montagna della sottosezione Lapponica. Dai rododendri striscianti si arriva ai rododendri arborei dell'Himalaya. Ricordiamo che i rododendri appartengono alla famiglia delle Ericacee e che le numerose specie vengono suddivise in due sottogeneri: *Eurbododendron*, a cui appartengono le specie a foglie raramente caduche; *Azalea*, caratterizzato da specie le cui foglie sono caduche, raramente persistenti.

SULLA

(*HEDYSARUM CORONARIUM* L.)

È una specie poliennale, originaria e diffusa nell'area mediterranea. È diffusa principalmente nel Sud Italia e trova la sua massima diffusione nella regione Marche.

Predilige terreni calcareo-argillosi, ma profondi. Non sopporta ristagni idrici ma piuttosto la siccità (coltura non irrigua).

Fiorisce a maggio-giugno.

BOTANICA

Si tratta di una specie a radice fittonante. Gli steli, semplici o ramificati, sono vuoti e fistolosi. Le foglie sono composte, alterne, imparipennate con 2-12 paia di foglioline. I fiori sono riuniti in racemi ascellari e sono di colore rosso porpora.

Sulla

I frutti sono amenti costituiti da 5-7 articoli contenenti ognuno un seme subreniforme di colore giallo o brunastro.



LA SCHEDA

Il miele di sulla

Una volta dalla sulla si otteneva un miele uniflorale su tutto l'Appennino fino alla Sicilia. Oggi la produzione uniflorale è circoscritta alle zone collinari di Abruzzo, Molise, Calabria e Sicilia. Fuori dell'Italia, la sulla si produce solo in Nord Africa. Per questo motivo, insieme all'alta presenza del polline (classe di rappresentatività II), si può utilizzare l'analisi melissopalinoologica per la determinazione della provenienza italiana di alcuni mieli.

Il polline è di colore grigio

Aspetti organolettici

STATO FISICO: cristallizza spontaneamente dopo alcuni mesi, con formazione di cristalli medio-fini.

COLORE: da quasi incolore a giallo paglierino se liquido, da bianco a beige con la cristallizzazione.

ODORE: debole, di paglia.

SAPORE: mediamente dolce.

AROMA: vegetale, a volte con componente fruttata, comunque debole e poco persistente. All'analisi organolettica questo miele si presenta simile a quello di altre leguminose come la lupinella, i trifogli e il ginestrino. Per questo motivo raramente il miele di sulla viene commercializzato come uniflorale, più spesso invece come millefiori o entra in miscele o ancora viene utilizzato per la cristallizzazione guidata, grazie alla formazione di cristalli abbastanza fini.

Sulla

TARASSACO (*TARAXACUM spp.*)

Secondo alcuni autori al genere *Taraxacum* appartengono 25 specie, secondo altri oltre 60. Una tale discrepanza nasce dal fatto che all'interno delle singole "specie" è possibile distinguere numerose "stirpi", caratterizzate da caratteri costanti, per quanto localizzate territorialmente.

La causa di questo fenomeno è l'apogamia, che si manifesta sostanzialmente a causa dei processi di poliploidizzazione. Nelle nicchie ecologiche fortemente compromesse dall'azione dell'uomo l'apogamia si presenta con maggior frequenza che non negli ambienti naturali.

In Italia l'unica specie presente diploide, con normale riproduzione sessuale, è *T. glaciale*, pianta endemica solo sull'Appennino abruzzese e rarissima. Tutte le altre specie sono polipoidi. Per meglio precisare la complessità consideriamo la specie più diffusa in Italia, *T. officinale*: non viene classificata in realtà come una specie unitaria, ma piuttosto come un aggregato comprendente numerose stirpi apogame (agamospecie), non ancora completamente note.

Il genere *Taraxacum* è diffusissimo; il centro di origine è l'Asia Centrale ed Occidentale e attualmente si trova in tutte le regioni temperate degli emisferi settentrionale e meridionale, fino al limite artico, dal livello del mare al piano montano.

In Italia il genere è diffuso ovunque, particolarmente negli incolti e nei prati stabili e ben concimati. E' una discreta foraggiera, ma è considerata infestante a causa della bassa resa alla fienagione.

BOTANICA

Le piante, perenni e rustiche, si adattano a condizioni ambientali variabili e ad ogni tipo di terreno.

Dispongono di una grossa radice a fittone contenente abbondante lattice amarognolo.

Le foglie intere, dentate o sinuate e di differente forma sono disposte a rosetta.

I fiori, generalmente gialli, sono riuniti in infiorescenze alla estremità di uno scapo cavo, privo di foglie.

Il frutto è un achenio allungato che si prolunga

Tarassaco

in un rostro aperto superiormente in numerose setole originanti la tipica infruttescenza.

Il nettario (nel *T. officinale*) è posto sopra l'ovario, attorno alla base dello stilo. Il nettare prodotto è ricco di zuccheri (18-51%), e tra essi prevale il glucosio (45,4%).

Le antere formano, saldate tra loro, una sorta di tubo attraverso il quale lo stilo allungandosi spinge il polline, rendendolo fruibile agli insetti.



LA SCHEDA

Il miele di tarassaco

Il polline è presente in percentuale superiore al 5% (classe di rappresentatività: II-III).

Il polline di tarassaco, di colore arancione vivace, viene liberato prevalentemente nelle ore del mattino. Il tarassaco è ricercato dalle api sia per il nettare sia per il polline, è spesso competitivo nei confronti dei fiori dei fruttiferi e ne limita l'impollinazione. I fiori del tarassaco si chiudono alle prime ore del pomeriggio, riaprendosi solo la mattina successiva. In annate favorevoli si possono ottenere discreti raccolti di miele di tarassaco.

Indipendentemente dalla produzione di miele la fioritura di tarassaco rappresenta un importante fattore per lo sviluppo primaverile delle famiglie di api. Allo stato uniflorale il miele di tarassaco si produce molto raramente in Italia, limitatamente ad alcune regioni del Nord: relativamente più comuni sono i mieli misti di

Tarassaco

LA SCHEDA

tarassaco, salice, crucifere e fruttiferi che si considerano uniflorali in quanto fortemente caratterizzati sia dal punto di vista organolettico che compositivo.

Il nettare di tarassaco possiede, infatti, un forte odore ed è molto comune ritrovarne traccia nei primi mieli primaverili e anche in quelli di smelatura più tardiva, dove spesso costituisce un difetto (per esempio nei mieli uniflorali di robinia).

Una delle caratteristiche più evidenti è la rapida cristallizzazione, dovuta all'alto contenuto in glucosio. Come in altri mieli primaverili è frequente un eccesso d'acqua e presenta quindi una elevata probabilità di fermentazione: è uno dei mieli per i quali può essere consigliabile una deumidificazione con circolazione di aria calda o con deumidificatore. Il fatto che la cristallizzazione avvenga in modo rapido porta quasi sempre a una consistenza pastosa/cremosa nei mieli che hanno circa il 18 - 19 % d'acqua o compatta/dura nei mieli deumidificati.

Aspetti organolettici

STATO FISICO: *cristallizzato, generalmente a grana grossa.*

COLORE: *giallo limone quando puro, beige quando in miscela con crocifere, beige rosato quando prevale il salice.*

ODORE: *è molto forte, ammoniacale o vinoso/marsalato.*

SAPORE: *non eccessivamente dolce.*

AROMA: *percepito spesso come fresco, saturo, simile all'infuso di camomilla, persistente. Come tutti i mieli fortemente aromatici deve essere destinato a un pubblico di amatori, che peraltro esistono. Meno facile il tentativo di mascherarne l'aroma miscelandolo con altri mieli.*

Il tarassaco è raccomandato per le virtù eccitanti epatobiliari ed anticolesterolo della sua radice e delle sue foglie. L'uso della decozione (bollitura per l'ottenimento di un decotto) della radice al 5% esercita azione colagoga (contrazione della cistifellea e svuotamento della bile, in essa contenuta, nel duodeno) in grado di alleviare la cirrosi in fase iniziale; in tal senso se ne può bere una tazza poco prima dei pasti anche per parecchio tempo. Lo stesso effetto, più blando, si ottiene con le foglie.

Tarassaco

L'INTERVISTA

Chi punta alla massima produzione di miele deve impostare per tempo la preparazione delle famiglie, cominciando con l'invernamento (alveari con almeno 7-8 favi coperti di api), scegliendo la postazione ideale e, quindi, prevedendo in primavera la nutrizione stimolante. Non è difficile, in tale situazione, arrivare a porre il secondo e, spesso, il terzo melario. A questo punto quasi tutte le famiglie sciamano o, comunque, entrano in febbre sciamatoria. In entrambe le situazioni il raccolto successivo è compromesso, perché per esso non risultano pronte spesso neppure la metà delle famiglie dell'apiario; il raccolto principale risulterà poi essere il castagno o l'alta montagna.

Attualmente va sempre più assottigliandosi il numero degli apicoltori che cercano questo indirizzo produttivo, perché l'acacia ha assunto tale importanza commerciale da soppiantare anche i più pregiati mieli di alta montagna. Il tarassaco si rivela, dunque, fondamentale per la preparazione delle famiglie. Questo fatto non vuol dire che si rinunci a priori alla produzione di miele, ma che essa passa in secondo piano rispetto alla formazione/sviluppo di nuclei e famiglie. La situazione ottimale si verifica quando pressoché tutte le famiglie sono in grado di immagazzinare miele nei melari, anche se la produzione si limita a 5-10 kg per cassa. La posa di molti doppi o terzi melari spesso si accompagna ad una più difficile gestione della sciamatura.

Il raccolto, infatti, molto ricco sia in nettare che in polline stimola la produzione di covata e anche le regine giovani possono entrare in febbre sciamatoria. Durante tutto il raccolto del tarassaco è, quindi, essenziale l'intervento dell'apicoltore che cerca di pareggiare le famiglie e, con la covata e le api in esubero, produce sciami artificiali. Anche le annate più sfortunate con piogge e nevicate sul raccolto, consentono comunque lo sviluppo ottimale delle famiglie. Poche ore di sole permettono la riapertura dei fiori ed un improvviso abbondante raccolto.

La gestione dell'apiario sul tarassaco è, quindi, molto delicata ed è il trampolino di lancio per tutta la stagione. Il raccolto successivo sulla robinia, provocando un più o meno parziale blocco di covata, potrà semplificare il lavoro dell'apicoltore".

Tarassaco

TIGLIO (*TILIA SPP. L.*)

I tigli sono distribuiti in tutte le regioni temperate dell'emisfero settentrionale e sono utilizzati a scopo ornamentale. Rappresentano in tutta Europa un elemento fondamentale del paesaggio urbano in quanto oltre al loro indiscutibile valore ornamentale, risultano affetti da parassiti poco virulenti. Attualmente, specie nel Nord Europa, i tigli sono, però, facilmente colpiti dal marciume radicale, soprattutto nelle zone ad alto inquinamento atmosferico. Questo fatto è oltremodo preoccupante in quanto questi alberi si sono dimostrati ottimi controllori dell'inquinamento, trattenendo le polveri ed accumulando elevate quantità di piombo nelle foglie e nei fiori (fino a 250 ppm).

Dai tigli si ottiene un legno ricercato; non è, tuttavia, particolarmente apprezzato dai forestali in quanto incapace di formare popolamenti puri. Altri svantaggi dei tigli, nelle piantumazioni urbane, sono la notevole capacità pollonifera, la presenza di afidi e, quindi, di melata e fumaggini, e l'intenso profumo in fioritura che richiama numerosi insetti melliferi.

BOTANICA

Le piante che appartengono al genere *Tilia* presentano alcune caratteristiche comuni: altezza da 25 a 40 metri; apparato radicale espanso e profondo; chioma largamente ovoidale, ramosa e folta; corteccia dapprima liscia, poi fessurata; foglie semplici, alterne, lungamente picciolate; fiori ermafroditi, di



Tiglio



colore bianco giallastro, generalmente molto odorosi, riuniti in cima alle estremità di un lungo peduncolo aderente ad una brattea membranosa di colore meno intenso di quello della foglia (ha dato il nome al genere: dal greco *ptilon* = piuma, da cui il latino *tilia*); il frutto è una piccola noce detta "carcerulo", completamente chiusa da un pericarpo molto spesso e quasi impermeabile all'acqua; il seme contiene da due a cinque ovuli, uno solo dei quali si sviluppa in un normale embrione. La fioritura è tardiva. Le singole specie appartenenti al genere *Tilia* possono incrociarsi facilmente tra di loro; la classificazione non è semplice ed il numero variabile di specie classificate (da 18 a 65) nasce dalla differente individuazione degli ibridi come specie autonome oppure no. Le specie spontanee in Italia sono: *Tilia cordata* Mill. (tiglio selvatico), diffuso in quasi tutta Europa, *Tilia platyphyllos* Scop. (tiglio nostrano), spontaneo nell'Europa centrale e meridionale, l'ibrido *Tilia intermedia* DC (*T. europea* L. x *T. vulgaris* Hayne), generalmente sterile e non diffuso spontaneamente, *Tilia argentea* DC, spontaneo in Grecia e Turchia, *Tilia americana* L., utilizzato nei parchi e *Tilia x euchlora* C. Koch, o tiglio di Crimea, resistente agli afidi. In erboristeria si utilizzano le infiorescenze ancora chiuse, raccolte assieme alle brattee al momento della fioritura in giugno-luglio. I fiori di tiglio hanno proprietà sedative, antispasmodiche, diuretiche, sudorifere ed anticatarrali.

Sono indicati: contro insonnia, emicranie, vomiti nervosi ed ogni altra manifestazione nervosa com-

presa ansia, isteria, ipocondria; indigestioni, spasmi gastrici nervosi; arteriosclerosi; tosse spasmodiche ed asma. La conservazione va attuata in luoghi asciutti, freschi e scuri, in cassette di latta o di legno. La droga deve conservare il colore giallo verdastro, altrimenti va scartata. Tra le varietà di tiglio sono da preferirsi quelle a fiore semplice come: *Tilia platyphyllos* Scop, *Tilia x vulgaris* Hayne, *Tilia cordata* Mill.

L'INTERVISTA

Ci siamo rivolti a Nino Scacchi, apicoltore professionale del novarese:

"La sempre crescente richiesta di miele di tiglio promuove questo raccolto come estremamente importante, da molti preferito al miele di alta montagna. Le rese produttive sono abbondanti, nell'ordine anche di 30-35 Kg per alveare, in media solo di poco inferiori alle medie ottenibili sul castagno in questi areali particolarmente vocati. La variabilità produttiva dipende soprattutto dalla possibilità di ottenere miele in purezza. La fioritura del tiglio è, come già visto, quasi concomitante a quella del castagno e forse lievemente in ritardo rispetto ad essa (2-3 giorni). Le api sembrano raccogliere prevalentemente nettare, dirigendosi sul castagno per ottenere il polline. Le famiglie di api raggiungono il massimo dello sviluppo ed appaiono abbastanza mansuete, senza il nervosismo tipico della fioritura del castagno. Il raccolto è solitamente scalare e, quindi, sufficientemente lungo da concludersi quando anche la fioritura del castagno è ultimata.

Al momento della smelatura si ha la soddisfazione più grande: un miele giallo come l'oro, con talora lievi riflessi verdastri, cola denso dai favi ed aromatizza ogni cosa con il suo fresco profumo di mentolo. Il gusto è pieno, intenso, così marcato da poter essere identificato anche se presente solo in piccole quantità in una miscela. Pertanto, meno del 10% del miele di tiglio può conferire ad un "tuttifiori", o ad un delicato miele di montagna un senso di freschezza ed un lieve sapore mentolato, molto gradito al consumatore.

In purezza, invece, il tiglio può avere un profumo sin troppo intenso per il consumatore non avvezzo ai gusti più forti. Miscelato al castagno, poi, anche se meno qualificato dal punto di vista commerciale, è l'ideale per gli amanti del gusto balsamico e dei profumi e sapori più pieni".

Tiglio

Tiglio

Il miele di tiglio

I tigli sono intensamente visitati dalle api; in Italia sono diffusi irregolarmente e solo in Piemonte, Lombardia ed Emilia Romagna si produce miele monoflora di tiglio; saltuariamente si raccoglie da essi una melata dalle spiccate caratteristiche. Importanti produttori sono i Paesi dell'Europa centro-orientale.

Il polline è presente in percentuale variabile, ma quasi sempre molto bassa, anche in relazione ai forti inquinamenti da polline di Castanea (classe di rappresentatività: I-II). Alcune varietà di tiglio coltivato non producono polline e, di conseguenza, alcuni mieli di tiglio di pianura non contengono, addirittura, polline della specie. L'analisi pollinica quindi non sempre dà indicazioni utili alla diagnosi di unifloralità. Ugualmente le caratteristiche fisico-chimiche non forniscono, in questo caso, informazioni probanti, in quanto i mieli di tiglio non costituiscono un gruppo strettamente omogeneo. Ne consegue che spesso l'analista chiamato a stabilire se per un certo campione è lecita o meno la denominazione "di tiglio" deve decidere solo sulla base dell'analisi organolettica.

Il nettare è molto aromatico e marca fortemente i mieli che ne contengono anche piccole percentuali. Per questo, mieli considerati uniflorali di tiglio spesso non lo sono e ciò crea differenze ancora più marcate rispetto ad altri mieli uniflorali di diversa provenienza. In Italia produzioni abbondanti di tiglio si possono ottenere su tutto l'arco alpino: in molte località però non è possibile tener separato questo raccolto da quello del castagno, ottenendo così un prodotto scuro che rimane liquido a lungo. Nella pianura padana si riescono a produrre mieli di tiglio dagli alberi coltivati nei parchi e lungo i viali. In questo caso la flora di accompagnamento, più o meno abbondante (trifogli, erba medica, melilotto e altre leguminose), non interferisce aromaticamente, eccezion fatta per l'ailanto. Sono invece uniflorali puri, mieli di tiglio provenienti dall'Europa dell'est, dall'ex Unione Sovietica e dalla Cina.

Aspetti organolettici

STATO FISICO: cristallizzazione variabile, ma

Tiglio.

spesso rallentata e si attua allora con granuli molto grossi, tondeggianti, agglomerati e a disposizione irregolare

COLORE: chiaro, con tonalità giallo brillante, nei mieli più puri di nettare; via via più scuro quando è presente una quantità crescente di melata. Colore crema quando cristallizza.

ODORE: fresco, mentolato, balsamico; ricorda il profumo dei fiori solo nei mieli più puri, o quello della sua tisana, l'odore "di farmacia".

SAPORE: normalmente dolce, leggermente amaro quando inquinato da castagno.

AROMA: molto persistente, ricorda quello della menta, dei medicinali, oppure il sapore delle noci fresche.

TIMO

(*THYMUS SPP.*)

Timo è il nome italiano delle piante, circa venti, del genere *Thymus*, in particolare del *Thymus vulgaris*, specie indigena dei paesi del Mediterraneo che cresce su pendici assolate, rocciose e luoghi aridi dal mare alla zona montana e viene spesso coltivata negli orti come pianta aromatica.

Le specie appartenenti al genere *Thymus* hanno solitamente portamento cespuglioso, fusto più o



Timo.

meno lignificato.

Del timo si utilizzano la pianta fiorita o le foglie. Il contenuto in essenza è massimo nelle prime ore del pomeriggio e nelle piante al secondo taglio. L'essenza contiene dal 20% al 40% di fenoli, principalmente timolo il cui contenuto ne stabilisce il valore, poi da carvacrolo, linalolo, geraniolo, ecc.

Noto fin dall'antichità il timo deve la sua importanza alla presenza dell'essenza e trova impiego come stimolante, coleretico, balsamico, antitarrale, antispasmodico, antibatterico per via interna. Inoltre *Th. vulgaris* e *Th. serpyllum* sono utilizzati per conferire gusto ai cibi.

BOTANICA

Il genere *Thymus* è di difficilissima classificazione: le 17 specie presenti in Italia risultano, ad un esame superficiale, quasi uguali. Le specie principalmente presenti in Italia sono:

Th. vulgaris L. - Timo maggiore. Fusti generalmente eretti, ramosissimi, con corteccia bruna, alti da uno a tre decimetri. Foglie minute, di forma ovale, con margini ripiegati in sotto e tomentose nella pagina inferiore, più larghe nei rami fioriferi. I fiori minuscoli, di colore rosa pallido, sono riuniti in apicasteri formati da diversi verticilli. Diffuso tipicamente nelle zone vicine al mare, su terreni aridi e rocce, prevalentemente in ambienti collinari, spesso coltivato.

Gruppo di *Th. serpyllum*. A questo gruppo appartengono 13 specie fra di loro assai simili e che spesso vengono confuse. Tutte le specie hanno fusti legnosi alla base, più o meno prostrati o striscianti e spesso radicanti in nodi, con apici fioriferi eretti. Foglie coriacee, da arrotondate a lineari. Infiorescenze dense, sferiche, ovali, più o meno allungate. Calice di 3-4 mm. Corolla purpurea o rosea. Diffusione nei prati aridi steppici, pietraie e rupi soleggiate.

Th. capitatus (L.) Hofm. et Lk. - Timo arbustivo. Rami legnosi con corteccia biancastra, portamento a pulvino. Foglie molto fitte picchettate di ghiandole puntiformi, carenate ed un po' revolute sui margini. Infiorescenze ovoidali. Corolla roseo purpurea. Piccolo arbusto diffuso nelle aree più aride del Mediterraneo, con prevalenza nella zona orientale. Costituisce cenosi estese, nelle quali predomina. Spesso associato a piante xerofile ed arbusti di piccole dimensioni (Mirto e Cisti).

Th. striatus Vahl - Timo bratteato. Fusti legnosi,



striscianti o radicanti ai nodi, con rami ascendenti. Foglie lineari con fitte ghiandole puntiformi. Infiorescenze subsferiche. Corolla generalmente biancastra o rosea. Si tratta di un gruppo polimorfo: il timo bratteato descritto corrisponde con la forma diffusa nel meridione d'Italia, dal Napoletano al Pollino; più a Nord, dal Lazio alla Romagna, prevale una forma a foglie più sottili; in Toscana ed Emilia esiste poi una terza forma endemica delle rocce serpentinosi.

Th. spinulosus Ten. - Timo spinosetto. Fusti legnosi suberetti o striscianti. Foglie lineari o lineari-spatolate. Infiorescenze subsferiche. Specie diffusa sui pendii aridi pietrosi dell'Italia Meridionale e Sicilia.

Th. herba-barona Loisel - Timo erba-barona. Fusti legnosi suberetti o striscianti. Foglie lineari-lanceolate. Infiorescenze ovoidali. Diffuso sui pendii aridi ventosi della Sardegna e della Corsica.

Th. richardii Pers. - Timo di Marettimo. Fusti legnosi ascendenti pelosi tutt'attorno. Foglie lanceolate. Infiorescenze subsferiche. Corolla purpurea. Diffuso sulle rupi calcaree dell'isola di Marettimo.

Th. vulgaris ha fioritura precoce tra marzo e giugno, *Th. serpyllum* fiorisce in epoche diverse in base all'altitudine, tra maggio e settembre, mentre *Th. capitatus* e *Th. striatus* fioriscono nei mesi estivi.

Il tessuto nettario si trova sotto l'ovario, da cui sporge un poco lateralmente.

Timo

Timo

Il miele di timo

Delle diverse specie del genere *Thymus* solo alcune possono dare origine a raccolti uniflorali. Di questi il più conosciuto in Italia è senz'altro quello di *Thymus capitatus*, specie diffusa nelle zone più aride del mediterraneo orientale, all'origine delle produzioni di miele di timo in Sicilia (sui monti Iblei) e in altre piccole zone delle estreme propaggini meridionali della penisola. Nell'antichità il miele ibleo godeva di grande fama, seconda solo a quella del miele del Monte Imetto (in Grecia): per entrambi questi mieli l'origine botanica prevalente era la stessa: il timo.

Aspetti organolettici

STATO FISICO: cristallizzazione lenta.

COLORE: da ambrato chiaro ad ambrato.

ODORE: intenso caratteristico, tra il floreale o lo speziato, che può ricordare i chiodi di garofano, il vin brulè, il legno aromatico, piuttosto pungente.

SAPORE: discreta acidità.

AROMA: intenso, con le stesse connotazioni descritte per l'odore, ma con una nota di tipo "olio essenziale" (timolo) più netta, che lo rende un miele non adatto al gusto di tutti.

Sia sulle Alpi che sugli Appennini sono comuni mieli in cui la presenza di timo serpillio, seppur non dominante a livello di origine, risulta caratterizzante a livello aromatico. In questo caso l'odore e l'aroma possono essere definiti come generalmente non graditi, in quanto le note di tipo "animale" sono prevalenti. L'odore, particolarmente pungente, può ricordare quello di acido acetico, oppure, secondo i casi, la stalla ovina. In Sardegna può essere prodotto un miele uniflorale dal timo locale (*Thymus herbarona*), le cui caratteristiche non sono sufficientemente conosciute per essere qui descritte. In Spagna i mieli di timo, da specie ancora diverse da quelle sin qui nominate, sono relativamente comuni: si tratta di mieli con aroma molto forte, a connotazione "animale" o "chimica", e non incontrano molto, quindi, il gusto del consumatore del resto d'Europa. Infine, il prodotto conosciuto come "miele di timo" in Abruzzo dovrebbe essere più correttamente indicato "di santoreggia", in quanto da questa specie (*Satureja montana*) deriva.

Timo

TRIFOGLIO

(*TRIFOLIUM SPP.*)

Il genere *Trifolium* appartiene alla famiglia della Papilionacee e ne rappresenta una delle unità più numerose e più caratteristiche a causa dei fiori piccoli - a differenza di quelli delle altre papilionacee vistosi e di maggiori dimensioni - riuniti in capolini o in corte spighe. I trifogli si possono trovare ovunque, dal livello del mare fino a 3000 metri di altezza, nei luoghi boscosi e negli incolti, su terreni acidi ed alcalini.

Trifolium si compone delle due radici latine, "tres" e "folium", per indicare la caratteristica più appariscente di queste piante, le cui foglie sono composte da "tre foglioline" in disposizione digitata.

Il genere venne istituito da Linneo e ad esso, attualmente, si attribuiscono circa trecento specie distribuite essenzialmente nelle regioni temperate e subtropicali dell'emisfero nord; poche specie vivono spontanee sulle Ande e nell'Africa meridionale.

La flora spontanea dell'Italia è ricca di specie di *Trifolium*. Il valore dei trifogli risiede nel loro diffuso utilizzo come piante foraggere in ogni parte del mondo.

Le specie più diffuse in Italia sono:

T. subterraneum L., specie annua a radice fittonante, stelo eretto, tomentoso e che tende ad indurirsi alla fine della fioritura. Infiorescenza a capolino



Trifoglio

composta da fiori sessili di colore bianco o leggermente roseo o giallastro che tende a sgranare alla maturazione. Zone di produzione tipiche sono la Toscana, il Lazio e la Puglia. Spontaneo si trova da 0 a 1200 metri s.l.m. negli incolti aridi in tutta Italia.

T. incarnatum L., specie annuale ad uno sfalcio, ha infiorescenza a capolino composta da fiorellini rosso purpurei, stelo pieno, morbido, foglie pelose, radice fittonante, non molto profonda. Si utilizza solitamente come componente del miscuglio Landsberg con loietto italico e veccia, e con avena, veccia ed altri trifogli. Viene coltivato anche in purezza, sebbene la diffusione dell'erbaio di incarnato si stia riducendo. Preferisce il clima temperato-fresco, ma vegeta bene anche in Italia meridionale. Spontaneo in Italia è diffuso negli incolti e nei campi in tutto il territorio.

T. alexandrinum L., specie annuale con fusti eretti, ramificati e scarsamente pelosi; foglioline grandi e bislunghe; capolini emisferici, composti da piccoli fiori bianchi. Adatto ai ripetuti sfalci (2-5), predilige i terreni fertili, sia sciolti che argillosi e clima temperato-caldo. Sensibile ai cali di temperatura, specialmente nei primi stadi di vegetazione. Si trova spontaneo in Italia negli incolti, da 0 a 800 metri s.l.m., nella provincia di Vercelli, nel Teramano, Brindisino ed in provincia di Palermo.

T. pratense L., trifoglio pratense, o violetto, è una tra le più diffuse leguminose foraggere. È una pianta perenne, anche se di longevità limitata e la sua durata, in genere, non supera i due anni. La radice è robusta, fittonante e può approfondirsi notevolmente. Sia sulla radice principale che sulle branche laterali sono inseriti numerosi tubercoli (più che nella medica) di forma cilindrica e della lunghezza di qualche millimetro dovuti alla presenza del rizobio specifico (*Rhizobium trifolii*) in grado di fissare l'azoto atmosferico (anche tutte le altre specie di trifoglio dispongono dei tubercoli radicali per la fissazione dell'azoto atmosferico). Gli steli possono raggiungere i 70 cm. Le foglie sono caratterizzate dal tipico disegno biancastro a forma di "V". I fiori, di colore rosato o viola pallido, sono numerosi - da 50 a 250 - e riuniti in capolini globosi. In Italia è tipico delle regioni centro-settentrionali nelle quali può sostituirsi alla medica in virtù della maggior tolleranza nei confronti del pH e, grazie alla minore durata, può inserirsi in avvicendamenti brevi (tri o quadriennali). Resiste molto bene al freddo e preferisce terreni argillosi. Spesso entra nei prati artificiali in consociazione con fleolo, erba mazzolina, loietto inglese ecc. Il



trifoglio violetto è un gruppo polimorfo, composto da tre sottospecie: pratense, il tipo più comune in tutto il territorio; nivale, presente nei pascoli subalpini delle Alpi orientali; semipurpureum, diffusa nei pascoli subalpini sull'Appennino centro-meridionale ed in Sicilia.

T. fragiferum L., chiamato "trifoglio fragolino" è una pianta prostrata, cespugliosa, con foglie di forma molto variabile. I capolini sono ascellari e la corolla bianco-rosata. In Australia è oggetto di selezione per i prati falciabili. In Italia si trova spontaneo in incolti e pascoli, per lo più umidi, pressoché ovunque.

T. hybridum L., specie perenne, a radice fittonante, glabra, alta da 20 a 50 cm, con stelo prostrato nella parte inferiore, poi eretto, di colore verde o rosso. Le foglie hanno la pagina inferiore di colore verde-grigio. Fiori di colore rosa chiaro, lungamente peduncolati, riuniti in capolini inizialmente sferici, poi appiattiti. In Italia si trova quasi esclusivamente nel Veneto, in aree di fondovalle o montane fresche. Si semina in monocultura, o in consociazione con graminacee perenni per prati polifiti (fleolo, festuca pratense, loietti). Si trova spontaneo in Italia sulle Alpi, gli Appennini e la Pianura Padana.

T. repens L., conosciuto come trifoglio bianco, oppure ladino, è una specie bi-triennale in condizioni non umide, mentre è perenne nelle zone irrigue-umide della Lombardia. La pianta ha fusti striscianti, per lo più stoloniferi, solo in alcuni casi cespugliosi. Le foglioline sono denticolate sui margini e spesso vagamente chiazzate di bianco.

Trifoglio

Trifoglio

Il miele di trifoglio

Le specie appartenenti al genere *Trifolium* rappresentano un'ottima fonte sia di nettare sia di polline per le api.

In alcune località il polline di trifoglio si può raccogliere allo stato monoflora e nei mesi di maggio giugno e luglio rappresenta l'unica fonte nettariana. Inoltre il nettare dei trifogli favorisce il prolungarsi dell'ovideposizione, predisponendo adeguatamente le api per la stagione fredda.

Il polline è presente sui fiori per tutto il giorno, massimamente nelle ore centrali. Viene raccolto in pallottole di colore marroncino.

Nell'Italia centrale in estate è importante quale fonte di nettare e polline il trifoglio violetto il cui miele può essere confuso con quello della medica.

In realtà, potendo scegliere tra due appezzamenti contigui di medica e di trifoglio, le api scelgono quasi esclusivamente il trifoglio.

Sempre nell'Italia centrale e meridionale si possono ottenere discrete quantità di miele di trifoglio incarnato.

Sul nostro territorio sono descritte più di 60 specie di trifoglio ma solo tre danno origine con relativa frequenza a mieli uniflorali: il bianco, l'incarnato e l'alessandrino.

I mieli di trifoglio bianco erano in passato molto comuni nella pianura padana, ma oggi, pur restando questa specie una delle principali sorgenti di nettare di queste zone, trovare mieli uniflorali puri è decisamente raro.

I mieli di trifoglio puri, all'analisi organolettica, non sono distinguibili l'uno dall'altro, né dai mieli di altre leguminose (di sulla, per esempio, o anche di acacia, quando ancora liquidi).

Aspetto organolettici

STATO FISICO: cristallizza spontaneamente dopo alcuni mesi, formando cristalli grossi.

COLORE: chiaro, con la cristallizzazione è beige chiaro, nocciola.

ODORE: molto delicato, di erba.

SAPORE: dolce, acido, astringente.

AROMA: vegetale (di fieno), ma molto leggero.

L'infiorescenza è a capolino, composta da fiori pedicellati di colore bianco-roseo. Viene seminato in monocoltura, o in consociazione con loiello inglese ed italico, fleolo, festuca pratense, ecc. Tollera bene i freddi e non sopporta le alte temperature estive. Nella flora italiana è alquanto comune, lo si ritrova lungo le strade campestri, nei prati, in qualsiasi tipo di terreno tranne in quelli troppo compatti o, all'opposto, troppo sabbiosi. In montagna si spinge fino a 2.000 metri. Nella specie *T. repens* si distinguono le varietà *sylvestre*, *hollandicum*, poco diffusa in Italia e *giganteum* (trifoglio ladino), varietà gigante selezionata nelle zone del Cremonese e del Lodigiano *T. resupinatum* L., specie annua, ramificata, a stelo vuoto molto lungo, infiorescenza a capolino molto profumato, composta da fiori azzurro-rosso-purpurei. Predilige il clima temperato-caldo, ma non arido, terreni ricchi sia leggermente sciolti che argillosi. La pianta è di notevoli dimensioni, dà produzioni elevatissime, con ricacci non molto abbondanti. Allo stato spontaneo si trova negli incolti erbosi umidi da 0 a 1000 metri pressoché in tutta la Penisola.

T. vesiculosum Savi, conosciuto come trifoglio Ruffo di Calabria è una specie annua, ramificata, cespugliosa a stelo semivuoto, infiorescenza a capolino composta da 15-20 fiori sessili di colore bianco-roseo tendenti al porporino verso la fine della fioritura. Spontaneo si rintraccia negli incolti erbosi da 0 a 800 metri nella Penisola a partire dalla Toscana ed in Sicilia.

T. squarrosum L., specie annua, a stelo eretto, tomentoso e che tende ad indurirsi alla fine della fioritura. Infiorescenza a capolino composto da fiori sessili di colore bianco o leggermente roseo o giallastro. Preferisce i terreni di medio impasto e neutri; sopporta sia i terreni pesanti che sciolti, mentre non si adatta a quelli umidi. Vegeta bene nel clima mediterraneo-caldo, non eccessivamente arido. Si coltiva in alcuni comprensori dell'Italia centrale e meridionale. Spontaneo si incontra nei pascoli aridi della Penisola e delle isole.

BOTANICA

Si tratta di piante erbacee, annuali o perenni, a foglie composte da tre foglioline (raramente cinque-sette).

I fiori sono riuniti in infiorescenze a capolino, o spiga, raramente in ombrelle o solitari, sessili o pedunculati. Il calice è persistente, campanulato o gibboso. La corolla è a petali che avvizziscono senza cadere. Il frutto è un legume di forma ovale e compressa.

Trifoglio

Trifoglio

VERGA D'ORO

(*SOLIDAGO VIRGAUREA* L.)

Il genere *Solidago* venne fondato nel 1735 da Linneo, individuando la forma tipica in *Solidago virgaurea*, unica specie del genere originaria dell'Europa e conosciuta fin dall'antichità per le sue proprietà curative. Il termine *solidago*, infatti, deriva dal latino "rendere forte, rendere valido".

Le numerose specie del genere, circa ottanta, sono originarie dell'America settentrionale; alcune di esse furono introdotte in Europa per scopi ornamentali, adattandosi ai diversi climi e terreni.

Due di esse, *Solidago canadensis* L. e *Solidago serotina* Ait. si sono diffuse spontaneamente lungo i fiumi, negli incolti, ai bordi delle strade e nei pioppeti del Nord Italia e vengono facilmente confuse con l'autentica verga d'oro molto meno diffusa.

Solidago virgaurea possiede fondamentali virtù diuretiche ed astringenti ed esercita una complessa azione sull'apparato escretore e sul fegato. Ridà limpidezza all'urina carica di sedimenti, disinfetta ed allevia l'ipertrofia prostatica e facilita l'eliminazione dell'acido urico.

Le proprietà astringenti la indicano nella cura delle diarree in generale.

BOTANICA

Solidago è pianta erbacea perenne. Il fusto fiorifero eretto misura da pochi centimetri ad oltre un metro. Prende origine da un fusto sotterraneo orizzontale e provvisto di numerose radici avventizie.

Le foglie sono di forma ovale-lanceolata, semplici, a disposizione alterna, a margini più o meno dentati. Le foglie inferiori sono peduncolate, mentre le superiori sono sessili.

I fiori, di colore giallo, sono riuniti, da 6 a 12, in capolini lunghi 7-10 cm e larghi 8-15 cm. All'interno di ciascun capolino, i fiori periferici sono femminili (dotati di pistillo), mentre i centrali sono ermafroditi. L'involucro dei capolini è formato da brattee lanceolate disposte in più serie. I capolini formano un racemo (grappolo) composto e sono mescolati a foglie.

La fioritura avviene da metà luglio ad ottobre. I nettarii si trovano attorno all'ovario. La produ-

zione di nettare è molto variabile.

S. canadensis e *S. serotina* differiscono da *S. virgaurea* per le ridotte dimensioni dei capolini (5 mm) e per la disposizione dei fiori in grappoli molto arcuati e formanti una pannocchia. In *S. canadensis* il fusto è coperto di peli, mentre in *S. serotina* i peli coprono il fusto nella parte superiore.

LA SCHEDA

Il miele di solidago

I mieli cosiddetti di "verga d'oro" sono invece da attribuirsi, dal punto di vista florale, alle due specie nord americane, in particolare a S. serotina, in quanto S. virgaurea è abbastanza rara. Le grandi estensioni incolte sono normalmente fittamente occupate da S. serotina e S. canadensis.

Il miele di solidago è prodotto in estate nelle zone adiacenti i fiumi della pianura padana.

Il miele di solidago si trova allo stato uniflorale in maniera occasionale, in quanto non si tratta di una produzione particolarmente ricercata. Presenta una certa tendenza alla fermentazione e viene utilizzato come miele da taglio nei millefiori e nei mieli per l'industria.

Aspetto organolettici

STATO FISICO: *crystallizza rapidamente spesso con granuli abbastanza grossi.*

COLORE: *giallo ambrato-giallo aranciato.*

ODORE, SAPORE E AROMA: *piuttosto aromatico, caratteristico, di tipo vegetale, non a tutti gradito.*

Verfa d'oro

Verfa d'oro

Le melate

Le melate sono escreti di insetti fitomizi che attaccano le pareti delle piante da cui suggono il flusso floematico per trarne le sostanze nutritive. Gli insetti che producono melata sono soprattutto Rincoti.

Le api traggono grande vantaggio da queste melate per la produzione di ingenti quantità di miele, spesso ricercate dal mercato. La produzione è tuttavia condizionata dalla dinamica di popolazione di questi insetti e si ha produzione solo quando la densità di popolazione raggiunge valori molto elevati,



LA SCHEDA

La Melata di abete

La melata di abete è considerata tra le migliori esistenti in Europa. In Italia si produce prevalentemente sull'Arco alpino e sull'Appennino tosco-emiliano.

Aspetto organolettici

STATO FISICO: liquido e molto viscoso.

COLORE: da ambrato scuro a quasi nero.

ODORE: balsamico, di resina.

SAPORE: non molto dolce.

AROMA: di caramello, di malto. Abbastanza persistente.

Rispetto alla melata di metcalfa, quella di abete è più aromatica e gradevole.

La melata di abete, per le sue caratteristiche, è molto apprezzata dal consumatore ed ha un elevato valore commerciale.



sempre che condizioni meteorologiche avverse non ne compromettano completamente la produzione. Le melate vengono definite col nome della pianta su cui gli insetti si nutrono (abete, acero, larice, tiglio, ecc.).

LA SCHEDA

La Melata di metcalfa (Metcalfa pruinosa Say)

Il miele di melata di metcalfa è una produzione relativamente nuova per l'Italia, poiché questo parassita, appartenente alla famiglia dei Flatidi, fu introdotto accidentalmente in Italia solo nel 1979 per, poi, diffondersi rapidamente in tutta la penisola. La melata viene raccolta dalle api in un periodo che va da luglio a settembre. La lotta contro questo parassita, che ha creato danni su diverse coltivazioni, sta portando alla sua scomparsa in alcuni areali.

Aspetto organolettici

STATO FISICO: allo stato puro si mantiene liquido a lungo.

COLORE: da ambrato scuro a nero.

ODORE: abbastanza intenso, di frutta cotta, passata di pomodoro.

SAPORE: non molto dolce.

AROMA: di media intensità, ricorda il sapore delle melasse e della frutta essiccata.

Contrariamente ad altre melate, quella di metcalfa viene distinta per l'insetto che lo produce anziché per la pianta. Ciò è dovuto alla polifagia di M. pruinosa.

Per il suo gusto particolare, questo miele è particolarmente gradito dai consumatori del centro-europa, motivo per cui la maggior parte di questo miele viene esportato in Germania.

Qualsiasi riproduzione, noleggio, prestito, utilizzo in rete, rappresentazione pubblica, diffusione e trasmissione è autorizzata a condizione che se ne concordino le modalità con l' U.N.A.API.



Sede operativa: Corso Crimea 69 - 15100 Alessandria
tel. 0131250368 - Fax 0131252144