

Miele di rododendro – una rara specialità delle nostre montagne

Stefan Bogdanov¹, Katharina Bieri², Verena Kilchenmann¹, Peter Gallmann¹ e Franz-Xaver Dillier¹
¹Centro di ricerche apicole, Stazione di ricerca Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, CH-3003 Berna
²Instituto biologico per la ricerca pollinica, CH-3122 Kehrsatz

Mentre in Italia, Francia e Austria il miele di rododendro rappresenta una specialità nota e richiesta per la prima colazione, in Svizzera la produzione è relativamente scarsa. Vengono raccolte grandi quantità soltanto ogni due anni, sempre che le condizioni meteorologiche lo permettano. Tuttavia ricopre un'importanza commerciale a livello locale ed è molto richiesto come specialità di fiori alpini.

Il rododendro è una delle piante caratteristiche più note delle nostre montagne. Nel periodo della fioritura, al di sopra del limite del bosco, i pendii montuosi sono ricoperti dei caratteristici fiori color rosa intenso. Nel folclore il rododendro è diventato, per la sua bellezza, anche il simbolo delle Alpi. Rododendro, stella alpina e genziana vengono ricamati per adornare molti costumi folcloristici.

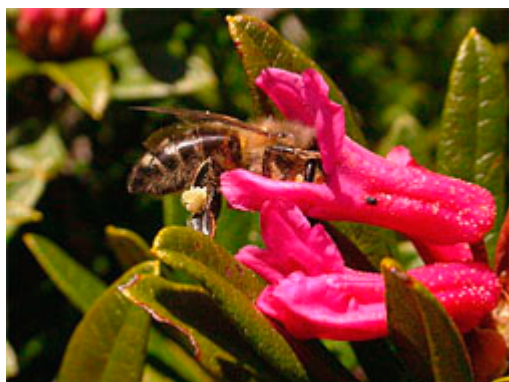
Un tempo nella valle di Schächen (UR) i figli di contadini di montagna poveri vendevano sul ciglio della strada mazzi di fiori di rododendro ai turisti di passaggio

La vendita fruttava un gruzzoletto discreto. A testimonianza di ciò vi è il ritornello di un pezzo del programma del gruppo cabarettistico di Uri "Chyybäderli" degli anni '60:

«*Alpäröösä, Edelwyys, chenet gä, was er went, ep Wyybervolch, ep Büäbäphack, mer sint doch nit vert-wennt*» (trad: *rose delle Alpi, stelle alpine, dateci pure quanto denaro volete, non ci importa che siate donne o birbanti*).

Oggi i fiori rosso-purpurei rappresentano, per l'apicoltura nomade, una specialità richiesta, il miele di rododendro.

Le due specie di rododendro

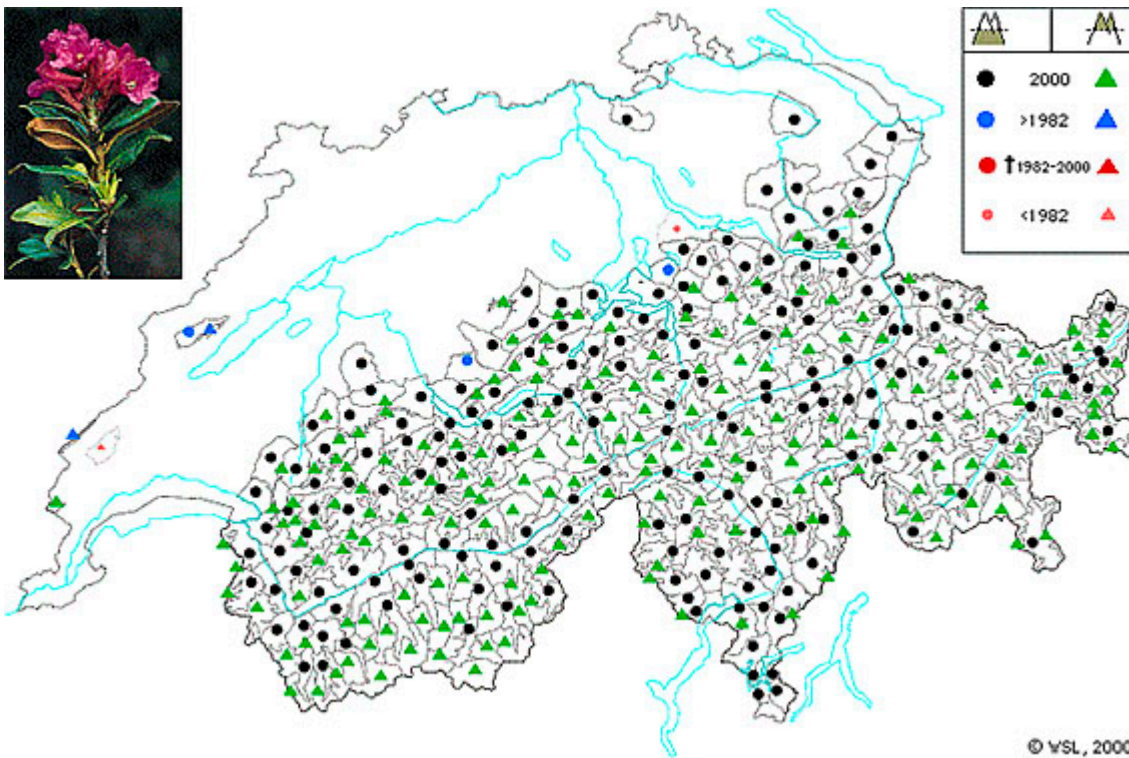


Un rododendro offre il suo nettare a un'ape (photo: M. Dettli)

Il rododendro (*Rhododendron* spp. – *Ericaceae*) è un'interessante pianta mellifera. È un arbusto che raggiunge 0,5 - 1 metro di altezza e ha foglie sempreverdi. In Svizzera ve ne sono due specie: il rododendro irsuto (*R. hirsutum*) che cresce su terreni alcalini e il rododendro ferrugineo (*R. ferrugineum*) che cresce su terreni acidi. Nei luoghi dove queste due specie convivono nascono piante ibride. Entrambe crescono a un'altitudine compresa tra i 1'400 e i 2'350 metri sopra il livello del mare, soprattutto sulle Alpi. La fioritura va da giugno ad agosto inoltrato, a dipendenza della quota.

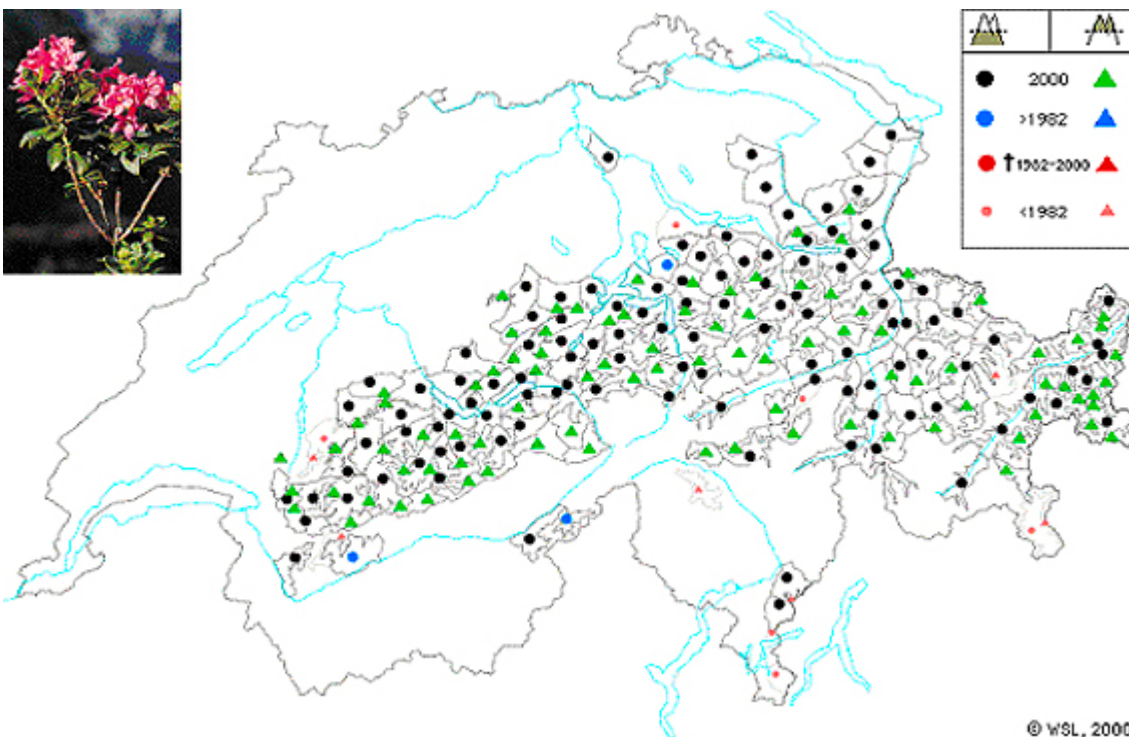


Miele di rododendro proveniente dall'Oberalp (photo: M. Dettli)



© WSL, 2000



Cartina di diffusione del rododendro ferrugineo (*Rhododendron ferrugineum*)



© WSL, 2000

Cartina di diffusione del rododendro irsuto (*Rhododendron hirsutum*)

Legenda:

		2000	>1982	† 1982-2000	<1982
Pianura	Montagna	Disponibile	Notificato dopo il 1982	Estinto dal 1982	Bibliografia/esemplare da erbario

Miele di rododendro

Le 16 varietà di miele analizzate per la caratterizzazione sono state prodotte nel 2000 (3 campioni), nel 2001 (1 campione) e nel 2003 (10 campioni).

La maggior parte degli apiari da cui abbiamo prelevato i campioni erano situati a 1'150 metri sopra il livello del mare. Il flusso di nettare del rododendro dipende molto dalle condizioni meteorologiche. Pertanto i raccolti sono irregolari e dunque non tutti gli anni è possibile assicurarne uno. La maggior parte dei mieli analizzati sono stati prodotti nel 2003, caratterizzato da un'estate particolarmente calda e soleggiata.

I campioni di miele analizzati provenivano dai Cantoni Grigioni (6), Ticino (3) e Uri (2). Dato che il rododendro è diffuso in tutti i luoghi montuosi (v. cartine di diffusione), le varietà di miele di rododendro possono essere raccolte anche in altri Cantoni alpini (Vallese, Berna, eccetera).

Le proprietà organolettiche del miele di rododendro sono molto simili a quelle del miele di acacia (nell'ultimo numero della rivista di apicoltura abbiamo trattato il miele di acacia). Sono riconoscibili soltanto differenze minime e lievi, soprattutto allo stato fluido. Entrambi i tipi di miele hanno un colore da molto chiaro (incolore) a giallo paglierino e un odore molto debole. Soltanto un provetto esperto in miele è in grado di differenziarli chiaramente. Nella maggioranza dei casi il rapporto glucosio/acqua è superiore a 1,7. Pertanto, rispetto al miele di acacia, quello di rododendro si cristallizza generalmente entro 3 - 6 mesi. I cristalli rimangono medio-fini. Vi sono tuttavia dei mieli di rododendro che fanno eccezione alla regola, restando fluidi per oltre un anno. Il tenore di acqua di tutti i campioni di mieli di rododendro analizzati era al di sotto di 18,5 grammi/100 grammi.

Il miele di rododendro è un miele a basso contenuto di polline. Dieci grammi di miele contengono, mediamente, 12'600 granuli di polline. Pertanto nell'analisi al microscopio i pollini di rododendro sono, rispetto ad altre specie di pollini, iporappresentati. Tuttavia la percentuale di polline nel miele di rododendro è molto variabile e si situa tra il 18 e l'81 per cento.



Apiario nella regione mellifera dell'Oberalp (tra Andermatt e Sedrun), dove cresce il rododendro (photo: M. Dettli)

I pendii montuosi ricoperti da rododendri che emanano un odore balsamico di resina non sono soltanto un godimento per vista e olfatto dell'escursionista ma costituiscono altresì un paradiso per api e bombi e permettono la produzione di una vera rarità, il miele di rododendro.

Scheda tecnica

Caratterizzazione:

- colore molto chiaro (incolore-giallo)
- debole intensità di odore e aroma
- gusto dolciastro, floreale, fresco, fruttato (ricorda il legno appena tagliato) e acidità debole

- % media del polline della varietà nel miele: 41 (18-81)
- Quantità di nettare: sconosciuto
- Valore mellifero: sconosciuto
- Tenore di zucchero nel nettare: 24 g/100 g
- Tipi di zuccheri nel nettare: sconosciuto

Proprietà fisico-chimiche del miele:

- Tenore d'acqua: 16.1 (14.5-18.5) g/100 g
- Conducibilità elettrica: 0.24 (0.16-0.34) mS/cm
- Acidi liberi: 10.2 (6.8-15.6) meq/kg
- Melezitosio: 0.2 (0.0-0.8) g/100 g
- Fruttosio/glucosio: 1.31 (1.25-1.39)
- Glucosio/acqua: 1.84 (1.65-2.12)



Immagine al microscopio di polline di rododendro (Ingrandimento 400x, photo. K. Bieri)

Bibliografia:

1. Bogdanov, S.; Bieri, K.; Kilchenmann, V.; Gallmann, P. (2005) Miels monofloraux suisses, ALP Forum 23: 1-55.
2. FNP (2000) Swiss Web Flora, <http://www.wsl.ch/land/products/webflora>.