

## Miele di castagno –miele uniflorale tipico delle selve castanili del Ticino

Stefan Bogdanov<sup>1</sup>, Katharina Bieri<sup>2</sup>, Verena Kilchenmann<sup>1</sup>, Peter Gallmann<sup>1</sup> e Franz-Xaver Dillier<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>Centro di ricerche apicole, Stazione di ricerca Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, CH-3003 Berna  
<sup>2</sup>Instituto biologico per la ricerca pollinica, CH-3122 Kehrsatz

Il miele di castagno è tipico del Ticino. In passato, le castagne, dette anche marroni, hanno a lungo sostituito il pane sulle tavole dei Ticinesi che popolavano le valli isolate, consentendo loro di sopravvivere alla fame. In estate, durante il periodo di fioritura dei castagni, le api producono un miele dall'aroma deciso, inconfondibile, e dal gusto leggermente amarognolo. Questo miele, in grado di restare fluido a lungo, deve alla percentuale di melata il suo caratteristico colore ambrato, prevalentemente scuro.

In Ticino il castagno (*Castanea sativa*, Miller – Fagaceae) non soltanto ha forgiato il paesaggio, bensì ha anche rivestito, in passato, una notevole importanza dal profilo alimentare, consentendo alla popolazione di sopravvivere alla fame e alla povertà, nonché economico. Tuttavia questa specie arborea non è originaria delle nostre vallate a sud delle Alpi. La forma spontanea del castagno proviene dall'Europa sud-orientale e dall'Asia minore.

La sua diffusione nell'area mediterranea risale all'epoca greco-romana. Sono stati proprio i romani a portare varietà idonee di castagno anche nelle vallate a nord delle Alpi dove soffia il vento caldo di föhn.



### «Pane quotidiano» di generazioni di contadini di montagna ticinesi

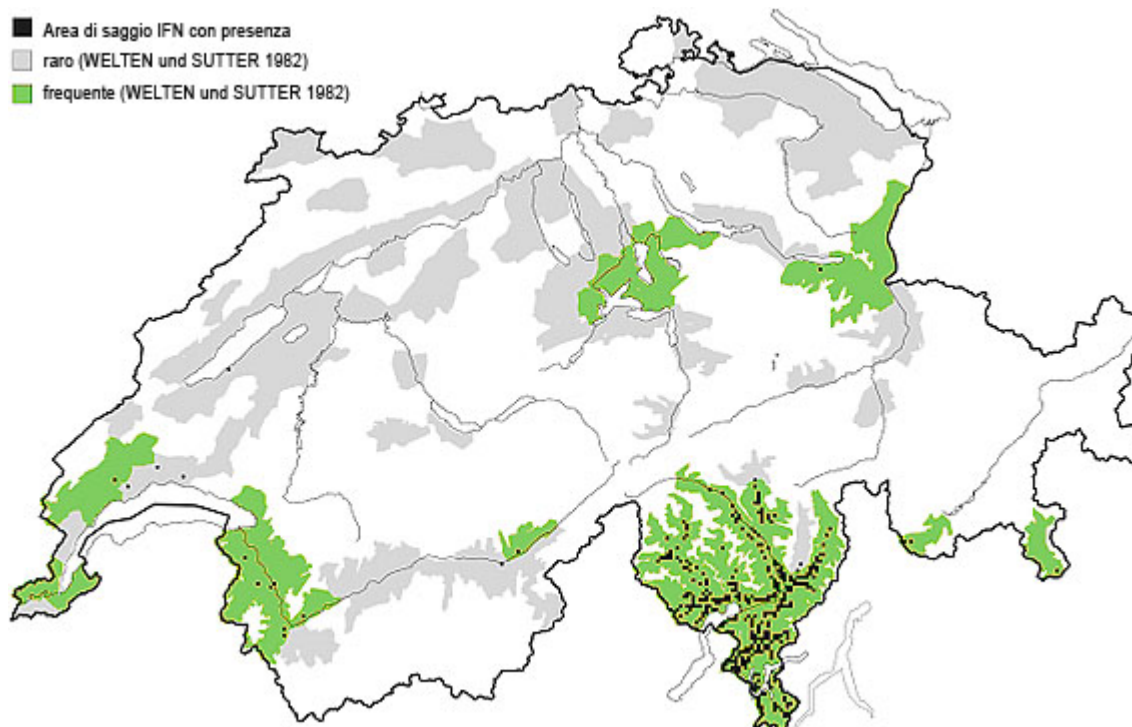
Un tempo nelle vallate ticinesi si diceva che con 150 kg di marroni a testa si riusciva a superare l'inverno. Già il grande poeta latino Virgilio celebrava la castagna, considerata un alimento umile e prelibato.



Apiario in un castagneto in Ticino (photo: T. Nicollerat)

## Diffusione del castagno

Il castagno è strettamente imparentato con le diverse specie di quercia. In Svizzera prospera per il 98 per cento a sud delle Alpi, molto spesso in estesi castagneti puri. Le rare presenze a nord della catena alpina si registrano prevalentemente in regioni con clima mite favonico o lacustre (Lago Lemano, Lago dei Quattro Cantoni e Lago di Walen). In queste aree la presenza di castagni è in calo, anche se è in atto una continua promozione delle vecchie piante coltivate (v. SBZ 3/2006). Il 50 per cento dei popolamenti cresce a un'altitudine al di sotto dei 640 metri sopra il livello del mare. Il limite più elevato del castagno si situa a 1250 metri sopra il livello del mare, nel Sopraceneri. Questa specie arborea termofila prolifica spesso su versanti ripidi a mezzogiorno e a ponente, non da ultimo anche perché in Ticino le poche superfici pianeggianti sono prive di bosco. Il castagno fiorisce a giugno e a luglio.



Cartina di diffusione del castagno (*Castanea sativa*) (Copyright Brändli, 1996), IFN: Inventario forestale nazionale svizzero

## Miele di castagno

Il miele di castagno è tipico del Canton Ticino. Possiede un aroma forte. Il suo gusto è deciso, inconfondibile, e non lascia indifferenti; per questo non tutti lo apprezzano.

I 55 campioni analizzati per la caratterizzazione di questo miele provenivano dal Ticino ed appartenevano ai raccolti del 1996 (1 campione), 1998 (2 campioni), 1999 (6 campioni), 2000 (6 campioni), 2001 (8 campioni), 2002 (9 campioni) e 2003 (23 campioni).

Eccezion fatta per un campione, il tenore di acqua del miele di castagno è risultato inferiore al 18,5 per cento. Il rapporto glucosio/acqua si è rivelato, senza eccezioni, relativamente basso e nella maggior parte dei casi non ha superato l'1,7. Tali valori sono caratteristici per mieli che si mantengono fluidi e che si cristallizzano molto lentamente. La cristallizzazione lenta determina la formazione di cristalli piuttosto grossolani. Di tutti i mieli uniflorali svizzeri, soltanto il miele di acacia rimane fluido più a lungo di quello di castagno. Il 20 per cento dei mieli analizzati conteneva quantitativi significativi di melezitosio (> 0,5 %) e quindi anche di melata. I mieli con una percentuale di melata sono generalmente più scuri. Il miele di castagno ha per lo più un colore ambrato, appare dunque altrettanto scuro dei mieli di melata. Nel 2005 la gradazione del colore di

gran parte del miele di castagno del Canton Ticino andava dal marrone chiaro al giallo. Tuttavia, le altre caratteristiche organolettiche (odore, gusto, ecc.), le caratteristiche fisico - chimiche nonché quelle microscopiche erano tipiche per i mieli di castagno di riferimento. Forse ciò è spiegabile con il fatto che nel 2005 la percentuale di melata era risultata particolarmente esigua. Il miele di castagno è un miele molto ricco di polline. 10 grammi di miele contengono, mediamente, 288'000 pollini. È tipico del sedimento microscopico contenere molti minuscoli cristalli. Nell'analisi al microscopio i pollini di castagno sono fortemente iperrappresentati. Essi possono dominare il quadro pollinico fino al 99 per cento.

Il gusto amarognolo e acre del miele di castagno, forse, fa riaffiorare alla mente la dura lotta di sopravvivenza dei contadini di montagna ticinesi di un tempo. Soltanto grazie alle castagne, ai marroni, riuscivano a scampare alla fame e alla carestia nei lunghi e rigidi inverni. E dunque, per mitigare il freddo dell'inverno, godiamoci un bel cartoccio di caldaroste e, perché no, un bel cucchiaino di miele di castagne!

## Scheda tecnica

### Caratterizzazione:

- Intensità del colore: prevalentemente scura (colore ambrato)
- Intensità dell'odore: forte
- Intensità dell'aroma: forte
- Aroma: poco dolce, gusto di muffa, chimico medicinale (ricorda l'odore di farmacia)
- Acidità: debole
- Amarezza: da media a forte
- Sensazione in bocca: astringente
- Retrogusto: persistente

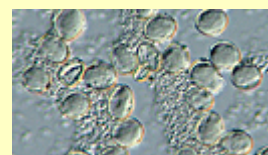


Immagine al microscopio di polline di castagno (Ingrandimento 400x, photo: K. Bieri)

- % media del polline della varietà nel miele: 98 (92-100) %
- Quantità di nettare: sconosciuto
- Valore mellifero (per stagione e per ettaro): 30-300 kg
- Tenore di zucchero nel nettare: 37 g/100 g
- Tipi di zuccheri nel nettare: fruttosio: 57-59 g/100 g  
glucosio: 25-32 g/100 g  
saccarosio: 8-18 g/100 g

### Proprietà fisico-chimiche del miele:

- Tenore d'acqua: 17.0 (15.4-18.7) g/100 g
- Conducibilità elettrica: 1.30 (0.86-1.70) mS/cm
- Acidi liberi: 11.2 (6.7-22.4) meq/kg
- Melezitosio: 0.4 (0.0-3.8) g/100 g
- Fruttosio/glucosio: 1.59 (1.36-1.86)
- Glucosio/acqua: 1.52 (1.19-1.80)

### 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>.