

Miele di tiglio – dove api e uomini laboriosi vivono sotto i tigli ombrosi

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

Nella mitologia germanica e slava il tiglio era considerato un albero sacro e ancor oggi orna numerose piazze di paesini e cittadine. Il miele di tiglio, fortemente aromatico, si contraddistingue per il tipico gusto conferitogli dai fiori di questa pianta. Può essere prodotto in tutta la Svizzera, tuttavia questo miele uniflorale è relativamente raro. Infatti contemporaneamente alla secrezione di nettare che avviene in estate, gli alberi di tiglio producono anche melata e pertanto le api spesso bottinano entrambi e quindi frequentemente nascono mieli miscelati di miele di fiori e di melata. L'aroma caratteristico del tiglio dà spesso una nota particolare anche ai mieli miscelati.

Il tiglio (*Tilia*) dalle foglie tenere, i fiori profumati, la chioma rigogliosa e il fusto eretto che può raggiungere i 30 metri d'altezza è l'albero più amato dai Tedeschi. Già le civiltà germaniche e slave lo consideravano un albero sacro e lo piantavano al centro dei loro insediamenti. Da questa tradizione nasce l'usanza di mantenere un tiglio nelle fattorie, nelle fortezze, nei chiostri, sui sagrati delle chiese e sulle piazze di paese. Era un punto di ritrovo; all'ombra delle sue fronde maestose la gente si raccoglieva per assistere all'amministrazione della giustizia (albero della Giustizia), per lavorare, per giocare, per ballare e per festeggiare i matrimoni. Data la sua grande valenza, anche in Svizzera il tiglio è all'origine di molti nomi di luoghi e di cognomi. Nell'intera area germanofona si contano 1142 luoghi il cui nome contiene la parola "Linde" che in tedesco significa appunto tiglio. Ancora oggi è possibile imbattersi in una piazza di paese nel bel mezzo della quale spicca un tiglio o quanto meno in una locanda o in un ristorante il cui nome evoca tale pianta. Il tiglio è presente anche in molti canti popolari tedeschi tra cui il seguente:

«Kein schöner Land in dieser Zeit,
als hier das unsre weit und breit,
wo wir uns finden
wohl unter Linden
zur Abendzeit»

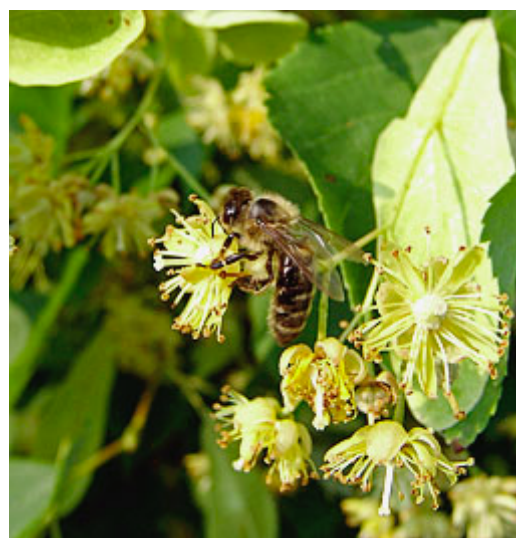
Varietà di tiglio

In Svizzera crescono soprattutto tre varietà di tiglio:
tiglio a piccole foglie (*Tilia cordata* Mill.)
tiglio a grandi foglie (*Tilia platyphyllos* Scop.)
tiglio argenteo (*Tilia tomentosa* Moench)

Le prime due sono varietà autoctone. Caratteristica tipica degli alberi di tiglio è che si diffondono in boschi cedui semplici e in quelli composti. Nel Medioevo era diffusa la pratica di tagliare regolarmente i tigli, in grado di ricrescere rapidamente, per procurarsi legna da ardere.



Miele di tiglio dal Cantone di Neuchâtel: i mieli di tiglio sono più o meno chiari, a dipendenza della percentuale di melata in essi contenuta



L'ape sul tiglio bottina sia nettare che melata (photo: Archiv Schweizerische Bienenzeitung)

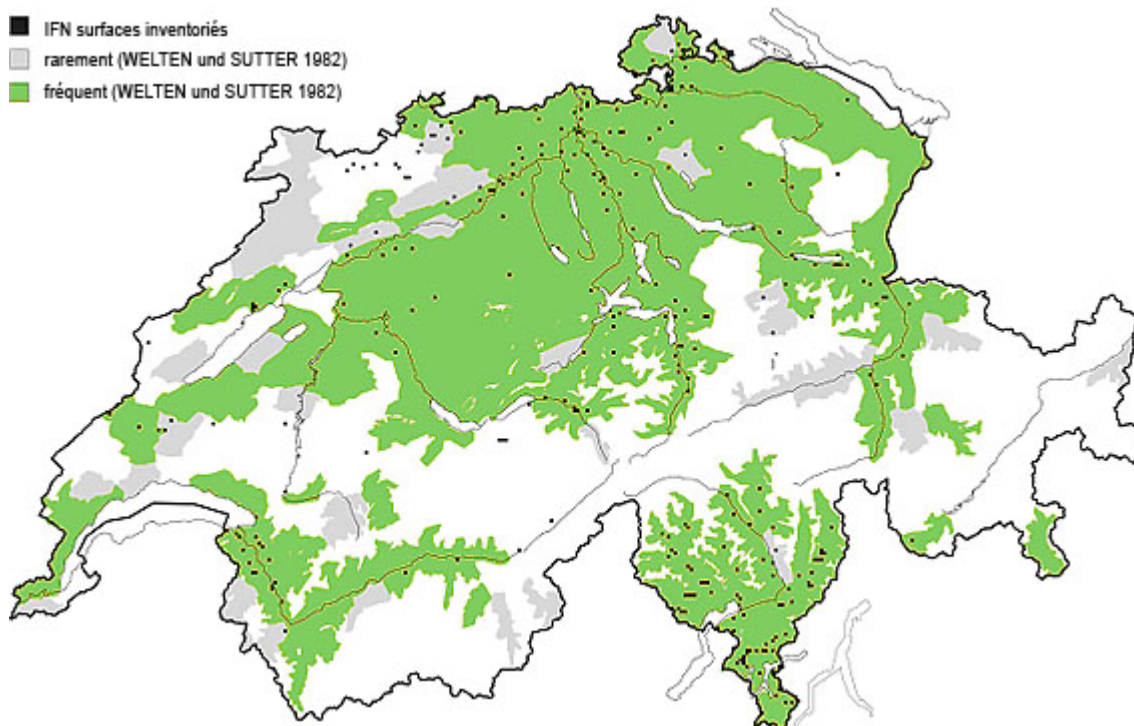
Il tiglio a piccole foglie si trova soprattutto nell'Altopiano orientale, nelle vallate favoniche a nord delle Alpi e a sud delle Alpi. Nelle due ultime aree menzionate, occasionalmente si riscontrano anche boschi di tiglio; ciò è un'eccezione se si considera che solitamente gli alberi di tiglio si mescolano singolarmente ad altre specie. Il tiglio non è competitivo come il faggio, tuttavia è una pianta poco esigente dal profilo ecologico e più resistente. Se la sua corteccia viene danneggiata le lacerazioni si rigenerano facilmente e gli alberi tagliati rigermogliano rapidamente.

L'area dove si riscontrano i tigli a grandi foglie si estende meno a nord, in compenso maggiormente verso sud rispetto all'area degli alberi di tiglio a piccole foglie. Dato che il tiglio a grandi foglie necessita di un'umidità più elevata rispetto alla specie a piccole foglie, lo si trova principalmente nel Giura, nella regione di Chablais e in Ticino. Soltanto nel Giura lo si rileva in misura maggiore rispetto alla specie a piccole foglie. Il tiglio a grandi foglie, il cui apice della diffusione (90%) è rilevato tra i 420 e i 1123 metri sopra il livello del mare, nelle Alpi cresce in luoghi più elevati rispetto al tiglio a piccole foglie.

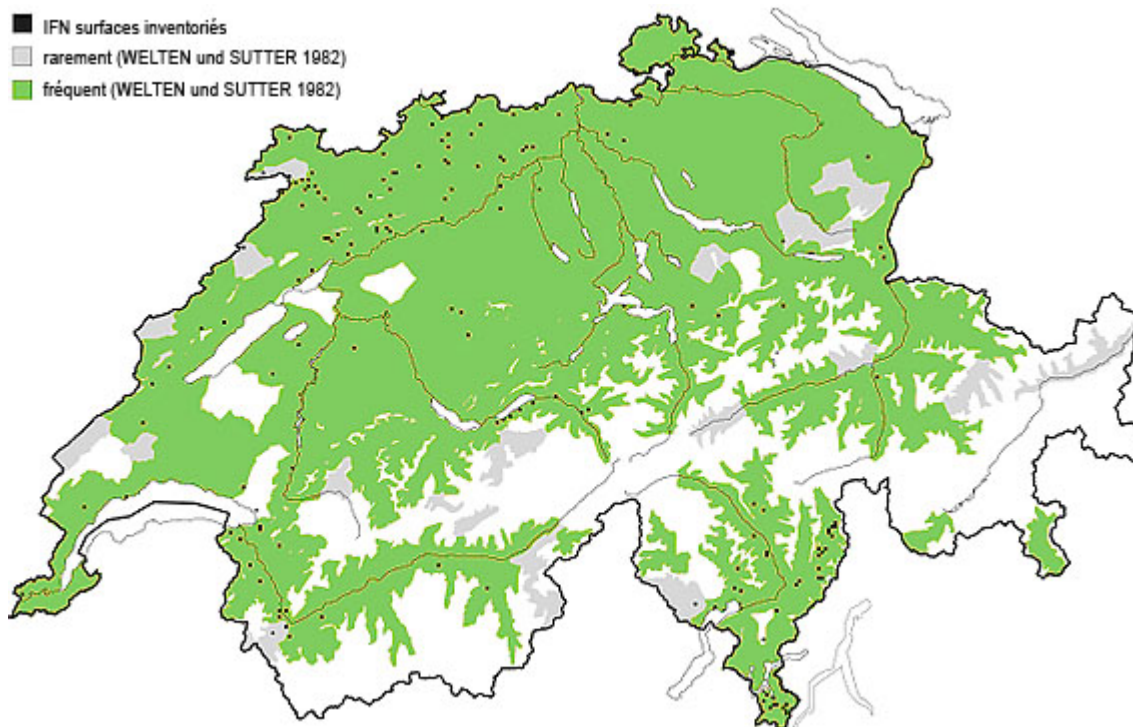
Il tiglio argenteo è originario dell'Europa sud orientale e dell'Asia occidentale. In Svizzera viene coltivato soprattutto come pianta ornamentale per parchi. Questi alberi producono anche nettare. Il tiglio a piccole foglie e quello argenteo fioriscono a giugno-luglio, un po' in ritardo rispetto al tiglio a grandi foglie che fiorisce a maggio-giugno.

I tigli argentei possono porre alcuni problemi per i bombi durante periodi estivi di scarsità di fonti nettariifere. Talvolta si può osservare la presenza di insetti morti sotto questi alberi. Tuttavia la causa del decesso non è l'avvelenamento, a differenza di quanto si è creduto per lungo tempo. Da analisi svolte presso l'Università di Münster è emerso che i bombi muoiono di fame. Infatti per gli insetti già indeboliti dalla penuria di nettare, il raccolto dei tigli argentei non è sufficiente: l'energia che spendono durante la bottinatura è superiore a quella che ricavano dal nettare povero di zuccheri.

I tigli sono intensamente visitati dalle api. Inoltre, il legno del tiglio a piccole foglie, chiaro, omogeneo e tenero, è ottimo per lavori fini di intaglio e di tornio. Molte statue sacre così come maschere grottesche sono intagliate proprio in questo legno.



Cartina di diffusione del tiglio a piccole foglie (*Tilia cordata* Mill.) (Copyright Brändli, 1996), IFN: Inventario forestale nazionale svizzero



Cartina di diffusione del tiglio a grandi foglie (*Tilia platyphyllos* Scop.) (Copyright Brändli, 1996), IFN: Inventario forestale nazionale svizzero

Miele di tiglio

Il miele di tiglio può essere raccolto in tutta la Svizzera, tuttavia è relativamente raro. I tigli fioriscono in primavera fino ad estate inoltrata, nei mesi di giugno e luglio. Contemporaneamente alla secrezione di nettare, gli alberi di tiglio producono anche melata, che talvolta cola sulle foglie rendendole appiccicose o dando vita a fumaggini. Le api spesso bottinano sia nettare che melata dallo stesso albero e quindi frequentemente nascono mieli miscelati di miele di fiori e di melata. In Ticino si produce principalmente miele miscelato di tiglio e castagno.

I 16 campioni di miele analizzati per la caratterizzazione provenivano da aree pianeggianti o collinari ubicate ad un'altitudine media di 522 metri sul livello del mare (386–650 m s.l.m.). I Cantoni di origine sono BE (3), GL (1), NE (1), SG (3), TI (1) e VS (1). I campioni appartenevano ai raccolti del 1996 (1 campione), 1998 (1 campione), 1999 (2 campioni), 2000 (1 campione), 2001 (8 campioni) e 2003 (5 campioni).

Data la dominanza dell'aroma dei fiori di tiglio, anche i mieli miscelati di tiglio e altri mieli meno aromatici dal profilo organolettico possono sembrare miele di tiglio. Il tenore d'acqua di tutti i mieli analizzati era inferiore a 18,5 g/100 g. La maggior parte dei valori glucosio/acqua rilevati era superiore a 1,7. Ciò significa che il miele di tiglio si cristallizza in 6-12 mesi circa. Dal punto di vista chimico questo miele è molto eterogeneo. Due mieli avevano le proprietà del miele di melata (conduttività elettrica > 0,8 mS/cm). Nella maggior parte dei casi i campioni sono risultati mieli miscelati di melata di miele e di fiori. Il miele di tiglio con una maggior percentuale di melata è più scuro.

Dall'analisi al microscopio i pollini di tiglio risultano iporappresentati. Quello di tiglio è un miele relativamente povero di polline. Il tenore pollinico complessivo varia fortemente a dipendenza della flora collaterale (castagno, colza). In 10 g di miele si trovano in media 15'800 pollini. Il sedimento microscopico appare puro e chiaro. Caratteristica tipica è quella di trovare nel sedimento del miele di tiglio cristalli di ossalide ben formati.

Scheda tecnica

Caratterizzazione:

- Intensità del colore: chiara-media (colore giallo)
- Intensità dell'odore: forte
- Intensità dell'aroma: forte
- Aroma: fresco, mentolato / chimico (ricorda l'odore di farmacia)
- Acidità: debole
- Amarezza: da assente a media
- Sensazione in bocca: astringente
- Retrogusto: persistente



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

- % media del polline della varietà nel miele: 18 (8-44)
- Quantità di nettare/fioritura/giorno: 12-30 mg

- Valore mellifero per stagione e ettaro	tiglio a grandi foglie 250-800 kg	tiglio a piccole foglie 100-1000 kg
- Tenore di zucchero nel nettare:	30 kg	30 kg
- Tipi di zuccheri nel nettare:	26-40 g/100 g	26-40 g/100 g
-	fruttosio: 33 g/100 g	fruttosio: 15 g/100 g
-	glucosio: 33 g/100 g	glucosio: 15 g/100 g
-	saccarosio: 33 g/100 g	saccarosio: 70 g/100 g

Proprietà fisico-chimiche del miele:

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| - Tenore d'acqua: | 16.0 (14.6-17.6) g/100 g |
| - Conducibilità elettrica: | 0.65 (0.32-0.95) mS/cm |
| - Acidi liberi: | 15.5 (8.4-20.3) meq/kg |
| - Melezitosio: | 0.3 (0.0-1.1) g/100 g |
| - Fruttosio/glucosio: | 1.28 (1.18-1.49) |
| - Glucosio/acqua: | 1.87 (1.64-2.21) |

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>.