

# Miele di colza – il nostro miele uniflorale più importante è migliore della sua reputazione!

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>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

A nord delle Alpi quello di colza è il miele uniflorale più importante. La colza è una pianta coltivata in agricoltura come pianta oleaginosa e come pianta foraggiera. Inoltre può essere utilizzata per la produzione di biodiesel. La secrezione del nettare dipende fortemente dalle condizioni del suolo e da quelle climatiche. Le nuove varietà di colza contengono meno componenti aromatiche che ricordano l'odore del cavolo. Pertanto, oggi, il miele di colza ha un gusto più neutro e dunque più apprezzato. Ciò è il dato sorprendente emerso da una degustazione alla cieca aperta al pubblico.

La colza (*Brassica napus L.* – Brassicacea) non è una pianta selvatica autoctona. Mostra tendenza a inselvaticire e così ad arricchire, come pianta neofita, la nostra flora. Tuttavia, se insediata e coltivata, questa pianta ricopre un'importanza significativa anche dal profilo agricolo.

## Pianta e diffusione

Come pianta da semi oleaginosi, la colza è prevalentemente finalizzata alla produzione di olio commestibile o all'alimentazione animale.

Predilige suoli freschi, profondi, ricchi di sostanze nutrienti e alcaline. La colza mette radici fino a una profondità di 1,6 metri. In Svizzera l'estrazione di olio commestibile è un ramo relativamente recente dell'agricoltura che ha tuttavia acquisito una notevole importanza nella campicoltura. Nel caso di una coltura così importante, non è soltanto la produzione di miele ad avere un ruolo primario, bensì anche l'azione impollinatrice delle api che assicura una buona resa agricola.

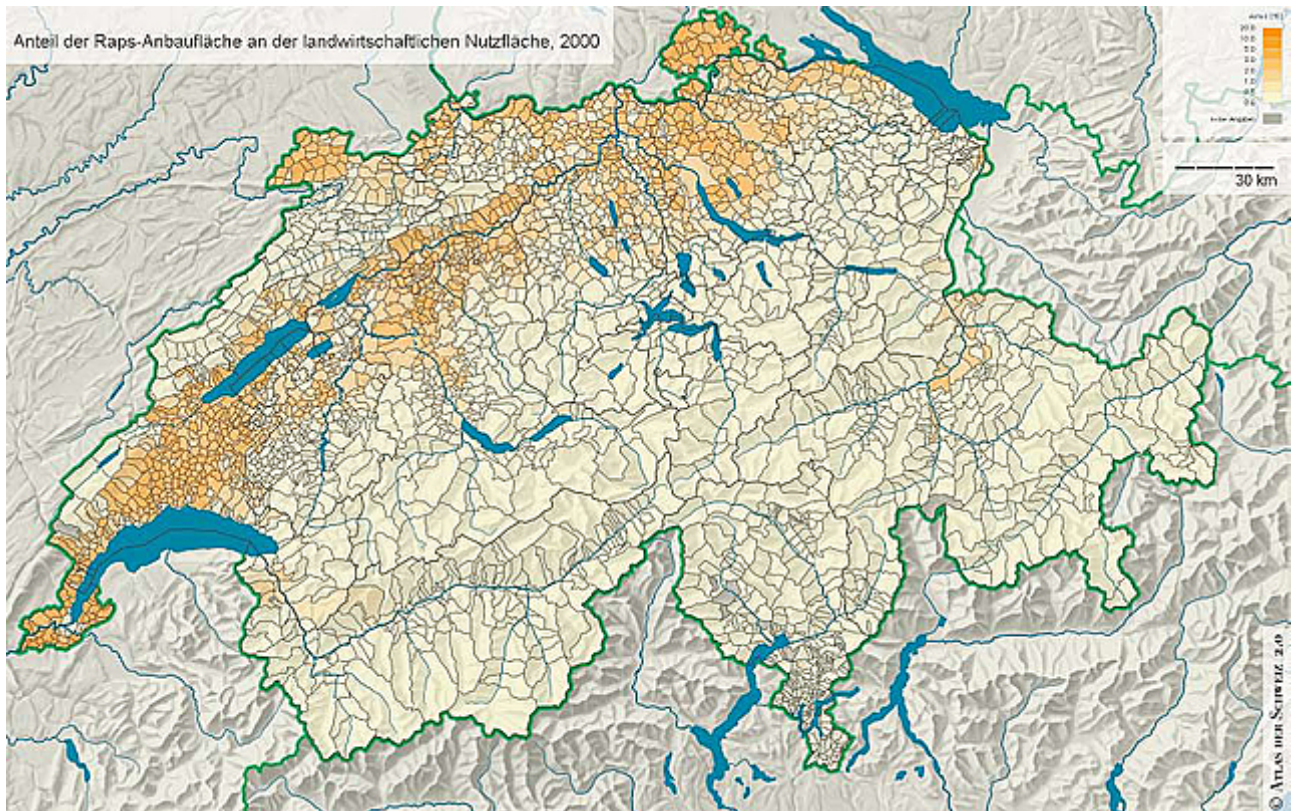
Nel periodo di fioritura, da aprile a maggio, il paesaggio delle regioni campicole si accende del giallo vivo dei campi di colza. Tenuto conto della loro estensione a nord delle Alpi non stupisce che qui il miele di colza sia il miele uniflorale più importante.



Miele di colza del Canton Neuchâtel

In Svizzera si coltivano diverse varietà di colza. La varietà "Talent" è quella maggiormente coltivata con una percentuale del 60 per cento. Altre due varietà importanti sono: "Express" e "Cormoran" (ex "Coloss").

Apiario vicino a un campo di colza. (photo: Archiv Schweizerische Bienenzeitung)



Superfici coltivate a colza (*Brassica napus*) in Svizzera

## Olio commestibile e biodiesel

La coltivazione della colza è soprattutto finalizzata alla produzione di olio commestibile. Tuttavia in Svizzera l'olio di colza ha un problema di immagine, a torto rispetto ad altre varietà di oli. Infatti viene considerato un prodotto di massa non particolarmente salutare. Ricerche più recenti hanno però dimostrato che l'olio di colza possiede una composizione fisiologico-nutritiva ideale, data l'elevata presenza di acidi grassi omega-3 e la combinazione ottimale di un'elevata percentuale di acido oleico e acidi alfa-linoleici.

Considerando il riscaldamento climatico a livello mondiale e la correlata problematica delle emissioni di CO<sub>2</sub>, è stata discussa anche la possibilità di coltivare colza per produrre combustibile per trazione (il cosiddetto biodiesel). In Svizzera l'unica azienda produttrice di questo carburante (estere di metile di colza, RME) ha sede a Etoy (VD). Il biodiesel può essere impiegato in automobili e autocarri in sostituzione del diesel convenzionale, senza che si renda necessario alcun adeguamento al motore. Tuttavia occorre riflettere accuratamente se sia ragionevole utilizzare preziose superfici agricole per la produzione di carburante.

## La colza è botanicamente vicina al cavolo

Spesso, a torto, il miele di colza non ha una buona reputazione a causa del suo odore di cavolo.

La colza navone (*Brassica napus*) appartiene alla famiglia delle Crocifere ed è botanicamente vicina al cavolo (*Brassica oleracea*), ma è anche imparentata con diverse varietà di senape. È anche a causa di questa stretta parentela con altre Crocifere autoctone e coltivate che la creazione di varietà di colza geneticamente modificate può comportare rischio di ibridazione (v. anche l'articolo a p. 16 di questo numero).

Il cavolo è un'antica pianta che può essere coltivata in varie forme: cavolo bianco, cavolo rosso, cavolo verza, cavolfiore, cavoli di Bruxelles, broccoli, cavolo riccio senza testa, eccetera. Dal punto di vista botanico si tratta sempre della stessa varietà, tuttavia a seconda della selezione vengono usate diverse parti di pianta. La parola "oleracea", presente nel nome latino del cavolo indica l'intenso odore che può anche essere presente nella colza, pianta strettamente imparentata.

## Miele di colza

Oggi giorno, le nuove varietà di colza contengono meno componenti aromatiche che ricordano l'odore di cavolo. Il miele di colza ha un gusto più neutro e dunque più apprezzato. L'anno scorso, in occasione della giornata delle porte aperte al Centro di ricerche apicole svizzere, tra i cinque mieli uniflorali oggetto di una degustazione alla cieca aperta al pubblico, il miele di colza si è classificato come il secondo più apprezzato. Purtroppo questo miele, analogamente all'olio di colza, detiene ingiustamente un'immagine negativa presso i consumatori. Pertanto i mieli di colza vengono spesso messi in commercio come mieli di fiori.

Per la caratterizzazione del miele di colza sono stati analizzati 37 campioni provenienti prevalentemente dalle coltivazioni di colza nell'Altipiano svizzero, ad un'altitudine media di 528 metri sopra il livello del mare (402 – 900 m s.l.m.). I campioni provenivano dai Cantoni Argovia (2), Berna (2), Ginevra (2), Neuchâtel (2), Sciaffusa (4), Turgovia (1) e Vaud (1). I campioni appartenevano ai raccolti del 1998 (11 campioni), 1999 (3 campioni), 2000 (11 campioni), 2001 (3 campioni), 2002 (3 campioni) e 2003 (6 campioni).

Tutti i mieli analizzati avevano un tenore di acqua relativamente basso, inferiore a 18,5 g /100 g. Il rapporto glucosio/acqua è risultato sempre notevolmente superiore a 1,7. Pertanto, come avviene per il miele di tarassaco, il miele di colza si cristallizza in modo estremamente rapido: solitamente già 2 – 4 settimane dopo il raccolto. A causa della rapida cristallizzazione, di regola si formano cristalli molto fini; ma se il tenore d'acqua nel miele è molto basso, si formano cristalli molto duri. Se il tenore d'acqua supera il 18 per cento, il miele di colza rischia di fermentare e dovrebbe essere conservato al fresco. Si consiglia di asciugare il miele di colza contenente un tenore d'acqua più elevato (p. es. a causa del tempo umido). Asciugare i favi con un essiccatore potrebbe rivelarsi un rimedio efficace.

Il polline di colza è normalmente rappresentato nel sedimento pollinico in modo corrispondente alla percentuale di nettare di colza nel miele. Dieci grammi di miele contengono, mediamente, 75'000 granuli di polline. Il sedimento microscopico è chiaro.

### Scheda tecnica

#### Caratterizzazione:

- Colore: giallo vivo (intensità media)
  - Intensità dell'odore e dell'aroma: forte
  - Aroma: vegetale, gusto di cavolo
  - Dolcezza: media – forte
  - Acidità: debole
  - Amarezza: assente
  - Retrogusto: medio
  - Sensazione in bocca: fresca
- 
- % media del polline della varietà nel miele: 85 (68-98) %
  - Quantità di nettare/fioritura/giorno: 0.6 mg
  - Valore mellifero (per stagione ed ettaro): 40-200 kg
  - Tenore di zucchero nel nettare: 44-59 g/100 g
  - Tipi di zuccheri nel nettare: fruttosio: 45 g/100 g  
glucosio: 55 g/100 g

#### Proprietà fisico-chimiche del miele:

- Tenore d'acqua: 16.2 (14.4-18.1) g/100 g
- Conducibilità elettrica: 0.20 (0.14-0.28) mS/cm
- Acidi liberi: 11.2 (7.5-16.5) meq/kg
- Melezitosio: 0.1 (0.0-0.4) g/100 g
- Fruttosio/glucosio: 1.05 (0.95-1.18)
- Glucosio/acqua: 2.23 (1.91-2.54)

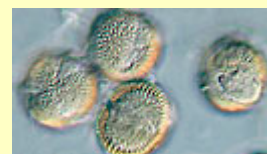


Immagine al microscopio di un miele di colza con contrasto di interferenza. Numerosi grani pollinici di colza (reticolare) (Ingrandimento 400x, photo. K. Bieri)

1. Bogdanov, S.; Bieri, K.; Kilchenmann, V.; Gallmann, P. (2005) Miels monofloraux suisses, ALP Forum 23: 1-55.