



LABORATORIO APISTICO

23100 Sondrio - Via Valeriana, 32 - tel (0342) 512954/513391 - fax 513210

DATA CONSEGNA AZIENDA	Agosto 2023 Apicoltura Il Corniolo Soc. Agr. Via Interna, 1A – Como
LOCALITÀ DI PRODUZIONE ANNATA	Parco Spina Verde di Como - Caslino D'Erba - Civiglio 2023
ORIGINE BOTANICA /LOTTO	L IC10823M

ANALISI MELISSOPALINOLOGICA QUALITATIVA

del sedimento ricavato da 10-15 g di miele ed osservato al microscopio

Polline dominante:	Castanea: (70 % circa sul totale dei pollini conteggiati) Per la sua forte iperrappresentatività lo si esclude, come regola, dal conteggio e si valutano solo le altre specie, per evidenziare tra di esse le reciproche percentuali di presenza. Per quantificare il contributo in nettare del castagno, si passa in un secondo tempo all'analisi organolettica.
Pollini molto frequenti:	Tilia, Rubus
Pollini frequenti:	Parthenocissus, Acer, Ailanthus
Pollini non del tutto rari:	Ligustrum, Ilex aquifolium, Trifolium repens, Clematis, Robinia
Pollini rari:	Cornus sanguinea, Saxifraga, Hedera, Viburnum, Liliaceae, Pyrus f. (Sorbus, Pyrus/Malus, Pyracantha, Photinia f.), Prunus, Tropaeolum, Compositae T (Cichorium f.), Erica, Sedum, Verbascum, Linaria, Salix, Potentilla, Galega, Rhamnus, Hypericum, Echium
Pollini di piante non nettarifere:	Fraxinus, Papaver, Quercus r., Alnus, Filipendula, Graminaceae, Plantago
Elementi di melata (spore ed ife fungine):	occasionali.
Altro:	non si riscontra nessun elemento che possa far supporre presenza nel campione di materie prime diverse dal nettare o dalla melata. Non si evidenzia presenza di lieviti associati a processi fermentativi.

OSSERVAZIONI

*Considerando le quantità in polline delle varie specie individuate all'analisi microscopica del sedimento ricavato da questo campione;
attribuita inoltre a queste quantità di polline la giusta importanza (tenendo conto che non tutte le specie hanno la stessa concentrazione di polline nel proprio nettare: alcune ne sono povere, altre più ricche):*

IL CAMPIONE RISULTA COMPOSTO IN ORDINE DECRESCENTE DAI NETTARI DELLE SEGUENTI SPECIE

Principali:

- tiglio.

Di accompagnamento alle principali:

- rovo e varie altre Rosacee nel loro insieme (fruttiferi a fioritura primaverile, sorbo/pero corvino/ciliegio canino, specie ornamentali da siepe),
- vite tappezzante ed acero.

- In minor misura:
 - ailanto, ligustro, agrifoglio,
 - robinia, trifoglio bianco e clematide,
 - castagno (in piccola quantità pur essendo il polline dominante).

Rare, cioè singolarmente legate ad un apporto minimo di nettare

(proprio perché il loro polline si ritrova all'analisi in percentuale molto bassa); alcune eventualmente interessanti per la definizione della provenienza e del profilo sensoriale sono le seguenti:

corniolo, sassifraga, edera, viburno, Liliacee, nasturzio, cicoria selvatica, erica, sedo, verbasco, linaria, salice, potentilla, galega, frangola o alno nero, iperico, erba viperina ecc.

Tra i pollini di piante prive di nettare si osservano:

frassino/orniello, papavero, roverella, ontano, filipendula, Graminacee pratensi, piantaggine.

Non partecipano ovviamente alla composizione del campione (perché non producono nettare), ma il loro polline finisce nelle cellette a miele non ancora opercolate per i normali spostamenti delle api nell'alveare; per cui lo si ritrova nel miele.

È utile annotare la presenza nel sedimento del polline di queste essenze botaniche nectarless, perché, insieme a quello di tutte le specie riscontrate, contribuisce a delineare il territorio di produzione e a verificare e confermare l'origine territoriale dichiarata.

L'insieme delle specie riscontrate nel sedimento è dunque in linea con il territorio di bottinatura dichiarato?

Sì.

Presenza di melata:

No, se non in tracce.

Presenza di lieviti associati a processi fermentativi:

No.

Altri eventuali elementi rilevati nel sedimento attribuibili a presenza nella composizione di materiali estranei al nettare o alla melata:

No.

Altri possibili difetti:

eccessiva umidità, torbidità, scarsa pulizia, sapori anomali, ecc.

No.

PROFILO SENSORIALE

Liquido, limpido; di colore giallo paglierino intenso.

Nel suo insieme, sia al profumo che all'aroma, è caratterizzato dalla nota balsamica, fresca ed officinale del nettare del tiglio, associata a quella fruttata, di confettura, morbida, propria del nettare del rovo e delle altre Rosacee.

Questo profilo di base fruttato/fresco/balsamico esprime sul finale qualcosa di amarognolo; una peculiarità tipica dei mieli di tiglio prodotti in zone dove vegeta anche il castagno. Potrebbe essere legata alla presenza di piccole quantità di nettare di castagno nella composizione, ma anche essere una sfumatura tipica del tiglio, che richiama il profumo degli steli di lavanda, di certi oli essenziali.

Se mai in questo campione, più che dal castagno, la componente balsamica del tiglio è arrotondata dalle Rosacee, come visto sopra.

Un millefiori ricco, articolato, equilibrato nelle sue varie componenti d'aroma.

ORIGINE BOTANICA:

MILLEFIORI

CONFERMA DELL'ORIGINE TERRITORIALE DICHIARATA:

SÌ