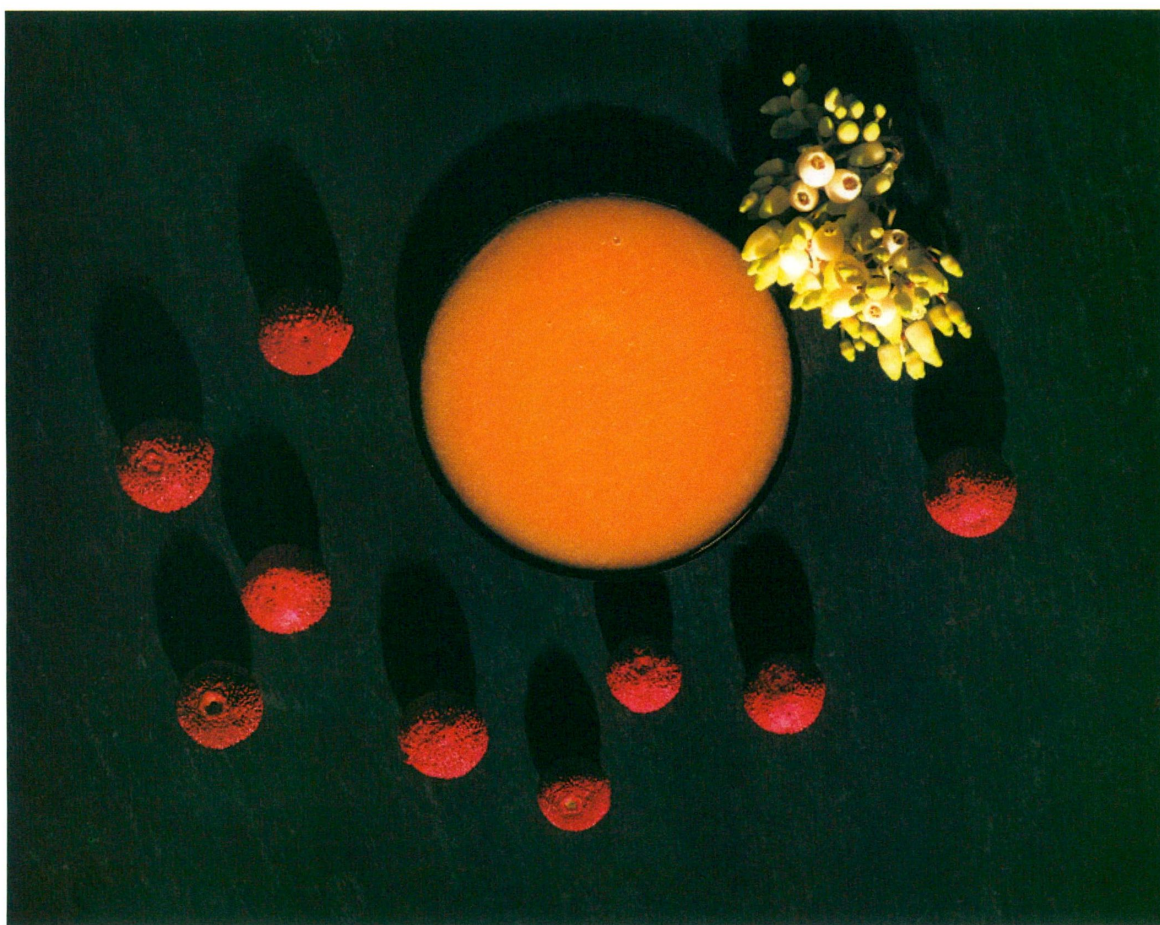


LE CLASSIFICHE

CORBEZZOLO, CHE MIELE!



a cura di Mara Nocilla - scatti di Patrizia Casimirra

Il più amaro tra le oltre 50 tipologie di miele, il più ricercato e di nicchia. E uno dei più rari: il monoflora di corbezzolo è prodotto in zone limitate d'Italia, soprattutto in Sardegna e in minore misura in Toscana e in Sicilia, e in un periodo dell'anno in cui le api si preparano al riposo invernale, tra ottobre e dicembre.

Per tutti questi motivi è il miele più costoso sul mercato al dettaglio. La classifica ha messo in fila le 11 migliori espressioni di questo miele unico, buono per il palato e per la salute

I MIGLIORI MIELI DI CORBEZZOLO

Tra le circa 50 tipologie di miele quello di corbezzolo è il monoflora più di nicchia. Coloro che non amano i gusti stucchevoli (insieme agli chef orientati alla cucina di ricerca) lo preferiscono per il sapore amaro che lo distingue tra tutti gli altri mieli. I salutisti e i patiti dei superfood lo scelgono per la ricchezza di sostanze antiossidanti e antibatteriche. Parte del suo appeal è dovuto alle piccole quantità prodotte: il fascino della rarità. Il corbezzolo (*Arbutus unedo* L., della famiglia delle Ericaceae), pianta sempreverde tipica della macchia mediterranea, in Italia diffusa allo stato spontaneo nel centro-sud e nelle isole, fiorisce tra ottobre e dicembre, quando le api si preparano al riposo invernale, e in altre zone della Penisola sono già nell'arnia in attesa della primavera. «L'epoca di fioritura molto avanzata limita la produzione di mieli uniflorali alle zone dove l'attività di raccolta da parte delle api è possibile anche in autunno-inverno» spiega Lucia Piana, esperta di analisi sensoriale di miele a livello internazionale «nel nostro Paese il miele di corbezzolo è prodotto soprattutto in Sardegna, anche in alcune zone lungo la costa tirrenica, nella Maremma toscana, nel Circeo e nel Cilento, ma qui la resa è ancora più influenzata, quantitativamente e qualitativamente, dalle condizioni climatiche all'epoca della fioritura». Il ricercato sapore amaro, le quantità minime, le limitate zone di raccolta rendono quello di corbezzolo il monoflora più costoso. «Nella vendita al dettaglio può spuntare prezzi fino a 5 volte superiori a quello del millefiori» precisa Giancarlo Naldi, direttore dell'Osservatorio Nazionale Miele. E anche il più taroccato: in vendita talvolta si

trovano mieli di corbezzolo tagliati con altri mieli oppure prodotti che del corbezzolo hanno solo il nome e l'immagine della pianta sull'etichetta. Come difendersi dalle frodi? Conoscendo meglio questo particolare monoflora, come ci spiega Lucia Piana. «Allo stato liquido il colore è ambrato, ma la cristallizzazione, che in questo miele avviene velocemente, gli conferisce una tonalità dal nocciola chiaro al marrone, con tendenza a diventare velocemente più scuro nel tempo. L'odore è medio-forte: nei mieli nuovi spiccano note vegetali verdi, come foglie d'edera, corteccia, linfa, peperone verde, muschio, radici ed erbe amare, genziana, rabarbaro, cicoria, e sentori di affumicato, arricchiti nei mieli più vecchi da nuance tostate, di caffè, cuoio bruciato, tabacco e fava di cacao. Le sensazioni in bocca sono ancora più intense: astringenza, persistenza, aromi che ricalcano le sensazioni olfattive uniti a un forte gusto amaro». I mieli di corbezzolo del nostro blind test (che a causa dell'emergenza sanitaria da Covid-19 abbiamo organizzato da remoto, inviando alle assaggiatrici i prodotti dentro bicchierini chiusi numerati) erano più o meno tutti centrati. I campioni in lizza erano dell'annata 2019 e, tranne un toscano, provenienti dalla Sardegna. ❖

LEGENDA

❖ Al panel di degustazione hanno partecipato:
PAOLA BELLIGOLI, assaggiatrice di miele
GABRIELLA CIOFETTA, assaggiatrice di olio
DIANA DE SANTIS, docente di tecnologie alimentari, analisi sensoriale e consumer science all'Università degli Studi della Tuscia
BEATRICE MONACELLI, assaggiatrice di miele
MARA NOCILLA, giornalista del Gambero Rosso e assaggiatrice di miele
LUCIA PIANA, esperta di analisi sensoriale del miele e docente in corsi di formazione in Italia e all'estero
BARBARA ROMAGNOLI, assaggiatrice di miele
ELVAN UYSAL, giornalista gastronomica e assaggiatrice di miele
❖ I prezzi indicati sono quelli medi al dettaglio

7 USI TRA CARNI, SELVAGGINA, CONTORNI, DOLCI E PRALINE

I consigli di Igles Corelli (chef coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy), Cristina Bowerman (chef di Glass Hostaria, Roma), Giuseppe Manilia (pasticciere di Maison Manilia, Montesano Scalo, Salerno)

- 1 Filetto di maiale, salsa al miele di corbezzolo e purea di patate dolci
- 2 Cervo, mela cotogna, scorzonera e miele di corbezzolo
- 3 Carote glassate con miele di corbezzolo avvolto nel riso soffiato
- 4 Bavarese al corbezzolo, salsa ai goji e platano fritto
- 5 Pan di Spagna al tè verde e miele di corbezzolo
- 6 Cioccolatino ripieno di ganache al cioccolato fondente Perù 70% al miele di corbezzolo e arance candite di Sicilia
- 7 Torroncino al miele di corbezzolo e limone candito di Sorrento

LE CLASSIFICHE

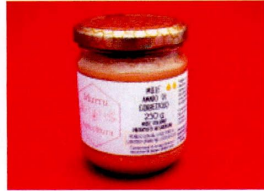


1

Arbarè

L'attività principale dell'azienda agricola di Daniele Cossu è l'apicoltura, praticata con la tecnica del nomadismo, 600 alveari che danno i classici mieli sardi, in vendita in azienda, mercati locali e piccole botteghe gourmet italiane. Cosa ha di straordinario il suo miele di corbezzolo? Forse la zona di bottinaggio delle api, l'altopiano di Barigadu, nella Sardegna centrale. Forse un pizzico di fortuna. Sicuramente la capacità di raccogliarlo nel modo giusto e di presentarlo bene. Fantastica texture cremosa color ambra chiaro, con cristalli impercettibili. Al naso si incontrano tutti i descrittori tipici, espressi con precisione: erbe e radici amare, foglie di edera, fondi di caffè zuccherato, foglia di tabacco umida, anche note di affumicato, tostato, cuoio e leggero caramello. In bocca l'amaro è intenso e ritornano le sensazioni dell'olfattiva, con in evidenza la nota affumicata.

Simaxis (OR)
località
San Giuliano, 1
3293341551
arbaree.com
125 g
prezzo 5,50/8 euro

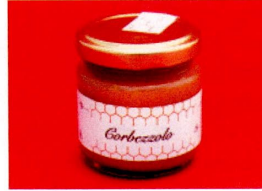


2

Murru Efisio

Nella sua storia di apicoltore Efisio Murru ha collezionato diversi premi al Tre Gocce d'Oro - Grandi Mieli d'Italia, il più importante concorso del settore. Il miele di corbezzolo assaggiato, raccolto nell'agro di Villagrande Strisaili, è un secondo classificato che vale quasi il primo, non solo per la piccola differenza di punteggio con quello del vincitore, anche perché è stato giudicato il più piacevole dalla media del panel. Forse per la texture cremosissima, molto densa e omogenea che accarezza il palato. Le sensazioni aromatiche di naso e bocca sono centrate e complesse (tostato, fondi di caffè, foglie d'edera, rabarbaro, genziana, verde, linfa, cicoria, fava di cacao), anche se appena meno pungenti di quanto ci si aspetterebbe. E anche l'amaro, preciso e persistente, è un filo meno intenso dell'atteso. Distribuzione perlopiù locale tramite la vendita diretta, negozi e ristoranti.

Villagrande
Strisaili (NU)
via Espucciu, 31
3280259922
500 g
prezzo 15/21 euro



3

Apicoltura Dr Pescia

Grazie a 2000 alveari e alla pratica del nomadismo, l'apicoltura Dr Pescia produce circa 14 varietà di miele, in vendita nello spaccio aziendale e online, nella rete di Unicoop Tirreno, Unicoop Firenze e Conad del Tirreno. La forza del suo miele di corbezzolo, raccolto nella macchia mediterranea in provincia di Livorno, sta nella fedeltà alla classe, nella vivacità del profilo aromatico e nella freschezza che lascia a fine bocca. Aspetto cremoso, colore nocciola chiaro, naso abbastanza intenso, pungente e verticale con le tipiche note di legno e vegetali verdi, genziana, rabarbaro, fondi di caffè, foglie bagnate, linfa, accenti tostati. Ancora più rispondente la bocca: il classico amaro (richiama la cicoria e il gambo di carciofo), che qui si presenta vivido e verticale, le sensazioni dell'olfattiva, intensa e persistente. Texture pastosa e piacevole, movimentata da un cristallo sottile.

Rosignano
Marittimo (LI)
via di Serragrande, 124
0586793060
dottorpescia.com
265 g
prezzo 7,50 euro



4

Apistica Tocco

Con la collaborazione dei suoi oltre 350 alveari Walter Tocco produce le classiche tipologie di miele della Sardegna, vendute in negozi regionali, qualcosa nel resto d'Italia e all'estero. Il suo monoflora di corbezzolo, raccolto tra la Barbagia e la Gallura, è rispondente, piacevole e molto ben presentato, con una struttura densa e cremosa di una calda tonalità beige. Naso abbastanza pungente e tipico (erbe amare, foglie di edera, note verdi, ricordi di fondi di caffè) anche se leggermente meno intenso di quello che ci aspetta da un miele di corbezzolo e con una leggerissimo "alito" di altre essenze che aggiunge all'odore un sentore di frutti trasformati e un vago ricordo animale (eucalipto?). Bocca coerente, con amaro potente come un proiettile e persistente (ricorda l'amaro medicinale) e aromi in sintonia con l'olfattiva. Sarà amato da chi ama il corbezzolo molto forte.

Villasor (SU)
via Case Sparse
strada provinciale 07
3485266695
apisticatocco.com
250 g
prezzo 12/15 euro

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

I MIGLIORI MIELI DI CORBEZZOLO



5 EX
AEQUO

Roberto Arru

Un miele fedele alla categoria e soprattutto molto ben presentato, con una consistenza pastosa e omogenea dal cristallo finissimo, godibile al palato e da spalmare. Una piccola produzione che Roberto Arru ha ricavato dalla fatica dei 250 alveari ma con una distribuzione locale e nazionale tramite il circuito "Sardegna in piazza - una finestra sul Mediterraneo". Il suo miele di corbezzolo, raccolto sul versante ovest del Gennargentu a 750 metri d'altezza, ha colore chiaro e un odore coerente, con le tipiche note di tostato, caffè, verde, linfa, un accenno a cuoio bruciato, genziana e mandorla amara. Bocca fresca e rispondente, come promesso dalle sensazioni olfattive, anche se delicata, poco persistente e con un amaro che non raggiunge l'intensità attesa per il tipo di miele. Ma forse proprio per questo sarà percepito più piacevole da molti consumatori.

Austis (NU)
via Limbara, 9
3404098375
500 g
prezzo 18/20 euro

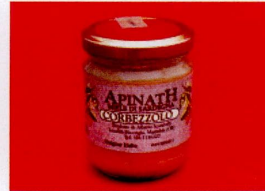


5 EX
AEQUO

Mieli Manias

Dai suoi 250 alveari Luigi "Ligu" Manias produce i classici mieli sardi, in vendita in negozi di nicchia. Il monoflora di corbezzolo assaggiato, raccolto nella zona del Monte Arci, è un miele per nulla aggressivo ma comunque coerente nel profilo aromatico, e con un'ottima consistenza. Scuro, di una calda tonalità caramello, ha struttura omogenea e pastosa con cristalli talmente sottili da sembrare inesistenti. L'odore è caratteristico, richiama le classiche note della tipologia di miele: tostato, foglie d'edera, fondi di caffè amari, linfa, radici, genziana, rabarbaro. In bocca l'amaro è deciso e affilato, ma ben integrato con la dolcezza, e i classici sentori del corbezzolo avvertiti al naso si palesano particolarmente verdi, con in evidenza la nota affumicata e il finale fresco. Persistenza media, come l'intensità delle sensazioni aromatiche.

Ales (OR)
località Marraconi
3477289905
mielimanias.it
200 g
prezzo 18/22 euro



6

Apinath

Il miele di corbezzolo di Alberto Scarabelli, titolare di questa apicoltura con 250 alveari nel Campidano di Oristano, è stato raccolto nella zona del Monte Arci. Un miele piacevole e ben presentato, cremoso, denso e omogeneo di una bella tonalità beige ambrata, con cristalli quasi impercettibili all'occhio e al palato. L'odore è tipico ma poco intenso e poco pungente, con richiami lontani al caffè che si uniscono ad altre sensazioni (caramello e note animali che ricordano il miele di eucalipto). Decisamente più centrato in bocca: sapore deciso, amaro tagliente quasi medicinale, note di caffè, legno verde, radice, genziana, cicoria, intensità, persistenza. Piacerà a chi ama l'amaro tosto senza incertezze. In vendita in negozi, mercati e fiere italiani, per spedizione all'estero ordinando via telefono, whatsapp, sito internet oppure online tramite il sito www.sardiniaecommerce.it.

Marrubiu (OR)
località Masongiu
078386319
3283136220
apinathmobile.
altervista.org
250 g
prezzo 9/13 euro



7

Terrantiga

Terrantiga è la prima organizzazione di produttori apicoltori in Italia, fondata nel 2010 con l'obiettivo di distribuire e promuovere i prodotti dei soci (miele e derivati, anche bio), in vendita in negozi e online. È nata nello stabilimento della Coop. Apistica Mediterranea, che da più di 25 anni opera nel campo apistico. Il miele di corbezzolo assaggiato è stato raccolto nel Logudoro, nella Sardegna centro-settentrionale, una piccola produzione che si distingue per la godibilità e la rispondenza alla classe. Forse le percezioni olfattive e l'amaro mancano un po' di potenza, ma le note aromatiche sono abbastanza tipiche (sentori verdi, foglie di edera, radici ed erbe amare, accenni ai fondi di caffè), sebbene al naso siano accompagnate da nuance floreali, che insieme alla freschezza a fine bocca e alla struttura, tutta cremosità e avvolgenza, rendono il miele particolarmente piacevole.

San Sperate (CA)
strada provinciale
km 12
0709601926
terrantiga.org
250 g
prezzo 12,40/15 euro

LE CLASSIFICHE



8

Brezzo

Brezzo è una certezza: mieli di fascia medio-alta e rispondenti alla tipologia, presenza sul mercato, costanza qualitativa, buona presentazione dei prodotti. Grazie anche ai collaboratori ai quali si appoggia, come per il miele di corbezzolo, proveniente da un'azienda sarda. Il prodotto assaggiato è rispondente anche se non centratissimo nel profilo aromatico. Il gusto amaro conferma l'appartenenza del miele alla tipologia, ma le sensazioni al naso e al palato mancano leggermente di specificità e potenza: il richiamo ai descrittori tipici c'è (erbe e radici amare, fondi di caffè, rabarbaro, mandorla amara) ma come nota secondaria. Aspetto e colore nella norma, struttura cremosa e piacevole, benché un po' fluida e con cristallo medio-fine. Distribuzione in Italia e all'estero in negozi specializzati, e-commerce attraverso il sito www.sho-piemonte.com, linkabile dal sito istituzionale.

Monteu Roero (CN)
frazione Tre Rivi, 87
017390109
brezzo.it
250 g
prezzo 15/16 euro



9

Biancospino

L'impresa agricola, creata da Paolo Cherchi con l'appoggio di amici e fedeli collaboratori, è votata ai due prodotti principali sardi: il miele e il pecorino. Dai 128 alveari, situati nelle campagne tra i comuni di Isili e Serri, nella Sardegna centrale, sono ottenuti mieli millefiori e monoflora biologici, confezionati da Terrantiga e in vendita online. Il miele di corbezzolo assaggiato, raccolto nel Sarcidano, altopiano nel cuore della Sardegna, ha colore un po' scuro, struttura non perfettamente omogenea con presenza di liquido in superficie, naso un po' troppo gentile e carente delle note verdi tipiche di questo tipo di miele, e caratterizzato da una nota calda e leggermente proteica (forse dovuta alla "carezza" dell'eucalipto?). Ma in bocca si riscatta per l'intensità dell'amaro e la precisione del profilo aromatico, con le classiche note di genziana e affumicato.

Isili (SU)
via G. Mazzini, 8
3357512456
biancospinoagricola.com
250 g
prezzo 21,30/28 euro



10

Adi Apicoltura

Adi Apicoltura, pioniere del miele biologico dal 1958, propone il miele di corbezzolo (raccolto in Sardegna) nella linea Le Esperienze, dedicata alle essenze rare. Il prodotto è penalizzato da alcune imprecisioni e da un profilo aromatico un po' sfocato ma comunque nella classe. Il colore è scuro simile a una melata, la consistenza non è del tutto omogenea e con un cristallo molto grosso e spigoloso. L'odore manca di tipicità e potenza: si riconoscono i descrittori tipici (note vegetali amare, fondi di caffè) ma nelle retrovie, accompagnati da sentori animali e di fungo secco che fanno sospettare il "respiro" dell'eucalipto. In bocca è decisamente più rispondente, con note molto verdi (ricordano quelle di una pianta velenosa), accenti di cicoria e genziana e la giusta intensità di amaro per la tipologia di miele. Vendita online e in negozi di alimentazione biologica.

Tornareccio (CH)
via A. De Gasperi, 72
0872868160
adiapicoltura.it
250 g
prezzo 14,80/16 euro

**L'INSOSTENIBILE
AMAREZZA
DEL MIELE
DI CORBEZZOLO**

Quello di corbezzolo è un miele che divide, o si ama o si detesta. Comunque, un miele da amatori e tutt'altro che piacione. Uno strano caso agrolimentare alla dottor Jekyll-mister Hyde, che sconvolge le sicurezze e può deludere le aspettative. È dolce, ovviamente, ma anche molto amaro, per molte persone di un'amarezza insostenibile. «La percezione dell'amaro non è uguale per tutti ed è determinata a livello genetico» spiega Lucia Piana. «Alcune persone sentono meno l'amaro, ma è la minoranza, cioè il 25-30% degli italiani. Lo avvertono come tale, anche molto amaro, ma commestibile, non più amaro di altre cose che mangiano e bevono, come certi liquori digestivi alle erbe che si bevono a fine pasto. Chi invece ha una sensibilità nella media o anche sopra la media, il cosiddetto super taster, percepisce questo miele con un amaro intollerabile, estraneo alla gamma alimentare. La reazione è spesso "ma chi mangia questo miele?", o anche "ma come si usa un miele così?". Un prodotto meraviglioso e stupefacente per alcuni, disgustoso per altri.