

LE CLASSIFICHE

I 12 MIELI DI GIRASOLE DA NON PERDERE



a cura di Mara Nocilla - scatti di Patrizia Casamirra

Nel cuore dell'inverno un prodotto figlio dell'estate, ottenuto dal nettare del fiore amato da Van Gogh. Un fiore che, oltre a offrirci uno dei paesaggi più belli dell'Italia centrale, ci regala un monoflora delicato e solare, dal caratteristico colore giallo acceso e luminoso. Alla tonalità giallo/arancione riporta anche il profilo aromatico del miele, dominato da note gentili di albicocca essiccata, nuance di polline, cera, paglia e ricordi di frutta tropicale (mango, papaya, ananas).
Nella classifica 12 monoflora di girasole di apicolture di alta qualità

I MIGLIORI MIELE DI GIRASOLE

Il miele di girasole è un inno all'estate. È raccolto tra fine giugno e agosto quando i grandi fiori gialli sorridono al sole più caldo dell'anno: una scheggia di land art fatta inconsapevolmente dall'uomo. Anche il colore di questo miele richiama la bella stagione: una singolare tonalità giallo uovo acceso e luminoso, rispetto all'ambrato più o meno intenso degli altri monoflora. Il girasole (*Helianthus annuus*) è una pianta annuale di origine sudamericana coltivata un po' ovunque nel nostro Paese, ma è soprattutto in Italia centrale le coltivazioni estese consentono la produzione del miele. Fino a una ventina d'anni fa era molto diffuso, ma a partire dalla fine degli anni '90 c'è stato un calo produttivo. «La produzione del monoflora di girasole è sempre stata molto variabile da luogo a luogo e di anno in anno - spiega Lucia Piana, esperta di analisi sensoriale del miele - dipende dalle caratteristiche del suolo e del clima, dalle pratiche colturali, in particolare all'uso di pesticidi che possono danneggiare le api e scoraggiano gli apicoltori a portare gli alveari su questa fioritura. Ma anche dalle caratteristiche delle nuove varietà di girasole, poco nettariifere. Per questi motivi quello di girasole è oggi un monoflora limitato alla regione dove la coltura è maggiormente concentrata: le Marche». Quello di girasole è un miele delicato: gentile nei profumi e negli aromi, poco per-

sistente, leggermente fruttato (soprattutto albicocca matura e trasformata) e vegetale (fieno, paglia, polline, cera, favo, conserva di pomodoro), con sapore acidulo, talvolta retrogusto di anice stellato e sensazione rinfrescante. Cristallizza rapidamente e la struttura è caratterizzata da un cristallo naturalmente grosso e ruvido, ma l'apicoltore evoluto sa come presentarlo, rendendolo cremoso, omogeneo e pastoso con cristalli sottili, facile da raccogliere e piacevole da gustare a livello tattile. Talvolta il monoflora di girasole è "contaminato" dalla carezza di altre essenze, per esempio di castagno (colore più scuro, nota animale e amara), di melata di bosco (tonalità più scura, nota maltata e di conserva di pomodoro), di eucalipto (nota animale), di trifoglio (colore beige, sapore solo leggermente fruttato), di ailanto (fruttato esuberante, retrogusto di tè alla pesca) e, sempre più spesso, di coriandolo (note calde e candy di dolcetti al cocco). Come per il miele di corbezzolo, anche la degustazione di quello di girasole è stata organizzata da remoto a causa dell'emergenza sanitaria da Covid-19, inviando alle assaggiatrici le campionature dei prodotti dentro bicchierini chiusi numerati. ❖

6 IMPIEGHI TRA SELVAGGINA, FINGER FOOD, COCKTAIL E SALSE AGRODOLCI

I consigli di Igles Corelli (chef coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy), Cristina Bowerman (chef di Glass Hostaria, Roma), Massimo D'Addezio (bar manager di Chorus Café, Roma), Giuseppe Manilia (pasticciere di Maison Manilia, Montesano Scalo, Salerno)

- 1** Battuta di piccione, miele di girasole e ribes
- 2** Calzone con ricotta infornata, miele di girasole e mandorle tostate affumicate, servito con una salsa leggera alla 'nduja
- 3** Salsa al caramello di miele di girasole e sale di Cipro
- 4** Gelato di pere Williams (perfette quelle dell'antica varietà Scipione), miele di girasole e alghe candite
- 5** Cocktail VENTO: 1 ½ grappa bianca morbida, ¾ succo di limone fresco, ½ honey mix (con miele di girasole e camomilla al posto dell'acqua), ½ cordial alla camomilla; bianco d'uovo opzionale.
- 6** Interpretazione del classico cocktail Old Fashioned: 70 ml Sour Mash (tipologia di whisky statunitense), 20 ml miele di girasole, 10 g polline (pestato insieme al miele a bagnomaria)

LO SGUARDO DEL FOTOGRAFO



Nel 2020 abbiamo avuto ben tre eclissi che cambieranno la storia geopolitica del mondo. Il girasole nella mitologia greca è il simbolo di felicità e perseveranza in amore (Clizia innamorata del Dio Sole). Il miele è il nutrimento dei saggi (Pitagora si cibava di miele). In questa foto di eclissi con girasole e miele auguro un cambiamento di amore, felicità e saggezza. - **Patrizia Casamirra**

LEGENDA

- ❖ Al panel di degustazione hanno partecipato:
ELLEN BELARDI, assaggiatrice di miele
PAOLA BELLICOLI, assaggiatrice di miele
ELISABETTA DE BLASI, assaggiatrice di miele
DIANA DE SANTIS, docente di tecnologie alimentari, analisi sensoriale e consumer science all'Università degli Studi della Tuscia
ALESSANDRA
CESIRA GIOVANNINI, 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
❖ I prezzi indicati sono quelli medi al dettaglio

LE CLASSIFICHE



1

Lara Pancaldi

❖ *Rapporto qualità prezzo* ❖

Con la pratica del nomadismo su medie distanze, Lara Pancaldi produce poche varietà di miele e in quantità limitate, di cui una parte conferito alla cooperativa Mielizia, ma di eccellente qualità. Lo conferma il monoflora di girasole assaggiato, raccolto nell'estate 2020 nelle campagne del basso Anconetano, che ha ottenuto il punteggio massimo da quasi tutte le assaggiatrici. Un miele pienamente rispondente alla classe: colore giallo vivo e brillante, profumi e aromi lievi di frutta trasformata con richiami al succo di albicocca e alla frutta tropicale, leggere note di cera e polline, prato fiorito affinato, leggera acidità, percezione rinfrescante di zucchero filato. E con una freschezza e solarità delle sensazioni che lo rendono particolarmente piacevole. Peccato i cristalli grossi e disomogenei in una struttura compatta e piuttosto asciutta, ma relativamente facile da raccogliere.

Budrio (BO)
frazione Vedrana
via Fondazza, 7c
3471393714
apicolturapancaldi.it
500 g prezzo 7/10 €



2

La mieleria di San Lorenzo

❖ *Rapporto qualità prezzo* ❖

La Mieleria è il risultato della passione di Luca Londei per le api, sbocciata quando era studente dell'istituto di agraria di Pesaro e trasformata in attività professionale nel 1998. Produce diversi monoflora e varie tipologie di millefiori, ottenuti da alveari perlopiù in forma stanziale, tra le colline delle province di Pesaro-Urbino e di Ancona. Il monoflora di girasole assaggiato, raccolto nell'estate scorsa nella zona di Filetto, alle spalle di Senigallia, è coerente con l'origine botanica: colore giallo uovo solare e luminoso, naso e bocca delicati, note di frutta trasformata e candita (albicocca, frutta tropicale, soprattutto mango), di cera e polline, lieve sensazione rinfrescante. Anche accenni aromatici estranei, agrumati e floreali. Purtroppo, è penalizzato dalla struttura dura e compatta e da cristalli medio-grandi irregolari e ruvidi che gli rovinano un po' la festa.

San Lorenzo
in Campo (PU)
via Miralbello, 40a
0721776929
3391744616
lamieleria
disanlorenzo.it
500 g prezzo 7/9 €



3

Colle Salera

Una quindicina di mieli biologici ottenuti con la pratica del nomadismo, trasportando gli alveari in selezionate aree del Parco Nazionale della Majella, dell'Appennino Abruzzese e di Riserve Naturali italiane. In vendita in negozi di nicchia e online (e usati da chef importanti, tra i quali Niko Romito). Il miele di girasole assaggiato, raccolto nell'agosto del 2020 sulle colline di Cingoli, nel Maceratese, è rispondente quanto piacevole. Aspetto coerente: colore giallo smagliante e struttura molto compatta, densa e asciutta, con cristalli fini ma irregolari, difficile da prelevare, cosa comunque frequente in questa classe di miele. Centrato anche il profilo aromatico: odore e aromi gentili, vivaci e fruttati (albicocca essicata, frutta tropicale), leggere note di cera e di vegetale secco, freschezza quasi agrumata, acidità piuttosto spiccata, tipica del miele di girasole.

Pratola Peligna (AQ)
via per Prezza, 58
3333600083
3891487271
apicoltura
collesalera.com
500 g prezzo 10/12 €



4

Delizie dell'Alveare

Romualdo Finocchio ha trasmesso la passione per le api ai figli Carmine e Vincenzo, che nei primi anni '80 prendono le redini dell'apicoltura e la trasformano in un'azienda moderna, con 400 alveari e un assortimento di oltre 10 mieli, in vendita anche online. Il miele di girasole assaggiato, raccolto nel 2020 nella campagna molisana di San Martino in Pensilis (CB), è stato giudicato rispondente da quasi tutto il panel: colore giallo caldo (forse poco brillante), profilo aromatico delicato e fruttato (confettura di albicocca, pesca sciroppata), accenti di conserva di pomodoro e vegetale secco, la tipica sensazione rinfrescante. Sono stati riscontrati anche un sapore un po' troppo acidulo e un odore estraneo di tipo caldo, di prodotto dolciario (forse la carezza del coriandolo?), che comunque rende l'aroma molto interessante. Struttura cremosa e fluida, leggermente sabbiosa.

Tornareccio (CH)
viale Santo Stefano, 18
0872868668
3336588716
apicolturadelizie
dellalveare.it
500 g
prezzo 5,50/8,40 €

I MIGLIORI MIELI DI GIRASOLE



5

Luca Finocchio

Luca Finocchio ha trasformato l'apicoltura fondata dal padre Aquilino negli anni '70 in una azienda grande e all'avanguardia, con 1.200 alveari distribuiti nel centro-sud d'Italia, che consentono di produrre circa 15 tipologie di miele, in vendita nello store aziendale, online, in botteghe gourmet italiane ed estere. Il miele di girasole, raccolto nella scorsa estate nelle Marche, nella campagna di Recanati, ha il classico colore giallo uovo brillante, un aspetto invitante, cristallizzato ma cremoso, ben spatolabile ma asciutto, con cristalli fini e regolari, e una struttura goduriosa con appena una leggera sabbiosità. Profumi e aromi sono delicati con i tipici descrittori (albicocca matura e trasformata, cera, favo, polline, paglia, fieno), accompagnati da una nota estranea calda, dolce e burrosa, che fa sospettare la "traccia" del coriandolo, ma che dà carattere e piacevolezza al miele.

Tornareccio (CH)
viale
Santo Stefano, 16a
0872868692
apicoltura
lucafinocchio.it
250 g
prezzo 4,30/6 €



6

Bianco

Una dozzina di mieli ottenuti inseguendo le fioriture. Così da quando Alfonso Bianco, metalmeccanico con la passione per le api, ha trasformato il suo hobby in un'attività. L'apicoltura ha oggi 400 arnie ed è passata alla figlia Maria Sole, ma sempre assistita dal padre. Il girasole assaggiato, raccolto nel 2020 nella zona di Ancona, è abbastanza fedele alla classe e soprattutto piacevole. I suoi maggiori meriti sono l'aspetto e la consistenza, un bel miele omogeneo, morbido e pastoso color giallo intenso (forse un po' scuro), con cristalli molto sottili che rendono la struttura di una cremosità appena sabbiosa, facilmente prelevabile e con ottima spalmabilità. Naso e bocca sono delicati e freschi con una chiara nota fruttata (soprattutto albicocca trasformata più sfumature di frutta tropicale), richiami alla conserva di pomodoro, ma anche un sentore estraneo e un leggero ricordo di fumo.

Guardiagrele (CH)
frazione Villa
San Vincenzo
via Sciusciardo, 10
0871893422
apicolturabianco.it
500 g prezzo 8/10-11 €

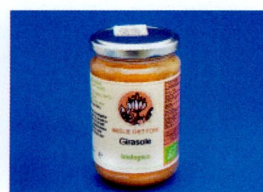


7

Emilio Iacovanelli

Apicoltori da 5 generazioni, prima a Tornareccio poi ad Atessa, lungo un arco di oltre 120 anni. Oggi l'azienda è guidata da Emilio Iacovanelli e dai figli Elisa, Amedeo e Daniela, che producono una decina di mieli. Il monoflora di girasole assaggiato è stato raccolto nella zona di Chieuti, Foggia, sulla prima collina alle spalle dell'Adriatico, tra Puglia e Molise. Di un lucente colore giallo caldo, ha profumi e aromi coerenti con l'origine del miele, delicati e fruttati (succo di albicocca, frutta tropicale), ma anche una lontana eco floreale e una leggera nota aromatica che potrebbe essere attribuita al "respiro" del coriandolo, tuttavia appena percettibile, confermando l'appartenenza del miele alla categoria. A penalizzarlo piuttosto è la presentazione: la struttura è molto compatta e asciutta con cristalli grossi e irregolari, difficile da raccogliere e ruvida al palato.

Atessa (CH)
via Don Luciano
Cicchitti, 80
0872897793
iacovanelli.it
500 g
prezzo 5,50/7,80 €



8

Dettori

Dal 1986 sinonimo di apicoltura biologica, la società agricola di Angelo Dettori produce miele millefiori e monoflora, in vendita nei negozi NaturaSì di Romagna e Marche e online attraverso il sito aziendale. Il miele di girasole in assaggio, raccolto nella campagna di Ancona, è penalizzato dalla struttura sabbiosa, con cristalli grandi, duri e poco solubili, che rendono la sensazione tattile al palato particolarmente ruvida. Ma l'aspetto e le sensazioni di naso e bocca sono abbastanza fedeli alla categoria di prodotto. Di un bel colore giallo vivo e luminoso, che richiama il fiore estivo, ha un profilo aromatico gentile e centrato sui tipici sentori vegetali di fieno, cera, favo e polline, con le note fruttate presenti ma un po' sfocate (manca un po' il richiamo all'albicocca). E una leggerissima nota spenta e animale, estranea al miele di girasole.

Montescudo-Monte
Colombo (RN)
via Monte
Vallecchio, 8
0541983363
mieledettori.com
400 g
prezzo 7/8,50 €

LE CLASSIFICHE



9

Apicoltura Cazzola

La storia di questa apicoltura comincia quando i fratelli Pierpaolo e Fabrizio Cazzola acquistano 3 alveari per impollinare i frutteti della propria azienda agricola. Oggi producono più di 20 tipologie di miele ottenute dagli oltre 200 alveari con la tecnica del nomadismo. Il monoflora di girasole, raccolto in provincia di Bologna, ha colore giallo molto intenso (un po' scuro e poco brillante per il tipo di miele) e una struttura cremosa, pastosa e ben spatolabile, ma un po' fluida e con una sabbiosità dovuta a un cristallo sottile e regolare ma non facilmente solubile. Al naso e al palato le tipiche caratteristiche olfattive fruttate e vegetali si sommano a note lattiche, animali, speziato e leggermente affumicato, di tabacco dolce, estranee a questo tipo di miele, che ne arricchiscono il bouquet ma lo allontanano dal classico profilo aromatico.

Malalbergo (BO)
via Canaletto, 15
0510473468
0512861121
apiculturacazzola.it
350 g
prezzo 7/10,20 €



10

Brezzo

Nel secondo Dopoguerra nonno Gervasio caricava arnie e smielatori sulla bici per inseguire le fioriture. A distanza di oltre 70, l'azienda, guidata dalla terza generazione Brezzo, è una delle più grandi realtà del miele italiano di alta fascia, con quasi 20 prodotti tra millefiori e monoflora, in vendita online e in negozi italiani ed esteri. Il miele di girasole assaggiato, raccolto in Abruzzo nel 2019, rientra ampiamente nella classe (forse lievi accenni animali). A parte il colore un po' scuro, presenta le tipiche caratteristiche: delicatezza, note fruttate (soprattutto in bocca) con richiami precisi all'albicocca matura, tracce di cera, fieno e conserva di pomodoro, ricordi di coto gnata. Ma il gusto acido e i sentori vintage del profilo aromatico indicano l'età avanzata del miele. Struttura morbida e pastosa, molto fluida e umida con cristalli sabbiosi e irregolari.

Monteu Roero (CN)
frazione
Tre Rivi, 87
017390109
brezzo.it
500 g
prezzo 9,50/10,80 €



11

Adi Apicoltura

Apicoltura attiva da oltre 150 anni, pioniera del miele biologico dal 1958, con un bell'assortimento di prodotti ottenuti attraverso la pratica del nomadismo, dalla linea "base" (Miele Italiano **Adi**) a quelle bio: Miomiele (per l'estero), Bio Mellis (per il settore farmaceutico), Selezione Gourmet (per negozi specializzati), Le Esperienze (dedicata alle essenze rare). Il miele di girasole assaggiato, raccolto nel 2020 tra Abruzzo e Marche, ha colore leggermente scuro, struttura omogenea, densa e cremosa, con una leggera sabbiosità dovuta al cristallo medio-fine. Il profilo aromatico è fedele alla classe: molto fruttato, con richiami alla confettura di albicocca, accenni a fieno da prato fiorito, cera, favo, polline, conserva di pomodoro e sensazione rinfrescante. Purtroppo, è un po' penalizzato da note di miele invecchiato (leggermente pungenti e vintage). Vendita anche online.

Tornareccio (CH)
via A. De Gasperi, 72
0872868160
adiapicoltura.it
500 g
prezzo 8,35/9 €



12

Giorgio Poeta

Giorgio Poeta è diventato famoso soprattutto per prodotti esclusivi come Il Carato, miele di acacia invecchiato in barrique, e La Stella, miele di acacia con infusione di anice stellato. Dai suoi 500 alveari distribuiti nelle Marche e in altre regioni ottiene mieli territoriali, tra i quali il monoflora di girasole. Quello assaggiato, raccolto nel 2020 sul Monte Conero, a sud di Ancona, non è perfettamente rispondente alla categoria ed è penalizzato da una cristallizzazione un po' ruvida e granulosa. Il naso è delicato ma non è ben percepibile la nota di frutta conservata, attenuata da altri sentori. Anche la bocca si allontana leggermente dal classico profilo aromatico per una componente fruttata esuberante e persistente, che fa sospettare la carezza dell'ailanto, con i suoi accenti di uva moscato e di pesca, e il tipico retrogusto. Caratteristiche che comunque danno carattere al prodotto.

Fabriano (AN)
via Santa Croce, 65
3283787555
giorgiopoeta.com
250 g
prezzo 6/7,80 €