

MIELE DI ASFODELO

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna (PAT)



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Sinonimi: Cadilloni

Nome geografico abbinato: di Sardegna

Il miele di asfodelo è uno dei mieli tipici della Sardegna. Dal colore chiaro trasparente, quasi incolore, si produce in marzo - aprile dai fiori di *Asphodelus* species, una pianta spontanea dei terreni incolti e dei pascoli, che fiorisce in primavera. Il sapore dolce e il profumo sono molto delicati e per apprezzarlo va gustato senza accostarvi altri sapori che lo sovrasterebbero. L'aroma è poco persistente e leggermente acido e la cristallizzazione è molto fine.



Foto: Laore Sardegna – Francesco Sanna

Il miele, come sapete, è il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o che si trovano sulle stesse. Le api le bottinano, le trasformano, le combinano con sostanze specifiche proprie, per poi immagazzinarle e lasciarle maturare nei favi dell'alveare. Può essere fluido, denso o cristallizzato. Il miele prodotto in Sardegna è ottenuto quasi esclusivamente dal nettare dei fiori di piante spontanee e in misura ridotta coltivate. In particolare, la Sardegna vanta un'ampia gamma di produzioni uniflorali, caratterizzate quindi dalla dominanza del nettare di un'unica specie botanica. Alcune di queste sono tipiche della nostra regione: il miele amaro di Corbezzolo (*Arbutus unedo*) e quelli dolci di Asfodelo (*Asphodelus microcarpus*) e di Cardo (*Galactites tomentosa*).

Le caratteristiche principali sono riconducibili ad alcuni parametri chimico-fisici che possiamo brevemente riassumere: tenore in zuccheri non inferiore al 65%; tenore in acqua non superiore al 21%; materia insolubile in acqua non superiore allo 0,1%; sostanze minerali non superiori allo 0,6%; acidità non superiore ai 40 meq/kg; tenore di idrossimetilfurfurale o HMF non superiore a 40 mg/kg. L'indice diastatico non deve essere inferiore a 8 unità Shade, fatta eccezione per alcuni mieli considerati a bassa attività diastatica in cui è ammesso un limite minimo di 3 U.D.

Le caratteristiche palinologiche, utili per l'identificazione botanica e geografica del miele (PK/10 gr.= numero di granuli di polline e altri elementi figurati in 10 grammi di miele) e dalle frequenze o percentuali dei tipi pollinici rappresentati nel sedimento. Il miele

deve poi rispondere a determinati requisiti organolettici di base come l'assenza di odori o sapori estranei, l'assenza di processi fermentativi in atto o di impurità in sospensione o in superficie.

Le peculiarità organolettiche sono invece conferite dall'aroma particolare, derivante dall'essenza botanica, dall'aspetto fisico e dalle caratteristiche chimiche.

Per la descrizione di ulteriori paragrafi riferiti alla scheda ufficiale si rimanda al prodotto Miele di corbezzolo.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Link: consulta la sezione del sito sui PAT](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: redazione@agenzialaore.it

web: www.agenzialaore.it

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti dall'elenco ufficiale

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)