

# MIELE DI CORBEZZOLO

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Massimiliano Curreli*

**Nome geografico abbinato:** di Sardegna

**Sinonimi:** Melalidone, Olione

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



*Foto: Laore Sardegna – Francesco Sanna*

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*).

Il miele di corbezzolo è di colore leggermente ambrato, con tipiche sfumature grigio verdi. È facilmente riconoscibile per il caratteristico aroma pungente, il profumo fresco, e per il sapore decisamente amaro, intenso e persistente. È un miele raro, perché il corbezzolo fiorisce da novembre a febbraio e questo rende difficile, a causa del freddo, il lavoro delle api. La cristallizzazione è fine. È ottimo sul pecorino e sulle sebasdas, prezioso per la salute e ottimo sedativo per la tosse.

### **Lavorazione e conservazione**

Il miele di corbezzolo in Sardegna è ottenuto, quantomeno nell'apicoltura razionale che usa arnie a favo mobile, con estrazione dai favi mediante centrifugazione. La fioritura del corbezzolo è molto tardiva (ottobre/novembre). Il periodo di produzione risulta così coincidere con un'elevata umidità atmosferica per cui le api non sempre riescono ad asciugare in modo ottimale questo miele. Per questo motivo è uno dei mieli più facilmente soggetti a fermentare. Gli apicoltori, per superare questo problema, utilizzano dei deumidificatori che permettono di ridurre la percentuale di acqua a valori ottimali per la conservazione. Successivamente il miele

viene filtrato, fatto decantare e maturare prima del confezionamento e dello stoccaggio.

Le caratteristiche principali sono riconducibili ad alcuni parametri chimico-fisici: tenore in zuccheri non inferiore al 65%; tenore in acqua non superiore al 21%; la materia insolubile in acqua non deve superare lo 0,1%; le sostanze minerali non devono essere superiori allo 0,6%; l'acidità non deve superare i 40 meq/Kg; il tenore di idrossimetilfurfurale o HMF non deve essere 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

### **Storia e tradizione**

Le origini dell'allevamento e della cura delle api sono molto antiche. Col tempo, la produzione del miele è divenuta una delle risorse produttive della popolazione sarda, che adopera tuttora il miele soprattutto nella confezione dei dolci e di alcuni piatti di gala, come scrisse lo studioso tedesco Max Leopold Wagner nella sua opera "La vita rustica della Sardegna riflessa nella lingua".

---

## 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.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



---

# 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: [sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica](http://www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica)

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

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



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