

MIELE DI CARDO

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna

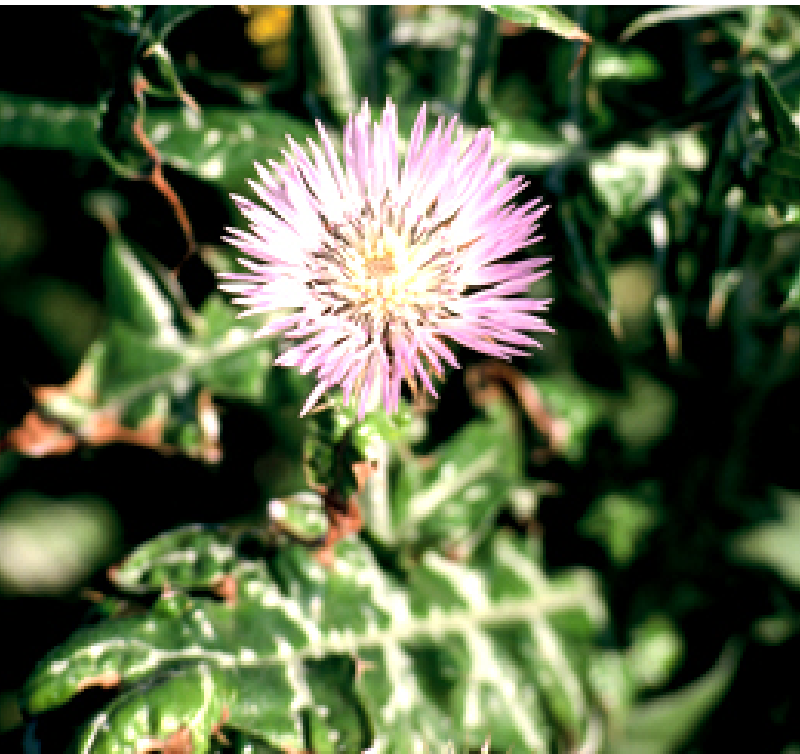


Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Nome geografico abbinato: di Sardegna

Sinonimi: Cardu pintu

Il Cardo è una pianta erbacea tipica della Sardegna che cresce in terreni incolti e fiorisce a tarda primavera. Il suo miele, raccolto dalle api nel periodo aprile-maggio, è chiaro in trasparenza, tendente all'ambroato con tonalità verdognole, dal sapore dolce ma lievemente piccante ed intenso per la presenza di ferro, dall'aroma gradevole, profumato e persistente. La cristallizzazione è normalmente fine. Curativo per gli anemici. E' un ottimo dolcificante per il latte e la ricotta.



Foto: Laore Sardegna – Francesco Sanna

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.

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.

[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

web: www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica

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

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

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



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