



## SCHEDA PRODOTTO

### Miele di Sulla

#### TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

*Tutti i comuni del GAL*

#### TIPOLOGIA DI PRODOTTO

*PRODOTTO AGRICOLO*



*PRODOTTO TRASFORMATO*

#### VALUTAZIONE ASSETTO PRODUTTIVO

*SCOMPARSO*

*A RISCHIO*

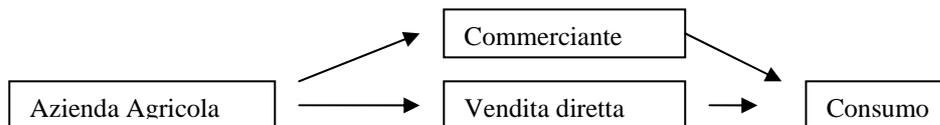


*ATTIVO*

#### SINONIMI E TERMINI DIALETTALI

*Mele e sulla*

#### STRUTTURAZIONE DELLA FILIERA (Descrivere in sintesi)



#### MATERIE PRIME

#### Descrizione delle aziende dalle quali deriva il prodotto originario: Miele

##### Tipologie di aziende



*Professionisti*



*Imprenditori apistici*



*Hobbyisti*

*E' praticato il Nomadismo?*  *Si*  *No*

*Tipo di alveari utilizzati:* Il miele di Calabria viene prodotto prevalentemente in arnie a sviluppo verticale da nomadismo, costruite in legno e costituite da nido con fondo a rete, melario, coprifavo.

*Produzione media ad alveare...15-20 Kg.....*

*Indicare il tipo di allevamento praticato:*



*1) Convenzionale*

*2)*

*Integrato*



*3) Biologico*

#### METODICHE DI LAVORAZIONE



## SCHEDA PRODOTTO

### Miele di Sulla

*Periodo prevalente in cui avviene la raccolta:*

- Miele di Sulla dal mese di ...**Aprile**.....al mese di ...**Giugno**...

#### *DESCRIZIONE DELLA METODOLOGIA DI PRODUZIONE E ATTREZZATURE UTILIZZATE (Raccolta, Estrazione, conservazione)*

L'estrazione e la preparazione per il consumo del "Miele di Sulla" è eseguita esclusivamente in stabilimenti, situati nel territorio del GAL, che rispettano i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente in materia igienico-sanitaria.

Sin dal prelievo dei melari dagli apiari sono prese le precauzioni necessarie ad evitare la contaminazione (con polvere, sporcizia, contatto con insetti o altri animali, sostanze estranee) e l'assorbimento di umidità dall'aria da parte del miele. L'estrazione dai favi è condotta esclusivamente con smielatori centrifughi. Il miele degli opercoli viene recuperato per sgocciolatura o centrifugazione. Il miele viene adeguatamente purificato mediante decantazione e/o con filtro a sacco di porosità compresa tra 150 e 500 micron. Il miele purificato è posto in recipienti per alimenti provvisti di coperchio a tenuta, per la decantazione per 15-20 giorni a temperatura ambiente. Successivamente all'estrazione e purificazione sono consentite esclusivamente quelle operazioni tecnologiche di carattere tradizionale che non alterano le caratteristiche compositive del miele appena estratto e che non pregiudicano il naturale evolversi dei processi di cristallizzazione. La conservazione del prodotto è effettuata a temperatura tale per cui le caratteristiche del prodotto vengono mantenute nei limiti compositivi stabiliti per tutto il periodo della commercializzazione, generalmente la temperatura di conservazione è inferiore a 25° C.

#### *CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO*

##### *Caratteristiche chimico-fisico e organolettiche*

##### **1) Caratteristiche del "Miele di Sulla"**

Contenuto di acqua (%): ≤ 18%

Contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF): ≤ 15 mg/kg

##### *Caratteristiche organolettiche*

*Stato fisico:* cristallizza in tempi medi (si trova allo stato liquido solo nei primi mesi dalla smielatura);

*Colore:* da molto chiaro a chiaro; allo stato liquido quasi incolore o con tonalità giallo paglierino; allo stato cristallizzato da bianco a beige molto chiaro;

*Odore:* vegetale e/o leggermente fruttato; descritto come di fieno, legumi verdi (fagiolini);

*Intensità dell'odore:* debole;

*Sapore:* mediamente dolce; acido medio-forte; amaro assente;

*Aroma:* non particolarmente caratteristico, l'elemento maggiormente diagnostico è l'assenza di aromi marcati;

*Intensità dell'aroma:* debole;

*Persistenza:* breve.

##### *Caratteristiche melissopalinologiche*

Polline di *Hedysarum*: superiore al 50%, escludendo i pollini delle specie non nettariifere e iperrappresentate.

Numero di granuli pollinici in 10 g di miele (GP/10g): per lo più inferiore a 50.000 (II classe di rappresentatività)

I tipi pollinici che caratterizzano il miele di sulla calabrese, oltre al polline di *Hedysarum*, sono: *Lotus*, *Trifolium repens*, *Echium*, *Citrus*, *Castanea*, *Eucalyptus*, Cruciferae, Oleaceae; Relativamente frequenti anche fruttiferi (*Malus/Pyrus* e *Prunus*), *Vicia*,



## SCHEDA PRODOTTO

### Miele di Sulla

*Genista, Erica, Cerinthe.*

#### Caratteristiche fisico-chimiche

Dal punto di vista fisico-chimico gli elementi maggiormente distintivi di questo tipo di miele sono il colore chiaro (non superiore a 30 mm Pfund) e una bassa conducibilità elettrica (generalmente minore di 0,3 mS/cm).

#### Stima quantità prodotta annualmente

*Q.li ...500..... ..prezzo unitario\* .....2,3-2,5 al Kg (prezzo all'ingrosso)*

\* In assenza di dichiarazione del produttore reperire il prezzo medio della zona

#### Aspetti Commerciali del prodotto miele di Sulla

1) Mercato prevalente  **Locale**  **Regionale**  **Extraregionale**

2) Tipologie di vendita

Vendita al dettaglio direttamente dall'azienda

Attraverso commerciante

Altro .....

3) Tipologie di confezioni

a) vasetti vetro (indicare capacità e prezzo):

250 gr  300 gr

350 gr  500 gr

4) Informazioni sulla promozione e certificazione

- *Esistono aziende agricole/commerciali con una propria etichetta?*  **Si**  **No** *Se si quali:*

- *Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con il marchio Biologico?*

**Si**  **No**

- *Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con altro tipo di certificazione?*

**Si**  **No**

#### ELEMENTI CHE COMPROVANO L'ORIGINE DEL PRODOTTO

**Riferimenti storici** (testimonianze attestanti il legame con il territorio, ecc.)

La produzione di Miele di Sulla nel territorio ha origini remote. Riferimenti storici del 1200 sono riportati in



## SCHEDA PRODOTTO

### Miele di Sulla

alcuni studi recenti riguardanti la dominazione Normanno-Svevo in Calabria

L'apicoltura in questa regione, come nel resto del regno, era presente nell'attività agricola in forma accessoria e complementare. Infatti l'enciclica emanata da Federico II "*Constitutio sive enciclica super massarus*" mostra una particolare attenzione per l'apicoltura prevedendo fra l'altro che ogni azienda agricola appartenente al demanio fosse dotata a "*sufficiencia di Apibus*".

In particolare nello studio dal titolo "*La Calabria nel Periodo Normanno Svevo*" di Astrid Filangieri è segnalata una particolare produzione di miele uniflorale diffusa a quel tempo: [...] *Altri prodotti erano il miele di sulla (sullak), la cui introduzione è attribuita agli arabi o agli ebrei.* La Sulla (Hedisarum coronarium) è una leguminosa dai fiori rossi che è molto diffusa ancora oggi in quanto trovasi allo stato spontaneo in diverse aree della Calabria. Per cui è facile ipotizzare che la coltura a quel tempo, era molto estesa come coltura spontanea, a tal punto da caratterizzare una specifica produzione di miele uniflorale. La diffusione della Sulla come specie coltivata in questa regione è avvenuta intorno al 1700.

**Riferimenti culturali** (eventuali sagre e/o manifestazioni interamente o parzialmente dedicate al prodotto, occasioni particolari di consumo, ecc.)

**Riferimenti gastronomici** (segnalare della presenza del prodotto nei ricettari antichi e moderni e indicare come nell'area di riferimento è utilizzato nei pasti )

Il miele è utilizzato oltre che come dolcificante, anche come ingrediente di piatti o dolci diversi. Le preparazioni dolci che non richiedono cottura o quelle alle quali il miele viene aggiunto a cottura ultimata sono ovviamente quelle di cui questo ingrediente trova il suo inserimento ideale.

Si può prevedere l'utilizzazione del miele in tutti quei casi in cui abitualmente viene aggiunto dello zucchero, con indubbio beneficio per la salute.

Il miele di sulla caratteristico per la il sapore dolce si presta bene come dolcificante per tisane..

Esistenza di un panel?    Si        No

Se si, indicarne i riferimenti.....  
.....

**Riferimenti sociali ed economici** (presenza di produttori che da anni effettuano questo tipo di produzione, mano d'opera specializzata, ecc.)

#### ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME CON L'AMBIENTE

##### **Fattori geografici e climatici:**

Ambiente di diffusione della sulla sono costituiti dai suoli argillosi, anche subsalsi, è coltivata fra 0 m e 1200 m. La Fioritura avviene fra aprile e giugno. Il potenziale mellifero è molto buono e rientra nella classe V. Nei mieli della Valle del Crati la sulla è molto frequente, ed il polline di Hedysarum si trova in associazione con Lotus, Castanea, Cruciferae, Borago e Salix.