



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Direzione generale
Servizio Politiche di Mercato e Qualità

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ 1. ABBAMELE
2	CATEGORIA	→ Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari escluso il burro).
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Di Sardegna
4	SINONIMI	→ Saba 'e mele, acqua 'e meli/mebi – abbattu e ulteriori varianti.
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ L'intero territorio regionale.

6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
----------	---

Il prodotto si presenta con una consistenza simile al miele, colore bruno scuro prossimo al nero e gusto dolce, caramellato e con una persistenza gradevolmente amara..

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	---

La metodica tradizionale di estrazione dell'abbamele consiste nell'accantonare favi contenenti almeno il 20-30% di miele e successivamente immergerli in acqua calda, sui 50° circa, e attendere che l'acqua sciogla tutto il miele ancora contenuto. Appena l'acqua si intiepidisce, si procede a sciogliere manualmente i grumi di cera e polline e a spremere la cera fino a ridurla in bocce e conservarla. Il composto ottenuto sarà filtrato almeno due volte attraverso panni di lino leggeri e sistemato in una idonea caldaia per la bollitura di raffinazione che dura diverse ore.

Durante la raffinazione si aggiunge una piccola quantità di bucce di arancia finemente tagliate e si procede all'estrazione delle impurità che affiorano, mescolando costantemente il prodotto affinché non si attacchi sul fondo fino a quando acquista la consistenza di uno sciroppo e quindi del miele; la caldaia viene posta in un locale appartato e lasciata intiepidire per procedere poi all'invasettamento del composto.

Attualmente i metodi di estrazione dell'abbamele sono due: il primo prevede l'utilizzo esclusivo di miele, acqua e aromi (bucce di arancia), mentre il secondo utilizza miele da sceratrice (miele per l'industria), ottenuto dalla fusione della cera impregnata di miele. Per entrambi i metodi il processo successivo è sempre la bollitura lenta a temperatura costante con la eliminazione dei residui affioranti. Il prodotto ottenuto ha una consistenza simile al miele. Terminata la cottura si procede alla filtrazione del prodotto..

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----------	---

Caldaia costruita con materiali reperibili in commercio e consentiti dalle norme (acciaio, alluminio o rame): I locali utilizzati sono quelli adibiti alla smielatura e comunque alla preparazione di alimenti..

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	--

Laboratori di smielatura, laboratori per la preparazione degli alimenti, cucina domestica.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

L'abbamele è fra i prodotti gastronomici più antichi della cultura rurale isolana. Come derivato del miele è strettamente legato alle modalità di conduzione degli alveari fin da epoche remote. L'utilizzazione del "casiddu" o bugno villico in sughero, è databile al periodo punico (500 a.c.), ma certamente già il popolo nuragico raccoglieva i favi di miele da alveari selvatici costruiti nelle rocce, oppure all'interno delle "tuvas" (tronchi cavi di alberi).

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
-----------	--	---	-----------

12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO
-----------	---	---	-----------