

## *EUCALYPTUS CAMALDULENSIS* Dehnh.

**Nome scientifico:** *Eucalyptus camaldulensis*

Dehnh.

**Famiglia:** Myrtaceae

**Nome italiano:** eucalipto rosso



**Descrizione botanica:** l'eucalipto rosso è un albero sempreverde che può raggiungere l'altezza di 40 metri. La chioma è espansa e irregolare. La corteccia, rapidamente caduca in placche o strisce, si presenta spessa e di consistenza spugnosa; di colore viola-rossastro nella fase giovanile per via della presenza di cellule antocianiche (da cui deriva il nome eucalipto “rosso”), col passare del tempo assume una colorazione grigia con chiazze rosse, bianche e verdi. La radice è un fittone che tende ad espandersi sia lateralmente che in profondità a maturità.





Le foglie di *E. camaldulensis* sono lunghe dagli 8 ai 18 cm e caratterizzate da una tipica eterofillia: sono ovaeggianti negli stadi iniziali di crescita e assumono una forma lanceolata nelle fasi più avanzate. Pendule e coriacee, contengono l'eucaliptolo che conferisce loro la tipica aromaticità.



Il frutto è una capsula deiscente di forma emisferica, del diametro di circa 5 mm. Di consistenza legnosa, contiene al suo interno numerosi semi di colore brunastro e di dimensioni molto piccole.



**Caratteristiche dei fiori e fenologia:** i fiori di *E. camaldulensis* sono ermafroditi, di colore bianco panna e riuniti in infiorescenze a ombrella a gruppetti di 5-10. I boccioli fiorali sono costituiti da petali ben saldati fra loro che assumono la forma di un cappuccio prolungato denominato “opercolo” (il termine *eucalyptus*, dal greco, significa infatti “ben coperto”). Tale rivestimento durante l’antesi (estiva) si stacca liberando lo stilo, i nettarii e il ciuffo di stami che sormontano il ricettacolo, conferendo al fiore il tipico aspetto piumoso.



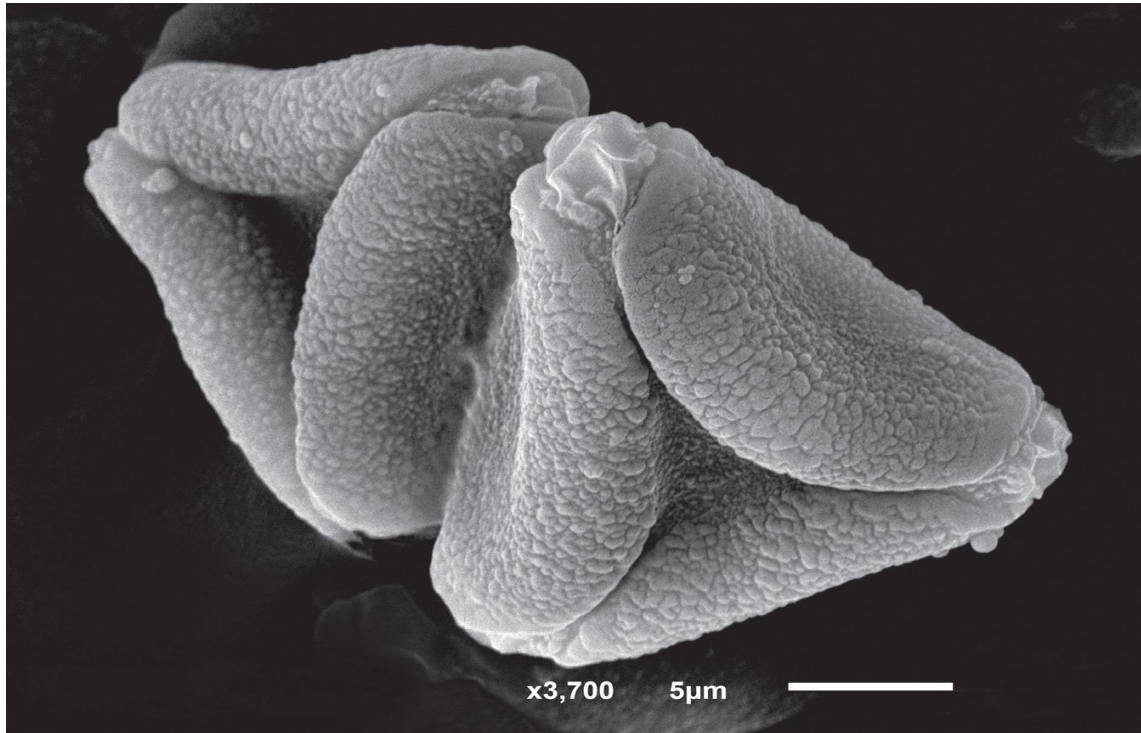
**Distribuzione in Italia:** originario dell'Australia e presente sul territorio nazionale dai primi anni del XIX secolo, l'eucalipto rosso è diffuso nelle regioni mediterranee del globo caratterizzate da un clima temperato, prevalentemente in relazione alle operazioni di rimboschimento. In Italia viene esclusivamente coltivato, principalmente nel centro-sud, in particolare lungo la costa tirrenica della Toscana e del Lazio e in quella adriatica pugliese, nel Molise, in Calabria e in Sardegna.

**Esigenze pedoclimatiche:** *E. camaldulensis*, come gran parte delle specie dello stesso genere, è una pianta decisamente eliofila e molto resistente alla siccità, necessitando di regimi pluviometrici inferiori a 450-500 mm di pioggia annui. Il suo limite più evidente è rappresentato dalla scarsa resistenza alle basse temperature (le minime tollerabili oscillano tra i -7 e i -11°C). Estremamente plastico in relazione all'adattabilità ai diversi tipi di suolo, predilige i terreni sciolti e profondi (anche sabbiosi) e resiste agevolmente a quelli compatti e salini.

**Tipo di impollinazione e strategie di attrazione:** la morfologia opercolata dei fiori ne rende gli stami ben esposti esternamente, favorendo l'impollinazione da parte degli insetti pronubi (la proterandria, caratteristica della specie, favorisce l'impollinazione incrociata). Si tratta di una pianta molto nettarifera ed estremamente appetita dalle api non solo per il nettare, ma anche per il polline. Esso è presente nei raccolti estivi allo stato monoflora, sotto forma di pallottole di colore grigio-marrone.



**Morfologia del polline:** il granulo è di forma triangolare, isopolare, trizonocolporato. Le dimensioni sono piccole: l'asse polare misura in media 16  $\mu\text{m}$ , e l'asse equatoriale 9  $\mu\text{m}$ . L'esina presenta una superficie verrucosa.



La foto è stata gentilmente concessa dagli autori dell' "Atlante dei principali pollini allergenici dell'Alto Lazio Tirrenico" (2014).

**Potere allergenico:** il polline di questa specie è moderatamente allergenico. Il genere *Eucalyptus* può provocare asma e rinite sia per inalazione di polline che a causa di ingestione di infusi vari.

**Interesse apistico:** nettare M; polline M

**Potenziale mellifero:** classe VI (oltre 500 Kg miele/ha)

## Caratteristiche del miele:

Caratteristiche melissopalinoologiche	
Percentuale di polline di <i>Eucalyptus camaldulensis</i>	superiore al 90%
Numero assoluto di granuli pollinici in 10 g di miele (PK/10g)	Media =269.300 deviazione standard = 144.100
Classe di rappresentatività	III (PK/10 g: superiore a 100.000)

Aspetti organolettici						
<b>Esame visivo</b>						
Stato fisico	crystallizza spontaneamente in tempi abbastanza rapidi dando luogo, molto spesso, a una massa compatta con cristalli fini o medi					
Colore	da ambrato chiaro a scuro quando liquido; beige grigiastro quando cristallizzato					
<b>Esame olfattivo</b>						
Intensità odore	almeno di media intensità					
Descrizione odore	molto caratteristico; non molto fine, animale, di cane bagnato, di funghi secchi, di dado da brodo, di liquirizia, di affumicato, di caramello, di asfalto bagnato, di foglie della pianta					
<b>Esame gustativo</b>						
Sapore	normalmente dolce; normalmente acido; salato non percettibile o leggero					
Intensità aroma	almeno di media intensità					
Descrizione aroma	molto caratteristico; di caramella mou alla liquirizia; richiama le sensazioni olfattive, ma è più fine e ricco					
Persistenza	mediamente persistente					
<b>Proprietà chimico-fisiche</b>						
		media	dev.st.			media
Acqua	g/100g	15,7	0,9	pH		3,9
HMF	mg/kg	2,8	2,3	Acidità libera	meq/kg	19,5
Diastasi	ND	26,0	4,1	Lattoni	meq/kg	3,3
Invertasi	NI	21,0	3,9	Acidità totale	meq/kg	22,1
Prolina	mg/100g	n.d.	n.d.	Fruttosio	g/100g	39,1
Conducibilità elettrica	mS cm <sup>-1</sup>	0,48	0,06	Glucosio	g/100g	33,6
Rotazione specifica	$[\alpha]_D^{20}$	-13,4	2,3	Saccarosio	g/100g	1,2
Colore	mm Pfund	55,0	10,0	Maltosio	g/100g	1,6
				Isomaltosio	g/100g	0,5
				Fruttosio + Glucosio	g/100g	72,6
				Fruttosio / Glucosio		1,16
				Glucosio / Acqua		2,17



## NOTE

Deroghe previste:

- contenuto in saccarosio: non più di 10g/100g.
- Caratteristiche chimico-fisiche: valori medio-alti di diastasi, invertasi e rapporto G/H<sub>2</sub>O.

**Zone di produzione in territorio nazionale:** produzioni cospicue di miele monoflora di eucalipto rosso si hanno nelle zone costiere delle regioni centro-meridionali italiane, in particolare lungo il litorale tirrenico della Toscana e del Lazio, in Calabria, in Sicilia e in Sardegna. Partite minori provengono dalla costa pugliese, dall'Abruzzo e dalla Campania.

## Principali produttori italiani

Vincitore 3 Gocce D'oro 2019:

Alberto Scarabelli Apinath Località Masongiu - Marrubiu (OR)

Zona di produzione: collina presso Tiria in comune di Oristano (OR), Sardegna, a un'altitudine di 200 metri s.l.m.

Vincitori 2 Gocce D'oro 2019:

Apicoltura Mauro Lai Via Municipio, 8/10 - Ballao (CA). Prodotto a Sa Zinniga - Ballao (SU)

Apicoltura Omar Erbi Cortirisoni 64 – Villacidro, Sud Sardegna. Prodotto in Sardegna - Villacidro (SU)

Vincitori 1 Goccia D'oro 2019:

Apicoltura Isca e Muras Via IV Novembre, 3 - Barumini, Sud Sardegna. Prodotto a Re Ulaxi - Barumini (SU)

Apinath Località Masongiu - Marrubiu (OR). Prodotto a Tanca Marchesa - Terralba (OR)

Domus Api Via di Vittorio, 36 - Domusnovas, Sud Sardegna. Prodotto a Domusnovas (SU)

**Altre utilizzazioni:** per via dell'odore e dell'aroma particolarmente intensi e atipici, il miele di eucalipto non incontra il gusto della maggior parte dei consumatori. Ha trovato, tuttavia, un modesto mercato poiché, rispetto agli altri mieli, esercita un'azione fluidificante e mucolitica più efficace specialmente se sciolto in tisane o tè dal gusto forte, contrasta i malanni stagionali tipici della stagione invernale, quali il raffreddore, il mal di gola, la tosse e il catarro. Diversi studi ne hanno provata l'efficacia contro virus e batteri, specialmente se associato a qualche goccia all'omonimo olio essenziale ricavato dalle foglie. Al miele di eucalipto vengono inoltre attribuite proprietà antipiretiche e risulta particolarmente indicato per soggetti con problemi di stitichezza e legati all'apparato urinario. Viene largamente utilizzato in cucina, abbinato a formaggi sia freschi che stagionati, ma anche allo yogurt e ai secondi piatti a base di pesce e verdure, nonché per la realizzazione di salse di accompagnamento agrodolci.