

Miele dell'Alto Adige

In primavera i paesaggi dell'Alto Adige sono pieni dei ronzii delle operose api in volo per produrre un delizioso miele dorato. Ma il miele può avere anche altre sfumature di colore, a seconda dell'altitudine, della stagione e dell'ambiente.



NOZIONI DI BASE

“Il miele è la sostanza dolce che le api raccolgono dal nettare dei fiori e/o dalle secrezioni di insetti che vivono sulle piante, la modificano, la mescolano con alcune sostanze specifiche e la conservano nei favi dell'alveare”. Questa la descrizione tradotta nel [Codex Alimentarius](#) della FAO (Food and Agriculture Organisation of the United Nations).

Dal 2005 il miele dell'Alto Adige fa parte della famiglia dei Prodotti di Qualità. Il disciplinare per il miele Alto Adige prevede i seguenti criteri di qualità:

- produzione in Alto Adige,
- miele consiste di vari tipi di zucchero, in particolare fruttosio e glucosio come anche di acidi organici, enzimi e particelle solide ingerite durante la raccolta del nettare,
- contenuto minimo di fruttosio e glucosio 60 g/100 g (per miele di bosco 45 g/100 g),
- percentuale massima di acqua 18,5 %,
- al miele non può essere aggiunta o tolta qualsiasi sostanza,
- il colore del miele varia da quasi incolore a marrone scuro,
- il miele può essere liquido, viscoso o cristallino,
- regolari controlli da parte di enti di controllo indipendenti.

Il disciplinare specifica, inoltre, anche i tipi di miele a seconda dell'origine, del tipo di estrazione e della forma del prodotto o dell'uso previsto.

- Miele di fiori o di nettare (ottenuto dal nettare di piante),
- Miele di melata (ottenuto dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su piante),
- Miele di favo (immagazzinato negli alveoli percolati di favi o sottili fogli cerei realizzati con cera d'api o favi interi),
- Miele con pezzi di favo o sezioni di favo nel miele,

- Miele centrifugato (ottenuto mediante centrifugazione die favi dipsercolati, privi di covata).

Inoltre, possono essere utilizzati SOLO appositi vasetti per il miele. Altresì è regolamentata in modo predico l'etichettatura con l'indicazione di:

- descrizione del prodotto, produttore, data di scadenza, numero di lotto, peso del contenuto, "raccolto in Italia".

Tuttavia, prima del miele ci sono le [API](#).

Wikipedia descrive questo insetto nel seguente modo:

- fanno parte di un genere di insetti sociali della famiglia Apidae. È l'unico genere della tribù Apini. Due delle specie comprese nel genere possono essere "gestite" dall'uomo, ovvero Apis mellifera e Apis cerana.
L'ape europea o ape occidentale (Apis mellifera) è la specie del genere Apis più diffusa nel mondo.
L'ape domestica costituisce la società animale più studiata e ammirata. È una società matriarcale, monoginica e pluriannuale, formata da numerosi individui appartenenti a tre caste, tutte alate.

In Alto Adige si allevano le razze di api occidentali "Karnika" (*Apis mellifera carnica*) e l'ape scura (*Apis mellifera mellifera*), che ben si adattano al territorio e al clima.

Per quanto riguarda il miele Wikipedia dà la seguente definizione:

- è una sostanza dolce prodotta dalle api domestiche (Apis mellifera; Apis cerana), dalle api non domestiche (Apis florea; Apis andreniformis; Apis dorsata; Apis laboriosa), da altri apini (Bombus; Meliponini) e dalle vespe del genere *Brachygastra*. La parola italiana miele deriva dal latino *mel mellis*, "miele" (affine al greco μέλι e all'ittita *melit*), di origine indoeuropea.

Buono a sapersi

- L'alveare è un organismo. Una colonia di api è composta da circa 15.000 api in inverno e da 30.000-60.000 api in estate.
- L'ape estiva vive per 6 settimane, quella invernale per 6 mesi.
- Le api volano fino a circa 3 km a una velocità di 25-40 km/h a un'altezza di circa 15 m, ma sono più efficienti nel raggio di 1 km dall'alveare.
- Che aspetto ha un alveare?

Tutto sulla produzione del miele

In Alto Adige, 6.000 colonie di api producono ogni anno 90.000 kg di miele di qualità, con una media di 15 kg per colonia. Per produrre 1 kg di miele, le api devono posarsi su 5 milioni di fiori, percorrere una distanza di 100.000 chilometri e produrre 3 kg di nettare. Un'ape raccoglie 40 g di nettare e 20 mg di polline ad ogni volo. 86 apicoltori e apicoltrici in Alto Adige raccolgono miele con un marchio di qualità.

Le api operaie ronzano fuori e usano la proboscide per raccogliere nettare e polline dalle piante in fiore o melata da afidi e cocciniglie e li immagazzinano nella borsa melaria. All'interno dell'ingluvie (apparato digerente) comincia il processo di trasformazione del nettare in miele, grazie principalmente all'enzima invertasi, che attiva il processo di idrolisi del saccarosio in glucosio e fruttosio. Nell'alveare, le api bottinatrici rigurgitano il miele non finito e molto liquido, passandolo alle api dell'alveare, che lo trasportano (trasferiscono) e lo

ripassano più volte. Ciò provoca un accumulo di acidi, enzimi e proteine, producendo saccaridi che addensano il nettare. Il contenuto d'acqua è già ridotto quando il nettare viene passato e l'acqua residua evapora nei nidi di covata. Il movimento delle ali accelera l'evaporazione e provoca un ricambio d'aria all'interno dell'alveare. Il miele finito viene depositato in celle di stoccaggio e ricoperto da uno strato di cera impermeabile all'aria.

Importante: in genere il miele viene prodotto solo quando le api bottinatrici ne portano nell'alveare una quantità sufficiente. Questa quantità deve essere superiore al consumo attuale delle api, necessario per nutrire la colonia e allevare la covata.

Il lavoro dell'apicoltore/apicoltrice per estrarre il miele:

- rimozione dei favi dalla colonia di api



- Disopercolatura e smielatura (centrifugazione)



Filtraggio a caldo a 35°, decantazione dopo 10 giorni, rimescolamento (per il miele di fiori per rompere i cristalli nello zucchero) e invasettamento.



- Stoccaggio
- Conservazione

Buono a sapersi

- Il **miele cremoso** è più spalmabile perché i cristalli vengono frantumati.
- Il **miele solido** può essere riscaldato e tornerà nuovamente più liquido.
- **Conservazione del miele:**
al buio, all'asciutto, ben chiuso, in ambiente insapore e inodore, a una temperatura massima di 10° C o nel congelatore (scongelo a 40° al massimo).
- **Mieli di fiori:** si cristallizza rapidamente, di colore chiaro
- **Mieli di melata:** proviene da insetti, funghi o batteri, di colore scuro.
- Il **miele** contiene:
 - zucchero, cioè destrosio (glucosio), zucchero della frutta (fruttosio) e altri zuccheri multipli,
 - acqua - per il miele con marchio di qualità max. 17,5% (consentito per legge tra il 14 e il 20%),
 - composti azotati - enzimi (biocatalizzatori)
 - aminoacidi, vitali per l'uomo (alanina, prolina, glutammina) come elementi costitutivi delle proteine,
 - minerali, cioè potassio, sodio, magnesio, calcio,
 - aromi tipici e diversi per ogni tipo di miele,
 - vitamine, ovvero vitamina A, carotene, vitamine B1 e B2, nicotinamide, vitamina C.

Il marchio di Qualità Alto Adige prevede quattro varietà di miele:

Miele millefiori

Origine: il nettare di molti tipi diversi di fiori

Gusto: molto aromatico

Struttura: cristallizza molto velocemente (dopo 10-20 giorni)

Informazioni: se, dopo essere stato raccolto, il miele di fiori viene delicatamente mescolato, ne risulta un miele cremoso, che mantiene la propria consistenza.

Miele di tarassaco

Origine: soprattutto nettare di tarassaco

Gusto: aroma intenso, speziato ed erboso

Colore: chiaro

Struttura: fine, cristallina

Informazioni: viene prodotto soprattutto in maggio

Miele di bosco (miele di melata)

Origine: melata, una sostanza zuccherina rilasciata dagli afidi e dalle cocciniglie sugli alberi. Le api raccolgono la melata dalle foglie e dagli aghi.

Colore: scuro

Gusto: intenso, speziato

Struttura: cristallizza molto lentamente (dopo circa 6 mesi)

Miele di rododendro

Origine: soprattutto nettare di rododendro

Gusto: delicato, fruttato

Colore: da chiaro fino a giallo oro

Informazioni: un miele unico dell'area alpina; una vera rarità

Percorso sensoriale

Alle **degustazioni di miele** si considerano:

- colore
- aspetto
- odore
- gusto
- consistenza

Storia

Dal ritrovamento di fossili di api si evince che già 110 milioni di anni fa fiori venivano impollinati. Sembra quindi probabile che le api esistessero già prima della metà del Cretaceo (145-66 milioni di anni fa) nel Gondwana occidentale (oggi Africa e Sud America). Esistevano diversi tipi di api, ma i fossili ritrovati dimostrano che le api sono molto simili tra loro e che la loro morfologia nel corso di milioni di anni non è cambiata sostanzialmente.

Già nell'età della pietra gli esseri umani utilizzavano il miele come alimento, come dimostrano pitture rupestri risalenti a 9.000 anni fa, raffiguranti "cacciatori di miele". Inizialmente era l'unico dolcificante. Il miele prelevato dalle colonie di api selvatiche veniva spesso usato anche come esca per la caccia all'orso. I petroglifi australiani mostrano che gli aborigeni raccoglievano il miele di bosco dalle api senza pungiglione già in epoca preistorica.

Su Wikipedia si trovano alcuni cenni storici sul [miele](#):

Per millenni il miele ha rappresentato l'unico alimento zuccherino concentrato disponibile. Le prime tracce di [arnie](#) costruite dall'uomo risalgono al [VI millennio a.C.](#) circa.

Nell'[antico Egitto](#) il miele era apprezzato: risalgono a 4000 anni fa le prime notizie di apicoltori che si spostavano lungo il Nilo per seguire, con le proprie arnie, la fioritura delle piante. Gli Egizi

usavano deporre accanto alle mummie grandi coppe o vasi ricolmi di miele per il loro [viaggio nell'Aldilà](#). Dalla decifrazione dei [geroglifici](#) è risultato palese che ricette a base di miele erano impiegate non solo a uso alimentare, ma anche medico, per la cura di disturbi digestivi e per la produzione di unguenti per piaghe e ferite. I [Sumeri](#) lo impiegavano in creme impastate con argilla, acqua e olio di cedro, mentre i [Babilonesi](#) ne facevano uso culinario: erano diffuse focaccine fatte con farina, sesamo, datteri e miele. Nel [Codice di Hammurabi](#) si ritrovano articoli che tutelano gli apicoltori dal furto di miele dalle arnie. I [Greci](#) lo consideravano "[cibo degli dei](#)", perché rappresentava una componente importantissima nei riti che prevedevano offerte votive. [Omero](#) descrive la raccolta del miele selvatico; [Pitagora](#) lo raccomandava come alimento per una vita lunga. I [Romani](#) ne importavano grandi quantitativi da [Creta](#), [Cipro](#), dalla Spagna e da [Malta](#). Da quest'ultima pare anche derivare il nome originale Meilat, appunto "terra del miele". Veniva utilizzato come [dolcificante](#), per la produzione di [idromele](#), di [birra](#), come [conservante alimentare](#) e per preparare salse agrodolci.

Nella [alimentazione medievale](#) il miele aveva un ruolo ancora centrale, seppure ridotto rispetto all'antichità, ed era usato principalmente come agente conservante oltre che dolcificante.

L'[apicoltura](#) ha anche una lunghissima storia:

Il primo apiario nacque certamente raccogliendo un tronco cavo contenente uno [sciame](#). Più tardi, man mano che si padroneggiarono le tecniche di "accasamento" delle api, comparvero i primi alveari artificiali, fatti certamente di tronchi cavi o di scorza di [sughero](#). Nella storia dell'apicoltura, particolare importanza riveste l'arnia in cesta di paglia o di vimini, che veniva impermeabilizzata con una copertura in creta o in creta e sterco.

Nell'Europa medievale l'apicoltura continuò ad essere praticata senza soluzione di continuità; particolare cura fu dedicata a quest'attività da parte di vari ordini monastici, anche per la necessità di procurarsi la cera indispensabile per le candele e i ceri usati anche nelle chiese.

Per saperne di più vale la pena una visita al [Museo Plattner](#) sul Renon.

Apicoltori e apicoltrici con il marchio Qualità Alto Adige

Tutti i produttori di miele si trovano sul sito [Prodotti Qualità Alto Adige](#)

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Curiosità

- Il miele dell'Alto Adige può essere considerato un "superfood", in quanto non solo è noto da secoli come rimedio. Le sue proprietà antibatteriche aiutano a prevenire e curare le infezioni.
- Un cucchiaino di miele nel latte caldo o nel tè lenisce le mucose irritate in caso di raffreddore.
- Il miele contiene antiossidanti che combattono i radicali liberi e agiscono positivamente sulla salute delle cellule.
- [Apiterapia](#) viene descritta su Wikipedia come:
si intendono pratiche di [medicina alternativa pseudoscientifica](#) con prodotti raccolti, trasformati e secreti dalle [api](#), in particolare: [polline](#), [propoli](#), [miele](#), [pappa reale](#) e [veleno](#). Un risultato che vada oltre l'[effetto placebo](#) non è stato scientificamente dimostrato.

In Alto Adige, l'apiterapia, in particolare l'inalazione dell'aria dell'alveare (sollevio per i problemi respiratori, l'asma o il raffreddore da fieno), è offerta in alcuni hotel e masi: [Hotel Birkenbrunn](#) a Naz-Sciaves, [Apipura Hotel Rinner](#) sul Renon, [Kastnerhof](#) a Meltina.

- Massaggi e gettate di vapore (sauna) al miele vengono offerti in alcuni centri di benessere. Hanno un effetto disintossicante, antinfiammatorio, depurativo e nutriente.
 - [Terme Merano](#): Trattamento intensivo della schiena con miele altoatesino,
 - [Panorama Wellness Resort Alpen Tesitin](#) a Tesido/Monguelfo: massaggio al miele e con olio di miele,
 - [Hotel Fayn](#) a Lagundo: massaggio al miele con picchiatura,
 - [Hotel Cyprianerhof](#) a Tires: gettate di vapore al miele.
- Il miele e la cera d'api possono essere utilizzati per realizzare molti prodotti come creme, balsami per il corpo, deodoranti, shampoo e persino dentifrici.:
 - [Erich Larcher](#) a Varna,
 - [Wegleit Kräuterreich](#) a Santa Valburga/Val d'Ultimo,
 - [Pichler Wolfgang](#) a Tarces/Laces,
 - [Kofler Thomas](#) a Laces,
 - [Museo Plattner](#) sul Renon.
- L'idromele, il vino al miele quasi dimenticato, oltremodo dolce, è prodotto da pochi apicoltori in Alto Adige:
 - Georg Frenner del maso [Biohof Lù de Pincia](#) a San Vigilio di Marebbe,
 - Ulrich Tapfer del maso [Tapferhof](#) a Cornaiano,
 - Michael Hafner nella sua bottega del miele [Apis Aurum](#) a Merano,
 - Famiglia Burger del maso [Beerenhof](#) a Villabassa.
- Mai sentito parlare di spumante al miele? Il primo a produrlo è [Bert Innerhofer](#) di Parcines e, oltre all'idromele, produce anche "HoneyGourMet".
- In Alto Adige si possono adottare colonie di api o alveari:
 - [Apis Aurum](#) a Merano,
 - [Dolomeetium](#) a Laion.
- La [cera d'api](#) prodotta dalle api per costruire i favi viene utilizzata per la produzione di candele.
- Tutte le api sono registrate nella [BDN](#) (Anagrafe apistica).
- Ogni tre anni all'assemblea generale degli apicoltori viene eletta la "regina del miele". Le candidate devono essere vere esperte del settore, spesso sono addirittura apicoltrici.
- A proposito di regine: all'interno dell'associazione degli apicoltori sono riuniti anche gli allevatori di api regine. L'allevamento di queste speciali api è importante per crescere colonie di api forti e resistenti in grado di produrre una maggiore quantità di miele. Con l'allevamento delle api regine si può anche influenzare positivamente il comportamento e l'indole delle colonie. Bisogna ricordare che le api sono pur sempre animali selvatici!.

Corsi di formazione per apicoltori e apicoltrici

L'associazione apistica AANI organizza [corsi](#) di apicoltura di vari livelli.

Ricette

Un'antica ricetta per una pozione magica della natura, l'"oxymel" (ossimele o miele acido), può essere facilmente preparata a casa. La bevanda, che ha proprietà antinfiammatorie e antibatteriche, è composta da miele, aceto e sale.

Il dessert ideale per caldi serate estive è il "[Semifreddo al miele con lamponi, fragole e mele Alto Adige IGP](#)", la combinazione perfetta tra vari prodotti di qualità dell'Alto Adige: mele Alto Adige IGP, lamponi e fragole, uova, grappa e panna.

Alla scoperta di api e miele

In Alto Adige esistono diversi sentieri tematici che descrivono argomenti specifici tramite pannelli informativi e punti di interesse. Sul tema del miele e delle api esistono attualmente tre escursioni speciali: [Collina del miele](#) a Falzes, [Sentiero delle api](#) a in Trens e [Sentiero esperienza Bosco delle api](#) a Collepietra.

Dati e fatti

- Dal 2005 Marchio Qualità Alto Adige Miele
- 6.000 colonie di api
- 90.000 kg di miele di qualità = 15 kg in media per ogni colonia di api
- 40.000-60.000 api compongono una colonia
- 5 Mio. di fiori per 1 kg di miele
- 3 kg di nettare per 1 kg di miele
- ca. 90 apicoltori e apicoltrici
- 4 varietà di miele:
 - Miele millefiori
 - Miele di bosco
 - Miele di rododendro
 - Miele di tarassaco

Fonti: Scuola professionale Laimburg, Wikipedia, FAO, Prodotti Qualità Alto Adige, IDM Südtirol, Associazione Apicoltori Alto Adige.