

Ma che cos'è il Miele ?

Ci sono diversi modi di definire il miele. Dal punto di vista della biologia animale il miele deve essere considerato come un alimento di riserva: solo le api (e pochi altri insetti a loro simili) fanno miele perché solo loro, tra gli animali che si nutrono di nettare e polline, hanno la necessità di accumulare scorte di cibo. Risolvono il problema trasformando il cibo fresco dell'estate in un alimento a lunga conservazione. Per fare un paragone con qualcosa che ci è più familiare potremmo dire che il miele sta al nettare come la marmellata sta alla frutta fresca. Come alimento il miele può essere visto come una fonte di zuccheri semplici e per questo è un cibo altamente energetico e dolcificante. In questa categoria è l'unico che non necessita di nessuna trasformazione per arrivare dalla natura alla nostra tavola. La formulazione legale, anche se forse suona un po' troppo fredda, contiene tutti gli elementi fondamentali per identificare in modo univoco il prodotto: *"... per "miele" si intende la sostanza dolce naturale che le api (Apis mellifera) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare".*

In cosa è speciale?

Il miele quindi è un alimento speciale, che deve tutte le proprie caratteristiche esclusivamente alla natura, al tipo di risorsa raccolta dalle api e al loro lavoro, mentre l'apicoltore, si limita ad estrarlo e a renderlo disponibile. La definizione legale del prodotto prevede proprio che al prodotto commercializzato come "miele" non venga aggiunto niente, né tolto niente. Non deve quindi essere addizionato di nessun ingrediente e non deve essere trattato in maniera da eliminarne alcune componenti. Mediamente il miele è costituito per circa l'80% da zuccheri diversi, principalmente fruttosio e glucosio; il 17% è la parte acquosa e solo il 3% è rappresentato da sostanze diverse, tra le quali sostanze azotate, sali minerali, acidi organici, polifenoli, sostanze aromatiche. Non dovremmo parlare di "miele", al singolare, ma piuttosto di "mieli", al plurale. Le differenze che esistono fra un prodotto e l'altro sono dovute soprattutto alla diversa natura del nettare o della melata di origine e consistono in un diverso rapporto quantitativo tra i Grandi Mieli d'Italia 26 componenti principali (diversi zuccheri e acqua) e nei componenti minori. Ne risulta una gamma di prodotti molto diversi per aspetto, consistenza, colore, odore e sapore, che possono adattarsi a usi e a gusti molto diversi.

Link :<https://www.informamiele.it/cose-il-miele.html>

Le nostre api sono situate nell'agriturismo e sono per lo più stanziali, il che ci permette di avere un delizioso Miele della riviera Ligure di Ponente.

Ogni anno il Nostro miele varia in base alla produzione ma ha sempre un gusto unico e inimitabile !!