

Dolce come il miele

L'affascinante viaggio dal fiore all'uomo (2ª parte)



Gli alveari sono costituiti da diversi livelli: nelle cellette inferiori è situato il nido dove è presente la covata, la regina, la scorta di miele e tutto ciò che serve alle api per vivere. Le cellette superiori vengono aggiunte per raccogliere il miele e sono separate dal nido per mezzo di un telaio al cui centro c'è una trappola "labirinto", che permette all'ape di raggiungere il nido. Una volta entrata in essa l'ape non è più in grado di risalire nelle cassette superiori e permette all'apicoltura di lavorare.

Il melare è costituito dai favi dove le api accumulano il miele ed al momento giusto l'apicoltore decide di toglierli dall'arnia per iniziare l'estrazione del miele. Questa fase comporta la necessità di togliere le api contenute nel melario o con un soffiatore, sistema rapido e che permette di terminare l'operazione con un solo passaggio, oppure gli apiscampi, che invece devono essere posti tra il nido ed i melari qualche giorno prima ed implica due passaggi per procedere all'estrazione.

I melari vengono conservati e viene controllata l'umidità con un particolare rifrattometro, che si chiama mielometro ed in caso si presentasse troppo umido deve essere deumidificato.

Il favo presenta le cellette chiuse con la cera, pertanto occorre procedere a togliere questo tappo ("disopercolazione") per poter prelevare il miele. Vengono impiegati coltelli appositi oppure in modo automatico con una macchina dedicata a tale operazione.

Al temine i telaini vengono posti dentro una centrifuga manuale o elettrica definita "smielatore", che consente di ottenere lo sciroppo mieloso senza rovinare il favo.

Il miele viene convogliato in un recipiente di decantazione a forma di barile ("latte") o, nel caso di imprese strutturate, in veri e propri maturatori; in questo passaggio il miele viene versato attraverso filtri a maglie più o meno strette al fine di trattenere le impurità, come pezzetti di cera o altri corpi estranei.

Nel decantatore il miele perde l'aria inglobata nella fase di smielatura, che si manifesta sotto forma di bollicine in superficie, e la schiuma così formata viene portata via manualmente. Durante questa fase il miele "cristallizza" a seconda della quantità di zuccheri (soprattutto glucosio) presenti. Questo processo,

pertanto, ha un tempo variabile da poche settimane, come per il miele di colza o di edera, a persino oltre l'anno per il miele d'acacia, di melata e di castagno, ricchi di fruttosio.

Al fine di mantenere lo stato liquido, il miele può venire sottoposto ad un trattamento termico, che però riduce le sue proprietà nutrizionali.

Nei paesi del nord Europa e negli Stati Uniti avviene un processo di cristallizzazione guidata, che permette ai mieli di assumere una consistenza omogenea e cremosa, tale da conferire spalabilità durante l'uso. Per poter attuare questo processo occorre mantenere una temperatura di 10°C-18°C e si deve procedere ad aggiungere un 5-10% di miele starter a cristalli fini ed a rimpicciolire in modo meccanico i cristalli attraverso un'azione di mescolamento in continuo.

A questo punto, quando il miele è maturo si procede con la fase di confezionamento in vasetti di vetro o in fusti o, in taluni casi, in bustine termosaldate, per poi passare alla conservazione o stoccaggio.

Quest'ultima sembra una fase banale, ma in realtà è un momento importante: in caso di esposizioni a calore, alla luce, a temperature troppo elevate possono innescarsi modificazioni chimico-fisiche nel prodotto compromettendone qualità nutrizionale ed aspetto organolettico, come sapore anomalo e difficile commestibilità.

In commercio si trovano numerose tipologie di mieli. Al fine di districarsi nell'acquisto e nel consumo di questo prodotto, procediamo innanzitutto a distinguere i monofloreali dai millefiori. Tali definizioni derivano dal posizionamento delle arnie, che vengono spostate dall'apicoltore ad intervalli regolari. A seconda della stagione le arnie vengono portate lungo le aree dove ci sono colture particolari ed in questo modo si ottengono mieli monofloreali (esempio "di acacia") pregiati oppure vicino a campi misti, dove non emerge una fioritura in particolare, da cui si ottengono mieli "millefiori", più comuni.

Se avete un vasetto in casa provate a guardare l'etichetta e scoprite se l'alimento che avete acquistato o che avete usato in qualche bar è "millefiori" oppure "miele di.....".

In etichetta inoltre vige l'obbligo della trasparenza dell'origine del prodotto; visto che in passato in mieli importati da stati esteri sono state rivenute tracce di sostanze chimiche (per esempio antibiotici) non ammessi per la legge europea, da diversi anni è obbligatoria l'indicazione della provenienza. Per cui se guardate nel vasetto o nella bustina del bar citata prima, dovete scorgere sotto la denominazione "italiano", "comunitario", "extracomunitario", "miscela di mieli comunitari ed extracomunitari".

Nel prossimo numero vedremo alcune specie particolari, oltre che pregi e difetti di questo peculiare alimento.

Serena Pironi
Tecnologo Alimentare
info@pigaservice.it

