

Dolce come il miele

L'affascinante viaggio dal fiore all'uomo (1ª parte)



“Miele” è una parola che si impara sin da piccoli, ma quante persone conoscano bene processo, proprietà e tipologie di quest'alimento è un'incognita.

In natura esistono più di 20000 specie di api e le protagoniste di questo e dei prossimi capitoli saranno le *Apis mellifica*.

È da 60 milioni di anni che le api in modo instancabile producono, partendo da nettare, polline o melata, prodotti cari agli uomini, quali miele, cera, pappa reale e propoli.

Le prime testimonianze di arnie, il “villaggio” dove le api operano il loro lavoro, risalgono al VI millennio a.C. e ci sono documenti della presenza di apicoltori, che si spostavano sulle rive del Nilo nell'antico Egitto, 4000 anni fa. Gli Egizi usavano deporre accanto alle mummie grandi coppe colme di miele, che il defunto avrebbe consumato durante il viaggio nell'aldilà (vasi di miele sono stati rinvenuti durante gli scavi delle tombe dei faraoni). In alcuni geroglifici si leggono ricette a base di questo alimento impiegate sia nell'arte culinaria che in medicina (cura dei disturbi digestivi, unguenti per piaghe e ferite). I sumeri lo impiegavano in creme con argilla, acqua e olio di cedro, mentre i babilonesi lo impiegavano per cucinare come ingrediente all'interno di una sorta di focacce. La medicina ayurvedica, già tremila anni fa, lo considerava dotato di proprietà benefiche, tra le quali l'essere purificante e cicatrizzante. I Greci lo ritenevano “cibo degli dei” impiegandolo nei propri riti votivi (leggenda di Zeus nutrito dalle api) ed i romani ne importavano grandi quantitativi da Creta, Cipro, Spagna e Malta. Celebri mieli dell'antichità erano quelli di Ibla in Sicilia, del monte Carma a Creta e di Calimno in Grecia. Veniva utilizzato come dolcificante, per la produzione della bevanda alcolica idromele, consumata ancor oggi nell'Europa dell'Est, come conservante alimentare e per preparare salse agrodolci. Nell'antichità greco-romana difatti il miele è onnipresente in cucina, dagli antipasti al dessert. Dopo aver avuto un ruolo centrale nella alimentazione medievale, fu gradualmente soppiantato nei secoli successivi dalla diffusione dello zucchero di canna e di altre bevande alcoliche, rilegandolo alle sole preparazioni di pasticceria e confetteria.

Poiché non si sapeva come le api lo producessero, il miele fu a lungo considerato un alimento dotato di poteri magici; affascinati dall'efficienza delle infaticabili operaie, per molte po-

polazioni ed alcune religioni l'arnia rappresentò un modello di organizzazione sociale e Napoleone quando divenne imperatore prese come simbolo “per il popolo” proprio un'ape.

Recentemente questo alimento si sta riscoprendo per le sue proprietà terapeutiche e per i suoi principi nutritivi.

Ma che cos'è il miele? È il prodotto della trasformazione effettuata dalle api delle secrezioni dei fiori (nettare) e del derivato della linfa degli alberi, prodotta da alcuni insetti succhiatori (melata).

La pappa reale, invece, è secreta dalle ghiandole delle api operaie tra il terzo ed il nono giorno di vita, quando svolgono il ruolo di nutrici per tutte le larve della covata e per la futura regina. Esso contiene proteine, vitamine del gruppo B e sali minerali e gli apicoltori lo ottengono allevando regine. Mentre il propoli è un insieme di materie resinose, gommose e balsamiche, che le api raccolgono sulle gemme e la corteccia di pini, abeti, betulle ecc., e le trasformano grazie le ghiandole faringee ed il tubo digestivo. Esso viene impiegato per cementare l'arnia, ma per l'uomo contiene sostanze antiossidanti come flavonoidi, che conferiscono proprietà medicamentose (antibiotiche e antimicotiche).

La bontà del miele dipende principalmente da due fattori: dal lavoro delle api per produrlo e dall'intervento dell'uomo per estrarlo e metterlo a disposizione del consumatore.

La composizione dei nettari varia secondo le piante che li producono ed in linea generale sono composti principalmente da minerali, zuccheri, come saccarosio, glucosio e fruttosio, ed acqua (sino al 90%). Le api “esploratrici” vanno in avanscoperta e se trovano nettare da raccogliere comunicano la scoperta alle api “bottinatrici”, che iniziano ad effettuare numerosi viaggi tra i fiori e l'alveare.

L'ape si appoggia al fiore e succhia il nettare entrando nella corolla attraverso una sorta di lingua; passa così di fiore in fiore sino a che non riempie la “borsa melaria”, un'appendice che permette il trasporto di nettare e di acqua. All'interno di questa “sacca” oltre al nettare è presente un enzima che scinde lo zucchero saccarosio nelle componenti glucosio e fruttosio, che comporta la trasformazione del nettare già durante il volo.

Giunta nell'alveare, l'ape bottinatrice rigurgita il nettare, ricco d'acqua, e lo passa all'operaia, che lo passa ad altre operaie facendolo arricchire di succhi gastrici e di saliva. Successivamente viene versato in strati sottili sulla parete delle celle (alveoli), di modo da poterlo disidratare per assicurarne la conservazione. Le api operaie “ventilatrici” con il loro battito di ali hanno il compito di mantenere costante la temperatura e bassa l'umidità e permettere che il prodotto si asciughi e si addensi (il tenore di acqua scende del 20%). Quando il miele è maturo, le api sigilleranno la celletta con uno strato di cera. Alcune arnie riescono ad immagazzinare fino a tre kilogrammi di nettare al giorno ed è in questo momento che interviene l'uomo.

... Continua ...

Serena Pironi
Tecnologo Alimentare
info@pigaservice.it

