



Giardinaggio.net

il verde intorno a te

MIELE



miele acacia

In questa pagina parleremo di :

- [come si produce](#)
- [proprietà](#)
- [composizione](#)
- [effetti benefici](#)
- [curiosità](#)



come si produce

Innanzitutto, la zona in cui viene maggiormente prodotto il miele di acacia corrisponde all'Italia settentrionale, dal momento che regioni come Piemonte e Lombardia, soprattutto nella zona delle Prealpi, possono vantare i più elevati picchi di produzione, anche se il miele di acacia si produce con ottime quantità pure in Toscana.

La produzione del miele di acacia si verifica soprattutto nel corso del mese di maggio e si tratta di uno dei mieli più delicati e ricercati che si possano trovare in natura.

Il miele di acacia si può tranquillamente definire primaverile, dal momento che viene raccolto nelle zone delle Prealpi a partire dal mese di maggio, partendo dalle pianure per poi passare, piano piano, alle valli.

In realtà, la produzione del miele di acacia è piuttosto diffusa anche in diverse altre regioni, come ad esempio l'Emilia Romagna, la Campania e l'Abruzzo.

Non dobbiamo dimenticare anche come ci sia un notevole quantitativo di miele di acacia che viene importato dall'Europa dell'Est e dalla Cina.

proprietà

Stiamo parlando di una dei mieli che possono vantare il



maggiore indice di diffusione e di apprezzamento da parte dei consumatori.

Questo miele si caratterizza per avere uno stato fisico estremamente liquido, che si mantiene tale nel tempo, una colorazione molto chiara e un notevole potere dolcificante.

Tutta questa serie di caratteristiche del miele puro possono essere facilmente integrate e modificate sia dall'andamento della stagione che dalla concentrazione di differenti nettari.

Le proprietà del miele di acacia sono principalmente disintossicanti del fegato; inoltre, questa tipologia di miele è specialmente adatta a curare e trattare le infiammazioni che colpiscono la gola.

Infine, il miele di acacia può essere utilmente impiegato con lo scopo di svolgere un'attività lassativa.

Il miele di acacia è particolarmente importante per l'organismo, soprattutto per la cura di un notevole numero di disturbi che colpiscono l'apparato digerente e riesce ad essere estremamente efficace anche nei confronti dell'acidità di stomaco.

composizione

La principale caratteristica del miele di acacia è quella di avere una colorazione particolarmente chiara, quasi cristallina, con dei sapori ed odori che ricordano moltissimo la vaniglia.

L'umidità media di questo miele si aggira intorno ad una percentuale pari al 16-17%, ma non dobbiamo dimenticare come la cristallizzazione possa mancare del tutto o avvenga con tempi estremamente lunghi (basti pensare che, nella maggior parte dei casi, è necessario aspettare almeno un anno e mezzo, se non due).

Il miele di acacia per conservarsi piuttosto a lungo in uno stato liquido; inoltre, detiene la particolare caratteristica di intorbidirsi per via della costituzione dei cristalli, anche se la cristallizzazione non viene mai a realizzarsi interamente.

All'interno del miele di acacia possiamo trovare una percentuale di acqua pari al 16-17 per cento, lattoni, glucosio, fruttosio, saccarosio, maltosio e isomaltosio.

effetti benefici

Questo miele si caratterizza per avere un sapore estremamente dolce e piuttosto confettato.

Ad ogni modo, il miele di acacia può vantare il fatto di poter essere sfruttato praticamente per ogni impiego ne si voglia fare.

Per via della notevole concentrazione al suo interno di fruttosio e per la contemporanea mancanza di ogni tipo di sapore intenso o forte, il miele di acacia viene spesso impiegato come dolcificante per un gran numero di alimenti: si va, infatti, dallo yogurt alla frutta, senza dimenticare le bevande e ancora molto altro.

La caratteristica del miele di acacia, nel momento in cui viene impiegato come dolcificante, è quella di non andare ad alterare in alcun modo, il gusto degli alimenti, ma a svolgere essenzialmente il ruolo di alternativa principale allo zucchero.

Nel caso in cui venga sfruttato in dosi piuttosto ridotte all'interno dei processi di panificazione, può essere estremamente utile per dare un giusto aroma e colore alla crosta del pane che si va a realizzare.

In numerosi casi, il miele di acacia viene indicato e suggerito anche dai pediatri in integrazione con il latte vaccino, a partire dal primo anno di vita del bambino.

curiosità

Il miele di acacia è particolarmente diffuso e conosciuto per la sua inconfondibile dolcezza, ragion per cui risulta estremamente apprezzato dai bambini.

Questo tipo di miele si può anche utilmente impiegare per quanto riguarda la dolcificazione di alcune bevande, dal momento che il suo sapore ed aroma delicati permettono di non modificare il gusto della stessa bevanda.

Le api apprezzano particolarmente i fiori d acacia, per via della notevole presenza di nettare all'interno dei calici dei fiori: si tratta di una raccolta a cui le api si sottopongono davvero senza alcuna pausa, lavorando per circa dieci giorni, a ritmo completo, esattamente nel periodo in cui la pianta fiorisce.

Il miele di acacia viene utilizzato anche per accompagnare bevande come caffè o tisane, ma sono particolarmente apprezzati anche diversi abbinamenti con dei formaggi, come ad esempio il gorgonzola.



miele castagno

In questa pagina parleremo di :

- [come si produce](#)
- [proprietà](#)
- [composizione](#)
- [effetti benefici](#)
- [curiosità](#)



come si produce

La zona di produzione del miele di castagno è compresa in tutte quelle aree montane, sia nel caso in cui si tratti delle Alpi che degli Appennini; in special modo, il miele di castagno, in Italia, viene prodotto nella regione Toscana.

Il miele di castagno viene prodotto nel periodo compreso tra la fine di giugno e la prima parte di luglio.

Il miele di castagno si ottiene dai fiori delle piante di castagne che si trovano allo stato selvatico soprattutto all'interno di numerose aree montane.

Questo miele si caratterizza per avere una cristallizzazione particolarmente lenta e, inoltre, può vantare una delle maggiori concentrazioni di sali minerali.

I boschi in cui sono presenti i castagni si trovano soprattutto lungo la catena montuosa dell'Appennino; anche in Calabria sono presenti numerosi alberi di castagno, che fioriscono nel corso della prima parte della stagione estiva.

proprietà



Il miele di castagno si caratterizza per avere una colorazione particolarmente scura, con un odore estremamente intenso e un sapore molto amaro.

Per questa ragione, si tratta di uno dei mieli maggiormente diffusi sul mercato, dato che è apprezzato da un elevatissimo numero di consumatori.

I mieli di castagno che hanno, al loro interno, una maggiore quantità di nettare, presentano una particolare tendenza a schiarirsi notevolmente, ma anche ad avere un livello di umidità più elevato e un sapore molto più intenso.

Nel caso in cui, invece, è la melata ad essere presente in maggiore quantità, allora il colore del miele sarà decisamente più scuro ed anche la concentrazione di acqua sarà minore, mentre il gusto sarà molto meno amaro.

Il miele di castagno si caratterizza per avere delle notevoli proprietà disinfettanti per quanto riguarda le vie urinarie; inoltre, si tratta di una particolare tipologia di miele che permette all'organismo di migliorare la circolazione del sangue.

In particolar modo, il miele di castagno viene suggerito da molti medici quando si tratta di curare l'anemia.

Non dobbiamo dimenticare anche come il miele di castagno riesca a svolgere un'ottima attività antispasmodica e astringente.

composizione

Il miele di castagno si caratterizza per essere particolarmente ricco di fruttosio e cristallizza con particolare lentezza.

Questo miele ha una colorazione tipicamente scura, con gradazioni che vanno dal marrone al nero.

Tra le peculiarità principali di questo miele troviamo il fatto di avere un sapore ed un aroma estremamente intensi.

Il miele di castagno presenta, tra le sue principali caratteristiche, anche quella di avere al suo interno una notevole concentrazione di sali minerali, tra cui ferro, potassio, iodio, magnesio e calcio.

Grazie a questa importante e notevole quantità di sali minerali su cui può contare, integrata alla presenza di zuccheri semplici nonché di tannini, il miele di castagno permette di svolgere un'attività stimolante nei confronti del sistema circolatorio.



La conseguenza di un miglioramento dell'apparato circolatorio dovuto alle proprietà ed alla composizione del miele di castagno permette anche di favorire un più corretto assorbimento delle calorie che vengono introdotte all'interno dell'organismo e, in particolar modo, in termini di massa grassa e massa magra.

effetti benefici

Si tratta di un miele che presenta delle caratteristiche abbastanza particolari: incontra spesso gli apprezzamenti e le preferenze di tutte quelle persone che non sono abituati a consumare dei piatti eccessivamente dolci.

Infatti, il gusto e l'aroma particolarmente forti di questo tipo di miele non lo fanno sembrare, per niente, un dolcificante: nella maggior parte dei casi, invece, viene utilizzato per dare maggiore sapore oppure per aromatizzare diversi piatti.

In special modo, il miele di castagno viene notevolmente utilizzato quando si tratta di accompagnare ricotta e formaggi stagionati, come ad esempio il parmigiano.

Il miele di castagno è una soluzione ideale, proprio per via del suo sapore poco dolce, anche per effettuare degli abbinamenti particolari da degustazione.

Il miele di castagno viene spesso indicato all'interno di trattamenti dietetici per bambini ed anziani.

curiosità

Il miele di castagno si può impiegare piuttosto frequentemente anche per quanto riguarda la realizzazione e preparazione di tisane: infatti, consente di apportare un gusto del tutto unico, senza dimenticare che presenta anche un buon effetto balsamico.

Il principale utilizzo del miele di castagno è quello di essere un vero e proprio miele da tavola.

I boschi di castagno si sviluppano soprattutto all'interno della zona degli Appennini: addirittura in Calabria, buona parte della regione è occupata da questi particolari arbusti, che crescono lungo estensioni piuttosto ampie e lontani dalle strade e dai centri abitati, in maniera tale che possano sempre avere una certa protezione nei confronti dei gas di scarico delle macchine e dell'inquinamento più in generale.

Le api apprezzano moltissimo i fiori dell'albero di castagno, al punto tale da avere un comportamento estremamente aggressivo nei dintorni dell'alveare.

La raccolta del nettare all'interno dei fiori è un'attività svolta dalle api piuttosto intensamente, anche una volta che il sole è tramontato, nonostante possa comparire il buio.

La fioritura dell'albero di castagno avviene nel corso del periodo compreso tra i mesi di giugno e luglio.

miele corbezzolo

In questa pagina parleremo di :

- [come si produce](#)
- [proprietà](#)
- [composizione](#)
- [effetti benefici](#)
- [curiosità](#)



come si produce

Il miele di corbezzolo viene prodotto soprattutto sul versante meridionale del Parco del Gennargentu.

La pianta del corbezzolo si caratterizza per sviluppare una fioritura che si concentra soprattutto nel mese di ottobre, fino alla metà di dicembre.

Si tratta di un miele particolarmente raro, che non si può dimenticare facilmente dopo averlo assaggiato.

Certamente, la zona di produzione maggiore di questa tipologia di miele corrisponde alla regione della Sardegna.

In ogni caso, esiste anche una produzione all'interno della maremma di Grosseto, nonostante in tali zone non si riesca ad ottenere una raccolta così efficace come in Sardegna, soprattutto per via di condizioni climatiche non sempre favorevoli nel periodo in cui la pianta di corbezzolo fiorisce.

Tralasciando per un attimo il territorio italiano, il miele di corbezzolo denota una buona produzione anche in Corsica, in cui i risultati possono essere spesso paragonati a quelli ottenuti in Sardegna, sia dal punto di vista della quantità che della purezza.

proprietà



La pianta del corbezzolo si caratterizza per raggiungere dimensioni piuttosto elevate, com'è anche tradizione di tutti quegli arbusti che crescono nella macchia mediterranea: si tratta di una pianta largamente diffusa in Sardegna.

Il corbezzolo presenta dei fiori dalla tipica colorazione bianca e dei frutti dal colore rosso che si possono mangiare anche freschi, oppure vengono impiegati spesso per la realizzazione e produzione di marmellate e confetture.

Il miele di corbezzolo può fregiarsi del "titolo" di miele più caratteristico dell'intera regione sarda e può vantare notevoli proprietà organolettiche.



Tra le principali caratteristiche del miele di corbezzolo possiamo notare anche una caratteristica colorazione ambrata, che è particolarmente scura nel momento della lavorazione in cui il miele è liquido, mentre diventa di color nocciola chiaro nel momento in cui la cristallizzazione viene a completarsi.

Il profumo del miele di corbezzolo è davvero particolare, con un'intensità non troppo pronunciata: potremmo dire che ricorda vagamente il profumo emanato dalle foglie d'edera e dai fondi di caffè.

Si tratta di un miele che presenta un aroma piuttosto tenace e forte, mentre il sapore si mantiene dolce solamente nella prima fase della degustazione.

Nel momento in cui si sente per la prima volta l'aroma di questo particolare miele si può certamente pensare di trovarsi di fronte a del caffè macinato, ma quando poi lo si degusta, non può che rimanere impressa sia l'intensità che caratterizza il gusto sia l'aroma, estremamente amaro.

Il corbezzolo non si può certamente confrontare ad altre tipologie di mieli, dal momento che si può sfruttare in campo culinario in tantissimi modi: prima di tutto, si può impiegare alla stregua di un ottimo accompagnamento per i formaggi piccanti.

composizione

Tra le peculiarità del miele di corbezzolo troviamo il fatto di avere un intenso sapore amaro, oltre al fatto di poter essere prodotto unicamente all'interno di determinate aree geografiche (in Italia abbiamo già sottolineato come sia la Sardegna la regione in cui vengono prodotti i maggiori quantitativi di questo miele).

Nella maggior parte dei casi, si tratta di un miele che giunge a cristallizzazione piuttosto rapidamente, anche se tale caratteristica dipende molte volte dalla flora di accompagnamento e dal quantitativo d'acqua presente al suo interno.

Certamente, la composizione dei mieli è differente e varia in relazione al nettare che si trova all'interno delle piante da cui effettuano la raccolta le api.

Questo miele si caratterizza per avere una composizione olfattiva-gustativa che non si può riscontrare e ritrovare all'interno di altre tipologie di miele.

effetti benefici

Il miele di corbezzolo può vantare un gran numero di effetti benefici per l'organismo umano, dal momento che è in grado di assicurare lo svolgimento di un'attività balsamica, antispasmodica, antisettica e diuretica.

In particolar modo, il miele di corbezzolo riesce ad essere particolarmente efficace per le vie urinarie, svolgendo una fondamentale azione antisettica.

Il colore del corbezzolo si caratterizza per essere dapprima bianco, per poi diventare via via sempre più tendente al grigio.

Tra i principali effetti benefici che fanno riferimento al miele di corbezzolo troviamo anche il fatto di sapere svolgere un'attività antiasmatica, ma nello specifico, si tratta di un perfetto rimedio per la cura e il trattamento del mal di gola e delle bronchiti e, in particolar modo, per tutte quelle affezioni che vanno a colpire le vie aeree.

curiosità

Si tratta di un miele piuttosto raro (anche per via del fatto che la sua produzione coincide, nella maggior parte dei casi, con le giornate più fredde della stagione invernale) e rappresenta uno degli alimenti maggiormente diffusi per quanto riguarda la regione Sardegna.

Infatti, questo miele era già largamente diffuso ed impiegato ai tempi di Cicerone e di Virgilio: numerose testimonianze ci parlano proprio di questo particolare miele, che possedeva un gusto talmente amaro che colpiva notevolmente chi lo consumava.

Per via del fatto che la produzione del miele di corbezzolo si concentra soprattutto durante la stagione autunnale, al suo interno possiamo riscontrare un notevole livello di umidità: per questa ragione, è necessario adottare specifici metodi di stabilizzazione e conservazione, per fare in modo che il miele non giunga a fermentazione.



miele di manuka

In questa pagina parleremo di :

- [proprietà](#)
- [composizione](#)
- [effetti benefici](#)
- [curiosità](#)



proprietà

Il miele di manuka si caratterizza per essere un importante rimedio naturale per combattere numerosi malanni.

In primo luogo, questo particolare tipo di miele riesce a svolgere un'importante azione antibatterica, antivirale, antiossidante ed antisetica.

Inoltre, non dobbiamo dimenticare come il miele di manuka riesca anche ad essere particolarmente efficace per quanto riguarda la cura di numerosi stati infiammatori.

Anche all'interno della ricerca scientifica il miele di manuka si è dimostrato piuttosto importante ed efficace, dal momento che numerosi studi hanno permesso di stabilire come sia in grado di svolgere un'attività antibatterica estremamente utile per debellare l'H. Pylori e lo Staffilococco.

Il miele di manuka riesce ad essere particolarmente efficace anche quando si tratta di svolgere un'attività antifunginea che è in grado di trattare la tigna, ma anche altri disturbi specifici, come ad esempio il piede d'atleta e, nella maggior parte dei casi, i funghi.

Il miele di manuka rappresenta anche un buon stimolante per quanto riguarda la rigenerazione delle cellule.

Questo particolare miele viene considerato anche come un perfetto rimedio naturale per quanto riguarda il trattamento di escoriazioni, ma anche ustioni e abrasioni.

Numerosi studi e ricerche hanno dimostrato come il miele di manuka permetta di favorire la rigenerazione cellulare dei tessuti.



Inoltre, non dobbiamo dimenticare come questo tipo di miele rappresenti anche un buon corroborante e antinfiammatorio, dato che riesce a svolgere un'attività stimolante sul fattore TNF-alpha.

composizione

Il miele di manuka risulta del tutto natural e di provenienza biologica e non presenta alcun tipo di effetto secondario o collaterale.

Il miele di manuka viene prodotto da quelle api che sfruttano i fiori dell'omonimo albero: si tratta di un miele che viene prodotto in Nuova Zelanda.

La manuka rappresenta una pianta indigena che si sviluppa all'interno di quelle aree incontaminate e che non hanno alcun tipo di agente inquinante al loro interno.

Si tratta di un miele che è stato impiegato anche da popolazioni storiche, come ad esempio gli antichi Egizi, che lo hanno sfruttato per centinaia e centinaia di anni.

Questa specifica tipologia di miele si caratterizza per la presenza, piuttosto equilibrata, di zuccheri, ma anche vitamine, amminoacidi, sali minerali, nonché di oligoelementi.

In definitiva, possiamo parlare di un alimento, il miele di manuka, che rappresenta una fondamentale fonte di nutrimento per la maggior parte dei tessuti biologici che sono favoriti nello sviluppo e nel rinnovamento.

effetti benefici

Il miele di manuka si caratterizza per essere particolarmente efficace nel momento in cui si tratta di curare le ferite: infatti, su di esse, va a realizzare uno specifico strato protettivo, che favorisce una migliore crescita delle nuove cellule, in maniera tale che possano aumentare fino al livello della ferita.

In questo modo, il miele di manuka è in grado di svolgere un'attività di prevenzione nei confronti delle deformità che attaccano la pelle e anche rispetto alla formazione delle cosiddette cicatrici.

Si tratta di un miele che riesce a svolgere un'attività benefica anche nel momento in cui si tratta di rimuovere in maniera estremamente veloce le infezioni, dato che punta soprattutto a cancellare i batteri.



Inoltre, il miele di manuka presenta un'importante attività antinfiammatoria che permette anche di ridurre notevolmente il dolore.

Numerosi studi hanno anche permesso di dimostrare come il miele di manuka riesca ad essere estremamente efficace dal punto di vista antibiotico, visto che può vantare al suo interno una notevole quantità antibatterica.

Si tratta di un miele che, al giorno d'oggi, è stato riconosciuto anche dai medici, che lo considerano alla stregua di un'ottima alternativa rispetto alle tradizionali tipologie di medicina.

curiosità

Spesso, sulle scatole che contengono il miele di manuka deve essere presente la sigla MGO, che rappresenta un ottimo standard che è stato scoperto ed impiegato solo di recente.

Infatti, l'università di Dresda ha fatto luce sulle proprietà antibatteriche che si possono ricollegare al miele di manuka e che la loro presenza è favorita da un componente in particolare, ovvero il MenthylGlyOxal.

Ovviamente è necessario stare molto attenti nel momento in cui si compra il miele di manuka: in particolar modo, è strettamente necessario controllare che le indicazioni sopra il prodotto riportino la scritta MGO, che abbiamo appena descritto.

La sigla MGO si può considerare alla stregua di una vera e propria garanzia di qualità per questa tipologia di miele.

E' importante capire come il miele di manuka che viene prodotto non è sempre uguale e che un gran numero non può vantare le virtù benefiche che abbiamo sopra analizzato.

In realtà, la differenza è rappresentata dal quantitativo di MGO che è presente al suo interno.

Il MGO è quella sostanza antibatterica che viene menzionata in mg/kg: per questa ragione, le proprietà benefiche sono direttamente determinate dal quantitativo di MGO presente all'interno del miele.



miele eucalipto

In questa pagina parleremo di :

- [come si produce](#)
- [proprietà](#)
- [composizione](#)
- [effetti benefici](#)
- [curiosità](#)



come si produce

All'interno della penisola italiana, il miele di eucalipto si può ricavare spesso all'interno delle regioni che si trovano nella parte centrale e meridionale.

In particolar modo, il miele di eucalipto risulta estremamente diffuso nelle zone in cui gli omonimi alberi sono stati piantati in seguito a delle opere di bonificazione delle paludi.

Tanto per fare un esempio, il Lazio rappresenta una delle regioni che ospitano il maggior numero di alveari, dal momento che le api provengono sia dalle regioni sovrastanti che da quelle che si trovano più a sud.

Nelle altre regioni, invece, l'affluenza delle api è molto più circoscritta rispetto al Lazio.

Ad ogni modo, i mieli uniflorali di eucalipto vengono estratti e ricavati soprattutto dagli alveari delle regioni del centro Italia, mentre nel nord la produzione di questo miele non è molto alta.

proprietà

Il miele di eucalipto può vantare un gran numero di proprietà antispasmodiche e che combattono il catarro.



Si tratta di un miele che viene tenuto in particolare considerazione per via del fatto che è in grado di svolgere anche delle importanti attività emollienti, calmanti, soprattutto nei confronti di un malanno tanto diffuso nel corso della stagione invernale come la tosse.

Inoltre, il miele di eucalipto espleta la sua attività benefica anche nei confronti delle vie aeree e dell'apparato respiratorio, svolgendo una precisa azione antisettica.

Sempre dal punto di vista antisettico, il miele di eucalipto viene impiegato anche per la cura dell'apparato urinario e intestinale.

Stiamo parlando di un alimento che ha la capacità di svolgere un'azione benefica piuttosto importante per debellare la cistite che si forma a livello urinario.

Non dobbiamo dimenticare come il miele di eucalipto venga impiegato piuttosto frequentemente anche come vero e proprio vermifugo e cicatrizzante per il trattamento delle affezioni che colpiscono la bocca.

composizione

Il miele di eucalipto si caratterizza sempre per avere livello di umidità particolarmente limitato (con una percentuale che si aggira anche intorno al 14%) e, per tale ragione, la densità risulta maggiore.

Questo particolare tipo di miele si caratterizza per denotare una colorazione ambrata, che in molti casi ha la tendenza a diventare grigia (in particolar modo dopo che si verifica la fase della cristallizzazione) e cristallizza fino a raggiungere delle grane particolarmente sottili e ad avere una consistenza decisamente unita e compatta.

Il tradizionale odore del miele di eucalipto è piuttosto legnoso, dal momento che spesso può evocare anche dei funghi secchi.

Il miele di eucalipto si può certamente considerare come uno di quegli alimenti che appartengono alla categoria dei mieli fortemente aromatici.

Il profumo di questo miele è tipicamente intenso ed assomiglia, com'è ovvio, a quello che caratterizza le foglie e i fiori dell'omonima pianta.

Nel corso della fase di cristallizzazione il miele di eucalipto ha la particolare caratteristica di assumere una colorazione molto più chiara, fino a raggiungere un colore simile all'avorio.

effetti benefici

Al miele di eucalipto si possono ricollegare le medesime proprietà benefiche che caratterizzano anche l'omonima pianta.

In particolar modo, questo miele è estremamente diffuso in campo erboristico, per via del fatto che si può impiegare per un gran numero di scopi terapeutici.

Le virtù benefiche del miele di eucalipto, quindi, sono le stesse attribuite anche all'omonimo olio essenziale: si tratta, in pratica, di proprietà che permettono di combattere efficacemente soprattutto i comuni malanni e disturbi che si verificano nel corso della stagione invernale, causati dal freddo e dall'abbassamento delle temperature.

Il miele di eucalipto rappresenta, per tale ragione, uno dei principali rimedi naturali che consentono di contrastare raffreddori e tosse.

Piuttosto frequentemente il miele di eucalipto si caratterizza per un uso vermifugo e cicatrizzante per contrastare tutti quei disturbi che colpiscono la cavità orale.

curiosità

Prima che fosse scoperto lo scopo commerciale dei mieli uniflorali, il miele di eucalipto non si vendeva con grande facilità, mentre al giorno d'oggi possiamo certamente dire che è uno dei mieli maggiormente diffusi sul mercato, anche per via delle sue notevoli virtù e proprietà benefiche.

In una regione dell'Italia meridionale, la Calabria, viene prodotto un particolare miele uniflorale a partire dalla pianta di *Eucalyptus globulus*.

In quest'ultimo caso, il miele presenta un colore molto più scuro rispetto al miele che viene prodotto durante la stagione estiva, oltre ad avere anche un sapore molto più intenso: proprio per tale ragione, questa particolare tipologia di miele di eucalipto ha incontrato non poche difficoltà nella sua commercializzazione.

L'odore di questo miele può ricordare, spesso, degli alimenti dall'aroma decisamente intenso, come ad esempio il curry, la liquirizia o l'elicriso: si tratta di un miele che presenta un aroma particolarmente intenso e, come tale, non può piacere certamente a tutti, anche se viene spesso utilizzato all'interno della preparazione di numerosi rimedi naturali per la cura dei malanni invernali.



miele peperoncino

In questa pagina parleremo di :

- [caratteristiche](#)
- [abbinamenti](#)
- [ricetta](#)
- [vendita](#)



caratteristiche

Il miele al peperoncino si può considerare come un perfetto alimento per condire numerosi piatti.

Ad ogni modo, il miele al peperoncino si caratterizza per essere notevolmente piccante.

Inoltre, questa particolare tipologia di miele è davvero molto utile quando si ha la necessità di utilizzare un dolcificante all'interno di tè o tisane.

In altri casi, il miele al peperoncino si può anche tranquillamente sfruttare consumandolo su delle fette di pane.

Allo stesso modo del resto dei mieli presenti sul mercato, una delle principali caratteristiche del miele al peperoncino è quella di affiancarsi molto bene ai formaggi.

Infatti, gli abbinamenti che possono nascere tra miele al peperoncino e formaggi sono davvero numerosi: si parte dai formaggi più freschi per finire con quelli più stagionati, ma ad ogni modo il miele al peperoncino risulta sempre una perfetta aggiunta.

Il miele permette di garantire quella sensazione impagabile di dolcezza, mentre il peperoncino non ha un sapore troppo pesante e si avverte solamente dopo pochi attimi dalla degustazione.

Ci sono anche diverse varietà sul mercato di miele al peperoncino: ad esempio, una proviene dalla Calabria, in cui si produce un particolare miele al peperoncino.



In quest'ultimo caso, risulta anche un buonissimo dolcificante per il latte nel momento in cui si consuma la prima colazione.

abbinamenti

Il miele di peperoncino si caratterizza per essere abbinato a numerosi alimenti: in questo campo, nella maggior parte dei casi, si scatena la fantasia e l'originalità dei cuochi, che dispongono di quella creatività necessaria per creare dei piatti ricercati, ma pur sempre gradevoli.

Nella gran parte dei casi, il miele al peperoncino viene impiegato in un apposito abbinamento che prende in considerazione i formaggi.



In particolar modo, si tratta di degustazioni che vengono effettuate proprio sfruttando le qualità e le caratteristiche del miele al peperoncino che, collocato vicino ai formaggi, fa davvero un figurone.

Il miele al peperoncino si caratterizza per essere davvero molto gustoso al fianco di tutti quei formaggi estremamente stagionati.

Ad esempio, una delle soluzioni che si dovrebbero tenere maggiormente in considerazione per l'abbinamento con il miele al peperoncino è rappresentata da due formaggi in particolare: ci stiamo riferendo alla matura robiola di Roccaverano o ad un Castelmagno.

Un altro ottimo esempio è rappresentato dalla possibilità di consumare il miele al peperoncino con formaggi come pecorino o, in alternativa, con la ricotta.

Il miele al peperoncino risulta anche piuttosto gradevole quando deve accompagnare quei formaggi piuttosto freschi e cremosi, soprattutto quei tipi che si sciolgono letteralmente in bocca.

ricetta

Il miele al peperoncino può rappresentare anche un ingrediente estremamente utile per realizzare alcune semplici ricette.

Ad esempio, possiamo utilizzare questa particolare tipologia di miele per la realizzazione di un cocktail piccante.

La prima cosa da fare per realizzare questo cocktail è quella di mischiare in maniera piuttosto decisa, sfruttando uno strumento come il boston.

Quello di cui si avrà bisogno è la lista dei seguenti ingredienti: 30 millilitri di frullato di pesca, 90 millilitri di succo di pompelmo rosa, 15 millilitri di succo d'acero e cinque grammi di miele al peperoncino.

Shakeriamo quindi insieme tutti gli ingredienti, aggiungendovi anche del ghiaccio.

Una volta mischiato per bene tutto il composto, potremo versarlo all'interno di un tumbler (che abbiamo precedentemente provveduto a riempire con cubetti di ghiaccio), per poi eseguire il filtraggio con lo strainer e, infine, pensiamo anche ad una simpatica decorazione rappresentata da un peperoncino.

Questo particolare cocktail piccante, si caratterizza per garantire un apporto di calorie pari a 107 Kcal.

vendita

Il miele al peperoncino si può trovare, nella maggior parte dei casi, presso i più importanti supermercati.

Un'interessante alternativa è rappresentata anche dai negozi biologici, al cui interno sono spesso disponibili dei prodotti piuttosto particolari, come ad esempio proprio il miele al peperoncino.

Non dobbiamo dimenticare come il fatto di poter acquistare da un negozio biologico permette anche di avere una determinata garanzia per quanto riguarda la qualità del prodotto e la sua origine.

Il prezzo di una confezione di miele al peperoncino può anche raggiungere una somma considerevole per un barattolo di miele (anche 8-10 euro) proprio per via della sua unicità e delle sue peculiarità che lo contraddistinguono dagli altri tipi di miele.

Certamente la vendita del miele al peperoncino avviene anche sui tipici canali di comunicazione del web: infatti, anche su internet, la presenza di numerosi siti che si occupano della vendita di varie tipologie di miele, compreso ovviamente quello al peperoncino.

In svariate occasioni, ci sono numerose offerte di cui i clienti possono approfittare, per cui risulta molto conveniente comprare delle confezioni di miele al peperoncino direttamente online.

Nella maggior parte dei casi, stiamo facendo riferimento a delle confezioni di miele al peperoncino sotto forma di vasi da cento e duecento grammi.

miele proprietà

In questa pagina parleremo di :

- [proprietà curative miele](#)
- [benefici del miele](#)
- [miele e salute](#)
- [miele e dieta](#)



proprietà curative miele

Il miele è un alimento che era già particolarmente diffuso diversi decenni prima di Cristo: un gran numero di popolazioni antiche era già al corrente delle proprietà curative e benefiche che fanno riferimento al miele, tanto da farne un notevole impiego in cucina.

Il miele è costituito, per la più elevata percentuale, da zuccheri e si caratterizza per presentare una notevole concentrazione di fruttosio.

Tra tutti gli alimenti dolci, il miele rappresenta l'unica sostanza i cui effetti benefici e proprietà curative sono apportate totalmente dalla natura, dal momento che l'uomo non interferisce in alcun modo circa la sua formazione.

Il miele presenta l'indubbio vantaggio di essere già predigerito e, quindi, il corpo umano non ha bisogno di spendere alcuna energia per assimilarlo.

Si tratta di un alimento estremamente ricco di polisaccaridi e di sali minerali.



benefici del miele

Il miele è una sostanza estremamente diffusa tra tutti gli atleti e da chi pratica sport a livello professionistico, dal momento che la sua assunzione è suggerita soprattutto in quei momenti precedenti a degli importanti sforzi fisici e subito dopo, in maniera tale da poter recuperare le energie.

Si tratta di una sostanza che permette di beneficiare delle sue proprietà benefiche anche a tutti quei soggetti che svolgono un'attività o un lavoro propriamente mentale, dal momento che garantisce un'azione benefica sia sul cervello che sul sistema nervoso, migliorando l'efficienza mentale.



Le virtù benefiche di questo alimento sono piuttosto numerose e variano in relazione alla tipologia di miele che viene presa in considerazione.

Tali effetti benefici si devono essenzialmente alla presenza di un buon quantitativo di polifenoli e, in particolar modo, alla glucosio-ossidasi, ovvero un indispensabile enzima che sarebbe il responsabile della produzione di acqua ossigenata nel miele e permetterebbe lo svolgimento dell'azione antibiotica del miele.

miele e salute

Nel momento in cui un malato, per tante ragioni, non riesce a mangiare e ad assumere sostanze ed alimenti sufficienti a nutrirsi, è particolarmente indicata l'assunzione di una limitata quantità di miele (dopo averlo sciolto in un un po' d'acqua), che permette di far recuperare al malato un minimo di energie nell'immediato.

Il miele è un alimento particolarmente importante e prezioso, dal momento che ognuno di noi, tranne in alcuni casi (ad esempio chi soffre di diabete) dovremmo consumare abitualmente.

Questo importante alimento si caratterizza per una composizione prevalente a base di zuccheri semplici (come ad esempio il fruttosio e il glucosio), che si può digerire con estrema facilità, dal momento che può vantare anche una notevole presenza di enzimi, vitamine, oligominerali e tante altre componenti antibiotiche che permettono di migliorare notevolmente tutte quelle operazioni di accrescimento.

Il miele riesce ad essere particolarmente efficace nei confronti di differenti parti del corpo umano.

Prima di tutto, il miele riesce ad esprimere le sue notevoli proprietà benefiche quando si tratta di svolgere un'attività decongestionante all'interno dell'apparato respiratorio, soprattutto con l'obiettivo di svolgere un'azione calmante nei confronti della tosse.

Il miele si dimostra efficace anche nei confronti dei muscoli, dal momento che favorisce un incremento dell'energia fisica e della capacità di resistere agli sforzi.

Per quanto riguarda il fegato, il miele si dimostra assolutamente in grado di svolgere un'attività protettiva e di contrasto alle tossine.

Sull'apparato digerente, invece, il miele riesce ad essere stimolante, ma anche a svolgere un'azione regolatrice e protettiva.

Infine, sui reni garantisce lo svolgimento di un'attività diuretica, mentre nei confronti della circolazione sanguigna permette una migliore protezione nei confronti delle anemie.

Infine, il miele si dimostra particolarmente importante ed efficace anche quando si tratta di curare le ossa: in particolar modo, il miele si dimostra molto utile per la fissazione del calcio e del magnesio.

miele e dieta

Per le sue proprietà curative, come abbiamo già detto, il miele si caratterizza per essere uno degli alimenti più largamente impiegata dagli atleti professionisti, dal momento che permette di recuperare le energie e migliorare l'attività mentale e di concentrazione.

Il miele, per i suoi effetti benefici è adatto alla maggioranza delle persone, tranne a tutti quei soggetti che assumono, all'interno della loro dieta, già un gran numero di sostanze dolci e non hanno bisogno di ulteriori elementi zuccherati.

Il miele è, senza dubbio, un alimento particolarmente sconsigliato a chi soffre di diabete, oltre a quei soggetti che hanno intenzione di iniziare una dieta ipocalorica.

Per poter gustare efficacemente questo prezioso alimento si consiglia, per tutte quelle persone che decidono di impiegarlo alla stregua di un vero e proprio dolcificante all'interno del latte o differenti bevande, di evitare l'aggiunta nel momento in cui tali bevande risultano troppo calde, dal momento che una temperatura eccessivamente elevata può portare alla perdita di svariate proprietà ed effetti benefici propri del miele.

Il miele si dimostra in grado, certamente, di dare una mano all'organismo per quanto concerne il recupero delle forze e della salute, dal momento che riesce a favorire lo sviluppo e la diffusione di una sensazione di relax sull'intero sistema nervoso.

Il miele viene spesso utilizzato anche per alleviare la tosse e per combattere mal di stomaco e disturbi di natura epatica.

Il miele si caratterizza per avere, al suo interno, una notevole concentrazione di glucosio e fruttosio e ciò permette di considerarlo alla stregua di un alimento estremamente energetico, utile anche per dare maggiore energia ai muscoli o anche quando questi ultimi risultano deboli o affaticati.



miele tarassaco

In questa pagina parleremo di :

- [come si produce](#)
- [proprietà](#)
- [composizione](#)
- [effetti benefici](#)
- [curiosità](#)



come si produce

Questo miele si caratterizza per essere prodotto nella parte iniziale della primavera nel caso in cui le colonie di api siano particolarmente grandi da poter dar luogo a tale operazione nel periodo in cui avviene la fioritura.

Per quanto riguarda le zone in cui è più facile rinvenire la produzione di miele di tarassaco, possiamo certamente sottolineare la notevole preminenza di comuni lombardi e piemontesi.

Per poter produrre il miele di tarassaco, le api devono avere un'ottima resistenza e devono essere realmente attive nel momento in cui termina la stagione invernale e inizia quella primaverile.

E' particolarmente complicato realizzare un miele monoflora, mentre è molto più semplice trovare dei mieli misti di tarassaco, ma anche salice, crocifere e fruttiferi.

Il miele di tarassaco si produce soprattutto nel corso del mese di giugno.

proprietà

Il miele di tarassaco si caratterizza per avere un colore tipicamente giallo vivo o beige crema: nel secondo caso si caratterizza per essere mischiato con del miele di salice.

Tra le peculiarità del miele di tarassaco troviamo anche il fatto di avere una cristallizzazione estremamente veloce e



che, nella maggior parte dei casi, si verifica con dei cristalli notevolmente fini.

L'odore del miele di tarassaco è notevole ed intenso, al punto di diventare in alcuni casi, dai tratti ammoniacali e di cantina.

Il miele di tarassaco viene impiegato principalmente come vero e proprio miele da tavola: ci sono tantissime persone che lo preferiscono al miele tradizionale.

In particolar modo, il miele di tarassaco si caratterizza per svolgere un'importante attività benefica e depurativa nei confronti dei reni.

composizione

Il miele di tarassaco si caratterizza per provenire soprattutto dal nettare di soffione (la cui pianta ha il nome scientifico di *Taraxacum Officinale*).

Questo miele si caratterizza per denotare una notevole concentrazione di glucosio e, per tale ragione, ha la peculiarità di giungere piuttosto velocemente a cristallizzazione.

Infatti, presenta dei cristalli decisamente poco spessi, che permettono al miele di godere di una consistenza del tutto cremosa.

Il miele di tarassaco, come molti altri tipi di miele che hanno la medesima consistenza, si caratterizza per denotare una percentuale d'acqua al suo interno pari al 18-19 per cento.

Si tratta di un miele che presenta un tipico colore giallo limone che, in alcuni casi, diventa anche beige nel momento in cui viene mischiato con crocifere, mentre diventa beige con tendenze rosate nel caso in cui venga mescolate con il salice.

L'aroma del miele di tarassaco si caratterizza per essere estremamente persistente, tanto da somigliare in diverse occasioni all'infuso di camomilla e al punto da avere un impatto che può ricordare molto quello che caratterizza una caramella a base di oli essenziali.

Alla stregua di tanti altri mieli che si raccolgono nel corso della stagione primaverile, anche il miele di tarassaco può vantare una buona presenza di acqua e, per tale ragione, è ancora più elevato il rischio che possa arrivare alla fermentazione.

Si tratta di uno dei quei particolari tipi di mieli in cui si suggerisce in numerose occasioni di provvedere ad un'operazione di deumidificazione a base di aria calda o con un apposito strumento.

effetti benefici

Il miele di tarassaco viene spesso impiegato anche per combattere alcuni piccoli disturbi e può essere utilmente integrato all'interno di alcuni trattamenti o diete.

Si tratta di un miele, infatti, che può vantare essenzialmente delle proprietà diuretiche e depurative.

In generale, questo miele denota delle ottime attività drenanti e depurative: ecco spiegato il motivo per cui viene impiegato piuttosto frequentemente per la realizzazione delle tipiche cure di primavera, in cui si aiuta l'organismo ad espellere tutte le tossine e acquistare maggiore energia e carica per affrontare le stagioni successive.

Il miele di tarassaco viene utilizzato piuttosto frequentemente anche nel momento in cui si tratta di svolgere un'attività depurativa nei confronti dei reni.

Questa tipologia di miele rappresenta anche un buon depurativo per l'organismo umano.

curiosità

Il miele di tarassaco si caratterizza per avere una cristallizzazione estremamente rapida, dal momento che al suo interno può vantare una notevole presenza di glucosio: ecco spiegato il motivo si suggerisce di evitare di lasciarlo per troppo tempo all'interno del maturatore, dato che il rischio, nel caso in cui si superi un limite, è quello di non poterlo invasettare più.

La consistenza del miele di tarassaco è particolarmente pastosa e cremosa e ricalca tutte quelle tipologie di miele che hanno una percentuale d'acqua compresa tra il 18 e il 20 per cento.

Si tratta di un miele notevolmente umido, che può vantare un ottimo quantitativo di acqua in eccesso e, per tale ragione, si può fermentare facilmente: per questo motivo, è indicato da molti provvedere alla sua deumidificazione.

Non dobbiamo dimenticare come il miele di tarassaco si presenti, nel momento in cui lo si avvicina al naso, piuttosto zolfoso e caratterizzato da un sapore pungente.

Le famiglie di api che vanno ad effettuare la raccolta di miele di tarassaco vengono allevate all'interno di arnie razionali realizzate in legno.

Per quanto riguarda la fase di raccolta di questo particolare tipo di miele, gli apicoltori optano, nella maggior parte dei casi, di applicare tutta una serie di specifici sistemi di lavoro, in maniera tale da poter contare sul maggior numero di famiglie di api nel momento in cui inizia la stagione primaverile.

miele tiglio

In questa pagina parleremo di :

- [come si produce](#)
- [proprietà](#)
- [composizione](#)
- [effetti benefici](#)
- [curiosità](#)



come si produce

La produzione di questa particolare tipologia di miele si caratterizza per diffondersi su tutta la catena montuosa delle Alpi.

Il miele di tiglio, infatti, è estremamente diffuso sull'intero arco alpino e si può considerare alla stregua di una produzione piuttosto limitata, ma che rappresenta un importante fattore economico per le realtà locali in cui viene raccolto e prodotto.

Anche la Cina è un paese in cui è notevolmente diffusa la produzione di miele di tiglio, ma ovviamente si tratta di un alimento che viene realizzato solamente partendo da alcune specie di tiglio asiatiche.

In particolar modo, è il Piemonte la regione in cui viene prodotto maggiormente questo tipo di miele.

I mieli di tiglio che risultano maggiormente puri sono quelli che arrivano direttamente dall'Ossola o dalle vallate intorno a Novara.

Buone produzioni di miele di tiglio si possono ricollegare anche all'area di Pinerolo, in cui però spesso tale alimento viene mischiato con il miele di castagno.

Nonostante si possano trovare alberi di tiglio nella maggior parte delle vallate alpine, in località che non siano la val d'Ossola o la provincia di Novara, è piuttosto difficile trovare dei mieli puri, data la contemporanea presenza di numerosi alberi di castagno.

proprietà

Il tiglio si caratterizza per donare un nettare intriso di un aroma del tutto particolare, che risalta all'interno dei mieli anche quando la percentuale di tiglio è davvero piuttosto bassa.

In special modo, il miele di tiglio ha anche delle particolari proprietà che lo rendono spesso impiegabile per diversi scopi terapeutici.

Ad esempio, l'assunzione del miele di tiglio può essere importante per l'organismo umano, dal momento che questo alimento può vantare delle notevoli proprietà calmanti, senza dimenticare il fatto che sia in grado di svolgere attività antispasmodiche, epatoprotettrici e anche calmanti nei confronti di svariati disturbi del sonno.

Al miele di tiglio si possono associare delle notevoli virtù calmanti ed antismasmoiche: ecco spiegato il motivo per cui ne viene consigliato l'utilizzo soprattutto in tutte quelle situazioni in cui si ha la necessità di curare stati nervosi o insonnia.



composizione

Il miele di tiglio ha la particolare caratteristica di essere piuttosto profumato, con un sapore intenso e che può ricordare, seppure in minima parte, il fiore e la tisana a base di tiglio.

Si tratta di un miele che presenta una colorazione piuttosto chiara ed ambrata, con dei riflessi che tendono al verde all'interno del miele liquido.

La colorazione del miele di tiglio assume un aspetto crema (dalla colorazione bianca di partenza) nel momento in cui giunge ad una completa cristallizzazione.

Questo miele si caratterizza per essere piuttosto frequentemente allo stato solido, anche se l'opera di cristallizzazione è molto lenta.

Il sapore del miele di tiglio è piuttosto dolce e fresco, mentre presenta un aroma particolarmente persistente.

I mieli di montagna in cui è spesso presente il tiglio, si caratterizzano per denotare un pizzico di freschezza in più, che risulta anche particolarmente gradevole al gusto.

effetti benefici

La fioritura degli alberi di tiglio rappresenta sempre un'attrazione fondamentale per le api.

Il miele di tiglio si caratterizza per avere una colorazione estremamente chiara e limpida.

Oltre a vantare le tradizionali proprietà ed effetti benefici che accomunano la maggior parte dei mieli, quello di tiglio si caratterizza per denotare altre caratteristiche che si possono definire uniche nel loro genere.

Infatti, il miele di tiglio riesce ad essere estremamente utile per il corpo umano, quando si tratta di svolgere un'attività antispasmodica, visto che va ad operare direttamente sul sistema nervoso, con la funzione di un vero e proprio calmante.

Si tratta di un alimento che rappresenta la soluzione più adatta come dolcificante per le tisane assunte nel corso delle ore serali.

Nel caso in cui si tratta di una tisana a base di fiori di tiglio, allora la corrispondenza con il miele proveniente dagli stessi fiori sarà davvero perfetta e si potranno godere di maggiori benefici.

Inoltre, il miele di tiglio ha la particolarità di adattarsi soprattutto a quei soggetti che denotano disturbi di insonnia, senza dimenticare che tale alimento presenta notevoli proprietà epatoprotettrici.

Spesso, il miele di tiglio viene anche impiegato come calmante e lenitivo per combattere tutti gli stati ansiosi o i disturbi che derivano proprio da tale situazione.

curiosità

Le api che vengono definite bottinatrici si caratterizzano per concentrare la loro attività specialmente durante il mese di giugno: in questo periodo, infatti, le api vanno a raccogliere tutto il nettare che si trova nei fiori della pianta di tiglio.

Al termine del processo di raccolta, le api bottinatrici andranno

Il miele di tiglio si caratterizza anche per avere origine da due specie che nascono e si sviluppano allo stato selvatico, come la *Tiila cordata* e la *Tiila platyphyllos*, che sono estremamente diffuse all'interno di diverse zone pedemontane e anche vicino ai fiumi.

I mieli di montagna di tiglio si caratterizzano per avere una particolare aggiunta di freschezza ed un sapore che può apparire anche estremamente più fine nel momento in cui lo si consuma.

Il fatto che gli alberi di tiglio si stanno espandendo con grande intensità e volume nei pressi dei fondovalle alpini, in cui le operazioni disboscamento si sono arrestate, permette anche di considerare le difficoltà a ricavare del miele di castagno puro, proprio per via dell'attrazione delle api per gli alberi di tiglio.



produzione miele

In questa pagina parleremo di :

- [il miele](#)
- [come si ottiene](#)
- [estrazione miele](#)
- [riscaldamento, invasamento e conservazione](#)
- [il miele liquido](#)



il miele

Il miele rappresenta un alimento classico, la cui produzione si deve alle api e, seppure in percentuale inferiore, anche alle vespe.

Questo particolare alimento, estremamente diffuso sulle nostre tavole, può vantare un determinato e ben specifico ciclo di produzione, che ha come base il nettare e la melata.

La melata si caratterizza per essere una sostanza zuccherina che rappresenta una fonte di cibo per un gran numero di insetti.

Il miele ha origini davvero estremamente antiche, dal momento che le prime testimonianze ci permettono di identificare il VI millennio a.C. Come il periodo in cui vennero realizzate le prime arnie.

Anche il popolo Egizio apprezzava particolarmente questo alimento, al punto che veniva impiegato anche per scopi differenti, come ad esempio cerimonie religiose e per imbalsamare le mummie.

Al contrario, i babilonesi ne erano particolarmente ghiotti e lo utilizzavano soprattutto come alimento, mentre invece i sumeri lo sfruttavano, nella maggior parte dei casi, per la produzione di particolari creme a base di acqua, argilla e olio di cedro.

Già nell'antico codice di Hammurabi chi produceva il miele veniva protetto contro i possibili furti delle arnie.

Anche i greci e i romani avevano una grande considerazione del miele, visto che lo impiegavano spesso in diverse riti (i primi) e in campo culinario (i secondi).

come si ottiene

Il miele è il risultato di un processo iniziato dalle api, che raccolgono delle componenti zuccherine che si trovano soprattutto nei fiori.

In particolar modo, è importante sottolineare come le più importanti fonti di approvvigionamento sono rappresentate dal nettare e dalla melata (quest'ultima rappresenta un derivato che proviene dalla linfa degli alberi e che viene creata da specifiche categorie di insetti succhiatori, come ad esempio la metcalfa).



Il nettare ha come scopo principale quello di attrarre un gran numero di insetti che svolgono una funzione impollinatrice, con l'obiettivo di permettere la fecondazione dei fiori.

Ad ogni modo, il processo di realizzazione del miele ha inizio con il lavoro dell'ape operaia all'interno dell'ingluvie, in cui trasporta le sostanze come nettare e melata nel viaggio di ritorno verso l'alveare.

estrazione miele

Le varie fasi di lavorazione del miele permettono all'apicoltore di ricavare quel miele che verrà poi messo in vendita.

In pratica, il concetto di lavorazione del miele si potrebbe sintetizzare tranquillamente con la frase: dove termina il lavoro dell'ape, inizia quello dell'uomo.

L'apicoltura moderna razionale prevede diverse procedure da seguire per l'estrazione del miele.

Tutto inizia con l'estrazione dei melari, per poi passare al loro stoccaggio.

Le fasi seguenti sono la disopercolatura, la smielatura (in cui viene impiegato un particolare macchinario detto smielatore), passando per il filtraggio (in cui tutte le parti residue di cera o ogni altro materiale eventualmente rimasto all'interno del miele viene bloccato ed eliminato), la decantazione, la schiumatura, l'invasamento e lo stoccaggio.

riscaldamento, invasamento e conservazione

Ogni processo che prevede un riscaldamento del miele deve essere utilizzato con particolare attenzione e competenza.

Tra le ragioni per le quali il miele si può riscaldare c'è certamente il fatto di incrementare la fluidità nel corso dei vari processi di lavorazione, ma nella maggior parte dei casi il calore ha lo scopo di liquefare un alimento che è già stato cristallizzato.

Dopo la fase di schiumatura, il miele si caratterizza per ritrovare la sua tipica limpidezza dato che è stata rimossa l'aria: prima di procedere con l'operazione di cristallizzazione, il miele si può invasettare (per favorire la vendita al dettaglio) oppure versarlo all'interno di contenitori colmi di latte o fusti (per favorire la vendita all'ingrosso).

Questa operazione è resa possibile grazie all'utilizzo di una macchina che viene definita invasettatrice.

il miele liquido

Il miele deve sopportare un comune processo di cristallizzazione: si tratta di una fase che è determinata da tre elementi in particolare, ovvero il quantitativo di glucosio presente, la quantità d'acqua e la temperatura.

Esistono però un gran numero di tecniche industriali che consentono di conservare il miele liquido, anche se è importante ribadire come la cristallizzazione sia un processo del tutto naturale che la maggior parte dei mieli attraversa fisiologicamente.

L'obiettivo per cui vengono impiegati tali tecniche per ritardare tale processo di cristallizzazione sono unicamente finalizzate ad un soddisfacimento delle pretese e richieste dei consumatori di poter consumare un miele liquido.

Per poter conservare il miele in uno stato liquido, c'è l'opportunità di scegliere tra tre metodi principali: si tratta della liquefazione (un'operazione che viene messa in atto a circa cinquanta gradi prima di passare alla vendita e che, nella maggior parte dei casi, si riferisce a quei mieli confezionati), la pastorizzazione (la temperatura del miele arriva fino a 78 gradi per pochi minuti, in maniera tale da sciogliere i vari cristalli nel migliore dei modi) e, infine, la filtrazione spinta (che permette al miele di essere più limpido e impedisce la formazione dei cristalli).



vendita miele

In questa pagina parleremo di :

- [vendita miele](#)
- [miele industriale](#)
- [miele biologico](#)
- [prezzi miele](#)



vendita miele

Il miele si può facilmente trovare in vendita presso tutti i principali supermercati, anche se per tutte quelle qualità di miele un po' più rare, è necessario rivolgersi presso negozi biologici e, comunque, luoghi specializzati.

Spesso possiamo trovare diverse confezioni e varietà di miele in vendita presso mercatini e fiere: in tutte queste occasioni, si tratta di miele che proviene direttamente dalle coltivazioni e che non è arrivato alla grande distribuzione.

Nel momento in cui il miele viene venduto all'interno di queste fiere o mercatini, è necessario sottolineare come si tratta, nella maggior parte dei casi, di prodotti tipici del luogo in cui avviene la vendita: si tratta di varietà di nicchia, che vengono lanciate sul mercato proprio per evidenziare la bontà delle coltivazioni che si trovano nei paraggi.

Ad ogni modo, nel momento in cui ci rechiamo presso i negozi biologici, dobbiamo certamente sottolineare come si possa godere di una garanzia maggiore circa la qualità delle procedure di lavorazione a cui è stato sottoposto il miele e, ovviamente, ai controlli sull'effettiva natura biologica dello stesso.

miele industriale

Esistono diverse tipologie di miele, che sono prese soprattutto in



considerazione da parte della direttiva di stampo comunitario n. 2001/110/CE, che regola questo particolare settore, compresi metodi di estrazione e produzione del miele.

Una principale differenziazione è rappresentata tra i mieli che vengono classificati in base all'origine e quelli invece che vengono ordinati in relazione al sistema di produzione ed estrazione che sono stati impiegati.

Ovviamente, il miele si caratterizza per poter essere estratto dagli alveari ed essere sottoposto a diverse tipologie di trattamenti e lavorazioni.

Nello specifico, ecco che risulta, tra i vari tipi di miele, anche quello industriale: all'interno della direttiva viene citato il miele per utilizzo industriale, nonché unicamente ad uso culinario.

Ad ogni modo, stiamo facendo riferimento ad un miele piuttosto vecchio, che deve subire una particolare procedura di cottura ad alte temperature.

Per le sue caratteristiche intrinseche, questa tipologia di miele si caratterizza per avere un gusto ed odore del tutto particolare e deve essere impiegato unicamente come ingrediente all'interno di determinati e specifici prodotti alimentari.

miele biologico



Il miele biologico ha la particolare caratteristica di diversificarsi in confronto al miele tradizionale principalmente per via di tre differenze.

In primo luogo, gli alveari vengono posizionati a circa tre chilometri rispetto a tutte le strade particolarmente intrise di traffico, così come ogni tipo di sito di discarica, ma anche aziende e industrie.

Inoltre, gli alveari devono anche rispettare una certa distanza dalle coltivazioni tradizionali, in cui vengono impiegati spesso degli antiparassitari, così come componenti di carattere chimico.

In secondo luogo, dobbiamo ricordare come, nel miele biologico, la cera che viene portata all'interno del nido deve essere sempre priva di qualsiasi contenuto chimico.

Visto che la cera si può classificare alla stregua di un vero e proprio conservante, per i residui chimici ci sarebbe la possibilità di mantenersi a lungo nel tempo all'interno del miele che è il risultato del lavoro e della produzione delle api.

All'interno del miele biologico, quindi, si ha un'importante certificazione circa la qualità e la bontà dei controlli proprio sulla cera e sull'assenza di ogni tipo di residuo chimico.

In terzo luogo, il miele biologico non viene sottoposto ad alcun tipo di filtraggio, né tanto meno viene sottoposto a delle operazioni di miscelazione e, in ogni caso, non viene nemmeno pastorizzato.

Quest'ultima regola implica il divieto di effettuare la pastorizzazione: quest'ultima è una pratica che consente, nello specifico, di escludere una precoce cristallizzazione del miele, ma allo stesso tempo permette anche di perdere diverse quantità di sali minerali contenuti al suo interno, così come enzimi e proteine.

Il miele biologico, nella maggior parte dei casi, viene lasciato cristallizzare secondo i ritmi naturali e per ridare al miele il suo comune stato liquido è sufficiente porre a bagnomaria il vasetto, all'interno dell'acqua, stando ben attenti che la temperatura non superi mai i 45 gradi centigradi.

prezzi miele

Il prezzo del miele varia in relazione alla tipologia che viene presa in considerazione.

Ci sono quelle tipologie di miele che vengono maggiormente richieste dai consumatori che si possono trovare a dei prezzi anche piuttosto vantaggiosi (come due o tre euro al vasetto): si tratta, ad esempio, del miele di castagno, che è sicuramente una di quelle tipologie che può vantare la maggior diffusione all'interno dei grandi supermercati.

Ovviamente, nel momento in cui si va a cercare una varietà di miele un po' più rara e ricercata, il prezzo tende ad alzarsi: fondamentale, in ogni caso, che ci sia una garanzia circa la natura biologica del prodotto o, comunque, ci sia un'etichetta.

Sui prodotti che andremo a comprare, quindi, deve essere sempre menzionato il tipo di miele, ma anche la derivazione geografica e la pianta da cui le api hanno provveduto all'estrazione.