

MIELE DEL DELTA DEL PO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Miele del Delta del Po, miele polesano.



La storia

Il "miele del delta del Po" è stato prodotto nella zona sin dai tempi dell'antica Roma. Esistono fonti storiche che ne attestano la produzione nel territorio fin dall'epoca di Plinio il Vecchio. Questi infatti scrive: "gli apicoltori si muovevano per mesi lungo il corso del Po per sfruttare gli ambienti delle sponde del fiume lussureggianti di piante, fiori e radure." Sembra che il toponimo Melara, comune dell'alto Polesine, derivi da "*Mellaria a melle colendo*", una frase di Plinio il Giovane che significa: luogo dove si raccoglie il miele.

Descrizione del prodotto

Il miele è un prodotto naturale che deriva dal nettare raccolto dalle api su diversi fiori che esse bottinano. Il nettare viene poi elaborato dalle api stesse, concentrato ed arricchito con particolari enzimi e fermenti che contribuiscono a dare al prodotto le sue caratteristiche organolettiche e salutari. Il miele si matura nei favi dell'alveare protetti dalle api con un sottile velo di cera (opercolo). Si presenta con consistenza semiliquida e vischiosa e colorazioni diverse a seconda dei fiori da cui proviene. Le tipologie di miele prodotto in Polesine sono prevalentemente di acacia e millefiori ma nel delta del Po si raccoglie anche una buona quantità di miele di erba medica, tiglio e melone.

Processo di produzione

Dopo aver prelevato i favi dall'alveare, questi vengono portati nella sala di smielatura e disopercolati (viene cioè tolto l'opercolo di cera prodotto dalle api a protezione del favo stesso); vengono quindi inseriti nello smielatore che girando, grazie all'effetto della forza centrifuga, favorisce la fuoriuscita del miele liquido. Il prodotto estratto viene filtrato per liberarlo dai corpi estranei (es.: pezzi di cera) ed immagazzinato, per circa 15 giorni, in appositi contenitori d'acciaio detti maturatori. Trascorso questo periodo il miele è pronto per essere confezionato in vasetti di vetro, secondo quanto previsto dalle norme igienico-sanitarie.

La conservazione del miele, fino al massimo di due anni, per evitare il processo di invecchiamento e la conseguente perdita delle proprietà e caratteristiche, avviene in locali asciutti e al riparo dalla luce.

Usi

Il miele è un prodotto facilmente assimilabile dall'organismo, poiché predigerito dalle api che lo integrano di enzimi vivi, è composto in gran parte da zuccheri semplici e da altre sostanze utili come le vitamine e i sali minerali. È ampiamente utilizzato nell'alimentazione e in cucina per la preparazione di dolci e dolciumi.

Reperibilità

Il "miele del Delta del Po" è facilmente reperibile presso i numerosi produttori e rivenditori in tutto il territorio provinciale.

Territorio interessato alla produzione

La zona di produzione comprende tutto il territorio polesano, in provincia di Rovigo.

