

MIELE DEL MONTELLO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Miele del Montello.



La storia

L'uomo ha iniziato ad adoperare il miele già dalla preistoria, intuendone l'alto valore alimentare e le sue proprietà. In Italia l'apicoltura è ben radicata e si stimano in novantacinquemila gli apicoltori attivi. Nel Veneto essi sono circa cinquemila, collocando la regione nelle prime posizioni nazionali.

Durante l'Ottocento la produzione di miele era, principalmente, una componente dell'attività familiare, anche se esistevano limitate produzioni per l'artigianato dolciario. Solo dopo la Seconda guerra mondiale l'apicoltura sul Montello s'avvia a diventare una vera e propria attività produttiva e

commerciale, indirizzata inizialmente per l'impollinazione dei fruttiferi e successivamente per la produzione di miele di varie qualità, tra cui quelle di castagno, robinia e di millefiori nel periodo primaverile ed estivo, oltre che da melata.

Descrizione del prodotto

Il miele è un prodotto alimentare composto da acqua, zuccheri semplici, enzimi, vitamine, sali minerali e sostanze ormonali e si presenta semi-liquido, vischioso, trasparente, dalla consistenza d'un denso sciroppo.

Il miele da melata invece non prende origine direttamente dai nettari (fiorali o extra-fiorali), ma proviene da secrezioni vegetali o dalla escrezione di certi insetti (afidi, cicadellidi, coccidi) che si alimentano con la linfa delle piante, espellendo dal condotto alimentare un liquido dolce che viene raccolto dalle api.

A seconda della provenienza del nettare e della stagionalità delle sostanze zuccherine succhiate il miele si presenta con tonalità di colore diverse: giallognolo, semi trasparente, vischioso, che col tempo tende a diventare opaco e granuloso, se proveniente da più specie di piante (legnose od erbacee); marrone chiaro se assunto dai fiori dei castagni; biondo trasparente perché proveniente dalle fioriture dei ciliegi.

Per il miele di prato il colore è biondo intenso. L'odore è comunemente gradevole con sapore e aroma speciale. Il miele di castagno presenta un gusto marcato con retrogusto piacevolmente amaro.

Processo di produzione

Il miele è un prodotto che le api producono naturalmente trasformando il nettare dei fiori o della melata, formata dai succhi zuccherini presenti in certe foglie o in determinati alberi. La sua produzione richiede pochi passaggi: dopo l'estrazione dei favi dall'alveare si procede alla disopercolatura e centrifugazione degli stessi per estrarre il miele; segue la filtrazione con filtri a setaccio, la maturazione in appositi contenitori in acciaio inox, la schiumatura e l'invasettamento in recipienti in vetro.

Usi

Il miele è composto soprattutto da glucosio e fruttosio, che sono zuccheri semplici facilmente assimilabili dall'organismo. È particolarmente indicato nella dieta per l'infanzia in quanto, a differenza dello zucchero, favorisce la fissazione dei sali minerali. Ha proprietà curative e terapeutiche e viene spesso utilizzato, facendolo sciogliere in latte caldo, per alleviare le irritazioni alla gola. La sua destinazione d'uso principale è in pasticceria per la preparazione di dolci e dolciumi.

Reperibilità

Il "miele del Montello" è reperibile durante tutto l'anno presso i produttori e i rivenditori della zona.

Territorio interessato alla produzione

I comuni del Montello: Nervesa della Battaglia, Givera del Montello, Volpago, Crocetta del Montello e Montebelluna, in provincia di Treviso.

