

MIELE DI BARENA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Miele di barena.



La storia

La produzione del "miele di barena", nella gronda lagunare veneziana, risale già alla fine dell'800 ed i primi documentati che attestano tale produzione si hanno agli inizi del '900; una foto presente sulla rivista "L'apicoltore moderno" del 1938, spedita da un apicoltore del luogo, mostra lo spostamento delle arnie a causa dell'allagamento delle barene.

Descrizione del prodotto

Il "miele di barena" deriva dal nettare della pianta *Limonium vulgare*, famiglia Plumbaginaceae, caratteristica nelle barene lagunari; si presenta di consistenza media e colore giallognolo, opaco. Viene commercializzato in vasetti di vetro, normalmente da 1 kg, chiusi con tappi ermetici che soddisfano i requisiti di legge.

Processo di produzione

Il "miele di barena" è tipico dei Comuni della gronda lagunare dove sono presenti le barene, cioè le terre emerse a ridosso e all'interno della laguna, che confinano con l'acqua salmastra. Il genere di fiore da cui deriva il miele è *Limonium* specie *vulgare*, chiamato in gergo "fiorella di barena", che fiorisce tra fine giugno-primi di luglio e la metà di settembre. Il continuo degrado delle barene, dovuto sia al moto ondoso che agli scarsi interventi di salvaguardia e manutenzione, rende sempre più rare le zone in cui le caratteristiche piante di *Limonium* si sviluppano, limitando dunque la possibilità di produrre questo particolare miele. Il processo di produzione prevede che gli alveari siano stanziali nelle zone di barena o, più spesso, siano portati sul luogo dagli apicoltori verso la metà di luglio. In quei terreni non crescono piante diverse dal *Limonium*, pertanto le api visitano solamente quelle, nel periodo di massima fioritura. Una volta raccolto il nettare, le api lo elaborano mediante enzimi particolari e producono il miele che raccolgono nei favi. Quando il miele è maturo e le cellette piene, queste vengono chiuse, dalle api stesse, con uno strato di cera chiamato opercolo. Compito degli apicoltori a questo punto è estrarre i telaini dall'alveare e procedere alla smielatura in sede aziendale. Tolto l'opercolo da tutte le celle, il telaio viene messo nello smielatore e per forza centrifuga si estrae il miele. Successivamente il prodotto viene filtrato, lasciato a riposo per 30-40 giorni, infine posto in vasi di vetro senza subire alcun trattamento.

Usi

Il "miele di barena" ha proprietà energetiche ed è ricco di sostanze minerali oltre che di altre sostanze attive ed enzimi; balsamico, ottimo per le vie respiratorie, viene impiegato anche come dolcificante.

Reperibilità

È prevalente la vendita diretta in sede aziendale. Le produzioni annue sono aleatorie in quanto risentono fortemente delle condizioni climatiche prima e durante la fioritura della "fiorella di barena".

Territorio interessato alla produzione

I comuni di Campagna Lupia, Mira, Chioggia, Venezia, Cavallino-Treporti, Jesolo, in provincia di Venezia.

