

Miele (*Mele, Mel*)

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

In alcune aree della provincia di Campobasso oltre ai mieli pluriflorali sono diffusi i monoflorali, quali il miele di sulla lungo la valle del fiume Trigno, il miele di castagno ai piedi della catena del Matese e quello di girasole nel Basso Molise. Nella provincia di Isernia si producono ottimi mieli pluriflorali la cui composizione varia a seconda delle essenze floreali presenti in zona. Le principali tipologie di miele individuate sono di seguito indicate.

- Miele di sulla, miele caratterizzato da una elevata purezza poiché la sulla nel Molise viene coltivata come pianta da foraggio e durante la sua fioritura sono presenti pochissime altre essenze floreali. Questo tipo di miele presenta un sapore molto delicato, leggermente profumato e di colore giallognolo. Viene prodotto ad un'altitudine di 400 – 600 m s.l.m. Molto rinomato è il miele di sulla di Trivento (CB) premiato in molti concorsi nazionali.
- Miele di castagno, si presenta di colore scuro. Il sapore è molto intenso leggermente amarognolo, mentre il profumo è forte ed anche molto persistente. Viene prodotto principalmente ai piedi della catena montuosa del Matese ed è adatto per essere consumato con il formaggio pecorino.
- Miele di erba medica, un miele di colore chiaro, molto dolce e profumato. Si produce nei mesi di settembre–ottobre. Caratteristico per l'elevata purezza è il miele di medica di San Giuliano del Sannio.
- Miele di girasole, si presenta di colore arancione, spesso cristallizzato con granuli molto consistenti, poco profumato e di sapore dolcastro. Viene prodotto in estate sia nelle aree collinari che nella pianura del Basso Molise.
- Miele millefiori, caratteristico per ciascuna area a seconda dell'essenza floreale predominante. Nei pressi di

Campobasso sono diffusi millefiori con elevata presenza di lupinella oppure trifoglio. Nell'area di Isernia, invece, spesso è presente l'acacia come essenza predominante di molti millefiori. Sempre nella zona isernina sono presenti anche millefiori contenenti la melata di alcuni insetti presenti nei boschi.

Metodiche di lavorazione

Il miele è il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori e dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o che si trovano sulle stesse, che esse bottinano, combinano con sostanze specifiche proprie, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare. Le api vengono allevate in forma stanziale impiegando arnie razionali, tipo Dadan Blat, fornite di fondi antivarroa utili per combattere le malattie delle api. I melari con i telaini per il miele vengono collocati nelle arnie durante il periodo di raccolta del nettare e appena i favi vengono riempiti e quindi opercolati, vengono portati in laboratorio per l'estrazione del miele. Tale operazione si esegue asportando prima gli opercoli mediante appositi coltelli disopercolatori, poi i telaini con il miele vengono trasferiti dentro gli smelatori dove esso viene separato mediante centrifugazione. Il miele viene poi filtrato e posto in maturatori per altri 20 giorni in modo da raccogliere in superficie i residui di cera che viene schiumata. Il prodotto infine viene invasettato e conservato al buio in luogo fresco.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Arnie, melari, telaini, deumidificatore, coltelli disopercolatori, macchina disopercolatrice, banco per disopercolare, smelatore, vasca di pescaggio, pompa per miele, filtri a sacco ed a rete inox, maturatore, dosatrice, invasettatrici ed etichettatrici.

Elementi che comprovano la tradizione

Presenza di smelatori centrifughi azionati a mano presenti in diverse aree molisane sin dal dopoguerra. Presenza di arnie costruite artigianalmente con misure e modelli simili all'ar-

nia nota attualmente come "marchigiana".

Cenni storici

Il miele era prodotto abbondantemente nelle campagne molisane, durante l'ultimo conflitto mondiale, come succedaneo dello zucchero che era difficile da reperire. Nell'ultimo trentennio erano molti gli agricoltori che possedevano da 5 a 20 alveari per soddisfare le esigenze della propria famiglia e dei propri parenti. Infatti, la raccolta del miele, era un evento importante quanto la vendemmia visto che capitava nello stesso periodo.

Referenze bibliografiche

- Notiziario delle particolari produzioni delle Province del Regno di Napoli autore Vincenzo Corrado Celestino Napoli 1816-paragrafo 123.
- L'Apicoltore d'Italia – n. 2, febbraio 1949, pag. 22.
- Camera di commercio B83 fase 1613 Fattura sui generi alimentari.

Proverbi

Quando piove in agosto abbonda lardo, miele e mosto.



Vari tipi di miele