

Oltre Rio+20, seminare il futuro, coltivare il cambiamento per vincere insieme la Zero Hunger Challenge

Miele di Acacia

È uno dei mieli più conosciuti e apprezzati, in quanto riunisce le caratteristiche maggiormente gradite al consumatore (stato fisico permanentemente liquido, colore chiaro, odore e sapore molto delicati ed elevato potere dolcificante). Le pregiate caratteristiche del miele puro possono essere facilmente alterate, oltre che dall'andamento stagionale, dalla presenza di altri nettari o da errate pratiche produttive.

Colore: molto chiaro, tra i più chiari in assoluto.

Cristallizzazione: assente (liquido).

Odore: molto leggero.

Sapore: molto dolce, leggermente confettato.

Usi: è un miele molto delicato che si presta per questo a qualsiasi uso. Per l'elevato contenuto in fruttosio e l'assenza di sapori forti, è il più adatto per dolcificare (bevande, yogurt, frutta ecc.) senza modificare il gusto proprio delle vivande, riesce quindi a sostituire ovunque lo zucchero. Utilizzato in piccole dosi nella panificazione serve a conferire aroma e colore alla crosta.

È spesso consigliato dai pediatri in aggiunta al latte vaccino fin dal primo anno di vita.

I segreti: L'acacia (nome scientifico, Robinia Pseudoacacia L.) è considerata dai botanici una pianta invadente: grazie alla sua crescita rapida e alla grande capacità di adattamento, infatti, l'acacia cresce spontaneamente in terreni molto diversi. Tanto che, originaria dell'America del Nord, ha attecchito un po' ovunque in Italia: la si può vedere facilmente lungo le linee ferroviarie dove è usata per consolidare le scarpate, grazie al suo esteso apparato di radici. Nelle Prealpi forma dei veri e propri boschi estesi anche centinaia di ettari. Per gli apicoltori l'acacia è un albero importantissimo: dai suoi fiori le api possono ricavare un miele abbondante e pregiato. La fioritura delle acacie è rigogliosa e colpisce i sensi: l'occhio si lascia ingannare dal manto bianco che ricopre i rami come una nevicata, l'olfatto è stordito dall'intenso profumo dei fiori.

Le api si tuffano a ripetizione nei calici straripanti di nettare, dedicandovisi da mattina a sera senza tregua per una decina di giorni, il periodo della fioritura.

L'acacia teme le piogge: un temporale un po' più violento rischia di spogliare i rami dei fiori, e di rovinare la stagione; piogge meno intense non comprometteranno l'albero, ma terranno le api lontane dai fiori, rifugiate nell'alveare. Come se non bastasse, l'acacia sceglie di fiorire in maggio, mese certo non privo di incognite meteorologiche.

La produzione di miele d'acacia è spesso avventurosa e richiede intuito e ottimismo. Qualità che non mancano agli apicoltori, pronti ad affrontare il vento che tiene le api lontane dal raccolto e che asciuga il nettare dei fiori, il freddo che blocca i voli, le piogge di ogni tipo. E a scegliere con cura i posti dove l'acacia sta per fiorire, scommettendo in prima persona sulle proprie intuizioni.

In maggio, nelle Prealpi, il paesaggio è ricco di atmosfera: la foschia abbandona la pianura e scopre le cime delle montagne intorno, ancora innevate; i prati verdi sono interrotti da improvvise macchie di acacia, colorate di bianco. Il silenzio dei boschi è rotto dai suoni del vento e del ronzio incessante del raccolto.

Oltre Rio+20, seminare il futuro, coltivare il cambiamento per vincere insieme la Zero Hunger Challenge

Miele di Arancio

Si tratta di uno dei mieli monoflorali più apprezzati, per l'intensità e la finezza dell'aroma che ricorda quello dei fiori da cui deriva.

Colore: molto chiaro, bianco nel cristallizzato

Cristallizzazione: in pochi mesi

Odore: intenso, floreale, ricorda i fiori degli agrumi (zagara)

Sapore: di grande intensità aromatica, tra il floreale e il fruttato

Usi: è uno dei mieli da tavola universalmente più apprezzato, poiché il suo aroma floreale stupisce piacevolmente e si abbina bene a quasi tutti gli alimenti dolci. È però particolarmente sensibile alla cottura e le sue caratteristiche peculiari saranno meglio valorizzate dagli usi a freddo. Da provare per dolcificare e aromatizzare lo yogurt, la panna montata e i dessert a base di panna, mascarpone o ricotta.

I segreti: Ancora prima che fossero commestibili, la Sicilia era ricca di alberi di arance: la ricordano così testimonianze arabe intorno all'anno Mille, quando i raffinati occupanti decisero di importare gli aranci come piante decorative. Erano gli aranci amari, dai frutti immangiabili ma particolarmente belli da vedere.

Durante lo scorso secolo gli aranceti si sono estesi in tutta la regione, e hanno dato vita a una delle coltivazioni più importanti di Europa: il paesaggio degli agrumeti è splendido, e il verde brillante delle foglie si contrappone al colore brullo della terra.

Non è un caso che l'arancio sia l'unico colore che ha il nome di un frutto: quando, in inverno, gli alberi si caricano di frutti, è un'esplosione di macchie colorate su tutte le piante.

Tanto è intensa l'esperienza visiva precedente la raccolta, tanto è delicata quella della fioritura, in marzo/aprile: i fiori di arancio sono bianchi, di un colore così immacolato da diventare simbolo di purezza usato ancora oggi per le spose. Intorno agli alberi si coglie invece l'odore dei fiori di zagara, tanto intenso da essere poi distillato e usato in profumeria o nella preparazione di dolci.

Le api sono fortemente attratte dai fiori d'arancio, tanto profumati quanto ricchi di nettare: le corolle ne tracimano, letteralmente. L'alveare odorerà anch'esso di fiori d'arancio, così come le api. Nella raccolta le api non resistono all'attrazione di altre fioriture di agrumi come il mandarino e il limone, e piccole parti di nettare di questi fiori si mischia inevitabilmente con quello di arancio; se la sproporzione fra sapori è forte, si parla a volte di "miele di agrumi", altrettanto pregiato.

Oltre Rio+20, seminare il futuro, coltivare il cambiamento per vincere insieme la Zero Hunger Challenge

Miele di Castagno

Si tratta di un miele con caratteristiche che non incontrano il gusto della maggior parte dei consumatori (colore scuro, odore pungente, sapore fortemente amaro), ma, forse proprio per questo, il prodotto si colloca con favore presso una fascia sempre più ampia di persone che ne apprezzano le caratteristiche particolari. I mieli di castagno a prevalenza di nettare tendono ad avere un colore più chiaro, un maggiore contenuto di umidità e odore e sapore più accentuati; quando invece la melata è presente in discreta quantità il colore è più scuro, il contenuto d'acqua inferiore, odore e aroma sono meno pungenti e il gusto è meno amaro.

Colore: ambrato scuro.

Cristallizzazione: assente (liquido) o molto rallentata.

Odore: intenso, caratteristico, di sottobosco.

Sapore: intenso, caratteristico, di sottobosco, con un fondo amaro, a volte prevalente sul resto.

Usi: è un miele particolare, che piace a chi in genere non ama i gusti piatti e i sapori troppo dolci; il gusto amaro e l'aroma forte non lo rendono adatto a dolcificare, ma piuttosto a insaporire o aromatizzare o, meglio ancora, al consumo tal quale, sul pane, eventualmente con burro. Da provare con la ricotta e formaggi stagionati come il parmigiano.

I segreti: I boschi di castagni sono fra i più “addomesticati” dall'uomo: pensati per la raccolta dei frutti, sono tenuti puliti, sgombri da foglie, e piantati su terreni accessibili. Un bosco di castagni assomiglia più a un oliveto che a una foresta di querce o di lecci, e richiede cura da parte dell'uomo. In primavera, lontano dalla stagione della raccolta, sono freschi e incredibilmente vasti, con alberi distanziati, dai tronchi possenti e dall'aspetto ben saldo. Il castagno è un albero che può raggiungere età considerevoli e dimensioni maestose.

Sono stati i Romani a importare il castagno dal Vicino Oriente, per gustarne il prelibato frutto; la massiccia diffusione dei castagneti nelle nostre montagne è però molto più recente, e risale all'Ottocento. Per oltre cento anni la castagna è stata uno degli alimenti principali di vasti strati di popolazione, ma dopo la guerra molti castagneti sono stati abbandonati. Oggigiorno la coltivazione del castagno sta riprendendo piede, e il frutto non è più considerato un alimento povero, ma è ricercato e sempre più stimato dai gastronomi. I boschi di castagno crescono lungo tutto l'Appennino. Spesso guardano dall'alto i piccoli paesi, a testimoniare l'importanza che hanno sempre avuto per le genti delle nostre montagne. In Calabria, il castagno rappresenta l'altra parte della regione, quella lontana dal mare e meglio conservata, più selvaggia e ricca di memoria. Qui i boschi sono estesi e lontani dalle strade, protetti dall'inquinamento e, in estate, popolati da sciame di api intente a raccogliere nettare. Il castagno fiorisce, a seconda delle altitudini, nei mesi di giugno e luglio. Il suo fiore non è particolarmente bello: è un lungo grappolo giallastro dall'odore acre e appiccicoso al tatto, ricco di polline e nettare; un castagneto in fiore si riconosce da lontano.

Le api impazziscono per i fiori di castagno, diventando eccitate e perfino aggressive nei dintorni dell'alveare. Ogni giorno raccolgono il nettare intensamente, anche al buio, a tramonto avvenuto. Il miele di castagno è ricco di fruttosio e non cristallizza se non dopo molto tempo; ha un colore scuro, dal marrone al nero. Ha un odore forte e intenso, di legno e lievemente tannico (è il tannino della pianta di cui si trova traccia nel miele). Nel miele di castagno si trovano, impalpabili, granelli di polline di castagno.