

IL MIELE ATTRAVERSO I SECOLI

Quando il miele "cadeva dal cielo" Quando il miele lo mangiavano gli dei Quando il miele era il fratello povero dello zucchero Dolci arabi...
tipicamente nordici Quando si mise ordine tra i sapori Quando il miele fu patriottico Quando il miele diventò "i mieli"

Il miele ha una storia antichissima.

E' documentata la presenza di piante che producono nettare e polline fin da 150-100 milioni di anni or sono. **Le prime api compaiono da 50 a 25 milioni di anni fa**, insieme ai primi esemplari di primati. **Le api sociali**, cioè le api vere e proprie che funzionano come organismo collettivo, **avrebbero un'età che va da 20 a 10 milioni di anni or sono**.

Un milione di anni fa compare l'uomo.

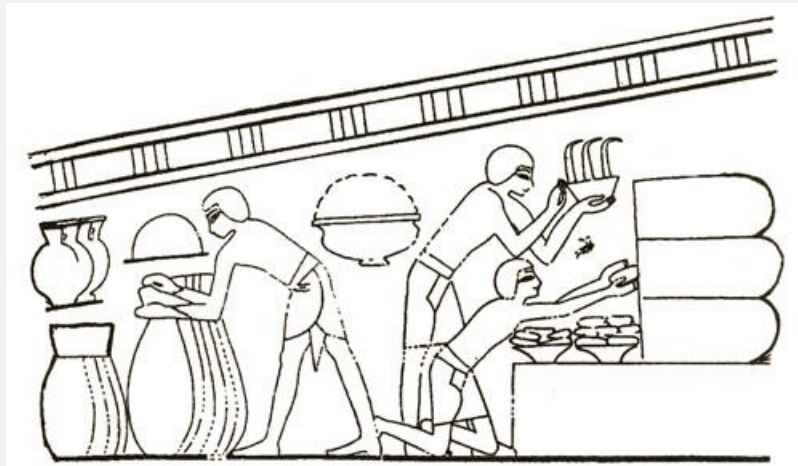
Le prime tracce che testimoniano l'uso del miele da parte dell'uomo, il quale probabilmente se ne cibava fin dalle origini, sono databili a circa 10 mila anni fa, come questa **pittura rupestre coperta nei pressi di Valencia, in Spagna**: sembra mostrare un uomo che si arrampica sulla cima di un albero, o di una rupe.

E' circondato da api in volo, dotato di una borsa o una cesta per riporre i favi sottratti alle api, con una nuvoletta di fumo per ammansirle. Questa tecnologia primordiale è la stessa usata ancor oggi dai **"cacciatori di miele" in India**, che si arrampicano con scale di corda su rupi alte anche 100 metri.



La più antica testimonianza dell'allevamento vero e proprio delle api risale a una pittura egiziana del 2400 avanti Cristo (riportata qui sotto), in cui a destra si nota l'operazione di prelievo dei favi dagli alveari con l'uso del fumo (si tratta di alveari orizzontali, nella tradizione mediterranea). A sinistra, l'operazione di sigillare delle giare. L'immagine appartiene a una serie rinvenuta nel Tempio del Sole, vicino al Cairo. Il miele nell'**Antico Egitto** era

inizialmente un cibo di lusso, una prerogativa reale e divina; una maggiore generalizzazione del suo uso comincia nel secondo millennio avanti Cristo, come mostra il ritrovamento di vasi per il miele o favi in tombe private, e la menzione del miele come razione di cibo in spedizioni commerciali, come bottino di guerra, pagamento di tributi, offerte templari e doni votivi.



Il miele era conosciuto e apprezzato in tutti i popoli dell'area mediterranea e di quella egeo-anatolica: e in molti paesi di queste aree l'apicoltura (come attività organizzata, distinta da quella del "cacciatore di miele") era praticata almeno dalla metà del secondo millennio avanti Cristo.

Quando il miele "cadeva dal cielo" ↑

Tra il III e il II secolo avanti Cristo si manifestò un vivo interesse per l'apicoltura, a cui dedicano attenzione i trattati di agricoltura dell'epoca.

Aristotele, nel trattato *De Generatione Animalium*, tenta la prima descrizione anatomica delle api e avanza un'ipotesi sulla formazione del miele: *"il miele è una sostanza che cade dall'aria, specialmente al sorgere delle stelle e quando si incurva l'arcobaleno"...* *"l'ape lo porta da tutti i fiori che sbocciano in un calice... essa bottina i succhi di questi fiori con l'organo simile alla lingua"*.

A questi trattati attingeranno (spesso pedissequamente) le successive opere in latino, a carattere letterario o pratico che, soprattutto nel **I secolo dopo Cristo**, parleranno delle api: Virgilio nelle *Georgiche*, Plinio nella *Naturalis Historia*, Columella nel *De re rustica*. **In realtà per molti secoli a venire la conoscenza delle api rimarrà bloccata a questo primitivo e spesso mitologico livello.**

Se rimane condivisa fino a tutto il Medio Evo l'origine "celeste" del nettare, già Seneca, nel I secolo dopo Cristo, ipotizzava che le api non si limitassero a raccogliarlo dai fiori, ma lo elaborassero: *"Non si sa bene se (le api) ricavano dai fiori un succo che è addirittura miele, oppure trasformino in questa sostanza saporita le essenze raccolte, mescolandole insieme e servendosi di una qualità del loro alito"*. Bisognerà arrivare alla seconda metà del XVII

secolo per avere una formulazione compiuta del processo di trasformazione del nettare in miele, da parte del microscopista danese *Swammerdam*. E solo nell'Ottocento la chimica organica ha fornito una spiegazione del fenomeno.

Nell' antichità il miele, nell'alimentazione, era utilizzato sia come dolcificante, che come condimento, che come conservante.

Il trattato *De arte coquinaria* di Apicio (in realtà una raccolta di diversi autori che copre alcuni secoli) è la fonte più ricca di informazioni sull'uso del miele in cucina. Il gusto agrodolce era molto apprezzato, ma quella del trattato di Apicio era una cucina stravagante ed elitaria.

Come dolcificante, il miele compariva sulle tavole modeste così come su quelle dei ricchi, dove a volte veniva servito nel favo in cui era contenuto.

Il miele era usato nel confezionamento di piatti di pesce e di legumi, di confetture di frutta e sciroppi, di focacce. Come conservante, era utilizzato con frutti come mele, cotogne, e pere.

Insieme al latte, costituiva un alimento dato ai bambini delle fasce sociali più alte.

Dalla sua fermentazione veniva prodotto l' **idromele**, che continuò ad essere popolare nel Medioevo. Un'altra bevanda ricercata era il vino mielato, per il quale si utilizzavano i vini più pregiati e stagionati, come Falerno e Massico. Ma l'uso del miele si estendeva alla cosmesi (oli aromatici, profumi) e alla medicina, come antisettico, cicatrizzante, purgativo, fino all'artigianato (immersioni per dare brillantezza al colore porpora dei tessuti o alle pietre preziose).

Quando il miele lo mangiavano gli dei 

Al miele, così come all'ape, era attribuito un valore sacro e un'origine divina, come testimoniano diversi miti: quello di Zeus nutrito dal latte della capra Amaltea e di miele dalle figlie di Melisseo, di Dioniso allevato a miele da una ninfa e di Aristeo, figlio di Apollo e della ninfa Cirene, che insegnò agli uomini l'arte dell'apicoltura. **Il miele era anche simbolo di rigenerazione dopo la morte**, ed era usato nei culti funerari ad Atene fin dal V secolo avanti Cristo. Nell'antichità il miele veniva definito di prima o seconda scelta a seconda che provenisse dalla colatura del favo o dalla spremitura.

La distinzione delle varietà di miele era molto primitiva, spesso basata su un'osservazione ai nostri occhi povera o ingenua. Aristotele distingueva tra il miele primaverile *"più dolce e più bianco e nel complesso più dolce di quello autunnale"*. Sosteneva inoltre: *"il miele rosso è meno buono...infatti si corrompe come il vino da un recipiente. Perciò occorre farlo seccare"*. Il miele di timo era quello che godeva di maggiore popolarità: *"Il miele della Sicilia"* scriveva Varrone *"ha la palma su tutti proprio perché là abbonda il buon timo"*. E Plinio: *"Perché (il miele di timo) sia buono, deve essere profumato, di un sapore dolce-amaro, vischioso e trasparente"*. Anche il

miele di erica calluna viene identificato come tale (“è raccolto dopo le piogge autunnali, quando solo l’erica è in fiore nei boschi: per questo ha l’aspetto granuloso”).

Il prezzo del miele era paragonabile a quello degli olii e vini migliori, come si rileva dall’ *“Editto dei prezzi”* di Diocleziano del 301 dopo Cristo.



Se nell’ambito del Mediterraneo era diffusa un’apicoltura basata sull’uso di **arnie orizzontali** (di materie vegetali o di coccio), nel Nord Europa e in Russia si sviluppò un’ **“apicoltura forestale”** in diretta continuità con l’attività del “cacciatore di miele”: gli sciami, alloggiati in alberi d’alto fusto, venivano identificati e, praticando delle aperture per poter estrarre più comodamente il miele, venivano periodicamente ripuliti del miele, con l’aiuto di scale di corda. Ancor oggi questa tecnica primordiale è praticata in regioni della Russia, come il Bashkortostan.



Il passo successivo fu quello di segare gli alberi per recuperare gli sciami o di utilizzare tronchi cavi per sfruttare le colonie d’api, con la possibilità di radunarle in postazioni apposite. Arnio in paglia di segale o altro materiale vegetale furono un possibile sviluppo dell’arnia a tronco, col vantaggio di una maggiore trasportabilità. La colonizzazione romana non comportò l’introduzione dell’arnia orizzontale di tipo mediterraneo, che conservò una più che millenaria tradizione “verticale”.

La **tecnologia della produzione** rimarrà sempre uguale a se stessa fino a metà dell'Ottocento, fino cioè alla scoperta dello “**spazio-ape**”, lo spazio fisso di 9 mm che le api lasciano per distanziare le loro costruzioni (e permette il passaggio di due api simultaneamente), che portò all'invenzione **dell'arnia moderna a favi mobili**, dove era possibile non solo studiare la vita delle api come dalle pagine di un libro aperto (mentre nell'arnia rustica favi e contenitore erano saldati in un tutto unico), ma anche ottimizzare la raccolta del miele senza ricorrere all'uccisione delle api, e intervenire sullo sviluppo delle famiglie d'api. Il complemento del telaio mobile fu lo smielatore, inventato nel 1856 dal maggiore *Von Hruschka*, dove si potevano inserire i telaini per estrarne il miele tramite centrifugazione.

Quando il miele era il fratello povero dello zucchero ↑

Il miele conosce, durante il **Medio Evo**, un uso costante e la sua storia si intreccia a quella dello zucchero.

Lo zucchero era già conosciuto fin dal III o II secolo avanti Cristo, ma esclusivamente per scopi medici.

Solo nel VIII secolo d. C., con l'arrivo degli Arabi in Spagna, se ne diffonde l'uso nel Mediterraneo come dolcificante. Il vocabolo stesso è di origine araba: *sukkar*. Gli arabi tuttavia erano promotori della dolcificazione dei cibi in generale, e quindi facevano circolare l'una e l'altra di queste sostanze. Distribuivano il miele sulla costa nordafricana e sui mercati andalusi della Spagna, e gestivano le esportazioni della Sicilia normanna.

Ma il miele, perso il suo primato come sostanza dolce, restava (e lo resterà fino ai giorni nostri) un alimento secondario rispetto allo zucchero.

L'andamento del **rapporto tra i prezzi di miele e zucchero** in Inghilterra, vede quello zucchero, nel 1400, sopravanzare di venti volte quello del miele, un rapporto mantenuto per un cinquantennio, che solo nel 1500 si ridusse a essere quattro volte più alto. In Francia, nel 1400 il prezzo del miele era il 9% del prezzo dello zucchero, e nel 1500 arrivò al 14%. Questo indica probabilmente una diversità di accesso ai due prodotti in termini di classi sociali, e fa pensare che la marginalità del miele sulle tavole dei ricchi sia in parte dovuta alla sua troppo facile reperibilità, alla sua ordinarietà. Uno statuto senese del XIV secolo vieta addirittura di spolverare in modo truffaldino con zucchero dolci preparati in realtà col miele.

Il miele mantiene comunque un **molteplice ruolo**: come correttore di sapidità (non solo nelle mense dei ricchi, ma anche in quelle più umili, se un trattato rinascimentale italiano parla di “*villani*” che consumano porri “*co'l melle*”), per ingentilire sapori rustici come quelli dei legumi, come condimento e legante (con carni rosse o bianche), come conservante della frutta, capace nello stesso tempo di esaltarne la naturale dolcezza, come ingrediente di confetture (composte vegetali speziate, cotte, oltre che nel miele, nel mosto o

nello zucchero), come accompagnamento - involucro della frutta secca, e persino come conservante delle olive, che, recita un trattato del tempo, nel miele “si conservano intatte come se fossero raccolte di recente e se ne ricaverà l’olio verde quando si vorrà”.

Dolci arabi... tipicamente nordici ↑

Una tradizione di pasticceria si mantiene per tutto il Medio Evo. Sono di derivazione araba dolci a base di frutta secca come il torrone e il panforte, ma anche quelli a base di farina e spezie, diffusi soprattutto nel Nord Europa, le cui ricette vennero importate verso il 1100 dai Crociati di ritorno dalla prima Crociata: il tedesco *Lebkuchen*, il francese *Pain d'épices*, l'inglese *Gingerbread*, gli svizzeri *Basler Leckerli*, il *Panpepato*.



Dal punto di vista nutrizionale, vi è un riconoscimento dell’apporto calorico del miele che lo vede perciò valorizzato soprattutto nelle aree centro-settentrionali dell’Europa, più esposte a lunghi inverni e con una minore disponibilità di alternative zuccherine. Cibo calorico e di facile digeribilità, è base dell’alimentazione di malati, bambini (di famiglia ricca), eremiti, militari (come razione di sussistenza) e per i periodi di parziale digiuno dei monaci. Continua dall’epoca romana la tradizione di vini mielati e dell’[idromele](#), che nei paesi nordici diventa ora parte dei consumi quotidiani di larghe fasce della popolazione.

Quando si mise ordine tra i sapori ↑

In termini di gusto, mentre nell’alto e pieno Medioevo la dolcificazione non è oggetto di un entusiasmo particolare, alle soglie del **Rinascimento** diventa una vera e propria moda presso le aristocrazie europee, sull’onda dell’ormai consolidato successo dello zucchero. Il contesto è quello della creazione di intingoli dai sapori ibridi, che pervadono l’intera sequenza di portate di un pasto, divenuto, per arditezza di sapori e ricchezza di colori, un evento spettacolare, destinato soprattutto a suscitare stupore: i sapori originari dei cibi vengono coperti, e solo nel XVI secolo si arriverà a una separazione dei sapori, spostando il dolce a fine pasto.



Il miele è anche usato in **medicina**, soprattutto nel contesto della *medicina galenica*, che ritiene il corpo umano costituito di un insieme di umori a cui sono associate le qualità fondamentali di caldo, freddo, secco e umido. La medicina galenica è finalizzata a tenere queste qualità in equilibrio, correggendo gli eccessi e compensando le mancanze. Al miele viene attribuita la qualità del caldo e del secco.

Quando il miele fu patriottico ↑

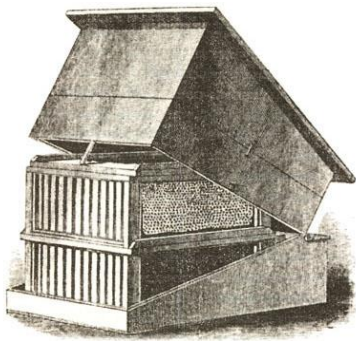
Dalla fine del 1600 ai primi dell'Ottocento venne sviluppata nelle isole caraibiche la coltivazione della canna da zucchero, mentre in Europa fu la barbabietola (*Beta vulgaris*) a essere provata, tra la metà del '700 e i primi dell'800. Lo zucchero divenne di uso comune (cioè non limitato alle classi ricche) solo in pieno '700.

Dopo il 1900 iniziò la grande espansione dell'industria dello zucchero, che portò la produzione ad aumentare di 20 volte tra il 1850 e il 1950. Nella prima metà dell'Ottocento i prezzi dei due prodotti si pareggiarono in Inghilterra, mentre nell'Italia del Nord il miele era ancora più economico dello zucchero intorno al 1860. Nel 1806 **Napoleone** mise in atto un blocco continentale per ostacolare i commerci con la nemica Inghilterra, la principale esportatrice di zucchero di canna. Ma il bisogno di zucchero era cresciuto e per supplirvi si dovette ricercare un'alternativa alla canna da zucchero, cosa che avvenne in modo particolarmente intenso negli Stati sotto l'influenza di Napoleone: Francia, Confederazione del Reno e Regno d'Italia: la barbabietola, appunto. Fu uno dei momenti in cui l'apicoltura sembrò uscire dalla sua marginalità e assumere una valenza economica, tinta addirittura di una **connotazione patriottica**. Il trattato di apicoltura del Savani (1811) rispecchia il momento: *"l'esorbitante prezzo degli zuccheri non permette ormai alla maggior parte della popolazione di poterne più far uso"*.

Dopo un lungo sonno, l'apicoltura, che con lo sviluppo scientifico del '600 e '700 aveva rinnovato una conoscenza dell'alveare rimasta bloccata per

secoli alla visione di Aristotele, cominciò a rifiorire. L'attivismo del Savani (come quello di altri suoi contemporanei) era volto a sradicare l'uso dell'apicoltura villica, il cui prodotto, *“succido e schifoso che macellando le api si ottiene”*, era ottenuto spremendo favi contenenti anche polline e covata.

Veniva proposta un'**apicoltura semi-razionale** (quella propriamente razionale inizierà, come abbiamo visto, alla metà del secolo), che rinunciava alla pratica dell'apicidio e producesse un miele di maggiore qualità, tramite “castrazione”, il prelevamento selettivo dall'alveare di favi contenuti solo miele. Alla scoperta dello spazio-ape e all'invenzione dello smelatore seguì, a fine secolo, un'altra invenzione che andava nella direzione di produrre un miele sempre più pulito e libero da sostanze e sapori estranei: nel 1875 l'abate Collin perfezionò l'escludiregina, una griglia che, permettendo il passaggio delle api ma non della più voluminosa regina, permetteva di produrre miele in una sezione dell'alveare, evitando che nei favi riservati allo stoccaggio del miele da parte delle api fosse anche presente covata.



Quando il miele diventò "i mieli" ↑

Nella prima metà del Novecento si sviluppa una maggiore attenzione alla provenienza botanica dei mieli: qualcosa di cui si era tutto sommato sempre parlato, diventò una vera proposta commerciale. In Italia fu soprattutto Don Giacomo Angeleri, figura prominente dell'apicoltura italiana, a farsene promotore. Fin dal 1927, sulle pagine della rivista *“L'Apicoltore Moderno”*, scriveva: *“Idealmente, il miele dovrebbe esser venduto tal quale la natura ce lo dà e lo trasforma, e venduto sotto il nome che gli viene dal fiore che lo produce”*.

Ma è solo negli anni 70 che si gettano le basi scientifiche per mettere in atto una caratterizzazione dei **mieli uniflorali**, con le prime analisi melissopalinologiche, l'esplorazione e la quantificazione dei granuli pollinici rimasti come residuo in un miele, per dimostrarne la provenienza. Nel 1982 è stata recepita in Italia la Direttiva Comunitaria 74/409 che definisce i criteri generali di composizione del miele e prevede la possibilità di dichiararne l'origine botanica. Non venivano però forniti i mezzi per identificare i mieli uniflorali. Nel 1982 verranno pubblicate - a cura dell'Istituto Sperimentale per la Zoologia Agraria e dell'Istituto Nazionale di

Apicoltura - dodici schede di caratterizzazione di altrettanti mieli monoflorali italiani.

Nel frattempo, nel 1979, Michel Gonnet aveva tenuto a Finale Ligure, il primo corso in Italia di analisi sensoriale del miele. Nel 1981 nasce, a Castel San Pietro Terme, il Concorso nazionale per i mieli di qualità dedicato a Giulio Piana. Il regolamento, che prevedeva inizialmente un'unica graduatoria indipendentemente dalla tipologia di miele, fu cambiato nel 1986 introducendo il metodo ideato da Michel Gonnet allo scopo di far confluire la varietà di valutazioni soggettive in una serie di criteri condivisi e confrontabili.



L'albo degli esperti in analisi sensoriale del miele nacque nel 1988, in occasione dell'ottava edizione del concorso di Castel San Pietro, collegato anche all'esigenza di formare gruppi di esperti valutatori.

Sull'esempio di Castel San Pietro sono nati in seguito tutta una serie di concorsi.

Nel 2000 è uscita una nuova edizione aggiornata e arricchita delle schede di caratterizzazione dei mieli.

Dopo una fase in cui i mieli uniflorali hanno costituito la "nobiltà" del miele, oggi è cominciata una tendenza a valorizzare anche i mieli millefiori, in genere sottolineandone le specificità territoriali.

E' in corso un tentativo, finora molto elitario, di accreditare il miele in **gastronomia**.

Alla fine degli anni '70 inizia anche una valorizzazione del miele come **alimento sano**, inizialmente attribuendo a ogni miele diverso una diversa proprietà farmacologica.

Oggi questa visione, non basata su nessun fondamento dimostrabile, è ormai decaduta. Rimane, dal punto di vista nutrizionale, il grande valore attribuito al miele come miscela naturale di zuccheri semplici di facile digeribilità. E anche il suo uso, che comincia ad essere clinicamente accreditato, nella guarigione di ferite e ustioni, oltre che una grande varietà di applicazioni cosmetiche.

UNA-API