



Testi di
**Lodovico
Valente**

il Miele in Favo

Una vera delizia, di purezza e qualità superiore. Il miele in favo viene prodotto interamente dalle api, senza alcun intervento da parte dell'uomo. A differenza del comune miele in vasetto (che l'uomo estrae dai telaini, lavora con diversi metodi ed infine versa nei vasetti), quello in favo viene semplicemente staccato dai telaietti ed immediatamente confezionato.



Il miele in favo è quindi miele vergine, di qualità e purezza superiori rispetto allo stesso miele, se lavorato, ed andrebbe consumato con tutta la cera, senza eliminarla.

Produrre il miele in favo

Per produrre il miele in favo, l'apicoltore utilizza dei supporti in plastica alimentare (o in legno, alla francese) detti favetti, che vengono inseriti nei comuni telaini da melario e lasciati riempire dalle api. Una volta riempiti dalle api, i favetti vengono inseriti in contenitori trasparenti su cui viene apposto il sigillo di garanzia e sono pronti per la vendita.

La produzione di miele in favo è un'arte, uno degli aspetti più difficili e specializzati dell'apicoltura, che incontra allo stesso tempo difficoltà commerciale, in primis per gli alti costi di produzione e inoltre per la scarsa conoscenza che il pubblico ha del reale valore del miele, ancor di più per quello in favo. Nessun elemento naturale è così delizioso, attraente, ma di difficile produzione come il miele in favo. Qualsiasi apicoltore può occasionalmente produrre miele in favo di buona od ottima qualità; ma il farlo ogni anno e con costanza, stagione dopo stagione, non è facile. È un compito ed un impegno che può essere portato a termine solo da chi abbia una completa familiarità con il comportamento delle api.

Che cos'è il miele in favo

Il miele in favo è una sezione di favo al naturale, direttamente estratto dal melario e confezionato in pratiche scatole che conservano il prodotto e ne preservano la forma.

Il favo è la struttura ad alveare, costruita naturalmente dalla produzione di cera che producono le api quando trasformano il miele, che si adatta perfettamente per immagazzinare il prodotto e conservarlo in condizioni ottimali, anche per lunghi periodi. Il miele in favo, quindi, è il miele così come viene preparato e confezionato direttamente dalle api stesse, senza alcuna manipolazione umana.

Grazie al favo il miele conserva intatti sapori e profumi, che in parte si perdono durante la fase di normale e classica estrazione, come la centrifugazione.

La composizione del miele

A questo riguardo è utile ricordare quali sono i componenti di un miele naturale. I costituenti fondamentali di un miele sono strettamente legati alla composizione del nettare o della melata da cui esso deriva, cioè alla sua origine botanica e sono inoltre condizionati dagli interventi dell'apicoltore e, nel tempo, dalle modalità di conservazione.

Dunque la natura e l'origine stessa del miele non consentono una standardizzazione rigorosa dei suoi valori di composizione e giustificano l'affermazione che non esistono due mieli identici: è tale aspetto senza dubbio che rende questo prodotto il più particolare e suggestivo.

I principali componenti del miele riassumendo sono i seguenti: zuccheri, acidi organici, acqua, sostanze minerali, enzimi, vitamine, costituenti e sostanze diverse.

Ma la cera si mangia?

Una delle caratteristiche del miele in favo è che mangiandolo, si mangia anche la cera, decisamente un valore aggiunto per le sue grandi proprietà che aiutano il lavoro dell'intestino. Nel caso non venisse gradita (la sensazione è quella di masticare un chewing gum), può essere eliminata.





La cera chiara è praticamente povera di sapore, mentre quelle leggermente più scure possono avere sostanze resinose che vengono usate dalle api per rafforzare i favi, che insieme al polline sono i principali componenti del propoli e che danno al favo questo colore più scuro ed alla cera stessa un sapore meno delicato.

Un sapore più esaltante

Gli apicoltori concordano nel sostenere che il miele in favi di cera ovviamente nuova abbia un sapore ed un gusto migliore del miele centrifugato, anche se ambedue provengono dal medesimo nettare. Quando il miele viene estratto per centrifugazione inevitabilmente incorpora bollicine di aria che, sebbene espulse durante la decantazione, fanno perdere al miele alcuni dei più delicati sapori ed aromi.

Per concludere

Forse in Italia non siamo ancora abituati alla proposta di miele in favo, anche se qualcosa si sta muovendo; nei paesi dell'Est, in Germania, Stati Uniti e Regno Unito, il miele in favo è molto apprezzato proprio perché in questa situazione, il miele in favo offre le migliori garanzie di genuinità. In conclusione nell'invitare anche voi ad assaggiare il miele in favo, mi sento di affermare che il miele è un prodotto unico. La sua produzione richiede molto tempo ed è costosa; quella del miele in favo lo è ancora di più, ma fino a che ci saranno apicoltori appassionati, i consumatori quanto meno, saranno avvisati e salvaguardati da surrogati, imitazioni e adulterazioni.

Apicoltura del Sampì

Via del Sampì, 26 - Botticino Mattina (BS) - Tel 030 2693687 - Cell 333 8497537
www.apicolturasampi.it