

# MIELE DEI COLLI EUGANEI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Miele dei Colli Euganei, miele del parco dei Colli Euganei.



## La storia

Conosciuto fin da epoche remote, il miele è stato sempre considerato un prezioso alimento, oggetto di commerci e addirittura di venerazione. I Babilonesi lo ritenevano un prodotto prodigioso per la cura di alcune malattie, mentre gli Arabi lo hanno cantato con versi e canzoni, come simbolo di salute fisica e spirituale. Nella Grecia antica il miele era considerato il cibo degli dei. Nella Roma imperiale non c'era casa che non avesse miele. Lo si adoperava come dolcificante, conservante per la frutta che vi veniva immersa, come dessert aromatizzato coi semi di papavero, oppure come correttivo (insieme col pepe) dei vini meno riusciti.

Il "miele dei Colli Euganei" (miele di acacia, di castagno, millefiori, melata) viene prodotto con metodi tradizionali in un'area che costituisce da sempre un'oasi di primario interesse naturalistico, con particolare riguardo alla situazione floristico-vegetazionale.

## Descrizione del prodotto

Il miele è il prodotto del nettare dei fiori che le api bottinano, trasformano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare; si tratta di una sostanza zuccherina dall'odore gradevole e dal gusto più o meno dolce. È composto da acqua, zuccheri semplici, enzimi, vitamine, sali minerali e sostanze ormonali. Si presenta semi-liquido, vischioso, trasparente, dalla consistenza d'un denso sciroppo. Il miele viene classificato in base alle principali fonti nettarifere utilizzate dalle api e anche nell'area del parco di Colli Euganei, caratterizzata da una notevole varietà vegetale, si possono avere diverse tipologie di mieli. Il miele di acacia è limpido, di colore chiaro, profumo tenue, sapore dolce e delicato. Il miele di castagno è di colore ambrato con tonalità rossastre, ha un profumo caratteristico, sapore leggermente amarognolo. Il miele millefiori ha colore e gusto diverso a seconda della zona di produzione ed è prodotto da nettare di numerose e differenti tipologie floreali. Altri tipi di mieli tra cui quelli di tarassaco, di tiglio, di girasole e di frutteto.

Il miele da melata invece non prende origine direttamente dai nettari (fiorali o extra-fiorali), ma proviene da secrezioni vegetali (manna) o dalle escrezioni di certi insetti (afidi, cicadellidi, coccidi) che si alimentano con la linfa delle piante, espellendo dal loro condotto alimentare un liquido dolce che viene raccolto dalle api; ha colore scuro, profumo forte e sapore poco dolce.

## Processo di produzione

Il miele è un prodotto naturale che viene dalla trasformazione del nettare dei fiori o della melata ad opera delle api. Dopo l'estrazione dei favi dall'alveare si procede alla disopercolatura e centrifugazione degli stessi per estrarre il miele, cui seguono la decantazione e filtrazione con filtri a setaccio, la maturazione in appositi contenitori in acciaio inox, la schiumatura e l'invasettamento in recipienti in vetro.

È consigliato conservare il miele ad una temperatura inferiore ai 20 °C.

## Usi

Il miele è particolarmente indicato nella dieta per l'infanzia, infatti a differenza dello zucchero, favorisce la fissazione dei sali minerali. Usato esternamente favorisce la cicatrizzazione di bruciature e ferite e attenua le irritazioni della gola. È molto impiegato in pasticceria per la preparazione di dolci e dolciumi.

## Reperibilità

Il "miele dei Colli Euganei" è facilmente reperibile, durante tutto l'anno, presso i produttori e i rivenditori al dettaglio della zona di produzione e durante le manifestazioni che si svolgono nel territorio del Parco dei Colli per promuovere i prodotti locali.

## Territorio interessato alla produzione

I comuni di: Baone, Cinto Euganeo, Este, Lozzo Atestino, Vo' Euganeo, Teolo, Cervarese S. Croce, Montegrotto, Abano Terme, Rovolon, Torreglia, Battaglia Terme, Arquà Petrarca, Galzignano Terme e Monselice, dell'area parco dei Colli Euganei in provincia di Padova.

