

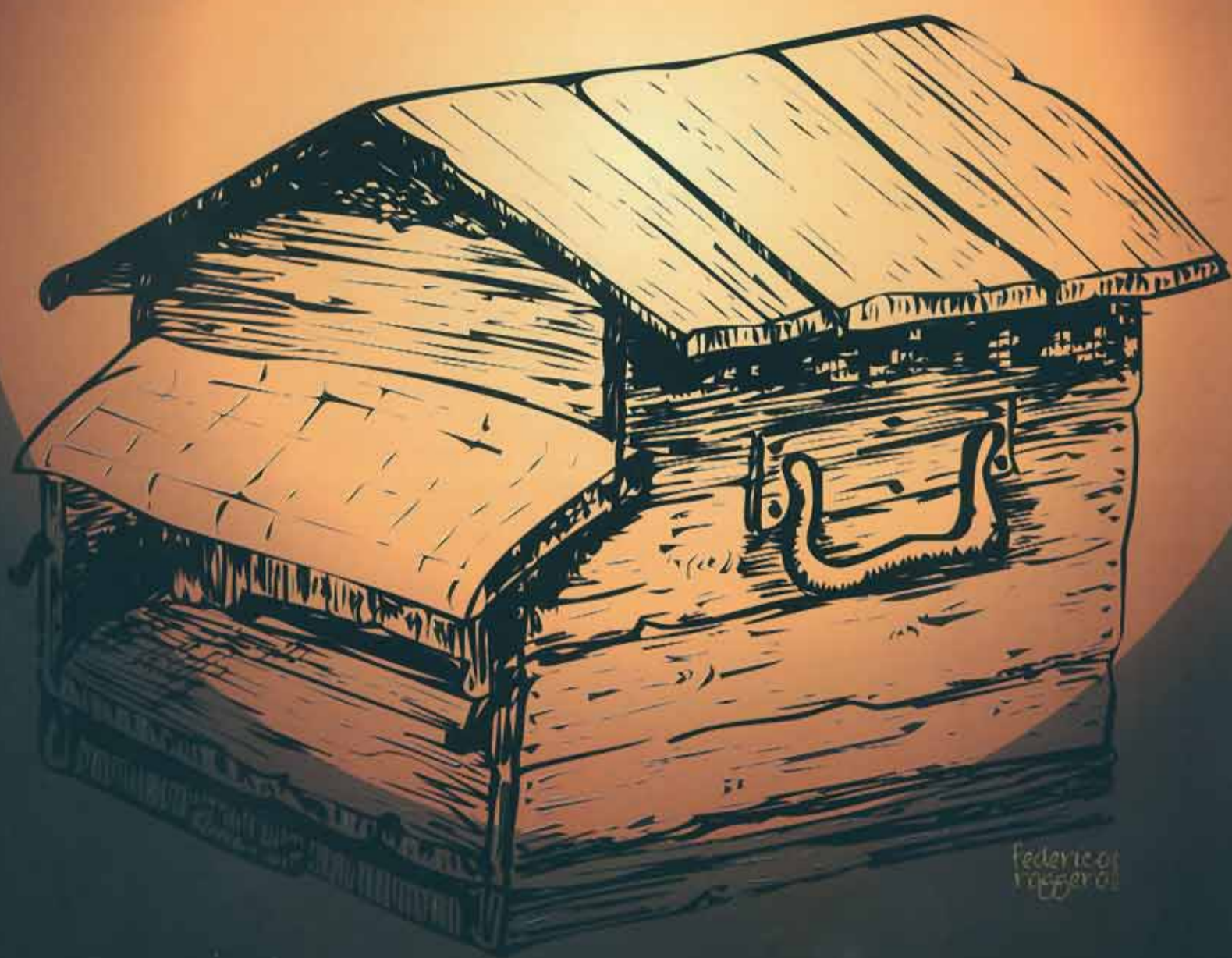


**ASPROMIELE**  
ASSOCIAZIONE  
PRODUTTORI  
MIELE PIEMONTE



**REGIONE PIEMONTE**  
Spirito Europeo 

# Calendario 2003



Federico di  
Vignola

 I Mielei del Piemonte 

# Calendario

## I Mielei del Piemonte

### La pianta...

Il Tarassaco, *Taraxacum Officinale*, detto anche dente di leone, è un'erba comune in tutti i nostri prati. Dai suoi fiori chiusi o aperti noi possiamo capire se il tempo sarà bello o brutto: sono aperti quando il sole splende, ma si chiudono di notte e se è in arrivo la pioggia. In primavera viene raccolto per fare gustosissime insalate con effetti diuretici e depurativi, da cui il nome popolare "piscialletto". La radice è utilizzata in erboristeria come stimolante delle funzioni epatiche, renali ed intestinali. Le radici tostate vengono usate come quelle della cicoria, per fare surrogati del caffè. I boccioli dei fiori si possono mettere sott'aceto come i capperi.

### In cucina...

**Frittelle di mele al miele di Tarassaco:**

2 cucchiai di miele di Tarassaco - 4 mele - 1 bicchierino di rhum  
120 gr. di farina bianca - 160 cl. di latte - sale - olio  
zucchero a velo

Sbucciare le mele, togliere il torsolo e tagliarle a fette di circa 1 cm. di spessore. Lasciare le fette per 30 minuti in un piatto coperte dal rhum e dal miele. Sgocciolarle e passarle in una pastella piuttosto soda ottenuta con farina bianca, latte e un pizzico di sale. Friggerle in olio bollente finché assumono un colore ambrato, quindi asciugarle su carta assorbente e servirle calde spolverate con zucchero a velo.

### Il miele...

Il miele di Tarassaco cristallizza nel giro di poche settimane dalla raccolta, quindi lo troveremo sempre solido con cristalli generalmente molto fini ed una consistenza quasi burrosa. Il colore va dal giallo pallido al giallo limone spesso con tonalità grigio chiaro. Odore tipico, intenso, pungente e sapore simile all'odore, forte e persistente. Un miele molto particolare che spesso non piace, ma che a volte conquista veramente il consumatore.

### Tra storia e leggenda...

Le prime rudimentali arnie costruite dall'uomo risalgono al neolitico (circa 7 - 8000 anni fa) e già tremila anni prima di Cristo troviamo in Egitto apicoltori che si spostano lungo il Nilo per seguire con le proprie arnie la fioritura delle piante. Dagli Egizi ci vengono molte notizie sul miele, sull'allevamento delle api e sul suo utilizzo. Gli Egizi apprezzavano moltissimo il miele tanto da depositarlo anche nelle tombe dei Faraoni. Dopo ben 4000 anni, infatti, quando i vasi di miele ermeticamente chiusi vennero aperti, si scoprì che il loro contenuto era ancora perfetto e che aveva conservato immutate nei millenni le sue caratteristiche organolettiche e le sue virtù. Nell'antico Egitto il miele era noto come medicina per i disturbi digestivi e come componente di diversi unguenti per piaghe e ferite.

G E N N A I O F E B B R A I O

Lunedì	6	13	20	27	
Martedì	7	14	21	28	
Mercoledì	1	8	15	22	29
Giovedì	2	9	16	23	30
Venerdì	3	10	17	24	31
Sabato	4	11	18	25	
Domenica	5	12	19	26	

Lunedì	3	10	17	24
Martedì	4	11	18	25
Mercoledì	5	12	19	26
Giovedì	6	13	20	27
Venerdì	7	14	21	28
Sabato	1	8	15	22
Domenica	2	9	16	23

# I Mielei del Piemonte

## La pianta...

La Robinia Pseudoacacia, pianta originaria del Nord - America, si è diffusa in Italia solo nel secolo scorso. In Piemonte ha colonizzato tutta la fascia collinare, i fondovalle, gli argini dei fiumi, le scarpate delle ferrovie e delle strade, la zona preappenninica al confine con la Liguria. È un legno duro, ottimo da ardere e per il suo portamento eretto molto usato per fare pali nelle vigne.

Il fiore bianco profumatissimo, schiude all'inizio di maggio in pianura e sino all'inizio di giugno nelle zone prealpine e preappenniniche.

## Il miele...

Il miele di Robinia si presenta generalmente allo stato liquido o, a volte, invecchiando, un pò torbido per la presenza di cristalli che non dovrebbero comunque mai portarlo ad una cristallizzazione completa. Il colore va dal bianco acqua al giallo paglierino. Odore delicato e sapore di fiori, di vaniglia o di confetto. Per queste caratteristiche è il miele che meglio si adatta a sostituirsi allo zucchero, come dolcificante per bevande o macedonie di frutta.

## In cucina...

### Gambi di sedano con gorgonzola

gambi di sedano - gorgonzola - ricotta - miele di Robinia - timo

Lavare e tagliare i gambi di sedano in pezzi lunghi circa 15 cm. privandoli dei fili. Amalgamare la gorgonzola, la ricotta ed il miele regolando a gusto le proporzioni. Riempire i gambi di sedano e metterli in frigo per almeno un'ora servirli come antipasto spolverati di timo fresco.

## Tra storia e leggenda...

Anche la Bibbia ci tramanda antichi usi del miele. Presso gli Ebrei il miele fu popolare, lo stesso avvenne presso i Sumeri, popolo di alta civiltà che viveva nella valle tra il Tigri e l'Eufrate. Questo popolo ci ha tramandato addirittura ricette in cui l'elemento base è il miele (creme di bellezza fatte con argilla, acqua, miele, olio di cedro).

La letteratura babilonese è molto ricca di citazioni sul miele, per cui sappiamo che esso era molto usato in medicina e in cucina, un esempio: focaccine di farina, sesamo, datteri e miele. Il famoso Codice di Hammurabi (1792-1750 a.C.) riporta tra i delitti per cui erano previste pene severe, lo svuotamento di un'arnia del miele contenuto, dal che possiamo facilmente dedurre che i Babilonesi non si limitavano alla ricerca del miele selvatico, ma già praticavano l'apicoltura.



M A R Z O A P R I L E

Lunedì 31 3 10 17 24

Martedì 4 11 18 25

Mercoledì 5 12 19 26

Giovedì 6 13 20 27

Venerdì 7 14 21 28

Sabato 1 8 15 22 29

Domenica 2 9 16 23 30

Lunedì 7 14 21 28

Martedì 1 8 15 22 29

Mercoledì 2 9 16 23 30

Giovedì 3 10 17 24

Venerdì 4 11 18 25

Sabato 5 12 19 26

Domenica 6 13 20 27

Acquicia

# Calendario

## I Mielei del Piemonte

### La pianta...

Il Castagno, *Castanea Sativa*, originario dell'Europa meridionale, è una pianta tipicamente italiana. In Piemonte, coltivato già nell'antichità, sia per i suoi frutti, che per il legno, si trova soprattutto nella fascia prealpina e preappenninica sino a 1000 metri di altitudine. Ha fioriture abbondanti ricche di nettare e polline, molto visitate dalle api.

Fiorisce da giugno sino all'inizio di luglio a seconda dell'altitudine.

Dalle foglie raccolte in aprile e maggio ed essiccate all'ombra si può ottenere un infuso sedativo per la tosse.

### Il miele...

Il miele di Castagno si presenta generalmente liquido con una eventuale cristallizzazione ritardata e spesso non omogenea.

È di colore ambrato, scuro con sfumature rossastre. Ha un odore forte, tipico anche del fiore, molto penetrante.

Sapore più o meno amaro, decisamente persistente che ricorda lo stesso odore.

È il miele più importante e caratteristico del Piemonte; si accompagna bene ai cibi, ai formaggi piccanti e stagionati come il Castelmagno e, per chi ama i gusti forti, è ottimo a colazione su di una fetta di pane integrale imburata.

### In cucina...

#### Arista di maiale al miele di Castagno

Arista di maiale, sedano verde, rosmarino, timo, aglio, 1 limone, 1 cucchiaino di miele di castagno, sale, pepe e olio di oliva.

Legare l'arista e steccarla con aglio, rosmarino, sedano, scorza di limone. Salarla e rosolarla nell'olio sin quando non sia ben dorata, aggiungere ancora uno spicchio d'aglio e un pizzico di timo. Versare quindi il miele sciolto nel succo di limone e cuocere a fuoco basso fino a consumarlo quasi del tutto senza caramellarlo. Continuare la cottura aggiungendo acqua.

Servirla a fette inumidite con il sugo filtrato.

### Tra storia e leggenda...

I Greci ci forniscono numerosissime notizie sul miele; già Omero ci parla della raccolta del miele selvatico e della sua conservazione in anfore; il grande filosofo e matematico greco Pitagora esortava i propri seguaci a cibarsi, praticamente di pane e miele, garantendo loro lunga vita. I Greci, perlomeno fino ad Aristotele, non dovevano conoscere l'apicoltura se, come ci narra il grande filosofo nelle sue opere dedicate alla vita degli animali, essi ritenevano che il nettare con cui le api producono il miele cadesse dal cielo.

I Celti o i Merovingi, si dedicarono ampiamente all'apicoltura e tennero in massima considerazione le api: in molte sepolture dei loro Re sono stati trovati reperti di dolci a base di miele.

M A G G I O G I U G N O

Lunedì 5 12 19 26

Martedì 6 13 20 27

Mercoledì 7 14 21 28

Giovedì 1 8 15 22 29

Venerdì 2 9 16 23 30

Sabato 3 10 17 24 31

Domenica 4 11 18 25

Lunedì 30 2 9 16 23

Martedì 31 3 10 17 24

Mercoledì 4 11 18 25

Giovedì 5 12 19 26

Venerdì 6 13 20 27

Sabato 7 14 21 28

Domenica 1 8 15 22 29

Castelmagno

## I Mielei del Piemonte

### La pianta...

Il Tiglio è una pianta antichissima, presente in tutta Europa. In Italia ne vivono due sole specie: *Tilia platyphylla* e *Tilia cordata*. In Piemonte il Tiglio è presente nei boschi sino a mille metri e oltre, spesso accompagnato al Castagno, tanto che mieli unifloreali di Tiglio sono prodotti in pochissimi aerali. Nei parchi e lungo le strade, come pianta ornamentale, invece, si usa *Tilia americana* con le foglie più grandi ed i fiori profumatissimi, ma di scarso interesse apistico. I fiori sono usati in erboristeria per le loro proprietà sedative per la tosse, sudorifere con azione sul sistema nervoso centrale.



### Il miele...

Il miele di Tiglio allo stato puro, in Piemonte si produce soprattutto nelle province di Novara, Vercelli e Torino. Molto presente come inquinante nei mieli di castagno.

Il miele di Tiglio ha una cristallizzazione molto spesso a grana grossolana.

Il colore, nel Tiglio più puro, è ambrato chiaro che, cristallizzando, tende al bianco, ma può essere inquinato da melate o nettare di castagno che lo rendono più scuro.

L'odore è tipico, balsamico e mentolato. Il sapore è simile all'odore, medicinale con retrogusto mentolato, persistente, fresco.

### In cucina...

#### Mele al miele di Tiglio

Usare preferibilmente mele ranette.

Lavarle senza togliere la buccia.

Togliere il torsolo senza arrivare al fondo della mela in modo da creare un foro atto a contenere il miele senza disperderlo.

Riempire con miele di Tiglio al quale sono state aggiunte un po' di mandorle o noci tritate, spolverare con un pizzico di polvere di cannella e mettere nel forno caldo per 20-30 minuti.



### Tra storia e leggenda...

I Romani tennero il miele nella massima considerazione. La richiesta del miele eccedeva la produzione tanto che, da sempre, i Romani importarono il miele e altri prodotti delle api (in particolare la cera, utilizzata moltissimo come isolante, per l'illuminazione, per la costruzione delle tavolette su cui scrivere, per impermeabilizzare e così via) da Creta, Cipro, Spagna e Malta, il cui nome originale, Meilat, pare che significhi appunto "terra del miele". I Romani utilizzarono grandemente il miele, unico dolcificante allora conosciuto, nell'alimentazione e per la preparazione del vino di miele (il famosissimo idromiele), della birra di miele, come conservante alimentare, per la preparazione di numerosissime e famosissime salse agrodolci, per i dolci.

L U G L I O A G O S T O

Lunedì		7	14	21	28
Martedì	1	8	15	22	29
Mercoledì	2	9	16	23	30
Giovedì	3	10	17	24	31
Venerdì	4	11	18	25	
Sabato	5	12	19	26	
Domenica	6	13	20	27	

Lunedì		4	11	18	25
Martedì		5	12	19	26
Mercoledì		6	13	20	27
Giovedì		7	14	21	28
Venerdì	1	8	15	22	29
Sabato	2	9	16	23	30
Domenica	3	10	17	24	31

# Calendario

## I Mielei del Piemonte

### La pianta...

Sulle nostre Alpi si trovano due specie di Rododendro: Ferrogineum rosso e Hirsutum rosa che amano il primo, terreni acidi ed il secondo, terreni calcarei. Sono cespugli sempreverdi che crescono in montagna dagli 800mt ai 2300 mt di altezza. Il miele si produce spostando gli alveari in montagna sopra i 1200 mt, per evitare la fascia del Castagno che lo inquinerebbe.

E' una produzione che ha costi elevati a causa degli spostamenti ed è decisamente incostante. Le zone alpine sono infatti caratterizzate da condizioni climatiche molto variabili.

### In cucina...

#### Pasta all'uovo con salsiccia:

miele di Rododendro - pasta all'uovo - 2 spicchi di aglio - 4 salsiccie toscane aromatizzate con semi di finocchio - olio - sale - peperoncino - succo di mezzo limone

Solfriggere l'aglio in un tegamino con olio e peperoncino. Aggiungere le salsiccie spellate e spezzettate sino a farle asciugare bene. Diluire il succo di limone con qualche cucchiaino di acqua di bollitura della pasta e scioglierli un cucchiaino di miele di Rododendro, aggiungere il tutto alla salsiccia, lasciare assorbire e salare. Scolare la pasta un po' al dente e saltarla per due minuti nel sugo.



### Il miele...

Il miele di Rododendro si trova, di norma, cristallizzato con cristalli generalmente fini e cristallizzazione compatta; a volte può essere pastosa con cristalli più grossi e rotondi. Va dall'incolore al giallo paglierino allo stato liquido e dal bianco al beige chiaro se cristallizzato.

Profumo molto debole, vegetale e fruttato. Sapore dolce, delicato con una punta di acido.

Aroma simile all'odore, poco persistente.

### Tra storia e leggenda...

L'attenzione di Carlo Magno alla cura delle terre a lui sottoposte giunse fino a stabilire l'obbligo che in ogni podere lavorasse anche un apicoltore, con il compito di badare alle api e preparare miele e idromiele. L'alta considerazione e l'apprezzamento per il mondo delle api e per il loro principale prodotto, sono stati probabilmente uno fra i pochi punti di contatto tra mondo cristiano e mondo islamico. In India il miele è apprezzato, profondamente rispettato e capito nella sua essenza. Le scritture indu sono ricchissime di citazioni sul miele e di paragoni in cui esso viene utilizzato come simbolo di bontà, bellezza e virtù. Il miele era apprezzato particolarmente anche nell'antichissima medicina Ayurveda che risale a più di tremila anni fa. La medicina Ayurvedica ancor'oggi utilizzata in India e di recente introduzione in Occidente, indica il miele come purificante, afrodisiaco, dissetante, vermifugo, antitossico, regolatore, refrigerante, stomachico, cosmetico, tonico, leggermente ipnotico, cicatrizzante.

## S E T T E M B R E

Lunedì	1	8	15	22	29
Martedì	2	9	16	23	30
Mercoledì	3	10	17	24	
Giovedì	4	11	18	25	
Venerdì	5	12	19	26	
Sabato	6	13	20	27	
Domenica	7	14	21	28	

## O T T O B R E

Lunedì		6	13	20	27
Martedì		7	14	21	28
Mercoledì	1	8	15	22	29
Giovedì	2	9	16	23	30
Venerdì	3	10	17	24	31
Sabato	4	11	18	25	
Domenica	5	12	19	26	

Rododendro

# I Mielei del Piemonte

## La pianta...

La Melata viene prodotta da insetti parassiti che succhiano la linfa delle piante. Dotati di un apparato boccale pungente e succhiatore molto potente, aspirano la linfa delle piante dopo averne forato i tessuti. Per procurarsi l'azoto indispensabile alla loro vita, questi insetti devono succhiare molta linfa che, pur essendo ricca di zuccheri, è povera di sostanze azotate. Trattenute le sostanze azotate, il liquido zuccherino in eccesso viene escretato come melata che le api bottinano trasformandola in ottimo miele.



## Il miele...

Il miele di Melata è sensibilmente diverso a seconda della pianta di provenienza (abete, quercia, castagno, faggio) e può avere caratteristiche particolari dovute al parassita: ne è un esempio la metcalfa.

In Piemonte si producono diverse melate: d'abete, di quercia, di castagno, di metcalfa. La più pregiata è sicuramente quella d'abete mentre la più comune è quella di metcalfa. Il colore è generalmente scuro.

## In cucina...

### Costine di maiale

Rosmarino, salvia, due spicchi d'aglio, a piacere bacche di ginepro e finocchio selvatico, sale, pepe, olio, 2 cucchiaini di miele di melata, 2 cucchiaini di salsa di soya

Mettere in una teglia le costine, l'aglio, gli aromi, sale e pepe. Ungere bene la teglia con l'olio ed intomare coprendo con un foglio di alluminio. Sciogliere in una tazza il miele con la salsa di soya e, se è il caso, aggiungere acqua tiepida. Quando le costine sono cotte spennellarle con la salsa al miele. Rimettere in forno per due o tre minuti, il miele non deve caramellare.



## Tra storia e leggenda...

Dal 1500 circa, con la scoperta del Nuovo Mondo, il miele trovò un temibile concorrente nello zucchero di canna. Fino a quell'epoca, il miele era l'unico dolcificante conosciuto.

Inizialmente all'esotico, costosissimo dolcificante furono attribuiti pregi superiori rispetto a quelli del vecchio ed obsoleto miele.

Tuttavia, nel giro di pochi decenni, la canna venne coltivata anche in America del sud, dove, grazie al clima, il suo sviluppo fu incrementato con un conseguente abbassamento di prezzo e più elevata diffusione.

N O V E M B R E

Lunedì	3	10	17	24	
Martedì	4	11	18	25	
Mercoledì	5	12	19	26	
Giovedì	6	13	20	27	
Venerdì	7	14	21	28	
Sabato	1	8	15	22	29
Domenica	2	9	16	23	30

D I C E M B R E

Lunedì	1	8	15	22	29
Martedì	2	9	16	23	30
Mercoledì	3	10	17	24	31
Giovedì	4	11	18	25	
Venerdì	5	12	19	26	
Sabato	6	13	20	27	
Domenica	7	14	21	28	

Melata

CALENDARIO 2003

# I Mielei del Piemonte

Testi: Massimo Carpinteri  
Progetto grafico e disegni: Federico Roggero

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o memorizzata in sistemi d'archivio o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo elettronico, meccanico, registrazioni od altri, senza preventiva autorizzazione scritta da parte degli autori.

© ASPROMIELE

Per contattare gli autori: [roggero2001@libero.it](mailto:roggero2001@libero.it)

I "Goccioloni di miele" sono di ideazione e proprietà riservata degli autori.

Per ogni informazione inerente la promozione del consumo del miele e tematiche riguardanti l'apicoltura è possibile contattare i tecnici Aspromiele:

Provincia di Alessandria  
Dott. Roberto Barbero  
Tel. 335-205764

Provincia di Asti:  
Dott.ssa Ulderica Grassone  
Tel. 335-7024802

Provincia di Cuneo:  
Dott. Carlo Olivero  
Tel. 335-7043598

Province di Torino e Biella:  
Dott. Luca Allais  
Tel. 335-6126582

Province di Vercelli, Novara e Verbania:  
Massimiliano Gotti  
Tel. 338-3817845

Sede operativa:  
Aspromiele  
Corso Crimea, 69 - 15100 Alessandria  
Tel. 0151-286640 - Fax 0151-252144  
[aspromiele@libero.it](mailto:aspromiele@libero.it)

