

Miele de la Bergamasca



Sostanza zuccherina prodotta dalle api mellifere partendo dal nettare dei fiori, dalle secrezioni provenienti dalle parti vive delle piante o che si trovano su di esse, che le api stesse raccolgono, trasformano, aggiungono di sostanze specifiche, per immagazzinarle poi nei favi dell'arnia.

Produzione e conservazione



Il miele è prodotto dalle api operaie a partire dal nettare, una soluzione zuccherina essudata da speciali ghiandole, i nettari, situate generalmente all'interno dei fiori.

Le api raccolgono il nettare, lo immagazzinano nella borsa melaria e, aggiungendovi appositi enzimi, ne incominciano la trasformazione, abbassandone il contenuto in acqua. Giunte nell'alveare lo trasferiscono ad altre api operaie che provvedono a completarne la trasformazione in miele e depositarlo nei favi.

Deve essere conservato al riparo della luce, dell'aria e a una temperatura possibilmente costante e intorno ai 15 gradi. Non bisogna tenere il miele vicino a fonti di calore superiori ai 25-30 gradi: lo farebbero invecchiare più rapidamente, riducendo progressivamente i suoi elementi vivi come vitamine, enzimi e gli stessi antibiotici.

Caratteristiche

È generalmente vischioso e attraverso un processo di cristallizzazione si trasforma in una sostanza più o meno compatta. Il colore varia dal giallo, quasi bianco, al bruno scuro, quasi nero, attraversando tutte le tonalità del giallo, dell'arancione, del marrone, fino al verde.

Il sapore è zuccherino, aromatico e leggermente acido. L'aroma cambia secondo i fiori di provenienza.

Allegati  [Disciplinare di produzione del Miele de la Bergamasca \(pdf\)](#) [1]

Ultima modifica: Giovedì 18 Novembre 2021

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/bergamo-citta-dei-millesapori/prodotti/altri-prodotti/miele-della-bergamasca>

Collegamenti

[1] https://www.bg.camcom.it/sites/default/files/contenuto_redazione/mille-sapori/disciplinari/disciplinare-di-produzione-del-miele-de-la-bergamasca.pdf