

Ambasciatori dei mieli



di Fabrizio Cozzo



I MIELI DI SICILIA NELLA DESCRIZIONE DEL MEDICO – NATURALISTA OTTOCENTESCO FRANCESCO MINÀ PALUMBO

Sovente l'apicoltura siciliana viene identificata con l'areale di nascita: i Monti Iblei. Così facendo si commette un grave errore dal momento che studi dell'insigne medico – naturalista Francesco Minà Palumbo (1814-1899) ci hanno rivelato la presenza di un'apicoltura diffusa un po' su tutta l'Isola, anche se dalla zona orientale provenivano le innovazioni tecnologiche, fatto dovuto alla maggiore percentuale di apicoltori che ivi praticavano la loro attività.

In una ricerca storica effettuata negli archivi della Biblioteca della Regione Sicilia a Palermo ho rinvenuto un articolo dell'insigne medico – naturalista Francesco Minà Palumbo dal titolo "Miele di Sicilia", estratto dalla Guida dell'Agricoltore Meridionale della seconda metà del 1800.

In questo studio il medico - naturalista prende in analisi diciotto tipologie di miele provenienti da diverse parti dell'Isola valutandone, seppur empiricamente, l'aspetto organolettico e dandone una indicazione dell'origine botanica.

Nell'esaminare le diverse tipologie di miele, frutto di tre anni di osservazioni, lo studioso ha provveduto a stilare una graduatoria di merito organolettico, che qui riporto fedelmente dal testo storico, annotando, per alcuni di essi, la vicinanza o meno con le attuali descrizioni.

Alla luce delle moderne metodiche dell'analisi sensoriale dei mieli, molte descrizioni risultano di difficile interpretazione o contrastanti con il sapere odierno, così come alcune categorie botaniche che oggi sono consi-

derate di interesse apistico modesto o non nettarifere.

Probabilmente lo studioso risaliva all'origine botanica del miele in base alla descrizione degli apicoltori basata sulle specie botaniche presenti in vicinanza degli alveari ed inconsapevoli che le api visitano, pur essendo presente una moltitudine di essenze mellifere, quelle che danno una migliore risposta in

termini quantitativi.

Ad ogni modo, è da elogiare lo sforzo descrittivo fatto anche in un periodo in cui assente era l'ausilio della melissopalino-logia per cui val la pena di annoverare questo documento come testimonianza storica di una disciplina che oggi è ben collaudata ed alla portata di consumatori e studiosi: l'analisi sensoriale dei mieli.



Ceratonia siliqua, Carrubo.

I **Miele di *Euphorbia dendroides* Lin., (nome dialettale Camarruni).** Questo è il primo miele, che le api raccolgono nella primavera; questa pianta vive ordinariamente nelle rupi calcaree e nei balzi vicino al mare, è precoce di abbondante fioritura... Il miele che ne raccolgono è grossolano, acre di cattivo odore, gli apicoltori non lo raccolgono, ma lo lasciano alle api per nutrimento, e credono, che essendo molto caldo, e stimolante le invigorisce, e rende più attive, e laboriose.

La Sicilia è ricca di questa specie botanica ma l'interesse mellifero è scarso per cui si può esser d'accordo con lo studioso affermando l'interesse come scorta alimentare soprattutto per il polline.

II **Miele dell'*Hedisarum coronarium*, Sulla.** Il miele, che le api raccolgono da questa pianta è il più cattivo, che io conservi, è denso, pastoso, divien comprimendolo duro e tenace, è di gusto nauseabondo, stitico, di odore resinoso, di colore bruno, non commerciabile: se il miele fosse sempre di tal qualità non farebbe certamente parte delle industrie agrarie.

Questa descrizione risulta fortemente contrastante con l'attuale che eleva il miele di Sulla tra quelli più graditi e di facile commercializzazione in quanto di colore chiaro, e con aroma debolmente vegetale e sapore dolce.

III **Miele di *Ceratonía siliqua*, Carrubo.** E' anch'esso cattivo, di color marrone, di odore resinoso, di sapore nauseabondo, e quel che è più da rimarcare, che conservato per due anni ha sempre fermentato nella boccetta, facendo saltare il turacciolo, e cacciando fuori una schiuma densa, e vischiosa: ora che la fermentazione è finita il miele è ridotto al terzo nella boccetta. Questa specie di fermentazione tumultosa si osserva nelle altre qualità di miele di recente preparate, ma più calma, e non prolungasi al di là di una ventina di giorni, mentre nel miele di car-



Euphorbia dendroides Lin., (nome dialettale Camarruni)

rubbo si è prolungata per due anni. Questo miele solo non è commerciabile, misto a quello di altre piante potrebbe mettersi in commercio, come miele di qualità inferiore.

Qui la descrizione è più vicina a quella attuale, trattandosi di un miele decisamente forte e caratterizzato e che spesso presenta un'umidità elevata, trattandosi di un raccolto invernale. In passato, tuttavia, se ne producevano maggiori quantitativi per la presenza di più piante nel territorio isolano, poichè le carrubbe venivano utilizzate nell'alimentazione degli animali da soma (asini e muli).

IV **Miele di *Pistacia terebinthus* (nome dialettale Scornabeccu e Pistacchiu).** Questo poco differisce da quello di carrubo, e sebbene non ho potuto procurarmelo puro, per

quanto ho potuto raccogliere da nostri apicoltori, so ch'è sempre cattivo il miele prodotto dove vegetano tali piante, e tramanda un odore nauseoso.

Oggi le specie del genere Pistacia (pistacchio, terebinto e lentisco) sono considerate non nettarifere e quindi l'attribuzione di queste caratteristiche a un loro ipotetico miele è errata.

V **Miele di Erba Santa.** Questa pianta vegeta comunemente nelle terre incolte, e vicino le sponde de' fiumi fiorisce abbondantemente nella fine dell'està ed in autunno... il miele è amaro, oscuro di cattivo gusto, e di odore consimile a quello della pianta da cui l'hanno estratto: non essendo commerciabile si lascia alle api per nutrimento vernino, ed è di gran risorsa nella rigida stagione.



Thymus nepeta, Niputedda.

In questo caso non sono riuscito a identificare a quale pianta si riferisca l'autore; se tra i lettori c'è chi ha informazioni in merito, può mettersi in contatto con me attraverso la redazione.

VI Miele di Castanea vesca, Castagnu. *Il miele che raccogliasi solo prodotto da tale albero è di bello aspetto, vero color di miele tendente al verde, filamentoso, un poco amaro, lascia nella lingua una sensazione leggermente acre. Anche questo si lascia per nutrimento alle api: se raccogliasi misto a quello prodotto da altre piante, allora è commerciabile, ma di qualità inferiore. Dopo un anno nel fondo delle bocchetta si trova uno strato più denso di grana omogenea fina, poi uno strato fluido più oscuro e nella parte superiore altro strato più denso, fioccoso tendente al biondo.*

Più realistica questa descrizione che già mette in risalto l'amarezza del miele con le tonalità cromatiche verdastre. E' interessante notare come in passato le particolari caratteristiche del prodotto (odore forte e sapore amaro) venissero accettate solo se smorzate dalla diluizione con altri nettari; esattamente il contrario di quanto oggi si ricerca con la produzione in purezza di questo miele uniflorale. Coerente è anche la descrizione del modo di cristallizzare del prodotto, che, essendo dotato di un elevato rapporto frut-

tosio/glucosio, ha una cristallizzazione molto rallentata e spesso frazionata.

VII Al sopradetto si avvicina una qualità di miele raccolto nelle campagne di Ganci, *dove abbondano vaste praterie, ed estesamente si coltiva il grano, e dove gli alberi eccetto il mandorlo sono rari. Questo miele è ricercato in commercio, ed è tenuto in molto pregio: è vero color di miele, di buono aroma, di soave gusto; come il precedente nel fondo della bocchetta è denso, di colore più chiaro, poi fluido color vinoso, al di sopra è fioccoso, meno carico nel colorito di quello della base.*

Qui avanzo l'ipotesi che ci troviamo in presenza di un miele di sulla sia per la descrizione aromatica ma anche perché la zona ("Ganci" oggi "Gangi"), da sempre vocata per i seminativi, in successione al frumento ospita la sulla.

VIII Migliorando sempre nella qualità, tocca il posto al miele di Avola, e di Melilli, *che le api ottengono dà nettari di fiori aromatici, che vegetano nei colli Iblei, dove a preferenza predominano le piante labiate: il miele è un po' più scuro del precedente ma al gusto è soave, e di un aroma particolare, per cui Virgilio disse dulcior Hyblae. A due anni è di consistenza*

omogenea, di colore tutto eguale, appena granelloso nella base, molto fino. Questo miele è commerciabile, e molto ricercato.

La descrizione induce pensare al timo, presente attualmente seppur in limitate superfici a causa degli incendi, non tanto per la descrizione cromatica ma per quella aromatica. Apprezzato nell'antichità, all'epoca di Minà Palumbo e anche oggi, anche se, purtroppo, rappresenta ormai una rarità.

IX Prossimo al precedente stà il miele di Lascari. *Nella collina soprastante di marna bianca vegeta in abbondanza il Thymus capitatus, ed altre piante aromatiche, da cui le api, estraggono la materia prima dè loro utili prodotti. Dopo due anni presenta alla base due terzi di miele più denso, e superiormente è fluido più oscuro, e contemporaneamente quasi diafano, ciò che palesa la finezza; il gusto è soave, e dolce. Questo miele è ottimo, e ricercato in commercio.*

Se debbo fare un riferimento geografico del miele alla zona in questione, ricadente in provincia di Palermo, il timo è scomparso o presente sporadicamente a causa della conversione colturale che ha portato alla comparsa del limone, oggi in condizioni di abbandono, per cui per esperienza personale si produce un buon millefiori e melata di afidi.

X Migliorando sempre più nella qualità, trovo il miele di Alimena, denominato Miele di Scianca, Ammi visnago; *che si raccoglie in quelle campagne, ove la detta pianta vegeta abbondantemente. Il colore è più chiaro del precedente, dopo due anni prende l'aspetto di una cristallizzazione fioccosa, che gli dà un'apparenza marmorea, ha gusto ottimo, buon odore, ed un aroma speciale. Questo miele è molto apprezzato in commercio.*

Oggi le produzioni estive a base di nettare di ombrellifere sono

apprezzate, ma non in maniera così generalizzata, trattandosi di mieli molto aromatici che non piacciono a tutti.

XI **Il precedente è superato da un miele, che si raccoglie ad Isnello**, e che le api vanno a ricercare nella svariata flora nebradense¹. Nei due versanti della gola, dove è fabbricato Isnello vegetano delle piante speciali, che hanno attirato l'attenzione dei botanici, ed è per tale condizione topografica, che le api elaborano un miele migliore. Invecchiato a due anni è di colore omogeneo di grana finissima, color miele chiaro, di ottimo gusto, odore aromatico...

Pe' vantaggi che offre questa località, sarebbe di gran lunga promuovere l'apicoltura razionale nelle campagne di Isnello, onde mettere in commercio una qualità di miele fino, e grato più de' precedenti, che raccolgonsi nella nostra Isola.

Qui abbiamo un esempio di valorizzazione del miele in base al territorio di origine, una DOP ante litteram.

XII **Ancora non siamo ai mieli veramente superiori: il primo di questa categoria è il miele di Thymus nepeta, Niputedda**, pianta molto produttiva per le api, per la sua abbondante e prolungata fioritura in una stagione, in cui le altre piante cominciano a venir meno... A due anni il colore è più chiaro del precedente, prende l'apparenza veramente fioccosa, è di grana finissima... mentre quando è recente il colore è verdastro, il sapore è dolce, soave: si avverte un pochino l'odore della pianta da cui fu raccolto, che non disgusta affatto.

Oggi classificata *Calamintha nepeta*, la nepetella o mentuccia è sicuramente una pianta molto nettariana, ma non ne sono conosciuti mieli di purezza uniflorale.



Laserpitium ferulaceum, Basilisco.

XII **Il miele di Vizzini, e di Caltagirone**, propriamente quello estratto dalle arnie, che dal piano trasportansi al pascolo di monte, è una qualità molto conosciuta in commercio, e quando è puro e ben preparato, è molto ricercato. Questo miele è a grana fina, biondissimo, con qualche fiocchetto cristallizzato nel mezzo, di buon odore, di sapore grato, zuccherino molto soave; nel gusto si avvicina a quello di Avola, ma è migliore nella finezza e nel colore.

Posso ipotizzare che il miele in questione è la sulla sia per la descrizione organolettica sia per la destinazione colturale dei luoghi che ai tempi ed in parte ancor oggi, hanno una vocazione per i seminativi.

XIII **Una varietà di miele raccolto in Castelbuono**, che i nostri agricoltori dicono, che le api lo estraggono dal *Morus nigra*, - Ceusu niuru, supera il precedente, anch'esso, è molto fino, senza grana apparente, di colore biondo chiaro, di grato colore, di gusto soave, e sciropposo. Questa qualità è superiore ai precedenti, ma di rado si raccoglie solo...

Anche il gelso è specie non nettariana, l'attribuzione botanica del miele è certamente sbagliata.

XV **Il miele di Laserpitium ferulaceum, Basilisco**, che si raccoglie nelle Madonie è color paglino chiaro, nel secondo anno è cristallizzato, ha molta rassomiglianza collo zucchero candito, odore eccellente, fino, molto dolce al gusto, lasciando sulla lingua una grata sensazione. Questo miele è ottimo; supera tutti i precedenti nelle qualità fisiche e nel gusto: Se le arnie nostrali nel maggio si trasportassero dal piano nella regione scoperta delle Madonie, dove il Laserpizio ovunque vegeta abbondantemente, si otterrebbe una maggior quantità di miele, perché le api non farebbero lunghi viaggi per fare le loro raccolte; anzi essendo progressiva la fioritura gioverebbe prima lasciare le arnie nella regione più bassa, e poi salirle per come la fioritura si avanzi nei sommi gioghi, e nelle amene vallate di quelle deliziose alture. Un solo ostacolo si oppone, ed è che nella estiva stagione quelle montagne spoglie dal vasto mantello nevoso, sono abitate da briganti, compagnia poco piacevole all'apicoltore pacifico che ama la sua vita, e vuol conservare le sue arnie.

Questa pianta erbacea perenne, alta fino a un metro e mezzo, pur

¹ In realtà Isnello è nell'area delle Madonie, probabilmente la flora viene definita "nebrodese" in quanto con i Monti Peloritani e Nebrodi, le Madonie costituiscono un unicum biologico, l'Appennino Siculo, continuazione geologica di quello calabrese.

essendo ancora diffusa negli areali interni dell'Isola, non occupa più estese superfici, sottratte dai seminativi. Oggi classificata *Cachrys ferulacea*, entra nella composizione dei millefiori estivi fortemente connotati dalla presenza di ombrellifere. Riflettendo sulla descrizione cromatica, aromatica e riferendomi al territorio di origine, allora come ora vocato per i seminativi e/o pascoli spontanei, potrei ipotizzare che anche questo miele sia originato prevalentemente dalla sulla.

XVI Miele di *Carlina acaulis*, Masticogna, pianta comune nelle terre incolte del piano, e de' colli; la quale fiorisce nell'autunno, ed è di grande risorsa alle api in tale stagione... di tal miele puro, i pratici mi dicono, che è puro, bianco e dolce.

L'autore presumibilmente si riferisce a un'altra specie (*Carlina acaulis* non risulta oggi presente nel territorio siciliano), *Atractylis gummifera*, nettarifera ma di interesse marginale e della quale non si conoscono mieli uniflorali.

XVII miglior miele che è un vero nettare, il più delizioso al gusto, che supera tutti i mieli conosciuti al confronto è quello raccolto vicino agli agrumeti di Castelbuono che le industrie api estraggono da' candidi ed odorosi fiorellini del *Citrus aurantium*, Aranciu; questo miele è bianco tendente al paglino, di finissima grana omogenea, che nel secondo anno rassomiglia al burro ben

preparato, porta il soave odore del fior di arancio, ed è di gusto zuccherino: da recente preparato l'aroma è così sensibile, che rassomiglia all'essenza di rosolio. Una boccetta messa nel mezzo delle altre qualità richiama l'attenzione pel colore, per la finezza, e per l'odore.

L'attuale conversione colturale indirizzata alla coltivazione del frassino da manna ed all'olivo da olio hanno fatto sì che a Castelbuono (PA) non si produce più il menzionato miele di agrumi. La descrizione assomiglia molto a quella che faremmo oggi e molto adeguato è il riferimento al profumo del rosolio.

XVII Il miele di Morreale, che si ritiene il migliore dai Tedeschi, che vengono a passare la rigida stagione in Palermo è pure buono per finezza, ed odore, perché le api lo estraggono anche dai fiori di arancio, perché in quella deliziosa vallata orientale l'arancio è estesamente coltivato. Il miele di Morreale non istà al confronto con quello di Castelbuono perché è di colore più scuro, meno grato, meno odoroso, forse perché misto ad altre piante, o male preparato.

Anche qui l'urbanizzazione attuale ha avuto il sopravvento sugli agrumeti della "Conca d'Oro" di Palermo.

I dati sull'esportazione di miele dall'Italia verso la Germania ci indicano che non è venuto meno l'apprezzamento dei tedeschi per i nostri mieli d'agrumi.

Da questa breve sintesi risulta evidente lo sforzo descrittivo e lo spirito d'osservazione dello studioso castelbuonese che, anche se ancora non ben edotto sui motivi tecnici della fermentazione dei mieli e della separazione in fasi, nel tentativo di descrivere gusto, aromi e stato fisico dei mieli siciliani, del secolo scorso, ha clamorosamente dedotto che: *"Il segreto dell'educazione non deve limitarsi ad ottenere la quantità, ma a migliorare la qualità, e ciò si ottiene trasportando le arnie in quelle località, dove abbondano piante sociali di buona qualità per lo scopo naturalmente vegetanti, o artificialmente coltivate. L'emigrazione delle arnie è di una grande risorsa per abbreviare le distanze, e per aumentare i prodotti"*.

Sentendo queste parole e prendendo spunto dalle considerazioni di Minà Palumbo, oggi siamo portati a dire che le avversità antropiche, i cambiamenti climatici e le instabili condizioni dei mercati agricoli spingono gli apicoltori a ricercare nuovi pascoli non sempre esistenti, grazie, anche, agli strumenti di pianificazione agricolo-forestale che poca considerazione hanno per la categoria e che nel breve periodo indurranno l'apicoltore a piantumare essenze mellifere, con un ulteriore aggravio di costi aziendali.

Si ringraziano per le foto:

LIPU Ente gestore Riserva Naturale Orientata Isola delle Femmine (PA);

Xiridia Miele di Rosa Sutura Florida (SR);
dott. Culotta Vincenzo.



APICOLTURA
CAUDA F.LLI
Via Cavour, 14 - Montà (CN)
Tel. 0173/975219
e-mail: info@caudamiele.it

SCIAMI PER L'ACACIA

API REGINE
ecotipo alpino



API REGINE DI RAZZA LIGUSTICA
SCIAMI ARTIFICIALI SU 6 TELAINI

ALLEVAMENTO MANFREDINI E STELLA
Isritti all'Albo Nazionale Allevatori
Loc. Vena del Prete 01010 Gradoli - VT - Tel e Fax: 0761-456460