

Il miele in favo: come gustare il prodotto delle api in purezza

Pubblicato: Lunedì 24 Ottobre 2022



Le api sono fondamentali per l'uomo, ormai dovremmo averlo imparato. Come dovremmo aver imparato che sono in pericolo per una serie di cause, cambiamenti climatici, pesticidi, malattie, parassiti, predatori e nubi tossiche. Abbiamo deciso di provare a raccontare cosa fanno le api e cosa fanno gli apicoltori per prendersene cura.

Seguiremo per un anno intero il ciclo di vita di questi preziosi animali con l'aiuto di Federico Tesser, apicoltore che produce miele biologico con la sua azienda Fonte Incantata.

Staremo “[Un anno con le api](#)” raccontando mese per mese quali sono i passaggi fondamentali che compie un apicoltore, unendo a questo racconto “didascalico” una parte più concreta che spiegherà cosa si può fare con il miele: ricette, curiosità e “segreti” utilizzando tutti i prodotti derivati dal lavoro delle api.



Il miele in favo

Il miele in favo è un miele puro, non ancora toccato dall'uomo. Il miele conservato nei favi è stato prodotto e conservato dalle api, con l'opercolo chiuso dalla cera: quando l'opercolo si chiude, infatti, vuol dire che il miele ha raggiunto il livello di umidità ottimale, sotto il 20%.

Quando si mangia il miele in favo **si sente il gusto del miele** e quello della cera, non edibile, ma utile perché aiuta la peristalsi intestinale (complesso delle onde di contrazione delle pareti di organi cavi che condizionano o facilitano il transito del contenuto).

La produzione del miele in favo si ottiene mettendo all'interno dei mielari dei mini telai: le api costruiscono e depositano il miele all'interno di questi piccoli telai e **ognuno può portare a casa e mangiare il miele prodotto in purezza.**

UN ANNO CON LE API, TUTTE LE PUNTATE DELLA RUBRICA

di [Marco Corso](#) – [Tommaso Guidotti](#)