

Miele di Tiglio : come si produce

È un miele di alta quota molto difficile da produrre per via della fragilità dei suoi fiori e delle condizioni climatiche che a quelle altitudini possono influenzare le fioriture.

Le proprietà del miele di tiglio sono numerose e derivano dalle straordinarie caratteristiche della pianta da cui i fiori le api raccolgono il nettare. Oltre alla normale **azione anti-infiammatoria, anti-batterica e anti-ossidante** che condivide con le altre tipologie di mieli, quello di tiglio presenta anche delle caratteristiche peculiari, che lo rendono un miele molto versatile e apprezzato da molti.

Svolge la funzione di un vero e proprio anti-spasmodico, funzionando da calmante del sistema nervoso, e viene spesso utilizzato come lenitivo per contrastare gli stati ansiosi e i disturbi che ne derivano.

È particolarmente adatto a coloro che soffrono d'insonnia e ha anche proprietà anti-piretiche e aiuta a depurare il nostro organismo. Inoltre è consigliato a chi soffre di problemi di digestione, cardiaci e circolatori, favorendo la prevenzione di infarto e trombosi grazie alla presenza di potassio e di vitamine come il beta-carotene, vitamina K, B ed E.

Per poter godere appieno di tutti questi benefici, però, è necessario ricordarsi che il miele che si sceglie deve **essere grezzo, non sottoposto a nessun tipo di adulterazione industriale che ne modifichi le caratteristiche**. Molto spesso, infatti, per incontrare le esigenze della grande distribuzione si sottopone il miele a particolari procedure come la pastorizzazione, che tuttavia, priva il prodotto di tutte le sue proprietà benefiche.

Per questo motivo, è buona abitudine scegliere un miele prodotto localmente o nella regione, la cui origine è sicura e controllata e certificata (vedi sigilli).

Scegliere un prodotto di qualità è il primo passo per poter godere di tutti i benefici che questo fantastico alimento ha da offrirci.

Tempo di conservazione del miele secondo la temperatura

Temperatura °C	Durata della conservazione
10	12600 giorni (34.5 anni)
20	1480 giorni (4 anni)
25	540 giorni (18 mesi)
30	200 giorni (6.6 mesi)
32	126 giorni (4.2 mesi)
35	78 giorni (2.6 mesi)
40	31 giorni
50	5.4 giorni
60	1.05 giorni
63	16.2 ore
70	5.3 ore
71	4.5 ore
80	1.2 ore

La temperatura ideale per la conservazione del miele allo stato cristallizzato durante la consumazione è di 14°C.

Per i mieli liquidi la temperatura del frigorifero, 0-5°C sarebbe la migliore.

L'esposizione alla luce del miele deve essere limitata.

Per produrre 150 g di cera

le api

utilizzano:

1.5 kg di miele

190'000 scaglie di cera

4 minuti per preparare una scaglia

12'500 ore lavorative complessive

37 – 40 °C la temperatura per la lavorazione

500 api per costruire un favo in un giorno.

9'500 celle in un favo