MIELE di ACACIA, di CASTAGNO, di GIRASOLE, di SULLA e MILLEFIORI

Il miele è un alimento dalle origini remote, noto già agli antichi egizi per le sue proprietà antisettiche e perché ritenuto simbolo di purezza e genuinità, grazie al suo aspetto limpido e trasparente. colore e il profumo del miele dipendono dalla pianta frequentata dalle api, e quindi, dal tipo di polline utilizzato per produrlo; la ricca e variegata vegetazione campana ha fatto sì che nei secoli fiorisse una gran produzione di diversi tipi di miele, che, oltre a essere consumato fresco, è anche l’ingrediente principale di numerosi piatti della tradizione dolciaria, si pensi solamente al torrone o agli struffoli, prodotti con il **miele di acacia**. Quest’ultimo è una specialità di tutta la Regione, ricavata dal nettare dell’acacia: ha un colore molto chiaro e un profumo leggero ma caratteristico; il suo sapore ricorda il profumo vanigliato dei fiori. Il miele di acacia viene raccolto manualmente tra aprile e ottobre e viene lasciato a maturare per 3-4 settimane; è poi confezionato in contenitori di vetro e posto in commercio non oltre l’autunno dell’anno successivo a quello di raccolta. Anche il **miele di castagno** è antichissimo e occupa un posto importante nella tradizione alimentare campana, poiché costituisce, spesso accompagnato dalla frutta essiccata, un ingrediente fondamentale nell’artigianato dolciario tradizionale. Derivato dal nettare di fiori di castagno, questo miele ha un colore che varia dall’ambrato al marrone scuro. Ha un odore molto tipico, forte e penetrante e un sapore pungente lievemente amaro. Anche il miele di castagno non cristallizza e viene raccolto tra aprile e ottobre per poi essere confezionato in contenitori di vetro e posto in commercio entro l’autunno dell’anno successivo a quello di raccolta. Il **miele di girasole**, prodotto e confezionato con le stesse modalità di quelli di acacia e di castagno è, a differenza di questi ultimi due, un tipo di miele che tende a cristallizzare. Anch’esso utilizzato da solo o in pasticceria, ha un colore giallo vivo e odore delicato di cera e paglia. Il sapore è molto particolare, leggermente erbaceo e molto rinfrescante. La sulla è una pianta foraggiera caratteristica dei terreni argillosi delle aree mediterranee; fiorisce a fine primavera con un bel fiore rosso, dal cui nettare si ricava il **miele di sulla**. È un miele adatto a qualsiasi uso, tradizionalmente impiegato per la preparazione del torrone campano; è molto chiaro, quasi bianco e cristallizza in pasta bianca e compatta con cristalli facilmente solubili. Il suo sapore è delicato e ha una gradevole nota vegetale. In tutta le zone collinari interne della Campania si produce un miele le cui tecniche di estrazione e conservazione sono rimaste invariate nel tempo: il **miele millefiori**. Come suggerisce il suo nome, si tratta di un tipo di miele costituito dal nettare di fiori diversi, le cui caratteristiche organolettiche variano, dunque, al prevalere dell’una o l’altra specie. Il prodotto è di colore giallo ambrato ed ha un sapore dolce e delicato. Il miele millefiori dopo l’estrazione e la centrifugazione deve decantare per soli 10 giorni; viene, poi, commercializzato in barattoli di vetro, sia allo stato liquido che solido.

 Honey is a very ancient food, already famous at the time the ancient Egypt for its antiseptic properties and also considered a symbol of pureness and genuineness, for its clear and transparent aspect. The colour and the smell of the honey depend on the plant the bees went on, and to the type of pollen used to produce it; the rich and varied vegetation of Campania, has allowed to develop in the centuries a strong production of different types of honey that is eaten fresh and has also become an important ingredient in many local dishes of the confectionary industry such as nougat or struffoli. The honey used to produce the latter is **Acacia Honey**, produced in the whole region, with the nectar from acacia flowers: it has a light colour and a light but characteristic smell. Its taste reminds of the vanilla scent of flowers. Acacia honey is manually collected between April and October and is it left to age for 3-4 weeks. The product is packages in glass jars and sold no later than the autumn following the collection. Chestnut honey too is very ancient times and occupies a place of great importance in the food tradition of Campania, since, together with dried fruit, it’s one of the main ingredients in the traditional confectionary industry. It derives from the nectar of chestnut tree flowers. Chestnut honey has a colour that can go from amber to dark brown. It has a typical, strong and penetrating smell, a pungent and slightly bitter taste. **Chestnut honey** does not crystallize and it is collected between April and October to be packaged in glass containers and sold by no later than the autumn following the collection. **Sunflower honey**, produced and packaged in the same way at acacia and chestnut honeys is, differently from these other two, a kind of honey than crystallizes. This honey too is eaten alone or used in the confectionary industry. It has a bright yellow colour and a delicate smell of wax and hay. The taste is very particular, slightly herbaceous and very refreshing.