



Alla scoperta del Miele

La storia, i benefici
e le caratteristiche



Piacere siamo 3BEE!



Le api sono tra gli animali più importanti per la vita del pianeta e degli stessi esseri umani. La loro quotidiana attività è fondamentale per la preservazione della biodiversità e la conservazione degli ecosistemi, ma non solo. Basti pensare che **più del 70% del cibo che troviamo ogni giorno sulla nostra tavola deriva dalla preziosa attività di questi piccoli insetti.**

Tuttavia, sono sempre più numerose le notizie allarmanti riguardo al loro crescente tasso di mortalità. **Cambiamenti climatici, inquinamento, malattie, parassiti, impoverimento degli habitat naturali e uso sconsiderato di pesticidi e prodotti chimici sono solo alcune delle cause che stanno mettendo a repentaglio la sopravvivenza di questi importantissimi insetti.** I dati parlano chiaro:

- **40% delle perdite di colonie negli Stati Uniti dal 2006**
- **25% delle perdite di colonie in Europa dal 1995**
- **45% delle perdite di colonie in Inghilterra dal 2010**
- **30% del totale delle perdite di colonie nel mondo dal 2016**

Per il nostro benessere e per quello del nostro pianeta diventa necessario fare qualcosa di concreto per invertire questa tendenza.

Per questi motivi nasce 3Bee.

Siamo una green start up e sviluppiamo sistemi intelligenti di monitoraggio e diagnostica per la salute degli animali da allevamento. Il nostro primo focus sono state le api proprio per la vitale importanza che hanno per il nostro pianeta.

Attraverso il nostro **esclusivo sistema Hive-Tech** l'apicoltore può **monitorare h24 e in modo completo il proprio alveare.** Il dispositivo è bio-mimetico e rileva differenti parametri vitali delle api, necessari per la **valutazione delle condizioni e dello stato di salute dell'alveare.**

I dati sono trasmessi in **cloud** dove vengono elaborati dai nostri algoritmi di intelligenza artificiale con lo scopo di diagnosticare e prevedere eventuali problemi e malattie. Grazie ai sensori interni, infatti, **l'apicoltore potrà controllare peso, temperatura, suoni e umidità nell'alveare.**

Utilizzando l'app da remoto, inoltre, potrà analizzare condizioni meteo, produttività, livello delle scorte e fioriture circostanti creando il proprio calendario dei lavori personalizzato. In questo modo potrà **ottimizzare l'organizzazione della propria attività**, intervenendo quando necessario e in modo mirato per salvaguardare i propri alveari.

Vuoi avere maggiori informazioni e ricevere il nostro catalogo prodotti? Visita www.3bee.it



Adotta un alveare e aiutaci a proteggere l'ambiente!



Ma abbiamo pensato anche a chi ama la natura, il miele e le api e ne apprezza il duro lavoro.

Abbiamo infatti creato il programma **Adotta un alveare** attraverso il quale potrai proteggere un alveare a distanza anche senza essere un apicoltore. Come?

Il nostro network di apicoltori professionisti si prende cura dell'alveare e tu, grazie al nostro esclusivo sistema di monitoraggio da remoto, puoi controllarne h24 il suo sviluppo direttamente da smartphone o pc.

Seguirai l'apicoltore nei suoi lavori, leggendone note e osservazioni, e l'alveare durante il suo sviluppo e crescita. Oltre a ricevere immediatamente l'attestato di adozione via mail, alla fine della stagione apistica riceverai direttamente a casa il miele 100% genuino da te scelto e prodotto dal tuo alveare!

Puoi anche **regalare l'adozione di un alveare** alle persone a te più care, per un dono originale, etico e dolcissimo!

Con la tua adozione non solo gusterai del buonissimo miele genuino e artigianale, ma **ci aiuterai a sostenere gli apicoltori, salvare le api e aiutare l'ambiente preservandone la biodiversità.**

Conosci l'impatto ambientale di un alveare in un anno?



**Vuoi adottare un alveare?
Scrivici a
info@3bee.it**





Le tipologie del miele

MIELE DI SULLA

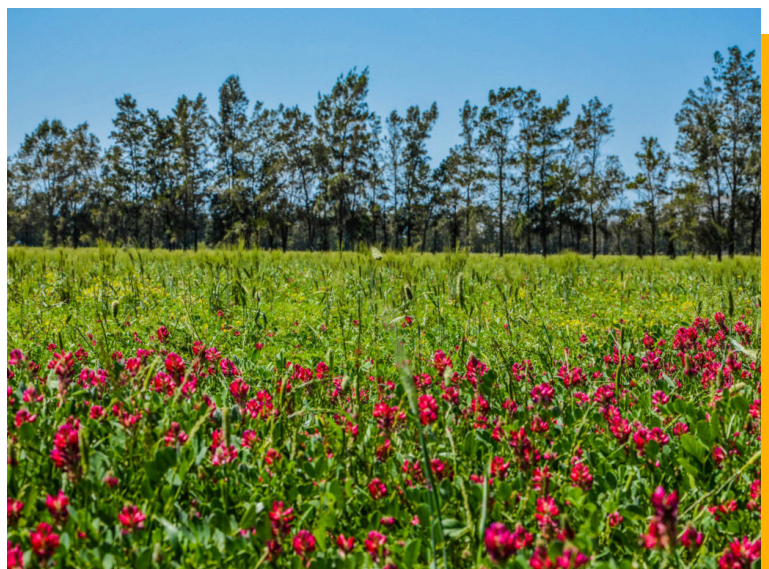
Sebbene solo qualche anno fa non fosse ancora molto conosciuto, oggi è sempre più facile reperire il miele di sulla. La produzione di questo miele uniflorale è infatti aumentata nel corso degli ultimi anni, sempre più apprezzato anche grazie alle sue qualità caratteristiche. La sulla, o **Erba Sulla**, è una pianta leguminosa appartenente alla famiglia della Fabaceae. È molto diffusa nel bacino del Mediterraneo occidentale, ma anche in Nord America, Australia e Nuova Zelanda. Nella nostra penisola è presente nelle regioni centro-meridionali perché è una pianta che, nonostante cresca bene in terreni argillosi e non tema la siccità, non resiste alle temperature troppo rigide.



Muore infatti a temperature inferiori ai 6-8°C sotto lo zero. Ha però molte proprietà che la rendono particolarmente apprezzata da agricoltori e allevatori.

È un'ottima **pianta foraggera**, ricca di proteine e quindi particolarmente nutriente per il bestiame. In agricoltura, viene anche utilizzata per la rigenerazione del terreno. Permette, infatti, di fissare l'azoto nel suolo. Per tal motivo, viene inserita fra le diverse colture cerealicole per fertilizzare il suolo e migliorarne la resa.

I suoi fiori sono particolarmente apprezzati, motivo per cui in molti luoghi la sulla viene coltivata anche come pianta ornamentale. Fioriscono nel periodo compreso fra aprile e giugno. I campi coltivati a sulla in quel periodo dell'anno si colorano infatti di porpora, creando paesaggi particolarmente suggestivi. I bei fiori di sulla, però, non sono solo gradevoli alla vista. Sono anche una ricca fonte di nettare per le api. Esse, raccogliendo la preziosa sostanza di fiore in fiore, ne consentono anche la fecondazione.





Il miele di sulla è un miele a rapida cristallizzazione, formando cristalli medi o fini. Quando è ancora allo stato liquido, ha un colore che va dal trasparente al giallo paglierino, per poi virare al bianco-beige quando cristallizzato. È bene ricordare che la cristallizzazione è un processo naturale che interessa il miele e ne dimostra la sua genuinità in quanto non sottoposto a lavorazioni industriali.

Alcune tipologie di miele, per loro composizione, non tendono alla cristallizzazione, mentre per altri può essere un processo più o meno veloce.

Ha un **sapore molto delicato**, con note vegetali o con componenti fruttate. Il miele prodotto nelle regioni del Sud Italia possono anche presentare un aroma agrumato, dovuto alle numerose coltivazioni di agrumi della regione.

Anche l'odore non è particolarmente significativo: viene spesso descritto come odore generico di miele con note vegetali e di paglia. Il miele di sulla ha un potere dolcificante inferiore a quello di mieli come l'acacia e ha una concentrazione molto alta di fruttosio. È anche ricco di **ferro, rame, zinco, magnesio e manganese**, il che lo rende un ottimo alleato per atleti e sportivi. Sono anche presenti **vitamina A, C e alcune del gruppo B**. Il miele di sulla apporta numerosi benefici al nostro organismo. Ha un effetto depurativo e disintossicante, oltre a essere una preziosa fonte di energia facilmente assimilabile.



Gli vengono riconosciuti anche effetti diuretici e lassativi e se ne consiglia l'applicazione su brufoli e acne. Come tutte le altre tipologie di miele, infine, è particolarmente indicato per contrastare mal di gola e tosse. Il suo sapore delicato rende il miele di Sulla un **prezioso ingrediente** in molte ricette.

Viene spesso impiegato nella preparazione di dolci, come ad esempio il torrone, ed è molto apprezzato come dolcificante di tisane e bevande. Interessante è sicuramente il suo abbinamento con alcuni tipi di formaggio, come il caprino e la ricotta. Infine, è anche largamente utilizzato per la preparazione di creme e salse.



MIELE DI AGRUMI

Tra le tipologie di miele più “famoso” e apprezzate in Italia dobbiamo sicuramente ricordare il miele di agrumi. Grazie alle estese coltivazioni presenti nelle regioni meridionali del nostro paese e nelle isole è possibile apprezzare questo squisito prodotto che **le api realizzano bottinando i fiori di zagara**, ovvero i fiori degli agrumi.

Il miele di agrumi viene ricavato dal nettare raccolto dai fiori delle piante che fanno parte del genere Citrus.

A esso appartengono **l’arancio, il limone, il mandarino, il bergamotto, il cedro e il pompelmo**, anche se in Italia quelle coltivate sono solo le prime quattro. Membri della famiglia delle Rutaceae, sono originarie dell’Asia sudorientale e vengono coltivate tra gli 0 e i 600 m.s.l.m. Si presentano come arbusti e piante sempreverdi, la cui altezza è compresa, generalmente, tra i 2 e i 6 metri. I loro fiori, ricordati spesso per il loro profumo estremamente gradevole, fioriscono in primavera. Già da aprile, quindi, è possibile vederli sbocciare, attirando le numerose api che ne raccolgono il nettare.



Appena prodotto, quando si presenta ancora allo stato liquido, il miele di agrumi ha un colore molto chiaro, assumendo tonalità che vanno dal trasparente al giallo paglierino. Dopo la cristallizzazione, invece, tende al bianco o al beige chiaro. Questo processo, del tutto naturale e spontaneo, permette la formazione di cristalli di dimensioni varie in base alle condizioni di conservazione. A livello olfattivo, presenta il caratteristico profumo floreale che ricorda i fiori da cui viene prodotto, ma che si attenua con il passare del tempo, virando verso note più fruttate. Il gusto, molto dolce, con una gradevole punta acidula, ripercorre le caratteristiche del suo tipico profumo.

Anche il miele di agrumi condivide le numerose proprietà benefiche che caratterizzano il **“super-alimento” miele**: antiossidante e antinfiammatorio, è una preziosissima fonte di energia (non solo per gli atleti) e può essere usato come **sedativo della tosse** e per contrastare raffreddamenti e **sintomi influenzali**. Il miele di agrumi, però, presenta anche delle peculiarità tutte sue.





Esso ha un effetto rilassante e calmante e viene spesso consigliato per alleviare gli stati d'ansia e contrastare mal di testa e insonnia. Viene anche ritenuto che possa stimolare l'appetito, oltre ad aiutare la digestione dopo un pasto eccessivamente abbondante. Infine, gli vengono attribuite proprietà depurative dell'organismo, soprattutto se consumato prima dei pasti.

Il suo sapore dolce lo rende molto gradito ai palati e per tal motivo viene spesso utilizzato per la preparazione di pietanze salate, come gli arrostiti, e dolci, soprattutto fritti. Ne viene molto consigliato il consumo in abbinamento con formaggi quali la mozzarella, la scamorza e il caciocavallo.

È spesso utilizzato anche come dolcificante di tè e tisane. Come sappiamo, però, è meglio non scaldare eccessivamente il miele, perché se no se ne perderebbero tutte le sue numerose proprietà benefiche.



MIELE DI RODODENDRO

Il miele di rododendro è uno dei mieli più rari e pregiati che si possano trovare qui in Italia. Esso si produce in alta quota, tra i 1300 e i 2400 metri sopra il livello del mare, anche se le api sono capaci di spingersi ben oltre per suggerire il prezioso nettare. La sua rarità è anche determinata dall'influsso che le condizioni meteorologiche hanno sulla sua produzione, che la rendono particolarmente irregolare.

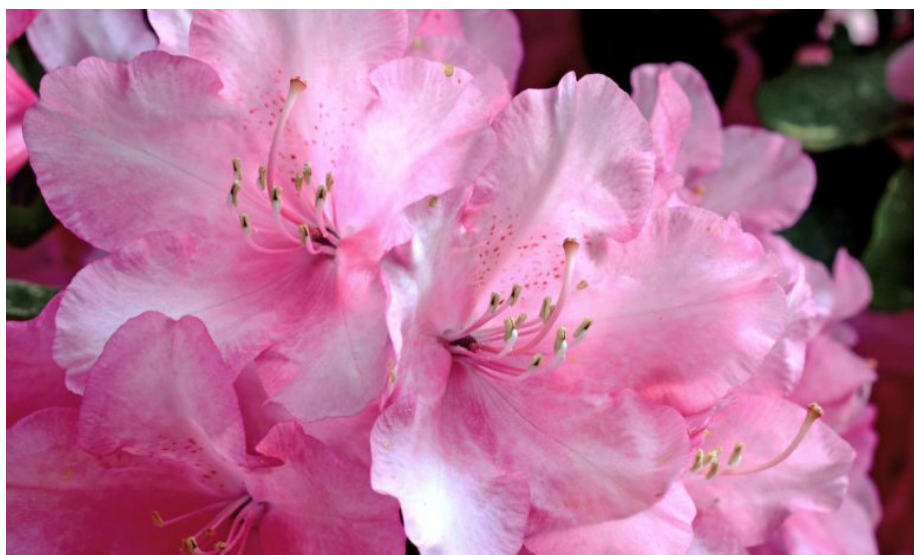
Il **rododendro** è una pianta che in Italia troviamo crescere spontanea il tutto l'arco alpino. Il suo nome deriva dal greco e significa letteralmente "l'albero delle rose". È un arbusto che presenta più di 500 specie diverse. Cresce in zone soleggiate e fiorisce nel periodo compreso fra giugno e luglio. La difficoltà di raggiungere queste piante ha reso per molto tempo quasi impossibile produrre il miele di rododendro. Solo recentemente la sua produzione è diventata più semplice grazie ai nuovi mezzi di trasporto e a nuove vie di comunicazione che rendono più facile lo spostamento delle arnie ad alta quota.



Il miele di rododendro ha un colore molto chiaro, che va dall'incolore al giallo paglierino quando è allo stato liquido. Più è puro più tende a una cristallizzazione veloce, che lo porta ad assumere un colore biancastro o beige. Non presenta un odore particolarmente forte, anzi, viene dai più descritto come debole o etereo. Il sapore rispecchia queste caratteristiche essendo dolce, delicato e poco persistente.

Tuttavia, trovare un miele di rododendro puro è particolarmente difficile. Molto spesso si trova mischiato ad altre specie vegetali che ne modificano l'aroma. Tra i più comuni, si ricorda che la presenza di lampone rende il sapore più fruttato, mentre il timo più pungente.

Il miele di rododendro ha tantissime proprietà benefiche che lo rendono una prelibatezza da non lasciarsi sfuggire. L'essere prodotto ad alta quota lo rende uno dei mieli meno contaminati che si possano trovare in circolazione. Si ritiene, inoltre, che il miele di rododendro abbia particolari **proprietà ricostituenti e calmanti**. Per tal motivo, il suo consumo viene spesso consigliato a chi è sottoposto a situazioni di grande stress.



È infine ritenuto un elemento molto importante da inserire all'interno di una **dieta depurativa** che mira all'eliminazione di scorie e tossine.

Forse ricercando informazioni riguardanti il miele di rododendro ti è capitato di sentirlo descrivere come un miele tossico. Di questo troviamo testimonianza anche nella storia antica. È proprio Senofonte che ci racconta di come l'esercito greco stanziato in Turchia fosse uscito di senno dopo aver consumato il miele prodotto da questa pianta. Dunque questo miele è da considerarsi pericoloso? In realtà questo dipende dalla provenienza del miele stesso. Le tossine che possono causare l'avvelenamento da rododendro sono contenute solo in alcune specie diffuse in Turchia o negli Stati Uniti. Il nostro rododendro, che cresce spontaneo sulle nostre montagne, non presenta un nettare nocivo né per l'uomo né per le api.



Amante del miele e del cibo sano?
Vuoi continuare a leggere tutti
i capitoli dell'ebook
Alla scoperta del Miele?

Vai sul sito www.3bee.it
**E ADOTTA UN ALVEARE
PER RICEVERLO!**

100 pagine di storia,
curiosità, caratteristiche
e i benefici di questo
gustoso alimento
naturale prodotto dalle
nostre amate api.



Per maggiori informazioni
scivici a info@3bee.it