

Miele liquido o cristallizzato?



La pubblicità, e non solo, ci imprime una immagine del miele che è quella di un liquido denso, quasi oleoso. Questa immagine condiziona il consumatore di miele non informato, diremmo il consumatore "non abituale". Un miele che si presenta cristallizzato e compatto viene spesso rifiutato perché ritenuto non conforme ad un standard. Molti, un tempo, ritenevano che al miele che si presentava sottoforma compatta fosse stato aggiunto dello zucchero. Oggi, grazie all'informazione, i consumatori sono più attenti e quasi tutti sanno che tutti i mieli sono liquidi al momento dell'estrazione dai favi e che inevitabilmente tutti tendono a cristallizzare in un tempo più o meno lungo. Il tempo di cristallizzazione dipende da molti fattori: soprattutto dalla temperatura di conservazione, dall'origine e non meno dai fattori meccanici e fisici delle fasi di lavorazione. Ma vediamo, in sintesi, perché un miele cristallizza: la cristallizzazione è dovuta al fatto che i mieli sono soluzioni sovrasature di zuccheri. In sostanza contengono più zuccheri disciolti di quanto ne possano mantenere stabilmente in soluzione. Il processo naturale che ne deriva è la precipitazione degli zuccheri in eccesso sottoforma di cristalli. Vi sono poi mieli che cristallizzano più facilmente di altri e questi sono quelli ricchi di glucosio (colza, girasole e tarassaco) e mieli che non cristallizzano o la cristallizzazione è parziale e richiede lungo tempo, questi mieli sono poveri in glucosio e ricchi in fruttosio (acacia, **melata**, castagno). A temperature fresche (**14 °C - 16 °C**) la cristallizzazione si velocizza, mentre a temperature molto basse (congelatore) o calde (periodo estivo) si blocca. Agitare un miele liquido può accelerare il processo di cristallizzazione per la semplice ragione che i cristalli tendono ad unirsi. La scelta di un miele liquido o cristallizzato, e dunque compatto, dipende dai nostri gusti ma un consumatore deve sapere che solo pochi mieli rimangono liquidi: l'acacia, il castagno e le **melate**. Un miele, ad esempio di girasole, che sia perfettamente liquido (con le considerazioni di cui abbiamo parlato) è un miele sottoposto a raffinazione. Infatti per rendere i mieli liquidi si ricorre ad un processo di rifusione

(riscaldamento) ed è noto che riscaldare il miele decurta alcune delle sue proprietà naturali. Possiamo scegliere un miele cristallizzato e riportarlo allo stato liquido con un opportuno riscaldamento casalingo (a bagnomaria con temperatura non superiore a 40°C) oppure acquistare un miele naturalmente liquido e conservarlo in congelatore. Un miele cristallizzato è un miele che non cola e viene percepito come meno dolce. Ci auguriamo di aver risolto qualche dubbio, ma sicuramente la scelta del miele rimane un fattore che si basa esclusivamente sul proprio gusto. Alla luce di quanto detto ci sentiamo di consigliare la manipolazione e la conservazione del miele alla stregua dei vini.