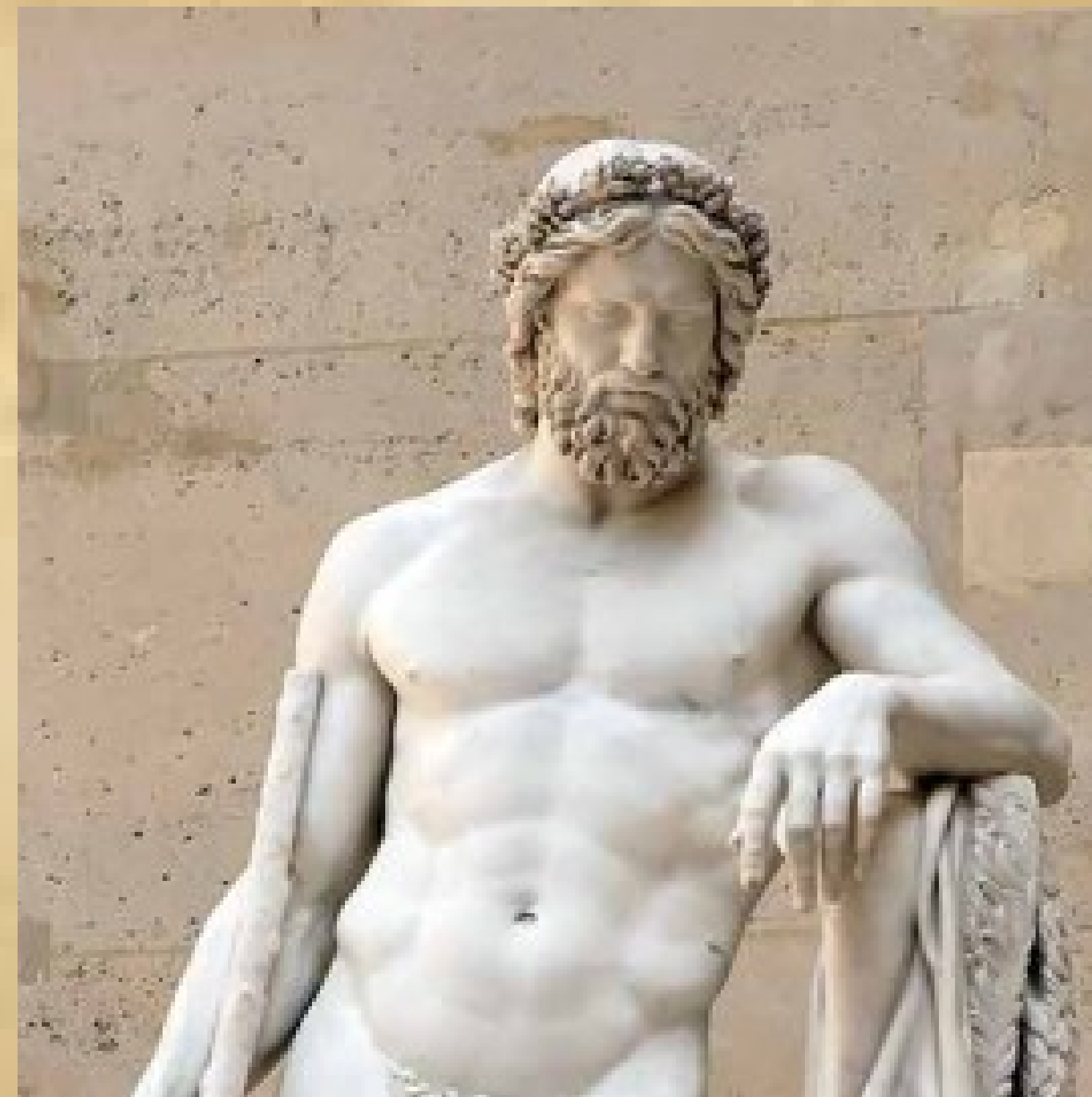


# IL MIELE IN SICILIA

*tra  
leggende e  
tradizioni*

# LA LEGGENDA DI ARISTEO

Aristeo, figlio di Apollo e della ninfa Cirene, fu allevato da Chirone, che gli insegnò la guerra e la caccia, e dalle ninfe, che gli trasmisero conoscenze sull'agricoltura e l'apicoltura. Nonostante gli insegnamenti di Chirone, Aristeo scelse di dedicarsi all'allevamento, agricoltura e apicoltura. Dopo la sua morte, Apollo lo trasformò in Dio, rendendolo immortale. Si dice che Aristeo, passando per la Sicilia, insegnò alla gente locale le sue competenze in questi ambiti.



# EGIZI **il miele nei periodi storici**

**Dalla semplice ricerca di sciame selvatici per la raccolta del miele si passò gradatamente al loro allevamento. Si hanno dati certi di questa pratica nel periodo dell'Antico Egitto, circa 3000 anni prima della nascita di Cristo. All'epoca venivano utilizzate arnie cilindriche in terracotta, disposte orizzontalmente, da cui venivano estratti i favi colmi di miele. Sempre in questo periodo si sviluppò la prima forma di apicoltura nomade: gli Egizi spostavano lungo il corso del Nilo gli alveari per seguire il naturale succedersi delle fioriture e sfruttarne tutto il potenziale.**



# I RITROVAMENTI DEL MIELE

**Nell'Antico Egitto il miele era un alimento destinato solo alle caste più elevate, ma aveva anche una valenza rituale e veniva impiegato in medicina. Durante gli scavi archeologici, infatti, sono stati ritrovati vasi di miele nelle tombe dei faraoni e si sa che veniva utilizzato anche durante i riti di mummificazione. Era impiegato, inoltre, per curare disturbi digestivi, scottature e ferite.**





# IL MIELE VIENE ANCHE UTILIZZATO COME CREMA PER IL CORPO

---

Il miele infatti, assicura alla pelle la giusta dose di idratazione, merito questo delle sue proprietà igroscopiche, contrastando efficacemente la secchezza cutanea. I preziosi acidi grassi del latte d'asina e la sua composizione ricca di vitamine (A B C E) proteggono e nutrono a fondo la pelle.

# ORO ANTICO

LE TRADIZIONI



***Storia del Miele Prima dello zucchero, il miele era l'unica fonte di dolcezza per l'uomo. Nell'antico Egitto, le arnie venivano spostate in base ai fiori. Figure storiche come Omero e Pitagora lo raccomandavano per la salute.***

***Con l'emergere dello zucchero industriale, il miele ha ripreso importanza. Produzione delle Api Le api raccolgono nettare e melata per alimentarsi e impollinare i fiori. Il nettare viene trasformato nell'arnia, mantenuta in condizioni ideali da altre api. Produzione dell'Uomo L'uomo raccoglie il miele dai melari, usando la forza centrifuga per filtrarlo e conservarlo in contenitori.***



# ROMANI

---



**Larga menzione del miele si trova poi nel periodo dei Greci e dei Romani. Miele e api si trovano spesso nella mitologia, in racconti quali quello che narra la nascita di Zeus, nutrito dalle ninfe con latte di capra e miele. Un vero e proprio “cibo degli dei”, il miele era impiegato sia in cucina che nei riti religiosi e funebri. Alimento molto consumato dagli sportivi, era ritenuto da Pitagora un elisir per garantirsi una vita lunga e sana. I Romani importavano grandi quantità di miele da Cipro, Spagna, Creta e Malta, che sembra derivare il suo nome proprio dal prezioso alimento. È sempre in questo periodo che iniziano ad affiorare importanti informazioni sul mondo delle api.**

ECCO ALCUNI

# CIBI

TIPICI SICILIANI



BISCOTTI AL MIELE



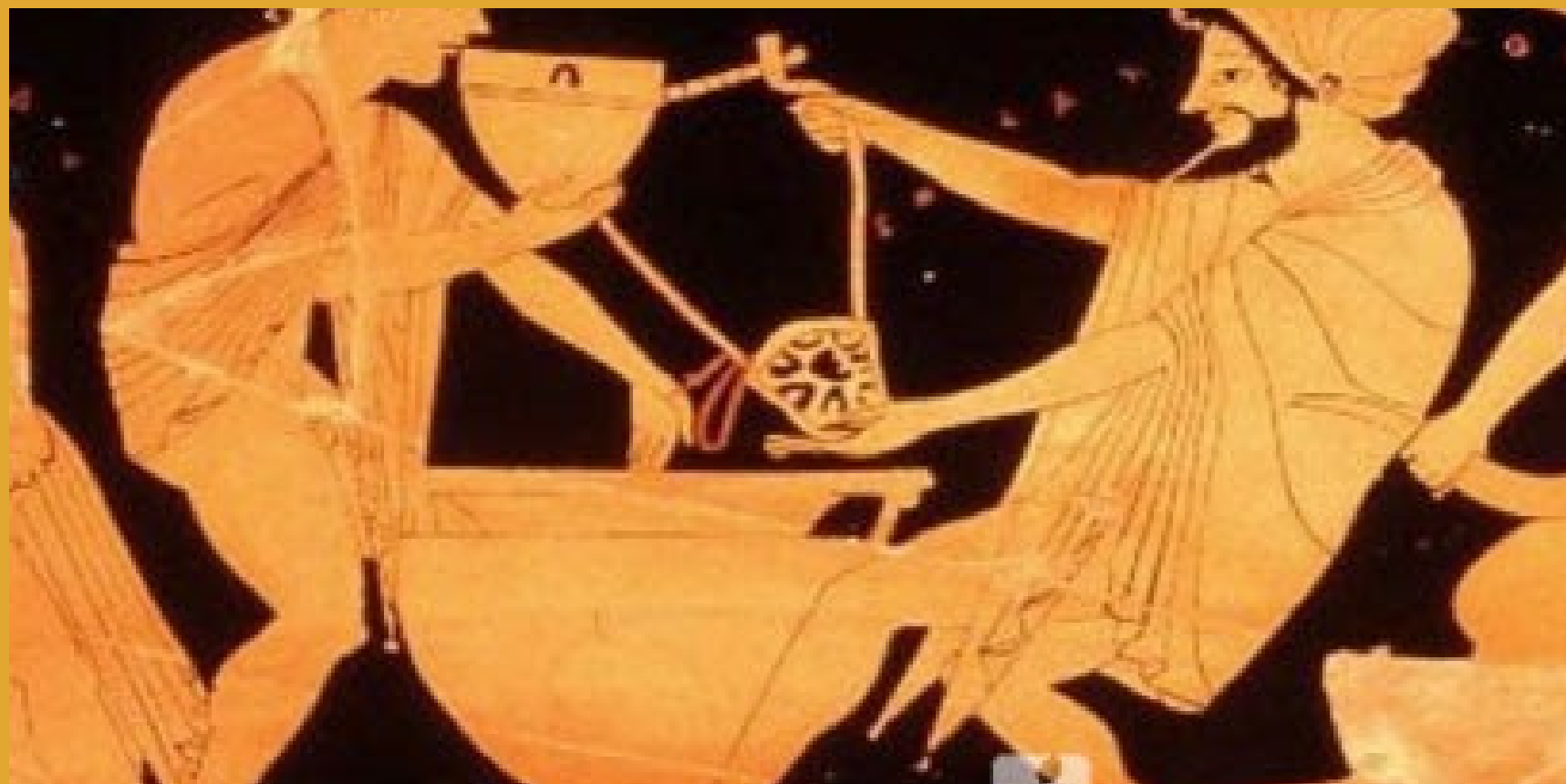
PASTA AL MIELE

# la tradizione del miele

IN SICILIA



Negli anni, il numero di apicoltori e arnie in Sicilia è aumentato, riflettendo il crescente interesse per uno stile di vita slow e il desiderio di preservare tradizioni antiche. Tuttavia, la produzione di miele è diminuita a causa dei cambiamenti climatici, mentre i produttori cercano di ripristinare la produttività. Nonostante la scarsità, il prezzo del miele siciliano rimane stabile, permettendo ai consumatori di acquistare un prodotto di qualità senza costi elevati. Tuttavia, gli apicoltori devono affrontare una concorrenza illegale da mieli esteri, specialmente dalla Cina, che ostacola un possibile aumento dei prezzi.



Il culto dell'ambrosia, il "cibo degli dei", nell'antica Grecia portò a un interesse per le api, allevate da schiavi esperti. Scrittori come Omero, Pitagora e Aristotele scrissero di miele e apicoltura. I Romani ereditano queste conoscenze, con autori come Virgilio e Plinio il Vecchio che trattarono il miele. Anche in Roma, il lavoro apistico era svolto da schiavi "eruditi", chiamati apiarii, che garantivano un buon reddito ai loro padroni.

# BEES IN THE U.K

*Here in Britain, honey is produced primarily for the local market. With over 35,000 beekeepers throughout the country harvesting honey from: Borage and Heather produce diverse honey types. British production is limited, but demand is met by imports, offering unique aromas and flavors globally.*



**1 Apple Blossom**



**2 Cherry Blossom**



**3 Hawthorn**



**4 Lime Blossom**



**5 Dandelion**



REALIZZATA DA  
*ALBERTO* PALERMO  
*PAOLO PIO* MUCARIA  
*GIUSEPPE* BARBARA  
*SIMONE* CULCASI