

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Dalle mense dei Romani ai fornelli di oggi: il miele, l'ingrediente immortale che cura e insaporisce

Tommaso Guidotti · Friday, March 27th, 2026

Con l'arrivo della primavera, la natura si risveglia e con essa tornano a volare le api, instancabili custodi della biodiversità. A fare il punto sulla situazione negli apiari del territorio a La Materia del Giorno è **Federico Tesser, titolare dell'azienda agricola Fonteincantata di Casciago, partner di VareseNews in due progetti legati ad ambiente e sostenibilità ai quali teniamo molto, Un anno con le api e La via delle api**, che rassicura sullo stato di salute delle sue "collaboratrici": «Le ho viste proprio poco fa e stanno bene, il risveglio sta andando nel verso giusto».



Un inverno senza scossoni

Nonostante il ricordo di annate difficili segnate da fenomeni estremi come il Burian, l'inverno appena trascorso non ha presentato criticità particolari per gli apicoltori varesini. «Non è stato dei peggiori – spiega Tesser – ma la prudenza è d'obbligo: i conti veri e propri sulla stagione si faranno solo a luglio». **Nel frattempo, le api sono già al lavoro su ciliegi e tarassaco,**

raccogliendo i primi nettari e il polline di nocciolo e salice fioriti nelle settimane scorse.

Non chiamatelo solo “miele”

Uno dei temi centrali di questa stagione è la versatilità dei prodotti dell'alveare, specialmente in cucina. **È però fondamentale parlare di mieli al plurale**, poiché ogni varietà porta con sé il nome e le caratteristiche organolettiche della pianta da cui nasce.

Miele di Acacia: è il più indicato per dolcificare le bevande o nello yogurt, poiché il suo gusto delicato non altera i sapori e non cristallizza, rimanendo sempre liquido.

Miele di Castagno: con il suo retrogusto amaro e il colore scuro, si sposa perfettamente con i formaggi stagionati o per dare carattere a piatti di carne.

Miele di Tiglio: Tipico delle zone collinari e dei viali cittadini, si riconosce per il suo aroma mentolato e fresco. In cucina è sorprendente se usato per sfumare carni bianche o aggiunto a tisane balsamiche.

Miele Millefiori: Raccolto nelle valli più alte della provincia, è un concentrato di profumi di campo. È il compagno ideale per la colazione, ma anche per accompagnare formaggi freschi come la capra della Val Veddasca.



Un antibiotico naturale dai tempi dei romani

Oltre al gusto, il miele vanta proprietà straordinarie note sin dall'antichità. Già i medici dell'esercito romano lo utilizzavano sui feriti in battaglia, registrando una drastica riduzione dei decessi per setticemia. Grazie alla sua natura di soluzione sovrassatura di zuccheri, il miele è infatti un potente antibatterico naturale. Prima dell'avvento dei frigoriferi, veniva impiegato non solo

come dolcificante, ma anche per conservare carne, frutta e verdura.

Appello ai lettori: inviate le vostre ricette

L'invito finale di Tesser è un omaggio alla tradizione locale e alla creatività: «Sarebbe bello lanciare un concorso per scoprire come i varesini usano il miele in cucina. Mandateci le vostre ricette, così da condividerle con tutti». Un modo per sostenere il lavoro degli apicoltori locali e riscoprire un ingrediente fondamentale della nostra tavola.

This entry was posted on Friday, March 27th, 2026 at 4:30 pm and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.