

Che cos'è il miele di Manuka?

Lun 18/03/2019 - 10:05

Mangiare, bere ed altre delizie - lo sapevate che ...?

Il miele di Manuka è prodotto da api che si nutrono dei fiori dell'albero di Manuka (*Leptospermum scoparium*), originario delle regioni montuose di Nuova Zelanda e Australia sudorientale.

Il miele di Manuka è estremamente caro: 250 grammi possono costare fino a 80 Euro. Ad esso vengono attribuite numerose proprietà benefiche: si dice che rafforzi il sistema immunitario e sia utile in caso di infezione delle cavità nasali. In effetti, i Maori, gli abitanti indigeni della Nuova Zelanda, utilizzano tradizionalmente il miele, le foglie e la corteccia dell'albero di Manuka per disinfettare e favorire la guarigione di ferite e come rimedio contro diverse malattie infettive.

Grazie a degli esperimenti di laboratorio effettuati presso la Università di Dresda (Technische Universität Dresden) in Germania e l'Università di Ottawa in Canada è stato dimostrato un effetto antibatterico di questo tipo di miele. In laboratorio, il miele di Manuka si è rivelato più efficace nella riduzione di biofilm batterici rispetto agli antibiotici generalmente utilizzati in caso di infezione cronica delle cavità nasali. I ricercatori ipotizzano una correlazione con l'alto contenuto di metilgliosale presente nel miele di Manuka: questo composto naturale si forma nei favi in seguito alla decomposizione degli zuccheri e ha proprietà fortemente antibatteriche. Rispetto a quello tradizionale, il miele di Manuka contiene una percentuale di metilgliosale fino a cento volte superiore.

Dal 2010 la domanda di miele di Manuka è cresciuta notevolmente e i prezzi sono conseguentemente saliti in maniera sensibile. Anche la concorrenza e gli episodi di criminalità tra gli apicoltori sono aumentati.