Il Nettare degli Dei®

apicoltura
il Nettare degli Dei

Il Nettare degli Dei nasce da una storia di famiglia semplice, ma ricca di tradizione e dedizione, la stessa che ancora oggi ripongo nel mio lavoro di apicoltore, frutto di una passione tramandata nel tempo.
All'inizio degli anni '30 mio nonno Alessandro, in seguito affiancato da mio padre Tommaso, allevava api che indisturbate danzavano da un fiore all'altro e instancabili raccoglievano nettare tra le colline di Matera.
Con la fine dell'estate arrivava il momento di raccogliere i favi che, spremuti a mano, regalavano il dolce e pregiato miele, poi conservato in vasi di terracotta.

Grazie ai preziosi consigli e all'esperienza ereditati, la passione per l'apicoltura ha dato vita nel 2003 a "Il Nettare degli Dei", un'attività basata sulla forza della famiglia, la mia e quella "allargata" delle api. Regine, operaie e fuchi trovano ricovero in oltre 350 alveari dislocati nel territorio lucano, dalla montagna del Vulture alla collina materana scendendo verso la costa Jonica, passando per la Murgia e l'Oasi Naturalistica di San Giuliano.

Curiamo da sempre i nostri alveari con metodi naturali e nel 2024 questo impegno è stato riconosciuto con la **Certificazione Biologica**.
Dal 2022 facciamo parte della rete Slow Food partecipando ai Mercati della Terra e nel 2025 abbiamo ottenuto il **riconoscimento di Presidio dei Prati Stabili**, riservato agli apicoltori che custodiscono la biodiversità dei pascoli e dei paesaggi naturali, rispettando ambiente, animali e saperi artigianali.
Siamo parte del progetto **BeeNet** per il monitoraggio nazionale degli alveari e dell'ambiente.
Nel 2024 abbiamo scelto di aderire a **Mielerie Aperte**, un progetto nato per offrire visite ed esperienze immersive nel mondo delle api.

ALESSANDRO MONTEMURRO
apicoltore

dalla bottega
dell'apicoltore

Miele di Acacia
Viene raccolto in maggio sulle colline limitrofe all'Oasi naturalistica di San Giuliano. È un miele limpido dal colore giallo tenue, dal profumo leggero e sapore delicato.
Grazie all'elevata presenza di fruttosio permane liquido per lungo tempo e risulta facilmente digeribile. Ottimo dolcificante per tisane e caffè.

Miele di Castagno
Miele di colore scuro con riflessi rossastri, viene raccolto nei mesi estivi sulle montagne lucane.
Caratterizzato da un aroma persistente e un intenso profumo, è ottimo su caprini stagionati e su gelati alle creme.

Miele di Eucalipto
Questo particolare tipo di miele viene raccolto nel mese di agosto nell'Oasi naturalistica di San Giuliano, presenta una colorazione ambrata nel miele liquido. Con la cristallizzazione raggiunge una granulazione particolarmente sottile e una colorazione beige.
Il suo intenso odore lo rende adatto ad essere abbinato a formaggi mediamente stagionati e dal gusto piccante.

Miele di Fiori d'Arancio
Miele profumato, dal colore chiaro e dal sapore gradevole, viene raccolto nella piana del metapontino tra aprile e maggio.
Mescolato con tè ghiacciato è un ottimo dissetante.
Grazie all'odore e al caratteristico sapore è perfettamente abbinabile a ricotte fresche di capra e pecora. Ottimo nelle tisane.

Miele di Trifoglio Alessandrino
Il trifoglio Alessandrino è una leguminosa coltivata per il foraggio e il suo fiore candido riveste le colline materane con un intenso profumo. Allo stato liquido si presenta trasparente. In autunno, con la cristallizzazione diventa bianco.
Ha una fragranza delicata con note vegetali che ricordano l'aroma della mandorla dolce.
Ottimo dolcificante nelle bevande.

Miele di Melata
La melata è una secrezione zuccherina prodotta da insetti che si nutrono della linfa di diverse piante. Nei mesi di luglio e agosto, nei boschi del materano, le api raccolgono questa sostanza e la trasformano in miele.
Il colore varia dal molto scuro a quasi nero. Richiama il profumo del legno e della resina ed ha un sapore di caramello.
Si abbina molto bene a formaggi affumicati e stagionati.

Miele di Millefiori
Raccolto nei mesi estivi racchiude in sé una innumerevole quantità di fiori che caratterizzano la Murgia e le colline del materano. È il miele che meglio esprime la ricchezza e la tipicità del territorio. Il colore varia da leggermente ambrato ad ambrato scuro. Ottimo dolcificante nelle bevande, si accompagna bene con formaggi e macedonia di frutta.

Miele di Sulla
Miele ricavato dal nettare del fiore di una leguminosa che, in primavera, cresce spontanea sui terreni argillosi della collina materana. Allo stato liquido si presenta da quasi incolore a giallo paglierino chiaro. Cristallizza alcuni mesi dopo la raccolta variando il colore da bianco ad avorio.
Il suo gusto delicato lo rende adatto ad abbinamenti con formaggi freschi, pietanze in agrodolce e carni bianche.

Miele di Timo
È il miele che più rappresenta Matera perché raccolto sulla Murgia materana nei mesi estivi. Molto particolare, dal colore ambrato tendente al bruno e dal profumo intenso, caratteristico e speziato.
Si abbina perfettamente al caciocavallo podolico e a formaggi stagionati sia caprini che ovini.

e inoltre

Pappa reale
È uno dei prodotti più pregiati dell'alveare. Si presenta come una gelatina di color bianco/beige, con una consistenza cremosa e gusto abbastanza asprigno. È una secrezione prodotta dalle ghiandole delle api nutrici (tra il 4° e il 14° giorno di vita), utilizzata come nutrimento per le larve e per l'ape regina, che se ne ciba per tutta la vita. Nota per le sue eccellenti proprietà nutritive e ricostituenti, è una fonte naturale di vitamine.

Propoli
È una sostanza resinosa che le api raccolgono dalle gemme e dalla corteccia delle piante. Il colore può variare moltissimo nelle tonalità del giallo e del nero. L'odore è fortemente aromatico.
Da sempre utilizzata dall'uomo per le sue proprietà medicamentose e rinforzanti, la propoli è un potente antisettico.

Polline
Il polline è l'elemento fecondatore dei fiori, ricco di proteine, vitamine e sali minerali. Si presenta come una fine polvere di colore variabile in base al fiore di provenienza. Le api passando di fiore in fiore si caricano di polline, tra un volo e l'altro lo umidificano e impastano con il nettare formando delle piccole palline. Può essere considerato un ottimo ricostituente assunto da solo o mescolato al miele, marmellata, yogurt o disciolto in bevande tiepide.

l'ape regina
cibandosi esclusivamente di **pappa reale**
può deporre fino a duemila uova al giorno
e vivere fino a cinque anni mentre
l'ape operaia vive circa 50 giorni

una singola ape per produrre **1 Kg di miele**
vola per 150.000 Km, quasi quattro volte
il giro della **Terra**

in un giorno le api di un alveare
possono visitare fino a 225.000 fiori

Vi presento Mi e Le, due api mie amiche e compagne di lavoro che vi guideranno alla scoperta del mio mondo su **www.ilnettaredeglidei.com**

Il miele

Il miele è un miracolo della natura che solo le api possono realizzare. Grazie al loro instancabile lavoro, a seconda dei fiori che visitano, si ottengono diverse varietà di miele: dalla melata o castagno quasi neri dal profumo intenso, all'acacia dolce e chiara, con tutte le gradazioni intermedie di colori gusti e aromi. Utilizzato già mille anni prima di Cristo, il miele era considerato il "nettare degli Dei". Pitture rupestri testimoniano come l'uomo andasse alla ricerca delle api approvvigionandosi del loro miele, e ne sfruttasse le innumerevoli proprietà per scopi curativi e nella preparazione di cosmetici.
Anche tra gli antichi greci il miele era molto utilizzato.
L'espressione "Luna di miele" nasce, infatti, da una particolare bevanda a base di miele, l'idromele, che non mancava mai nei pranzi di nozze e veniva fatta bere agli sposi per preparasi alle fatiche amorose e come augurio per propiziare l'arrivo di un figlio maschio.

Perchè il miele

Il miele può essere considerato il carburante ideale per il nostro organismo. Ricco di zuccheri semplici, quali glucosio e fruttosio, vitamine, sali minerali ed enzimi, ha un elevato valore nutritivo ed è facilmente assimilabile fornendo energia prontamente disponibile all'organismo.
Ecco perché può essere consumato in tranquillità da chiunque voglia vivere meglio seguendo una sana alimentazione.
È adatto agli sportivi subito prima di uno sforzo fisico o immediatamente dopo per recuperare le forze, ma è anche indicato per chi svolge attività intellettuale perché fa bene al cervello e al sistema nervoso, poichè in grado di controllare e migliorare l'efficienza mentale. Consigliato per le persone inappetenti, bambini, malati e anziani, che con una piccola quantità di miele possono recuperare energie.
Recenti studi hanno confermato la capacità che avrebbe, grazie ad alcuni suoi componenti, di stimolare il sistema immunitario.

Come consumare il miele

Per una sana alimentazione se ne consiglia l'assunzione di almeno 30/40 g al giorno (100 g di miele forniscono circa 300 Kcal).
Il miele è particolarmente indicato per la prima colazione, sulle fette biscottate o nel latte, perfetto nel tè e tisane come dolcificante. Deliziosa è l'associazione allo yogurt che esalta le benefiche proprietà dei due prodotti oltre che le caratteristiche organolettiche del loro connubio.
Il miele è un ottimo ingrediente di squisiti dolci e biscotti; è utilizzato in cucina per offrire un tocco di originalità abbinato a ricotta e formaggi teneri o stagionati.

La cristallizzazione

La cristallizzazione è il processo naturale di solidificazione del miele. Il fenomeno è strettamente legato alla sua composizione (rapporto tra glucosio e fruttosio) e alla temperatura alla quale è conservato. Maggiore è il contenuto in glucosio, maggiore è la tendenza a cristallizzare. La conservazione del prodotto oltre i 25 e sotto i 5°C la inibisce. In caso di cristallizzazione è sufficiente riscaldare il miele a bagnomaria senza superare i 40°C.

PREMI

Concorso Nazionale Premio Città di Lazise - L'ape d'oro

2025: 1° Classificato Miele di Fiori di arancio - Categoria Agrumi;
2025: 3° Classificato Miele di Timo - Categoria Speciali;
2023: 2° classificato miele di castagno- categoria miele di castagno;
2023: 3° classificato Miele di Eucalipto - Categoria miele di eucalipto;
2023: 3° classificato miele di trifoglio - categoria miele di trifoglio;
2022: 3° classificato Miele di Ailanto;
2015: 1° classificato - Miele di Timo - Categoria Mieli Vari;
2013: 1° classificato - Miele di Timo - Categoria Monoflora Rari e 3° classificato - Miele di Eucalipto - Categoria Monoflora Rari;
2012: 2° e 3° classificato - Categoria Speciali;
2011: 1° classificato - Miele di Ciliegio - Categoria Monoflora Vari.

Concorso Nazionale Premio Giulio Piana

2025: 1 Goccia d'oro Miele di Millefiori;
2022: 2 Gocce d'oro Miele di Melata;
2022: 1 Goccia d'oro Miele di Agrumi;
2021: 2 Gocce d'oro Miele di Melata;
2020: 2 Gocce d'oro Miele di Eucalipto;
2020: 1 Goccia d'oro Miele di Millefiori;
2009: 1 Goccia d'Oro - Miele di Timo e Miele Millefiori;
2008: 1 Goccia d'Oro - Miele di Eucalipto e Miele di Timo;
2007: 1 Goccia d'Oro - Miele di Eucalipto e Miele di Ciliegio;
2006: 1 Goccia d'Oro - Miele di Eucalipto;
2005: 1 Goccia d'Oro - Miele di Eucalipto.

Riconoscimento Slow Food Presidio

Il nostro miele millefiori raccolto nel parco della Murgia Materana, ha ottenuto nel 2025 il riconoscimento da parte di **Slow Food** di **Presidio di miele da prati stabili e pascoli.** Un riconoscimento per la tutela e valorizzazione di territori nei quali si crea un equilibrio tra natura e uomo, tra rispetto dell'ambiente e produzione di reddito. Senza diserbi né trattamenti, i nostri prati sono ideali per gli impollinatori. Produciamo due tipologie di miele millefiori: il primaverile dal colore chiaro e sapore delicato e l'estivo dal colore ambrato e sapore intenso.

Slow Food Presidio
PRATI STABILI E PASCOLI

Apicoltura Il Nettare degli Dei®
di Alessandro Montemurro
C. da Cagnolino, Grottole (Matera), Italia
SP 8 Matera-Grassano al Km 17

Mob (+39) 328.6923785
info@ilnettaredeglidei.com
www.ilnettaredeglidei.com

Apicoltura Il Nettare degli Dei
apicoltura_ilnettaredeglidei

MIELERIE APERTE

Per scoprire tutti i miei prodotti, dove acquistarli, ricette e curiosità,vieni a trovarmi su **www.ilnettaredeglidei.com**

Questo prodotto è realizzato con materia prima da foreste gestite in maniera sostenibile da fonti controllate. www.pefc.it

EGO55