

Miele pazzo

Miele Pazzo è un rischio sanitario risultante dalla globalizzazione dei mercati alimentari e del commercio elettronico dei cibi e non solo una antica curiosità storica, come quella di Diodoro Siculo. Questo autore nel Libro XIV della "Biblioteca Storica" (30, 1,2) racconta che l'esercito di Ciro (401 a. C.), arrivato nella Colchide, regione della costa sudorientale del Ponto Eusino a sud del Caucaso, trova molti alveari che producono un magnifico miele. I soldati che lo mangiano escono di senno cadendo a terra come morti e in poco tempo vi sono tanti caduti come dopo una battaglia, ma l'indomani tutti ritornano in sé e si alzano nelle stesse condizioni fisiche di chi si salva da un avvelenamento. Anche Senofonte ("Anabasi", IV, 8, 20-21) descrive gli effetti dei mieli tossici provocati dal *Rhododendron ponticum* e *R. flavum* dai cui fiori attingono le api, Gaio Plinio riferisce di un'intossicazione provocata da miele di specie velenose di azalea (del genere *Rhododendrum*) nei soldati dell'esercito romano durante la campagna asiatica e altri casi di avvelenamento causato da miele tossico di rododendro e azalea sono riportati da Aristotele, Strabone e Lucio Giunio Moderato Columella. Ancora oggi in alcune aree della Turchia cresce il *Rhododendron ponticum* che produce la graianatossina o andromedotossina, l'acetilndromedolo e la rodotossina che nell'uomo producono intossicazioni la più nota e meglio studiata riguarda il consumo di *mad honey* o *miele pazzo* (*deli bal* in turco). I sintomi dell'intossicazione da miele pazzo sono correlati alla dose: nella forma lieve vi sono vertigini, debolezza, sudorazione, ipersalivazione, nausea, vomito e parestesie, sintomi che scompaiono spontaneamente in poco tempo. Nelle forme d'intossicazione grave vi sono complicazioni cardiache per un blocco atrioventricolare completo anche fatali. Il rododendro italiano (*Rhododendrum hirsutum* e *R. ferrugineum*) è diverso e sostanze tossiche sono presenti solo nelle foglie, ma non nel nettare, per cui il miele non è pericoloso.

Molti sono i mieli tossici nel mondo. In Italia vi è il miele prodotto da api che hanno raccolto il nettare dai fiori di *Andromeda polifolia* (**FOTO**), specie presente in Italia settentrionale in ambiente subalpino e collinare, che contiene i glucosidi andromedotossina o graianotossina che provocano gravi disturbi gastrointestinali e respiratori. In Nuova Zelanda vi sono la *Melicope ternata* e la *Coriaria arborea* detta *tutu* (da qui la tossina *tutina*) dal cui nettare le api producono un miele tossico che può essere fatale. Mieli tossici sono prodotti dal nettare di fiori di *Datura* e soprattutto *D. stramonium* e contengono atropina e altri alcaloidi come iosciamina e scopolamina con intossicazioni riscontrate in diversi paesi dal Messico all'Ungheria. In Ungheria sono stati riscontrati mieli tossici ricavati da fiori di *Atropa belladonna* contenenti atropina, in Brasile da nettare di *Hyoscamus niger* contenente ioscina e da *Serjania lethalis*, nel SudOvest Americano da *Gelsemium sempervirens* che contiene gelsemina e gelseminina, alcaloidi tossici simili alla stricnina e il cui nettare può trovarsi nel miele e che può causare mortalità delle larve delle api, ma non in altri insetti impollinatori. Mieli tossici nordamericani sono prodotti da *Kalmia latifolia* (contenente le neurotossine grayanotossina e arbutina), *Tripetalia paniculata* e *Ledum palustre* (o *Rhododendrum tormentosum*). Non è infine da dimenticare che tra i mieli che contengono principi attivi farmacologici vi sono quelli delle Ande dove le api bottinano i fiori di coca, producendo un miele che contiene cocaina anche in elevate quantità. I sintomi di avvelenamento da mieli tossici sono diversi, ma quelli più comuni comprendono vertigini, nausea, vomito, convulsioni, mal di testa, palpitazioni o addirittura la morte ma per la

prevalenza di sintomi nervosi nel mondo anglosassone vi è la citata dizione di *mad honey* o *miele pazzo*. Tra i veleni vegetali contenuti nel miele sono da ricordare anche quelli che derivano dall'aconito, belladonna, digitale, lauroceraso, oleandro, scilla e stramonio.

Considerando i rischi del miele bisogna ricordare che questo alimento può contenere spore del pericoloso *Clostridium botulinum* ed essere contaminato da tracce di metalli pesanti come piombo, arsenico, mercurio e cadmio. Un composto naturalmente non presente nel miele e che si forma durante i processi di un suo riscaldamento o una lunga conservazione è il 5-hydroxymethylfurfural (HMF), molecola ritenuta mutagena, cancerogena e citotossica.

Oggi apprezziamo i vantaggi del miele e godiamo delle caratteristiche gastronomiche dei mieli di abete, acacia, arancia, biancospino, castagno, erica, eucalipto, girasole, grano saraceno, lavanda, rosmarino, tiglio, timo trifoglio e millefiori con i loro inimitabili sapori e aromi, ma spesso si dimentica che l'Italia e l'Unione Europea non sono autosufficienti, che si importano rilevanti quantità di miele da molti paesi e che la Cina è oggi il più grande produttore di questo alimento. Con l'avanzare del commercio mondiale e soprattutto con il commercio elettronico è necessario conoscere la provenienza del miele, anche con un'analisi dei pollini e tramite un affidabile sistema di tracciabilità che permettano di garantire il tipo di nettare usato dalle api, soprattutto per evitare incidenti tossici da *miele pazzo*. In modo analogo sono da evitare i mieli riscaldati e conservati a troppo a lungo.

[Vedi articolo](#)

