

ABBAMELE



Provincia di Oristano
Assessorato all'agricoltura
Via Enrico Carcano 19 - 06170 Oristano
provincia.oristano@provincia.oristano.it
Tel. 0783 7031 - Fax 0783 703305



Camera di commercio
Oristano

Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura Oristano
Via Caracciolo 23/25 - 06170 Oristano
Tel. +39 0783 24431 - Fax +39 0783 73764
segreteria.generale@camcom.it - ccaas@prolegaltraf.camcom.it



Comune di Ghilarza



Segreteria organizzativa
Luigi Manias 347289905
Nino Schirra 3487325471

via Amisicora, 19
09091 Ales - OR
a.p.a.p.o@tiscali.it



Camera di commercio
Oristano



ABBAMELE

GHILARZA - CASA BADALOTTI
domenica 19 dicembre 2010 ore 9.30

ABBAMELE

Completata la spremitura dei favi ad essa destinati, le bocce di cera contenenti il 20-30% di miele sono state accantonate in recipienti di fortuna. Sistemato tutto il miele estratto, le donne nei giorni immediatamente successivi alla smielatura, di buon mattino mettono a bagno in acqua calda, sui 50° C circa, tutte le bocce con quei pezzi favo contenenti ampie rose di polline indi attendono che l'acqua penetri e scioglia tutto il miele ancora contenuto. Appena l'acqua è tiepida, con le mani o con un mescolatore adatto, si cerca di disfare tutti i grumi di cera e polline. Finita l'operazione la cera la si sprema un'altra volta riducendola ancora in bocce e mettendola via. L'acqua viene filtrata con panno di lino almeno due volte, e quindi sistemata in una caldaia idonea, assai capiente, ed inizia per parecchie ore la bollitura di raffinazione. La massaia vi aggiunge bucce una certa quantità di bucce d'arancia tagliate finemente; provvede a schiumare le impurità che salgono, regola il fuoco e spesso attende ad altre piccole faccende che spesso deve essere moderata ma continua. Il contenuto della caldaia lentamente diventa a poco a poco sciropposo ed a questo punto deve essere tenuto in movimento per evitare che si attacchi sul fondo e prenda odore di fumo; il colore diventa sempre più scuro; il sapore molto dolce; si procede a numerosi assaggi, si fa raffreddare un mezzo mestolo ogni tanto onde verificarne la densità. Quando la massaia nota la consistenza della sapa vicina a quella del miele, depona la caldaia in luogo appartato e lascia intiepidire prima di procedere all'invasettamento.

Serafino Spigga, *Le Api nella tradizione popolare della Sardegna*, Delfino, Sassari 1997

ABBAMELE

Saluti delle Autorità
On Massimiliano De Seenen - Presidente
della Provincia di Oristano

Gianfranco Attene - Assessore all'Agricoltura
della Provincia di Oristano

Pietrino Scanu
Presidente C.C.I.A.A di Oristano

Stefano Licheri - Sindaco del Comune di
Ghilarza

Raffaele Soru - Assessore al Turismo, Pro-
mozione del Territorio e Attività produttive
del Comune di Ghilarza

Convegno

Luigi Manias - APAPQ Introduzione e coordinamento

Nadia Spano - Dipartimento di Chimica
Università degli Studi di Sassari
Caratterizzazione Analitica dell'Abbamele

Andrea Cerimele- Laore
Promozione e Qualificazione
dell'Abbamele

Giacobbe Manca - CSCM
Abbamele e apicoltura nell'archeologia della
Sardegna.

Degustazioni e prove sensoriali

Aldo Buiani - Enologo
Abbamele e idromele

Maria Luisa Bellu - *La dolce Sardegna
L'abbamele nei dolci tradizionali sardi*