

INDICE

<i>Presentazione</i> di Giuliano Pinto	VII
INTRODUZIONE	11
IL MIELE	21
COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE	21
PRODUZIONE	29
ASPETTI TECNICI	29
<i>L'apicoltura forestale</i>	31
<i>La conduzione tradizionale</i>	38
L'arnia	38
L'apiario	46
<i>Le modalità della raccolta</i>	49
LE FORMULE DI GESTIONE	60
DISTRIBUZIONE	65
LE RISCOSSIONI DI MATRICE SIGNORILE	68
<i>Il miele come cespite del diritto territoriale</i>	68
<i>Il miele come tributo</i>	71
IL MERCATO	74
<i>Il miele come merce</i>	74
<i>Centri di vendita e direttrici di commercio</i>	80
USO ALIMENTARE	89
LE CARATTERISTICHE NUTRITIVE	92
<i>Il gusto</i>	95
<i>Il condizionamento dietetico</i>	103
<i>Il miele e lo zucchero</i>	105
LE MODALITÀ DEL CONSUMO	110
<i>Il miele come ingrediente</i>	114
<i>Il miele come conservante</i>	118
<i>La pasticceria</i>	123
<i>Le bevande</i>	127
USO MEDICO	135
ASPETTI GENERALI	135
<i>Il potere taumaturgico</i>	140
<i>La caratterizzazione umorale</i>	144
IMPIEGO IGIENICO-PREVENTIVO	146
USO TERAPEUTICO	148
SIGNIFICATI, IMMAGINI E RAPPRESENTAZIONI	155
IL MIELE: "FRUCTO" E OPERA DELLE API	160
L'ORIGINE DEL MIELE: SUA PROVENIENZA, SUA ESSENZA	175
<i>«Mel, mellis»: miele, zucchero di canna, melata, manna</i>	175
<i>Il miele nella cosmogonia del XIII secolo: la «regio mellis»</i>	188
LATTE E MIELE: RAGIONI E FORTUNA DI UN LUOGO COMUNE	192
BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE	221
EDIZIONI DI FONTI E LETTERATURA	221