

Alla scoperta del Mad Honey, il miele allucinogeno prodotto dalle api giganti dell'Himalaya

Nel Nepal orientale, l'etnia Gurung ogni giorno sfida la morte per raccogliere il “miele pazzo” che, se assunto in ingenti quantità, può essere tossico e causare un avvelenamento.

Tra le vette e le valli dell'Himalaya, oltre i 2.500 metri di altitudine, le api himalayane (*Apis laboriosa dorsata*, la più grande ape del mondo) costruiscono i loro enormi alveari, nei quali è possibile trovare anche 60 chili di miele.

Queste api, che raggiungono i 3 centimetri di lunghezza, raccolgono il nettare dai fiori appartenenti famiglia delle Ericaceae, come le azalee e i rododendri. Essi contengono una particolare tossina, la graianotossina, che, di conseguenza, finisce nel miele: il risultato è un prodotto molto più scuro rispetto a quello tradizionale, di colore rossastro, in grado di comportarsi proprio come uno stupefacente.

Se preso in piccole quantità è inebriante, rilassante e in grado di regalare una sensazione di vertigine e formicolio. Quando però si esagera, può essere tossico e causare un avvelenamento, aggravato da debolezza muscolare progressiva e irregolarità cardiache.

Nonostante questo, il suo valore è altissimo sul mercato illegale nel quale viene venduto a prezzi vertiginosi per scopi ricreativi, soprattutto in Cina e Corea del Sud: mezzo chilo può arrivare a costare fra 60 e 80 dollari.

Tuttavia, la sua raccolta è considerata preziosa per i nepalesi, in quanto hanno imparato ad ingerirlo nelle quantità corrette e ad utilizzarlo per scopi medici: il miele pazzo viene utilizzato come antisettico, come

rimedio per la tosse o per lenire il dolore. Inoltre viene ingerito anche per curare ipertensione e diabete.

Come avviene la raccolta di questo miele particolare?

Essa è possibile solo grazie al coraggio di pochissimi raccoglitori appartenenti all'etnia Gurung, stanziata nel Nepal orientale. Questi, arrampicandosi senza imbracatura su rocce a strapiombo sul vuoto, raggiungono gli enormi alveari delle api giganti utilizzando scale di fibra di bambù, posizionate lungo pareti di roccia alte fino a cento metri. Una volta arrivati al nido, lungo anche più di due metri, i temerari raccoglitori cominciano a scacciare gli sciami con il fumo generato dal rogo delle foglie legate sulla sommità di lunghi pali di legno. Infine, raccolgono il prezioso oro rosso, senza alcuna protezione.



Immagine 1 - I raccoglitori del miele pazzo lungo le pendici himalayane.

Questa operazione è talmente straordinaria da essersi meritata un film-documentario, realizzato per VICE dal fotografo/reporter David Caprara : si intitola "[*The Honey Hunters of Nepal*](#)" ("*i cacciatori di miele del Nepal*") e racconta la storia di questi ultimi cacciatori di miele pazzo, ma anche delle preziose api in grado di generarlo.