



Maggio 20 >wellness > interiors > tech  
>media >style >gusto > oggetti di culto

## In tavola

# VINAIGRETTE E GIRASOLE, LA RIVINCITA DEI "MIELI"

Anche il nettare si declina al plurale per riscoprire la ricchezza dei territori

>>  
Valeria Maffei  
Roma

Tira un'aria nuova nel mondo del miele e gli addetti ai lavori non esitano a parlare di un vero e proprio rinascimento, dell'inizio di una nuova era che vede la rivincita dei nettari e l'esplosione di un connubio dal sapore antico ma troppo a lungo trascurato: quello tra miele e cucina. Un utilizzo che trova eco e storia nei ricettari greci e romani, sino a giungere ai primi decenni dell'800 quando i nettari lasciarono il posto al ben più economico e di "facile" utilizzo dello zucchero. Oggi, il rinnovato interesse di chef innovatori - interpreti capaci di dipingere con i colori, gli aromi e i profumi dei mieli le loro creazioni - permette di riscoprire le differenti caratteristiche aromatiche di questi dolci nettari, ma anche le loro infinite peculiarità d'uso (sono infatti ottimi emulsionanti, correttori di sapidità, antiossidanti, coloranti naturali ed addensanti). I mieli, dunque, vanno oltre l'abbinamento con i formaggi. Sono altro rispetto alla semplice aggiunta da portare a salumi e primi piatti e diventano il filo rosso di innovative ricette e straordinari ac-

### Figli dei fiori

Fra gli apicoltori cresce la consapevolezza dell'unicità dei prodotti che confezionano

costanti. Ed allora, sulle tavole dei buongustai non potrà mancare una vinaigrette, perfetta per condire l'insalata, a base di miele di arancio, limone ed un pizzico di sale; il miele di girasole sarà, invece, l'ingrediente segreto per una semplice e quanto mai gustosa frittata o, ancora, per laccare un petto d'anatra o rendere più fragranti dolci e lieviti. Ma si badi bene, occorre parlare di mieli, al plurale, e mai di miele, per qualificare i nettari per quello che realmente esprimono: pluralità. Ogni miele ha, infatti, un suo colore, un profumo, un gusto ed una cristallizzazione differente. Ogni nettare (solo in Italia si contano oltre trenta differenti mieli: una ricchezza unica nel panorama mondiale) è un'istantanea dei territori di produzione. «La cultura del miele si è fatta finalmente cultura dei mieli al plurale restituendo ai nettari una dignità un tempo annullata sull'altare della standardizzazione, che oggi fortunatamente cede il passo al rinato interesse per il particolare», racconta Andrea Paternoster, apicoltore trentino dei Mieli Thun da anni impegnato a promuovere le peculiarità dei singoli mieli, trasformati in Veri Prodotti Integralmente Italiani. «Se i mieli oggi rinascono lo dobbiamo anche alla ritrovata consapevolezza degli apicoltori che per primi promuovono non più il miele, massa indistinta senza peculiarità, ma i mieli singoli prodotti, figli di fiori e territori», conclude Paternoster. <<



## In dettaglio

Gialli, speziati, bianchi, amaricanti, un mondo di mille colori e di altrettanti sapori che tornano in cucina e sulle tavole

### 1. Dentro i calici dei fiori

La consapevolezza del valore di quello che le nostre api producono è fondamentale per proteggere quale risorsa e tesoro la nostra apicoltura è chiamata a proteggere. Non esiste un miele, ma tanti e differenti prodotti alimentari. Gialli, speziati, bianchi, amaricanti,

beige, cristallizzati, ramati, fluidi, fruttati, di liquirizia, cremosi, sapidi, ogni miele ha un colore, profumo, gusto e cristallizzazione differente. I mieli regalano attraverso i cinque sensi, un assaggio della biodiversità dei territori di provenienza, la stessa che le api concorrono a salvaguardare da

migliaia di anni. Nuovi dati provenienti dagli Usa dimostrano che le api si stanno estinguendo con una rapidità allarmante a causa di una malattia chiamata la sindrome dello spopolamento degli alveari. Ecco un'altra cosa a cui si deve cercare di porre rimedio. (Mieli Thun)

## L'apicoltura italiana e i rischi di stagione

La nostra apicoltura sta vivendo una stagione di difficoltà: l'incessante maltempo è grave ostacolo per il lavoro delle api, che non riescono così a raggiungere il polline dei fiori, indispensabile per la produzione di miele e la riproduzione delle piante. In pericolo, secondo la Coldiretti, vi sono 57 miliardi di api italiane, che trovano alloggio in quasi 1,2 milioni di alveari, dove si sono prodotti 20 milioni di chili di miele. L'effetto più immediato è quello di una probabile riduzione della produzione di miele ed un aumento delle importazioni necessarie per soddisfare i consumi del nostro Paese. Per sostenere la nostra apicoltura il consiglio della Coldiretti è quello di verificare attentamente l'etichetta prima dell'acquisto: la parola Italia deve essere presente. Ci si può rivolgere alle aziende di Campagna Amica o agli apicoltori. Una pratica molto diffusa se si considera che il 29% del miele comprato in Italia è acquistato dai produttori.