



Adrià scopre il miele Thun Il suo staff in «dolce» missione

Le cose migliori capitano sempre per caso. E per caso — o per destino — il miele Thun è finito tra i fornelli di «El Taller» a Barcellona, il laboratorio in cui Ferran Adrià Acosta si rinchioda per creare i suoi piatti. Non è un caso, però, che il prezioso prodotto artigianale trentino abbia fatto innamorare lo chef Tre Stelle Michelin più celebre e celebrato al mondo, e presto lo utilizzerà nello sterminato menu (una trentina le portate) del suo ristorante El Bulli, a Roses in Costa Brava, aperto sei mesi l'anno, da aprile a settembre. Un vero e proprio colpo di fulmine per il «cocchiere» che ha inventato la gastronomia concettuale, rivoluzionando la tecnica dei fornelli prima con il sifone poi con la pacojet, e che ha liste d'attesa di oltre un anno per chi vuole sedersi alla sua tavola.

Ma come ha fatto il miele dell'azienda agricola Paternoster di Vigo di Ton a finire tra le mani del famosissimo chef (di cui si parla di ritiro nel 2009)? «Un giornalista piemontese che frequenta spesso El Bulli — racconta Andrea Paternoster — ha portato ad Adrià i nostri mieli, suggerendogli di provarli. Qualche tempo dopo abbiamo ricevuto una e-mail da El Bulli in cui ci venivano fatti i complimenti per i nostri prodotti e l'idea di monoflorealità della nostra linea «Quintessenza». Pensavo che la cosa finisse lì, invece qualche giorno dopo una telefonata ci annunciava la visita, per il 4 dicembre, del secondo chef di Adrià, Eduard Xatruch». Una toccata e fuga di appena 24 ore in Italia — Xatruch è ripartito ieri nel tardo pomeriggio — solo per far visita all'azienda nonesa che da sempre punta tutto sull'alta qualità (monoflora) e su una filosofia del miele innova-

tiva. «Da anni — spiega Paternoster — stiamo lavorando per consentire al miele di emanciparsi da prodotto salutistico, curativo, a qualcosa di estremamente differente. Ferran Adrià, il fatto che un grande chef inizi a lavorare con questo prodotto, è la chiave di volta di quello che chiamo il Rinascimento del miele». A colpire il grande chef spagnolo è stata soprattutto Quintessenza, una sorta di «cru» (che nel gergo del mondo del vino significa proveniente da un appezzamento con caratteristiche di qualità unica) ricavato raccogliendo, in melari vergini, il nettare che le api bottinano al momento in cui la fioritura è al proprio culmine: in questo modo il miele — che nel periodo d'inizio fioritura o di fine fioritura risulta «contaminato» da modestissime percentuali di altri nettari — raggiunge un'integrità al limite massimo dell'ottenibile. Xatruch è arrivato a Trento in tarda serata e, assieme a Paternoster, è stato ospite del ristorante Chiesa, dove la cucina del giovane chef Peter Brunel non è passata inosservata. Ieri mattina, invece, il secondo chef di Adrià ha visitato l'azienda agricola a Vigo di Ton per entrare a fondo nei prodotti Thun e nei metodi di lavorazione adottati. Un saluto frettoloso a Riccardo Felicetti dell'omonimo (e rinomato) pastificio di Predazzo e poi di ritorno a Barcellona.

Il prossimo «incontro» tra il miele Thun e Adrià sarà fra circa un mese a Madrid: «Xatruch ci ha invitato a Fusion Madrid (quinta edizione del summit gastronomico più importante del mondo, ndr) dal 21 al 23 gennaio: saremo presenti per presentare i nostri prodotti. Una grande chance per il miele trentino e italiano in generale».

Francesca Negri