

In scena al CHEESE di Bra

turismo enogastronomico

MIELITHUN, SOGNAMO O SIAM DESTI?

IL PATERNOSTER APICOLTORE HA PERDUTO ORMAI LA VOCE PER RIPETERE A CHIUNQUE CHE I MIELI, TUTTI O QUASI, DEVONO CRISTALLIZZARE PER GARANTIRCI LA LORO INTEGRITÀ. MA SE UN MIELE DEVE CRISTALLIZZARE È BENE CHE LO FACCIAMO IN MODO CHE CHIUNQUE VOGLIA TUFFARE IL PROPRIO CUCCHIAINO NEL VASETTO, LO POSSA FARE ALLA STREGUA DI UNA QUALSIASI ALTRA "CREMA SPALMABILE"

L'appena trascorsa edizione di Cheese ha visto una gemma di miele brillare incastonata tra i mille bianchi formaggi esposti: era quella del Miele di Tarasaco in Quintessenza* raccolto 2007 che ha rinnovato il suo valore vincendo - tra le 500 aziende presenti alla ventisettesima edizione - ancora le "tre gocce d'oro" all'autorevole premio G. Piana di Castel San Pietro (Bo). Certo è che la sua inarrivabile corrispondenza con i severi criteri utilizzati da una giuria composta da oltre 16 esperti gli ha permesso di raggiungere il gradino più alto, ma la sua cristallizzazione è l'affascinante aspetto materico che gli ha permesso di impressionare i giudici ma, anche

e soprattutto, lasciare sbalorditi gli oltre 2000 appassionati che lo hanno assaggiato durante i quattro giorni di questa straordinaria manifestazione. La dea Fortuna è bendata ma - evidentemente - ha un palato raffinato e di certo aiuta gli audaci che la invocano per una giusta causa, così dai microfoni della trasmissione Decanter di RaiRadio2 (nella foto sotto, mentre risponde alle domande del conduttore Federico Quaranta) la voce di Andrea Paternoster è arrivata un po' ovunque, ed il coinvolgimento è stato tale da attirare allo stand addirittura Carlin Petrini padre fondatore di Slow Food (nella foto sopra, assieme a Cinzia Scaffidi responsabile anche del settore miele) che ha vo-



Andrea Paternoster con Carlin Petrini e Cinzia Scaffidi

La Mieli Thun presenta Honey-moon-light's-night

10 NOVEMBRE 2007 PRESSO LO STADT HOTEL CITTÀ DI BOLZANO

La serata ha lo scopo di attirare l'attenzione di un pubblico attento ed interessato a "scoprire" il prodotto miele attraverso un modo nuovo, inusuale ed anche "artistico". L'idea - non nuova per forma ma assolutamente unica nella sostanza - è di una cena coinvolgente nella ritmica delle diverse preparazioni che verranno proposte, sia per come

verranno elaborate le materie prime che per la modalità di cottura e servizio: lo chef-cioccolatiere Paul "giocherà" tra finger&spoon-food, cucina etnica/fusion, territorio e tradizione, cucina "creativa" ed altro ancora. Immancabile sarà inoltre l'ingrediente musicale: saranno presenti due superbi artisti jazz quale ulteriore complemento ai sensi in

causa prima, durante e dopo la cena.

Limitata disponibilità di posti per un massimo di 110.

Il costo della partecipazione sarà di € 100.00 p.p..

**Per informazioni:
Daniele Savi 347 9881479.**



**Andrea Paternoster
con Federico Quaranta**

luto personalmente complimentarsi per il lavoro che - con tanta dedita passione - l'apicoltore Andrea sta promuovendo. Gratificato dai successi e corroborato da tanto interesse Andrea ora punta ai prossimi due obiettivi: dopo la prima consegna di prodotti in casa Adrià, vorrebbe rendere più dolce il mondo degli chef italiani, per ottenerne ricette ove un cosciente impiego del miele avrà il potere di ridestare l'interesse anche dei palati più emancipati; inserire tra lo scaffale delle conserve home-made e la cantina personale anche uno spazio dedicato agli innumerevoli mieli che la nostra penisola, unica al mondo per varietà, può offrire.

Azienda MIELITHUN

LA MISSIONE



Quintessenza è la volontà di dare un segnale forte all'intero mondo del miele artigianale: è il nostro paradigma, da cui vorremmo far ripartire un sincero e consapevole "riscaldamento del miele". Quintessenza è una sorta di "cru" (che nel gergo del mondo del vino significa proveniente da un appezzamento con caratteristiche di qualità unica) e

la ricaviamo raccogliendo, in melari vergini, il nettare che le nostre api bottinano al momento in cui la fioritura è al proprio culmine; in questo modo il Prodotto 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.

LA SFOGLIA

di Gasparini & Zamboni

**PRODUZIONE
E VENDITA
PASTA FRESCA**

Laboratorio e Negozio
Rione CLM, 2/D
42100 Reggio Emilia
Tel e Fax **0522 280671**
info@lasfoglia.191.it

