

Luxury24

DOLCEZZE D'AUTORE

Inizia nei boschi, finisce al Bulli la vita preziosa dei mieli Thun

Dal sapore di quello estratto dall'edera alla cura delle api, tutti i segreti del miele che ha conquistato Ferran Adrià

di Federico De Cesare Viola



[Print](#) [Chiudi](#)

Se ogni alveare ha la sua ape regina, deve anche avere un principe. E se dopo tanti anni "bui" oggi possiamo finalmente parlare di Rinascimento del miele, il principe non potrà che essere un illuminato. Il Lorenzo de' Medici dei nostri giorni abita in Val di Non, precisamente a Vigo di Ton, e si chiama Andrea Paternoster. Di professione apicoltore nomade (dalla pratica di spostare gli alveari per seguire le fioriture), è il produttore dei mieli Thun. Quello delle api è un regno complesso, sovraffollato (fino a 70mila api per una sola regina, in un unico alveare), una monarchia democratica, organizzata con rigida disciplina ma sempre regolata da una comunicazione così civile, sottile e chirurgica – in una parola perfetta - che è difficile comprendere con l'umana imperfezione.



Un'ape è capace di comunicare a tutte le altre api la presenza e l'esatta posizione di un luogo di raccolta del nettare anche a distanza di chilometri. Attraverso un codice fatto di gestualità, di movimenti circolari, cerchi e semicerchi a determinare distanza e direzione.

La danza delle api. Una danza, purtroppo, interrotta di frequente negli ultimi anni. La causa? I neonicotinoidi, gli insetticidi prodotti dalle multinazionali e impiegati in modo intensivo nella coltura del mais e del girasole. Interagiscono sul sistema nervoso e sulla comunicazione. Letali per le api. E se muoiono le api – parafrasando Einstein – vuol dire che anche il nostro mondo non sta mica tanto bene. Le api sono uno dei termometri più veritieri dello stato di salute della Terra. «Negli ultimi 3/4 anni è sparita gran parte della popolazione delle api - dice Andrea - Oggi la situazione sembra in via di miglioramento, perché lo scorso anno alcune di queste sostanze sono state vietate, una decisione promulgata anche quest'anno dal ministero, che sta facendo molto. Ma non bisogna abbassare la guardia».

Andrea Paternoster le api le conosce bene. Ne parla con passione antica, con una limpidezza di sguardo (e lampi di sana follia) che coinvolge. Ha preso in mano, ormai diversi anni fa, l'azienda del nonno con lucida determinazione. La missione era quella di restituire a un prodotto prezioso come pochi, ma quasi dimenticato, il ruolo che gli spetta. Non un miele ma tanti mieli. Tanti quanti sono i fiori. C'è il miele d'acacia. O quello di castagno, di rododendro e di arancio. Ma avete mai assaggiato il miele di edera? Rarissimo, raccolto nelle vicinanze del Garda, un vero e proprio miele "numerato" di difficile estrazione: cristallizza velocemente nel favo e regala eleganti note, dolci e vegetali insieme, maltate e floreali, e di cannella. E ancora il miele di erica, di colza, di timo, di tiglio, di melo (ricorda il sidro con note frizzanti e fruttate), di tarassaco? E' per questo che ad Andrea, quando parla di miele, viene facile utilizzare il linguaggio del vino, con il quale ci sono molte similitudini: territorio, pianta, biodiversità.

Ogni miele monofiore è un po' come fosse un grand cru. E partecipare a una degustazione di mieli (come abbiamo fatto noi) è un'esperienza di straordinaria intensità: i mieli posseggono una complessità olfattiva e gustativa come solo i grandi vini possono avere, e con alcuni vini hanno in comune le stesse note aromatiche. «Il complimento più bello che ho ricevuto per i miei mieli è che non fossero semplicemente mieli diversi tra loro ma prodotti alimentari diversi».

A fargli il complimento è stato il secondo chef del Bulli. Qual è il fil rouge tra Ferran Adrià e la Val di Non? Lo chef numero uno al mondo aveva assaggiato i mieli Thun, ne era rimasto entusiasta e aveva mandato in missione altoatesina il suo braccio destro. Il risultato sono stati i due piatti messi in carta dal Bulli la scorsa stagione: canapè di fiori su meringa con mieli di girasole e fiori delle Alpi e la zuppa di latte di bufala con polvere di basilico, fragole di bosco e fondo di miele amaro di corbezzolo.

Il miele ha molteplici utilizzi, non solo quella di dolcificante nel caffè quotidiano. Esiste una vera e propria pasticceria del miele (dove è bandito lo zucchero, chiedere al maestro Corrado Assenza), si utilizza nella lievitazione del pane per le sue caratteristiche fermentative, può essere un perfetto condimento per l'insalata (quello d'arancio emulsionato con olio, limone e sale), nella mantecatura di un risotto, e ancora come esaltatore di sapidità, ad esempio sulle uova strapazzate alla fine della cottura. E con il miele si può fare – attraverso l'acetificazione spontanea – un aceto di grande intensità e aromaticità (leggete il "[Dizionario dei Mieli Nomadi](#)", un librettino divertente e interessante come pochi nell'editoria food, per sapere tutto sul mondo dell'apicoltura).



Il miele, come forse nessun altro prodotto alimentare descrive la diversità morfologica e climatica del nostro paese. Quelli di Andrea ne sono la "quintessenza" (il nome che ha dato ai suoi mieli monofiore speciali). «Per me la qualità è riuscire a regalare l'integrale freschezza che è dentro al calice del fiore: il nettare. La qualità è la perfetta coincidenza tra il profumo del fiore e il profumo del miele. Si può dire che il miele lo facciano i fiori e non le api. Che è quasi più un prodotto vegetale che animale. Il lavoro dell'uomo sta nella collaborazione con l'ape, è un rapporto ancestrale, sacrale». Del resto, come scriveva Porfirio: «Si versa sulle mani degli iniziandi non acqua ma miele, per lavarli... E con il miele si purifica la lingua da ogni errore».

www.mielithun.it

P.I. 00777910159 - © Copyright Il Sole 24 Ore - Tutti i diritti riservati

RSS content Feeds  Podcast  Chi Siamo