



Vigo di Ton

cibovino MIELI THUN

Il nettare che diventa cru (ed è utile anche in cucina)

Api come pecorelle: Andrea Paternoster porta i suoi alveari per l'Italia come il pastore con il gregge. Parte di notte, perché di giorno le api lavorano. Per andare, di volta in volta, nelle zone con le migliori fioriture: quella di arancio nella piana di Metaponto, in Basilicata; quella di girasole nel Molise; o di rosmarino nella costiera ionica. O, ancora, di rododendro nel Parco naturale dell'Adamello a 2 mila metri di altezza. Miele monoflora superlativi quelli di Paternoster, apicoltore trentino di Vigo di Ton nella Val di Non, che con la moglie Lucia guida con passione la Miel Thun, pic-

cola azienda artigianale che cura tutta la filiera, dall'alveare al barattolo. Paternoster ha creato oggi una nuova linea, Quintessenza, che è una sorta di cru del miele. Cioè, prendendo a prestito il linguaggio del vino, propone un miele unico derivante da quel nettare che le api producono al momento in cui la fioritura è al culmine. Il miele è un piacere e può anche essere utile in cucina. Un esempio? Un cucchiaino di miele di rosmarino sciolto a bagno-maria più tre cucchiaini di olio extravergine d'oliva con succo di un limone intero, sale e pepe, è un buon condimento per una mistica-verde, con melograno o spicchi d'arancio (www.mielithun.it).

Anna Di Martino