

# «Questo miele è un vero cru»

*Paternoster, da Vigo di Ton ai vertici della qualità*

di Carlo Bridi

**TRENTO.** Andrea Paternoster l'apicoltore di Vigo Ton, ha un'ambizione, in buona parte già realizzata: quella di portare i Mieli Thun, azienda di cui è titolare, all'eccellenza come accade per le grappe di monovitigno o per i vini cru.

«Varietà di origine floreale, varietà di origine territoriale e si dovrebbe pure aggiungere varietà conferita dall'annata che talvolta connota e caratterizza in modo deciso la produzione» spiega Paternoster «regalano al miele, un nettare tutto prodotto da madre natura, la capacità di esprimersi in mille dialetti diversi».

All'uomo solo il compito di lasciarlo il più integro possibile nel passaggio tra celletta di favo opercolata ed il vaso pronto al consumo. Essendo una soluzione sovrassatura di zuccheri, il miele non è soggetto a deperimento e quindi potrebbe, potenzialmente, durare millenni.

Se il passaggio obbligato sarà la «Carta dei Mieli» per i carrelli dei nostri chef, l'intento è di permetterne un con-



Andrea Paternoster

sumo quotidiano con il piacere di zuccherare una bevanda o di insaporire un piatto, salato o dolce che sia. Non solo: basti rammentare che torroni, mandorlati, mostarde e canditi sono da sempre segno di quanto il miele sia presente ancor oggi nei nostri cibi.

Andrea Paternoster da ven-

t'anni insegue il sogno di far parlare il suo prodotto con tutta l'autorevolezza che merita. E così oggi ha portato il suo miele nell'arena più qualificata d'Italia per riuscire a raggiungere gli interlocutori più sensibili alle sue qualità.

A Palazzo Mezzanotte di Milano, in Piazza Affari, dove si è concluso l'altro ieri il congresso sulle specialità alimentari, Mieli Thun era presente assieme ad un'altra quarantina di produttori, con 13 mieli «Quintessenza»: unico tentativo esistente ad oggi di ottenere un cru di questo prodotto.

Quintessenza è una sorta di cru (come nel mondo del vino, significa proveniente da un appezzamento determinato) che si ottiene «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 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» conclude l'esperto Paternoster.