

66

nettare

# L'ITALIA DEL

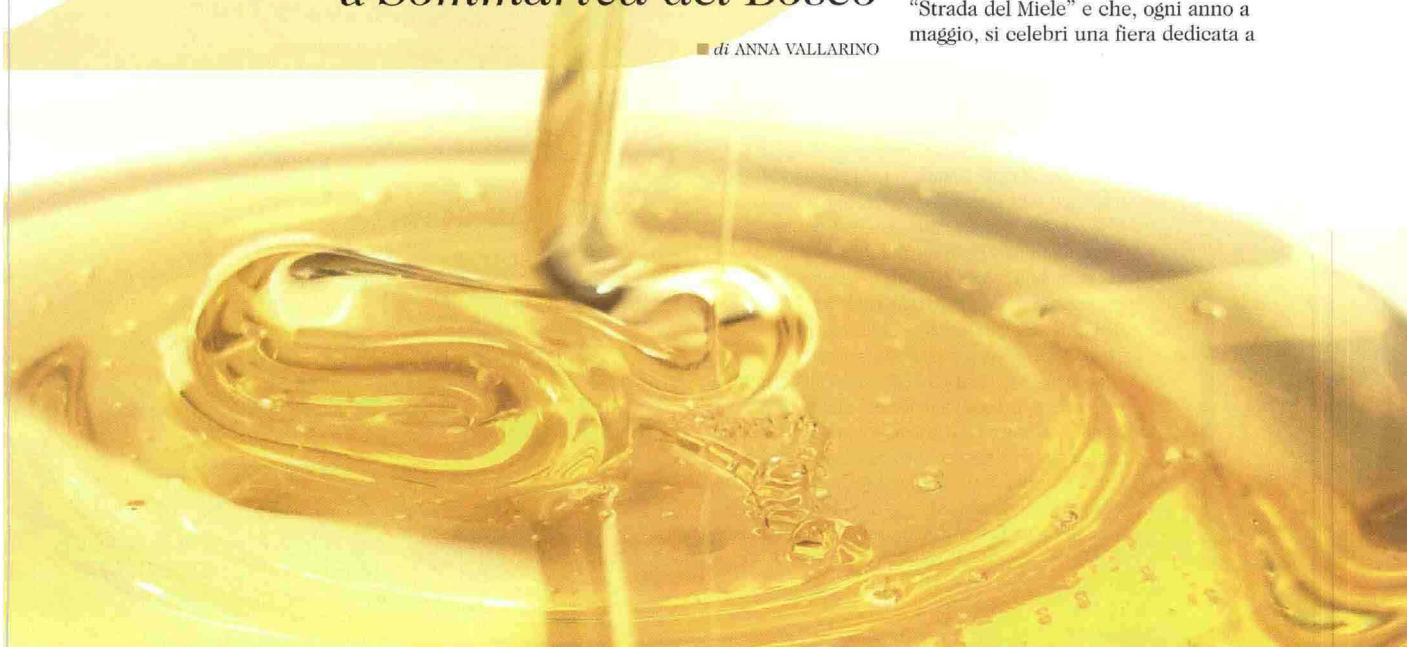


Da quello di ACACIA, a quello di NESPOLO, assaporando quello di BIANCOSPINO o di MELO. Che *nettari*! La biodiversità del nostro territorio ha prodotto dolcezze uniche e pregiate, tutte raccolte nella MIELOTECA a Sommariva del Bosco

■ di ANNA VALLARINO

C'è un posto dove il culto del miele di qualità arriva alla sua massima espressione: Il "Trovarobe di cose buone" a Sommariva

del Bosco – paese delle Langhe – pasticceria, gelateria, punto gastronomico e mieloteca nota a tutti i buongustai. Tonino Strumia, il proprietario e "cacciatore di cose buone", è riuscito a creare un paradiso di sapori e a dare vita alla prima mieloteca in Italia. Strumia colleziona rarità ed eccellenze, non gli sfugge niente quando si parla di miele. "È una passione che coltivo da una decina di anni – ci racconta – mi piace cercare, leggo tutto quello che trovo sull'argomento e mi metto in contatto con i produttori. È ormai una missione!". Infatti, si fa presto a dire miele, ma fra i monoflori ce ne sono tantissimi tipi, ognuno con le sue caratteristiche ben marcate. La nostra penisola è il paese più vocato alla produzione di miele nel mondo, grazie alla straordinaria biodiversità del nostro territorio. Prova ne è che al "Trovarobe" si trovano esposte una quarantina di varietà di miele - sono poco di più quelle che si contano prodotte in tutta Italia. Non deve stupire, quindi, che proprio in questa zona nella provincia di Cuneo (tappa fissa al "Trovarobe") sia nata una "Strada del Miele" e che, ogni anno a maggio, si celebri una fiera dedicata a



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



# MIELE



## LO SAPEVI CHE...

Il miele è un prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante. Le api raccolgono il nettare dei fiori e lo portano all'alveare. Qui altre api, le più giovani, lo spostano di cella in cella, spesso mescolando anche nettare o miele raccolto in precedenza.

Ad ogni spostamento il nettare perde progressivamente umidità acquistando enzimi e "trasformandosi" in miele. Con miellefiori s'intende un miele prodotto dalle api con nettari di fiori diversi, ma di cui uno è in considerevole prevalenza. Grazie alle sue caratteristiche chimico-fisiche il miele si conserva molto a lungo. Potremmo dire che non scade mai, ma è meglio consumarlo entro tre anni dall'apertura della confezione.

questo grande prodotto chiamata Amè - l'amel, ovvero "Amare il miele", una mostra mercato di mieli italiani e del mondo.

Quello che ti fa bene

Dentro alla bottega dei sapori di Strumia si trovano vere e proprie rarità come il miele di nespolo, o quello di marasca del Carso, alcuni curiosi, come quello di erica, di carrubo, di corbezzolo, di fichi d'india, di mandarino, di melo. "Il miele non è solo una golosità, ma ha qualità dolcificanti, gastronomiche e curative - continua Strumia - ma tengo sempre a ribadirlo: non è una medicina. Forse se usato nei tempi giusti e per taluni disturbi può però evitare il ricorso a medicine!". Strumia ha fede nel miele



68

nettare



Tonino Strumia nella sua bottega



Cesto dell'azienda Raggi di Sole

e nelle sue qualità terapeutiche, infatti se entrate nella sua bottega di cose buone sarete non solo trasportati in una viaggio fra i sapori e le delizie, ma potrete anche ricevere preziosi consigli curativi dolcissimi: il miele di mandorlo è un energetico ricostituente, quello della val di Non è depurativo, quello al girasole abbassa il colesterolo. Se avete problemi d'insonnia, ecco il miele di biancospino, mentre quello di santoreggia (la piemontese "erba cerea") è un ottimo antiossidante. Ma ribadiamo: il miele non è una



Miele di acacia di Civarelo



Miele di Melo di Rigoni di Asiago



Miele italiano di Erba Medica

## IL MIELE DI SPIAGGIA

Una prelibatezza è il cosiddetto "miele di spiaggia". È la gioia del palato che arriva dal Parco naturale di Migliarino - San Rossore Massaciuccoli prodotto dall'Azienda Agricola Saperi Mediterranei di Pisa. Dal tipico inimitabile aroma che deriva dagli olii essenziali presenti nei fiori della vegetazione dei litorali mediterranei. Una storia incredibile. La particolarità di questo miele è il dono del nettare che le piantine delle dune offrono e il lavoro instancabile della api che lo asciugano e ce lo consegnano. Le api vivono sulla sabbia, vicino al mare, riparate dalle dune e dalla pineta. Durante il periodo primaverile-estivo la spiaggia del Parco è un tappeto di fioriture: giglio di mare, soldanella ed è proprio l'odoroso elicriso che da un particolare aroma al miele.

## RAGGI DI SOLE

Vicino a L'Aquila c'è un'azienda apistica chiamata Raggi di sole che produce, oltre a molte varietà di miele e mielifrutta (kiwi, albicocca, pesca, arancia...), il prelibato miele di Santoreggia (erba cerea). Una delizia particolare dal colore verde e dall'aroma spiccato. La farmaceutica popolare lo indica come lenitivo di infiammazioni alle vie respiratorie come mal di gola. Ma anche utile per aromatizzare polli, arrostiti e pesci. E per i formaggi: ottimo per accompagnare canestrato e pecorino. ([www.raggidisole.it](http://www.raggidisole.it))

## DA ASTI A ZAGARA

Riccardo Civarolo è il presidente della cooperativa Abello con sede in Asti. "Si tratta di un'organizzazione con 300 soci apicoltori con sede in tutta Italia - ci spiega - Questo ci permette di offrire una grande varietà di mieli. Per esempio il miele di arancio della Piana di Catania, o quello di Melata di Castagno". Dalle valli piemontesi del Gran Paradiso, invece, arriva un miele al rododendro delizioso: è una prelibatezza senza aromi particolari e molto dolce. Si dice anche che sia lenitivo in caso di insonnia.

Il miele di Melo della Rigoni di Asiago è un'altra prelibatezza. Si tratta di un monoflora di colore chiaro dal gusto intenso, tipico dei fiori di melo, che richiama il sapore dei fiori e dei frutti. Buonissimo per accompagnare formaggi stagionati. Dalle arancie rosse di Sicilia arriva il Miele di Zagara d'Arancio dell'azienda TuttoSicily. Prezioso nettare di Sicilia, puro, naturale, sprigiona il profumo intenso del fiore di zagara che insieme all'arancio regala al palato un sapore tipico che ricorda la natura dell'isola. Altri gioielli? Il miele di nespolo di Sicilia dell'apicoltura Amodeo Carlo, quello di melata di quercia di Officinalia San Gimignano e quello di corbezzolo dell'Apicoltura Brezzo, solo per dirne alcuni.

medicina! Curiosità: per ogni miele che aggiunge alla collezione, il nostro cacciatore di mieli compila una scheda dove ne illustra le caratteristiche, i benefici per la salute e ne consiglia i possibili abbinamenti a tavola. Che delizia, e in più anche bene... ■

Consigli, prodotti, ricette, rarità e tanto altro su [www.trovarobe.it](http://www.trovarobe.it)



Miele di Zagara d'Arancio. TuttoSicily



Miele di Arancio Civarolo



Miele di acacia Il Novello



Miele di millefiori Il Novello