

## SFIZIOFOOD



UN ALIMENTO NATURALE DALLA STORIA ANTICHISSIMA CHE COLMA IL BISOGNO ATTUALE DI CIBI SANI E NATURALI. I CONSUMI SONO IN AUMENTO (600 GRAMMI PRO CAPITE) ED È UN PRODOTTO SEMPRE PIÙ UTILIZZATO COME PIACEVOLE CONTRASTO NEI PIATTI DEGLI CHEF. TRA LE NOVITÀ, IL MIELE CREMOSO DI RIGONI DI ASIAGO

# Tutta la dolcezza del miele

Monica Mazzanti

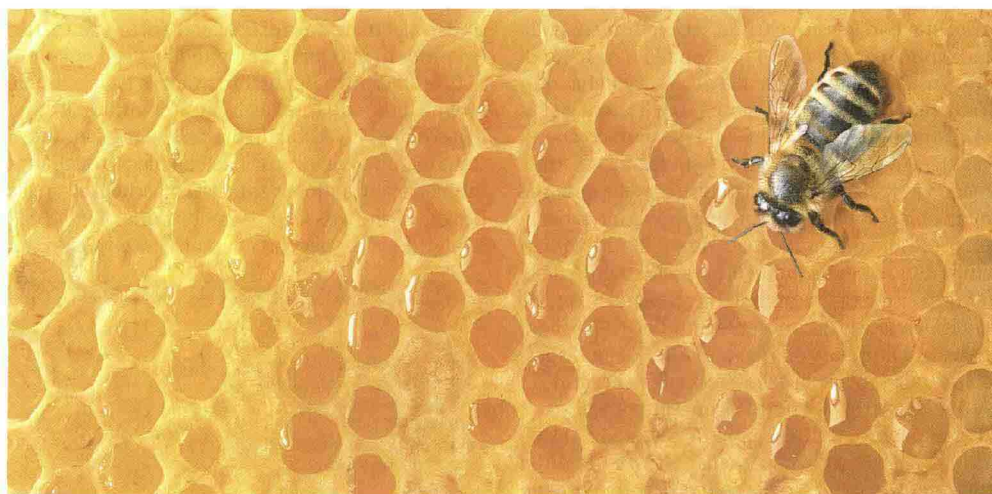


Ogni ape raccoglie fino a sette chili di miele al giorno. Nel 2010 la produzione in Italia è stata di oltre 20 mila tonnellate

EGGERA L'APE SI POSA SUL FIORE, la sottile ligula in azione. Inizia così lo stesso, instancabile rito che si ripeterà ancora infinite volte, nello stesso giorno, su più di mille fiori. È un'ape bottinatrice, e solo a lei, infatti, spetta il compito esclusivo di fare bottino di prezioso miele, avanti e indietro verso l'alveare, svuotando e riempiendo la borsa melaria, una piccola sacca grande quanto una capocchia di spillo, di cui il suo corpo è provvisto. Avanti e indietro, indefessa, fino a raccogliere anche sette chili di nettare in un solo giorno. Il miele ha una storia antichissima, in quanto unico dolcificante conosciuto prima della scoperta dello zucchero. Le prime rudimentali arnie costruite dall'uomo risalgono al Neolitico. Egiziani, Ebrei, Sumeri, Babilonesi se ne servivano a fini curativi e persino cosmetici. Nell'antichissima medicina ayurvedica indiana al miele si riconoscevano moltissime proprietà terapeutiche, tanto che, per precise patologie, ne venivano prescritti tipi diversi. I Romani ne erano grandi estimatori: da loro abbiamo ereditato le arnie, che poco si discostano da quelle

attuali, mentre i popoli nordici e gli slavi praticavano l'allevamento delle api negli alveari sugli alberi.

La scoperta della canna da zucchero e della barbabietola rappresentarono un duro colpo per il miele





usato come dolcificante, che venne presto sostituito dalla dolce polvere dello zucchero. Ma in epoca recente, più attenti a un'alimentazione salutistica, il miele ritorna prepotentemente in auge. Ormai saturi di sapori artefatti, il ritorno alla natura diventa quasi un bisogno del nostro vivere, che ci riporta diritti verso il saggio uso di questo alimento naturale. Ampissima la scelta delle varie tipologie. Oltre al miele di nettare, di origine floreale, esiste anche quello di melata, prodotto dagli insetti (api comprese), che succhiano la linfa delle piante. I floreali si dividono in monofloreali e millefiori. I monofloreali provengono da un'unica specie di fiore e vengono suddivisi in due principali categorie: delicati e fruttati (miele di acacia, agrumi, girasole, ecc...) e forti e amarognoli (castagno, timo, corbezzolo, erica, ecc...). I millefiori provengono da più specie botaniche e presentano caratteristiche che variano secondo la zona di produzione e la stagione della raccolta. Il colore e la consistenza possono anch'essi differenziarsi di molto: dal chiarissimo miele di acacia a quello quasi nero di melata; dalla cristallizzazione marcata di quello di tiglio alla cremosità del castagno.

L'Italia, con notevoli variazioni climatiche e geografiche, offre una varietà ricchissima di miele, soprattutto di produzione artigianale, a prezzi anche molto diversi fra loro. Ne sono un esempio i mieli della Toscana, rarità destinate a chef di grido e fini *gourmet*. Il più pregiato e costoso è il miele di corbezzolo, prodotto nella zona costiera e nelle isole dell'arcipelago toscano. Di difficile produzione, può costare anche più di 30 euro al chilo; dal sapore particolare, con note amare e pungenti, è soprattutto riservato all'abbinamento con i formaggi. Negli ultimi anni nel nostro Paese si è registrato un aumento significativo del consumo di miele, che si attesta intorno ai 600 grammi

Sono tante le varietà di miele e ogni aroma si abbina con un alimento diverso: un formaggio piccante si sposa meglio con un miele delicato, mentre uno poco saporito si adatta a un sapore forte e deciso

#### BIOLOGICO

### Il miele cremoso, l'innovazione firmata Rigoni di Asiago

Fare innovazione sul miele non è certo facile. È un prodotto naturale e come tale va mantenuto. Ma Rigoni di Asiago, che da 90 anni produce miele e dal 1992 sceglie il biologico, è riuscita a produrre un miele cremoso, più spalmabile, che si scioglie con maggior facilità nelle bevande, non gocciola e mantiene il sapore originario. Un risultato a cui l'azienda di Asiago (Vi) è arrivata dopo anni di studi e di sperimentazioni e che va ad aggiungersi al processo di lavorazione a freddo che, unica al mondo, utilizza da sempre. "Il miele cristallizza più o meno velocemente durante l'anno del raccolto, tranne quello di acacia, castagno, abete e alcuni tipi di millefiori -spiega Andrea Rigoni- Per evitare che il prodotto indurisca, di regola viene riscaldato così da renderlo lavorabile, farlo restare liquido e travasarlo più facilmente. La Rigoni di Asiago ha invece, da tempo, messo a punto un sistema di lavorazione del miele a freddo, lavorandolo a temperatura ambiente (a 25°C, una temperatura più bassa rispetto a quella dell'alveare, che è di 33-34°C). Questo consente di mantenere inalterate le preziose proprietà antibatteriche, antiossidanti e antibiotiche del prodotto che, invece, perde se riscaldato oltre i 35°C". L'ulteriore passo avanti che ha permesso di aggiungere al miele la cremosità, consiste in un procedimento che consente di selezionare i cristalli di miele più minuti e sottili e di mescolarli lentamente al miele in lavorazione per un tempo che varia da una settimana a 15 giorni. Il cristallo diviene sottile, e così il prodotto risulta sempre spalmabile". Il miele Rigoni di Asiago arriva al consumatore in pratica così come viene raccolto, con tutte le sue caratteristiche nutrizionali: "Il miele è un antibatterico naturale e aumenta le difese immunitarie specie quello al timo, una *new entry* nell'ampia gamma di mieli Rigoni di Asiago -afferma Cristina Cossa, responsabile marketing dell'azienda- L'innovazione per noi deve essere davvero un valore aggiunto. Temi come la sicurezza alimentare, la biodiversità, la sostenibilità della produzione agricola, la ricerca e l'etica del lavoro per noi sono prioritari". Il miele cremoso biologico -di arancio, tiglio, eucalipto, limone, melo, timo, acacia e altri- con il nuovo raccolto di miele del 2011, è presente sul mercato da ottobre nel nuovo formato da 300 grammi. Ma i mieli Rigoni di Asiago sono proposti anche in confezioni *mignon* al canale *horeca*, per gli alberghi 4 e 5 stelle.



**SFIZIOFOOD**

**RISTORANTE ANTEPRIMA**

**In Brezza il miele di girasole per ricordare il mare**

Daniel Facen, cuoco stellato dell'Anteprima di Chiuduno (Bg), interpreta il miele in una ricetta chiamata Brezza. Una preparazione che, come capita spesso nei piatti del talentuoso cuoco,

vuole portare l'ospite verso un'esperienza sensoriale. Di gusto, di sapori ma anche di profumi e sensazioni. "Ho scelto un miele Quintessenza di Thun, viste anche le mie origini trentine -spiega- Si tratta di una selezione speciale realizzata nel periodo di fioritura migliore, e io uso quello al girasole per questo piatto sull'onda dei ricordi. Brezza vuole chiaramente richiamare il mare e i suoi movimenti nelle prime ore del mattino. Con la sfera ghiacciata di acqua di ostriche ho utilizzato il miele di girasole in un mix che ritengo evocativo e piacevolissimo. Il fresco del mare mi riporta alle mattine di casa mia, d'estate, con il primo raggio di sole che si affaccia dietro la montagna e illumina i girasoli più alti. Così mare e montagna, a volte, nella memoria possono regalare le stesse sensazioni e gli stessi profumi".



Le arnie attuali si discostano di poco da quelle utilizzate dai Romani che erano grandi estimatori di miele. I popoli nordici e gli slavi, invece, allevavano le api negli alveari sugli alberi

→ *pro capite*. Si pareggia la Francia, ma si è ancora lontani da Inghilterra (800 grammi) e, soprattutto, Germania (1 chilo e mezzo), Paese in cui il miele non è considerato mero supplemento, ma vero e proprio alimento.

In generale, il 2010 è stato un anno favorevole per la nostra apicoltura, così come si prospetta buono il 2011. Ottimo il raccolto primaverile di acacia (il miele più apprezzato), anche se permane il rischio di veder sfumare quello di castagno ed eucalipto, causa invadenti parassiti. Negli anni passati si è purtroppo vissuto l'incubo di una grave moria di api, culminata nel 2008, provocata dall'uso di insetticidi neurotossici. La cessazione dell'uso di queste sostanze ha presto portato alla repentina ripresa già nell'anno successivo. Nel 2009 la produzione è stata superiore alle 20 mila tonnellate, con un aumento del consumo del 14-15 per cento. Nel 2010 i valori sono stati analoghi. In Italia si contano circa 75 mila apicoltori, 1,1 milioni di alveari con una popolazione di 55 miliardi di api per un *business* di 60 milioni di euro. Il 15 per cento del consumo totale viene realizzato in bar, ristoranti e hotel (Fonte: Osservatorio nazionale della produzione del miele e del mercato del miele).

Ma le vendite dovrebbero essere incentivate dalle stesse aziende produttrici, innanzitutto promuovendo il miele come corretta alternativa allo zucchero raffinato, a dispetto dei dolcificanti artificiali. Inoltre, spiegare

ai consumatori le differenze fra le varie tipologie e gli svariati abbinamenti con altri alimenti, non potrebbe dare maggiore impulso al mercato, come nel caso dello yogurt addizionato con il miele, una tradizione importata dalla Grecia. Il miele a colazione, a merenda, o prima di qualsiasi attività fisica, è una vera e propria carica di energia. In cucina, il suo utilizzo offre le più variegata interpretazioni. L'accoppiata dolce/miele, sempre e comunque perfetta, è ormai stata superata dai cuochi che si servono del miele per le più bizzarre e avveniristiche creazioni. Il segreto sta nel conoscere le diverse varietà perché a ogni aroma corrisponde l'abbinamento a un alimento diverso. Si può ricorrere a un uso discreto, che completi il gusto di un piatto, diventandone impercettibile nota; si può utilizzarlo come piacevole contrasto, come nel caso dei formaggi: uno piccante si sposa meglio con un miele delicato; al contrario, uno poco saporito si adatta a un sapore forte e deciso. E così si apre spazio a piatti di carne quanto di pesce, ad antipasti, primi e insalate. Spaghetti in salsa piccante al miele di rododendro, tagliolini al miele di timo e scampi, arrosto al latte caramellato con miele di castagno, filetto di platessa al miele di rosmarino, olive nere in agrodolce al miele di taglio. Chi si avvicina all'affascinante mondo del miele non potrà fare a meno di apprezzarlo, iniziando la sua mieloteca, scoprendo e sperimentando usi diversi secondo le varietà.

Riscoprire questo alimento e interpretarlo secondo i propri gusti significa riappropriarsi di una tradizione lontana e preziosa, è riscoprire un gusto soave e profumato, quasi un indulgere a un sapore antico. **FB3**

