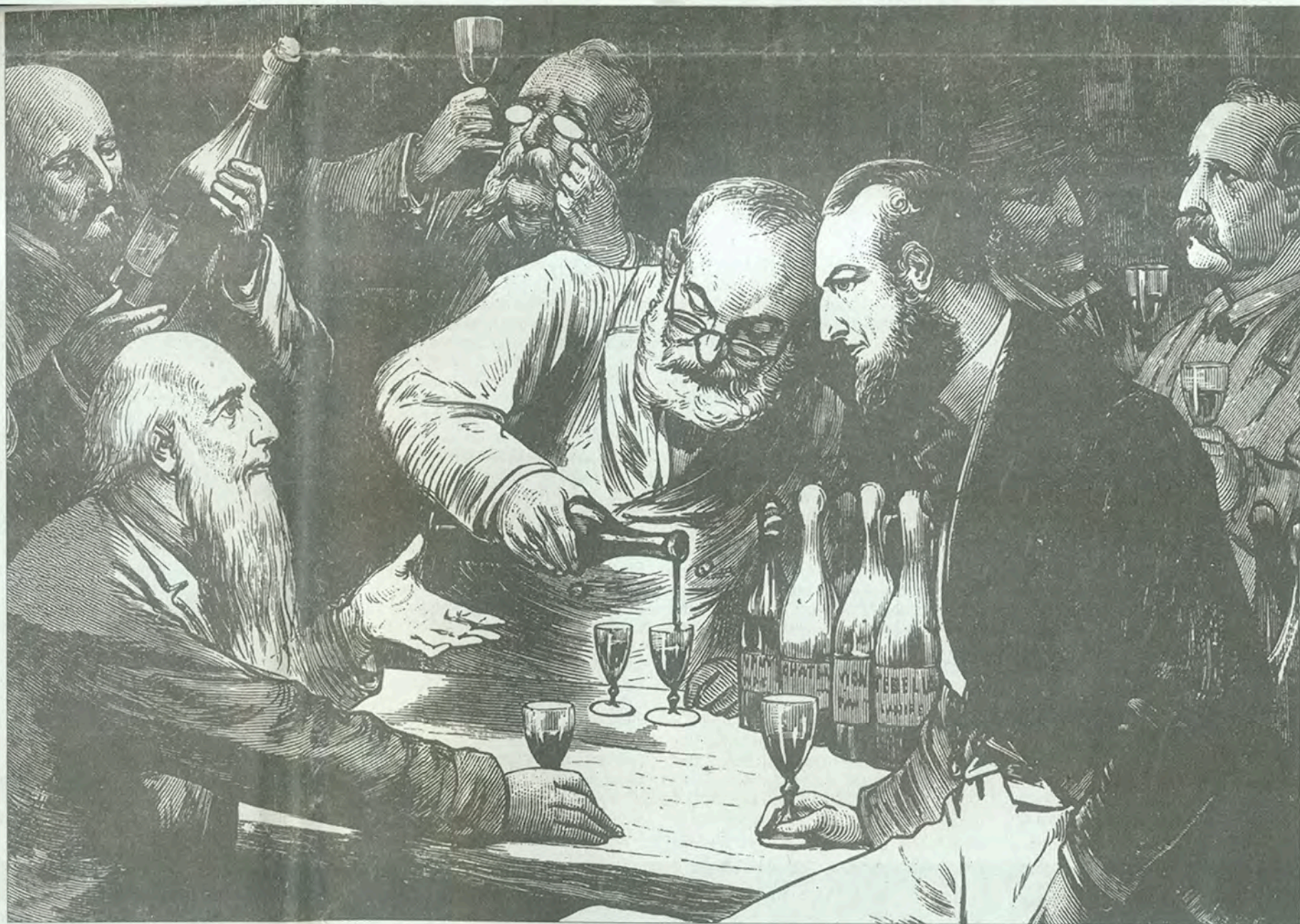


# MACCHERONICA



## LA DIVA BOTTIGLIA

**A**l posto di una diva bottiglia, dodici divini bocchetti. Il contenuto stavolta non è vino bensì miele. L'aggettivo non è usurpato perché il delizioso alimento appare nella Bibbia, e ben 65 volte, e sempre a rappresentare qualcosa di meraviglioso. La Terra Promessa è "un paese dove scorre latte e miele" e la sposa del Cantico dei Cantici, i cui seni sono come cerbiatti, ha labbra stillanti "miele vergine". La precisazione dell'autore biblico, "verGINE", scavalca i millenni per rivolgersi profeticamente a noi, spesso alle prese con millefiori da supermercato, incolori, inodori, insapori, inconsistenti ovvero perennemente liquidi e quindi brutalizzati da trattamenti industriali. Ecco, i dodici bocchetti che abbiamo di fronte, linea Quintessenza della Mieli Thun, sono agli antipodi della standardizzazione. Sono apostolici, a cominciare dal numero, e sono catechistici: guardandoli e gustandoli si esce dalle tenebre dell'ignoranza e si viene introdotti nel fantasmagorico mondo del miele, delle api e dei fiori. E' un dolce corso di botanica: i mieli di castagno e di girasole lo sappiamo tutti da quali piante provengono ma i mieli di corbezzolo e di sulla invitano a qualche piccolo studio, a guardare almeno qualche foto (il corbezzolo è un arbusto che produce bacche rosse, la sulla è un'erba appartenente alla famiglia delle leguminose). Stiamo quindi parlando di mieli monofiore che sono l'equivalente dei vini monovitigno: l'unico modo per apprezzare quella particolare varietà, quel

particolare territorio. Con una difficoltà in più che è la brevità delle fioriture: due mesi, un mese, in certi casi anche quindici giorni. Il miele monofiore va colto nel momento magico in cui la fioritura della specie prescelta è al culmine, quando le api non sono distratte dalle fioriture di altre piante. L'apicoltore è quasi un domatore e si capisce quanto sia nobile, difficile, preziosa, forse anche pericolosa, la sua arte. C'è solo da sperare che tanti giovani seguano le orme dell'ancor giovane Andrea Paternoster, trentino della Val di Non e profeta del miele quindi custode del Creato (è stato detto che "se l'ape scomparisse dalla faccia della terra, all'uomo non resterebbero che quattro anni di vita"). I dodici bocchetti ammirati tutti insieme sono una tavolozza di colori, si passa dal bianco ghiaccio dell'arancio al caldo tono zabaione del girasole. Anche le consistenze sono tutte diverse, siccome ogni tipo di miele percepisce il tempo e la temperatura in modo diverso: si va dal liquido (ma senza trattamenti) miele di acacia al duro miele di eucalipto, che quasi piega il cucchiaino quando si cerca di estrarlo. Le nostre preferenze? Il cremoso miele di tarassaco, l'erica che sa di caramella mou e soprattutto il raro corbezzolo: un miele amaro!

**Mieli Thun**

Vigo di Ton (TN) - tel. 0461.657929