

# COOK<sub>inc.</sub>

officina internazionale di cucina

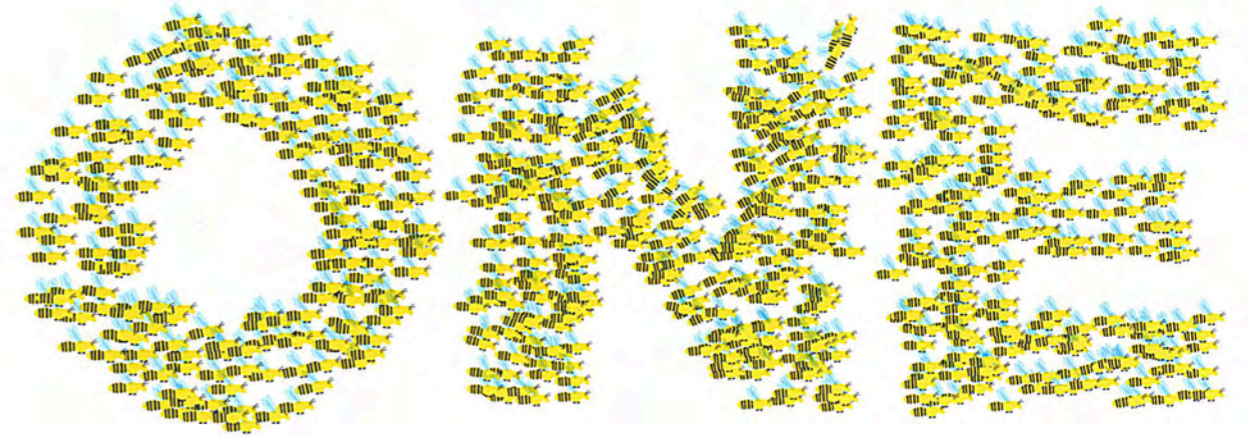


VANDENBERG<sup>s.r.l.</sup>

EDIZIONI



I'm not



# Il futurista dei mieli

TESTO di ELISIA MENDUNI

FOTO di ELISIA MENDUNI e ROBERTO SAVIO

Ogni primavera Andrea Paternoster si trasforma in ape.

Invece di due occhi sul viso ne compaiono mille; invece di fare l'apicoltore diventa ape operaia e inizia a guardare il mondo in modo poliedrico, come, appunto, fanno le api. Osserva tutto dall'alto, non tocca mai terra. La percezione è tutta spostata sul sentire i profumi. Cambia anche l'ottica dei colori e la prospettiva e inizia una forma di migrazione e nomadismo che ha totalmente rivoluzionato l'universo del miele in Italia. Comportandosi come un Gregor Samsa imenottero, uno Zelig delle api, un pirata dei nettari, Andrea in venti anni di lavoro ha ribaltato completamente la concezione di uno dei prodotti più antichi del mondo, le cui tracce risalgono alla preistoria e il cui ruolo nella cucina e nell'alimentazione ha lasciato segni importanti in tutta la storia dell'umanità.

Una goccia di ambra contenente una piccola ape è stata fatta risalire a oltre venti milioni di anni fa. Vicino a Valencia, a Cueva de la Araña in un sito archeologico sul Río Escalona, sono state scoperte le prime tracce di storia delle api e dell'apicoltura. Il tratto arcaico ritrovato disegna un uomo su una scala o appeso a una fune che raccoglie miele da un alveare. Gli Egizi ne facevano ampio uso come ingrediente in cucina, come medicina e utilizzavano anche la cera d'api e la propoli nel processo di mummificazione.

L'ape è sempre stata un animale sacro. Non a caso la terra promessa agli ebrei nell'Antico Testamento fu proprio denominata "Terra in cui scorre latte e miele". Platone, Apicio, Orazio e molti altri citano il miele come prodotto fondamentale per la cucina greco-romana legandolo soprattutto al vino che, diventato aceto, proprio unendosi

a questo ingrediente, si addolcisce, si camuffa, divenendo ambrosia.

Virgilio nelle Georgiche per primo scrive dell'organizzazione dell'apiario e della flora apistica componendo in uno dei capitoli del libro IV il primo vero e proprio trattato di apicoltura della storia, utilizzato in tutto il mondo occidentale fino al Cinquecento.

Alessandro Magno già nel 325 a.C. parlò di un "miele che non aveva bisogno di api" riferendosi al succo delle canne da zucchero, diffuse in forma secca nel periodo delle Crociate e conosciute col curioso nome di "sale Arabo". Dal 1500 per secoli, gli zuccheri prima di canna e poi di barbabietola, hanno annullato il mondo del miele. L'industria del saccarosio ha imposto un gusto, una dominante dimensione dolce, comoda ma standard.

Quello che resta del miele oggi è soprattutto un'idea piuttosto banale, tutta stereotipata, ripetitiva e legata a un qualcosa certamente sano, ma allo stesso tempo connesso a una sorta di medicina naturale dolce e balsamica. Nient'altro, per la maggior parte di noi. Abbiamo convissuto per decenni con l'idea che un cucchiaino di miele servisse solo in una tazza fumante di latte quando si aveva tosse, che l'uso di quella sostanza zuccherina fatta con tanti fiori, circa sei milioni per ogni chilogrammo, servisse solo a far del bene. Al massimo abbiamo imparato a differenziare il miele millefiori, da quello di castagno, l'acacia dal miele di montagna. I più appassionati hanno iniziato ad apprezzarne le diverse consistenze e a ricercare le produzioni di piccoli apicoltori, sfuggendo allo standardizzato gusto di una sola marca, onnipresente e monopresente per decenni sugli scaffali di negozi e supermercati.



*"Si pensa si sogna e si agisce secondo quel che si beve e si mangia..."*

Dal *Manifesto della cucina futurista*, 1930





Partendo da questo excursus storico, sintetico e rapido come un volo d'ape, che per chi non lo sapesse in volo arriva a raggiungere i 40 km orari, il ruolo di Andrea Paternoster nel mondo del miele italiano ha qualcosa di davvero rivoluzionario. Egli ha scelto di raccontare il territorio attraverso il miele partendo dagli elementi floreali, e quindi dai profumi e dagli aromi che li compongono.

Forte della tradizione agricola trentina, ed erede dell'arte della vigna da parte di amici e della famiglia, Andrea ha puntato a sviluppare le tecniche del nonno apicoltore alla creazione di mieli monofloreali, puri e intensi. Raggiungendo sul concetto di cru, ha deciso di realizzare mieli di singole aree di produzione; così come può esistere un vino di un solo vigneto, Andrea Paternoster ha creato dei mieli legati a singole aree, e, soprattutto, a singoli fiori. La linea Quintessenza non esprime solo un territorio ma anche un preciso spazio temporale. Infatti il miele racconta anche la preferenza per una determinata fase di raccolto in un determinato lasso temporale, breve e unico, in cui la fioritura è al suo massimo splendore.

Mappato il Trentino e i suoi aromi, raggiunto il rododendro in purezza tra i 2.000 e i 2.500 metri di quota, esplorato l'intero territorio e tutta la sua gamma floreale, è iniziata la migrazione in cerca di fiori e fragranze specifiche. Il rosmarino lucano, i fiori di carota selvatica prodotta sui monti Iblei in Sicilia, i tigli della Valsugana, i girasoli delle colline di Jesi nelle Marche, il tarassaco dell'area di Asiago, l'erica della Maremma grossetana, i trifogli della montagna abruzzese, l'acacia prodotta nel Pavese e i fiori della barena nella laguna di Venezia, le melate di bosco delle risorgive friulane e soprattutto quelle d'abete della montagna trentina. Nel momento in cui la fioritura raggiunge il suo acme, intere colonie vengono fatte migrare nei territori a massima vocazione floreale e lì

vi viene prodotto il miele. Sono i fiori, i loro pollini diversi, i loro nettari zuccherini a produrlo. Le api nel processo sono vettori di nettare e trasformatrici di dolcezza. Il loro corpo, e in particolare la "borsa melaria", è il luogo dove, per un processo quasi magico, inizia l'elaborazione del nettare. Qui un enzima (l'Invertasi) idrolizza il saccarosio in fruttosio e glucosio. Una volta rientrata in alveare l'ape rigurgita il nettare che in questa fase è ancora composto al 60% di acqua. Grazie al vento continuo prodotto dalle api ventilatrici il miele inizia a disidratarsi e in poco tempo diventa maturo, trasformandosi in un liquido con una percentuale di acqua prossima al 18%.

Riconoscere l'iter dei pollini è possibile, riconoscere la varietà di nettari di un miele è un processo ormai abituale, consolidato, e capirne lo spettro aromatico allarga il suo potenziale gustativo (pensare che solo in Italia esiste un albo ufficiale degli assaggiatori di miele!). Ogni anno Mieli Thun realizza oltre venti monovarietali, talmente diversi l'uno dall'altro che per ciascuno potremmo parlare di prodotto alimentare unico. Eppure le api che li producono sono le stesse. Nomadi trasformatrici, pilotate e coccolate, aiutate se in difficoltà, curate e sempre accolte, esse raccontano quello che assaggiano e accumulano nei loro viaggi. Il prodotto finale è una tessera aromatica che riflette un micro elemento di un territorio. È un ingrediente complesso che insieme alla nota dolce racchiude aromi e profumi ad ampio raggio.

In questo fu precursore e maestro Corrado Assenza con le sue canditure, le estrazioni aromatiche fatte a partire dal miele, le mielomarinature di pesce e carne. "Ovunque vado, racconta Paternoster," cito la frase di Corrado "In Sicilia regnano due pasticcerie, quella dello zucchero e quella del miele, quest'ultima non riconosce lo zucchero perché tiranno". Sintetico ed essenziale.



Urge quindi riprendere quell'antico ruolo del miele ingrediente e sfruttare tutte le gamme aromatiche che esso può regalarci. Urge recuperare un prodotto naturale offuscato dall'industria dello zucchero e reintrodurlo come elemento di cucina. Non solo nei dolci e nella pasticceria. "Quando dieci anni fa fui ospite di Teo Musso e nella sua credenza di casa scoprii 40 vasi di mieli di origine floreale provenienti da tutti i continenti, fui confortato nell'idea e nell'urgenza di diffondere un verbo: valorizzare la diversità. Mi fece impazire a cercare due mieli dalle caratteristiche e personalità aromatiche ricche, per realizzare Mielika. Infatti, non fu importante l'uso del miele per l'apporto zuccherino in fermentazione ma la ricerca fu dettata da esigenze aromatiche, visionario Teo!".

Il miele è uno zucchero invertito naturale. La sua capacità igroscopica, che facilita l'assorbimento di molecole di acqua, ne favorisce l'uso in emulsioni e condimenti. Permette di abbassare il punto di congelamento di sostanze e cibi a cui viene aggiunto e soprattutto favorisce la reazione di Maillard. La gamma aromatica che ogni miele monofloreale dona è un abbinamento da sviluppare perfino sul piano dell'amaro. Oltre al dolce del fruttosio, del glucosio e delle altre venti tipologie di zuccheri diversi, gli aromi, soprattutto in mieli così puri, dominano sia il palato che il gusto raggiungendo note sapide, a tratti quasi affumicate, di torba e addirittura di mare.

Paolo Lopriore ha dedicato ad Andrea Paternoster quattro piatti. Ha fuso nel



*Carota, nocciola, limone, vaniglia e miele di carota selvatica*

sapore delle sue creazioni una nota paradossalmente non dolce ma di puro aroma. Lo chef italiano che più gioca sul tema dell'estremo, dell'amaro e del minimalismo, riscopre il miele ingrediente, il miele esaltatore, il miele sapore, il miele fiore e lo usa come contrasto, innanzitutto, gustativo e come esaltatore di contrapposizioni. Siamo nella dimensione astratta di richiami arcaici. Siamo nella sfera nebulosa di piatti che solo al primo morso si configurano nettamente richiamando gusti altri, archetipici. La terra, l'umido, il ferro.

Paolo racconta che raramente ha trovato tanta purezza e ampiezza gustativa in un cibo. Niente del miele di un determinato fiore rimanda alla pianta da cui il fiore nasce. Il gusto di certi mieli di Andrea Paternoster è stato per lui una scoperta totale.

Nel Petto di germano selvatico, genziana, pinoli e miele al pino mugo, il miele acutizza il senso di ferro e sangue di un petto di germano selvatico in contrasto con il sapore del tarassaco fresco ed opulente. Nel piatto Carota, nocciola, limone, vaniglia e miele di carota selvatica, il miele affronta

con contrasto l'acido del limone e la purezza della nocciola e dell'ortaggio, prevalentemente aspro e non dolce. Se non ci fosse quel colore arancione a ricordarlo e se il piatto non arrivasse nella fase dessert, potrebbe trattarsi di una portata acida\salata. Il miele abbinato a un budino al limone con caffè e menta dona cremosità e una nota di floreale. Nella ricetta Schiuma di pino, midollo, porcini, foglie di tarassaco e miele di tarassaco esplose una sensazione di terra umida. Quella di Paolo Lopriore è una dedica importante che Andrea Paternoster ha letto come un segnale unico e come ennesimo incoraggiamento a un lavoro aspro.

Due sono le prossime frontiere di questo ingrediente a lungo relegato a ruoli secondari e poco valorizzato. La prima è quella gastronomica. Dobbiamo ricercare, sperimentare e valorizzare il miele, recuperando il ruolo centrale che nell'antichità gli era stato destinato. Paternoster auspica "un'idea futurista del miele" e ci sfida nell'esplore, nello sperimentare e studiare il prodotto. La seconda è una frontiera etica. Quando usiamo un cucchiaino

di miele contribuiamo a salvare 10 ettari di biodiversità nel mondo. Dare importanza al miele significa dare importanza agli apicoltori, alle api e al loro ruolo di insetti pronubi e pro-ambientali. Ogni giorno le migliaia di raccoglitrice di una colonia arrivano a perlustrare oltre 3.000 ettari di territorio. Ogni alveare feconda centinaia di migliaia di fiori ed è garante dell'equilibrio della Natura.

Così come l'equilibrio dell'Ecosistema del pianeta si fonde sul patto insetti\ natura, gli apicoltori, che sono la voce umana, gli interpreti in carne ed ossa del microcosmo degli insetti, hanno urgente bisogno di un'agricoltura meno industriale e più attenta, che rispetti il ciclo e la complessità della Terra secondo un'alleanza antica che non ripaga il lavoro delle api con l'attuale utilizzo di veleni e sostanze tossiche. Urge un sodalizio consapevole e comportamenti più attenti con l'agricoltura, con un consumatore non ignaro ma attivo, con un cuoco curioso, sperimentatore e fuori dagli schemi.



*Petto di germano selvatico, genziana, pinoli e miele al pino*





**ARTIGIANALE:** l'apicoltura è un'attività agricola che resta, malgrado i progressi tecnologici, molto legata alla manualità, al sapere antico, alla tradizione, alla trasmissione orale, familiare, di padre in figlio. L'artigianalità risiede anche nel rapporto con l'insetto che in un certo qual modo ci condiziona. Fare l'apicoltore significa prima di tutto trasformarsi in una delle 60.000 api che compongono un alveare, avere occhi poliedrici per capire le stagioni, le fioriture, e leggere la natura come la leggono loro. Il miele subisce pochi interventi di lavorazione e la tecnologia incide relativamente, il lavoro che si fa oggi potrebbe essere fatto ugualmente con le tecniche di cento anni fa. Il miele non è un prodotto trasformato, è un nettare.

**INDISPONIBILE:** il miele di rododendro prodotto nel parco naturale Adamello Brenta, il timo raccolto nei monti Iblei o l'erica arborea della Maremma sono prodotti che nascono da questi territori. Nel mondo del miele non ci sono semine, impianti o investimenti per slegare dai luoghi, dalle stagioni e qualche volta dai capricci della stagione, la produzione del miele. Non c'è nessuna tecnica che ci possa garantire la certezza assoluta della produzione. Un raccolto si ottiene generalmente in pochi giorni: due settimane al massimo. Si dovrà aspettare un anno intero per rivedere la stessa fioritura. Per questo ci sono annate ricche e annate in cui un certo miele non potrà essere disponibile.

**ATAVICO:** si dice che il miele sia stata la prima fonte dolce per l'uomo antico. Tracce di raccoglitori di miele selvatico si trovano in Asia e Africa. La prima bevanda alcolica ottenuta dall'uomo, prima ancora della birra, è stato l'idromele. Diluendo con acqua il miele si ottiene un mosto dolce come quello d'uva. Se lo si lascia fermentare i lieviti trasformano gli zuccheri in alcol.

**OLISTICO:** la presenza delle api in un territorio ha un impatto profondo. Esistono rapporti tra gli esseri viventi che sono meno evidenti ai più, ma che sono determinanti per la vita del pianeta. Il fiore di tarassaco che cresce non lontano da Asiago è molto ricercato dalle api e viene impollinato in grande abbondanza. La propagazione dei semi comporta una forte influenza sul pascolo e quindi sull'assortimento delle specie vegetali presenti e disponibili per gli animali. Il famoso formaggio Asiago è figlio delle api. Le mucche al pascolo non brucano le ortiche e vi sono molte labiate che possono fiorire in grande abbondanza a completa disposizione delle api. In questo, il miele è olistico.

**PROAMBIENTALE:**

*"se scomparissero le api dalla Terra, gli uomini potrebbero sopravvivere soltanto per altri quattro anni; senza le api non c'è impollinazione, e quindi niente piante, niente animali, niente esseri umani".*  
Albert Einstein (1879-1955)

Le api sono rilevatori sensibili della qualità dell'ambiente. Per fare 1 kg di miele, esse raccolgono il nettare di 6 milioni di fiori. Una mappatura definita di un territorio, un'immagine "digitale" ad alta definizione di un'area. Un alveare da solo può raggiungere e raccogliere nettare su 3.000 ettari di superficie, pari a circa 4.200 campi da calcio.

**LENTO:** il miele è un prodotto lento per eccellenza. Le api amano i movimenti lenti, la cristallizzazione stessa è un processo lento, così come il fruttosio contenuto nei mieli è di lenta assimilazione, tanto quanto il glucosio è d'immediato assorbimento.

**DIMENTICATO:** l'introduzione del saccarosio ottenuto per estrazione dalla barbabietola o dalla canna da zucchero ha portato a dimenticare il miele e il ruolo che per millenni ha avuto nell'alimentazione dell'uomo, relegandolo a comparsa nel palcoscenico degli ingredienti delle cucine. Il suo risascimento passa pertanto attraverso gli sforzi di ogni singolo apicoltore, cuoco, pasticciere, panificatore e consumatore che con le proprie scelte può decidere di valorizzare e contemporaneamente proteggere tutte le valenze di questo prodotto sfruttandone l'eccellente intrinseca modernità.

