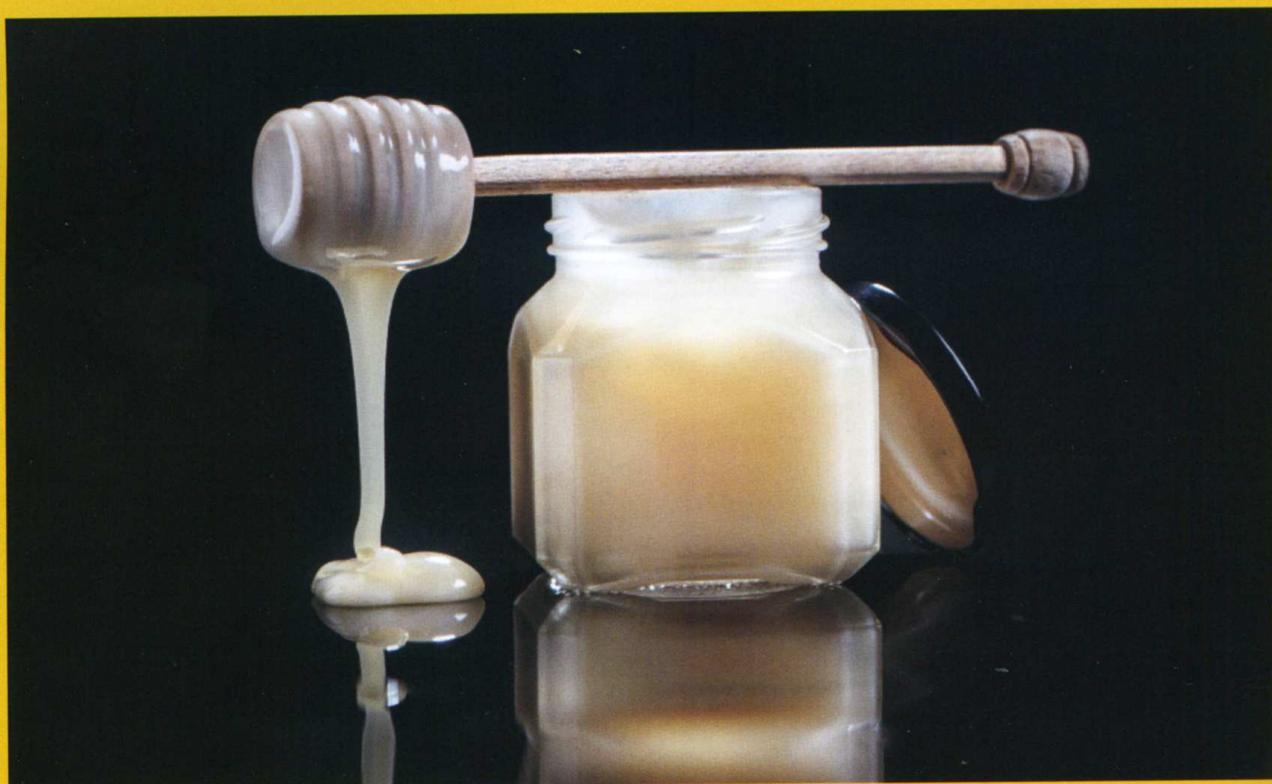


I 6 MIGLIORI MIELI DI RODODENDRO



a cura di Mara Nocilla - foto di Andrea Di Lorenzo

Il più delicato e raro figlio dei fiori e delle api.
Chiaro, cristallizzato, gentile al naso e in bocca, è prodotto solo nell'arco alpino
oltre i mille metri d'altezza, e soltanto in annate fortunate.
Come nel 2017, grazie a favorevoli condizioni climatiche

Nell'annata che verrà ricordata per la produzione eccezionale di miele di rododendro non potevamo non dedicargli una classifica: era una tentazione troppo appetitosa. Da anni non si vedevano gli splendidi fiori di questo arbusto rosseggiare tra giugno e luglio nell'arco alpino, dalla Valle d'Aosta al Friuli, nelle praterie soleggiate dai mille metri d'altezza fino a oltre i 2500 metri. Grazie a un 2017 baciato da condizioni climatiche particolarmente favorevoli: l'inverno nevoso che ha protetto le piante dal gelo, l'alta umidità e il sole velato in estate anche alle quote più alte. Ma non è solo questa la ragione che rende l'uniflorale di rododendro uno dei più rari, pregiati, richiesti e pagati, tutelato dal Presidio Slow Food Miele di Alta Montagna. È anche uno dei mieli più incontaminati, grazie alla provenienza da zone marginali e ad altitudini estreme dove non arrivano le coltivazioni e gli additivi chimici usati in agricoltura (soprattutto gli erbicidi, tra i quali il glifosato). Più in alto si spinge l'apicoltore con le arnie in spalla in questa estrema transumanza verticale, più salgono le api, con la spintarella provvidenziale delle correnti ascensionali, più il miele

di rododendro sarà puro, anche sotto il profilo della rispondenza alla classe merceologica del prodotto. E la purezza si misura nella natura gentile, la più delicata tra i monofloreali, espressa in tutte le sue forme: colore chiaro (giallo pallido allo stato liquido, dal bianco all'avorio, al beige tenue quando cristallizzato), profumi e aromi timidi tra il floreale lieve dei fiori bianchi, il vegetale e il fruttato che richiama le cose dolci e la frutta trasformata (succo di pera, lampone, caramella alla frutta, confettura di piccoli frutti di montagna, sciropo di zucchero), il gusto dolce, raffinato e poco persistente, la bocca fresca di anguria, melone bianco e muschio bagnato. Non sarà difficile avvertire anche la propoli, la cera e perfino la neve! Nella riservata espressività raggiunge la sua personalità piena, la preziosa natura aristocratica. Due i panel presenti alla degustazione: quello convenzionale, che ha valutato la piacevolezza dei prodotti in assaggio, e quello specializzato nell'analisi sensoriale del miele guidato da Lucia Piana, la più grande esperta italiana in materia, che ha registrato la corrispondenza dei mieli alla classe. ❖

5 CONSIGLI PER USARE IL MIELE DI RODODENDRO

- 1** Perfetto per dolcificare cibi e bevande che devono mantenere le proprie caratteristiche. Per esempio nel caffè, nel tè bianco, nella cioccolata calda in tazza.
- 2** Ideale per una merenda d'alpeggio dolce tono su tono: pane di segale, burro di malga (da panna di centrifuga) e miele di rododendro.
- 3** Nella versione salata della merenda montanara, abbinata a formaggi a latte crudo dai sentori intensi in un bel contrasto dolce/sapido, delicato/tosto: con robiolo di capra affinate (come quella di Roccaverano), il Bra d'alpeggio, il Bitto, l'Asiago d'allevato di malga e altri caci au lait cru.
- 4** Se il miele ha una cristallizzazione fine, sottile e particolarmente cremosa, preparate una maionese vegana, una vinaigrette suggerita da Andrea Patemoster (Miele Thun) da usare come pinzimonio. Sciogliere un cucchiaino di miele e 4 cucchiaini di aceto (meglio se di miele) fino a ottenere una crema morbida. Aggiungere a filo olio extravergine d'oliva (circa 20 cucchiaini, il quadruplo rispetto all'emulsione di miele e aceto) e montare con la frusta. Se l'olio è un fruttato intenso non serve il sale.
- 5** A questa base di soli tre ingredienti aggiungere senape per accompagnare un bollito, oppure wasabi o cren per il pesce crudo, o ancora erbe aromatiche e spezie per dare forza aromatica al condimento.



1

Mieli Thun

È rarissimo, quasi un miracolo, un miele di rododendro puro e fedele all'essenza di partenza. L'uniflorale di Andrea Paternoster, quasi un chilometro zero raccolto vicino a Vigo di Ton, sulle Dolomiti del Brenta, è talmente bello e preciso da non sembrare vero. Ha tutte le carte tipiche della delicatezza del rododendro. Il colore del miele, ancora allo stato liquido, è dorato pallido come certi vini del nord Europa. Il naso ricorda il confetto, il floreale fine, la vaniglia, la mandorla dolce e la cera, caratteristici dell'acacia, se non fosse per la minore intensità e persistenza e per il richiamo al lampone specifici della "rosa delle Alpi". La bocca timida e zuccherosa è più floreale che fruttata, con i fiori bianchi e la violetta che hanno la meglio sul lampone e la pera, oltre a ritorni di confetto e una leggera nota balsamica.

Ton (TN) - fraz. Vigo di Ton
via Conte Zdenko, 8 -
0461657929 - mielithun.it
250 g prezzo 8,80/12 euro

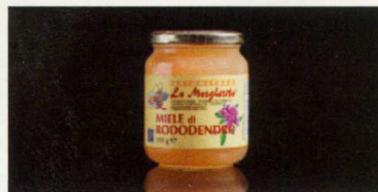


2

Adi Apicoltura

Fabio Jacovanelli offre sempre grandi prestazioni e gradite sorprese. Come la nuova collezione Le Esperienze, una linea in tiratura limitata e numerata, che raccoglie mieli biologici provenienti da essenze botaniche rare e con una purezza elevatissima. Il miele di rododendro di questa selezione, raccolto sui monti della Valsassina, è con tutti e due i piedi nella classe. Chiaro, di un luminoso beige-avorio, al naso esprime una leggera nota chimica tipica dei mieli di alta montagna e i giusti richiami ai fiori bianchi e alla frutta gialla (mela, pera, cachi). In bocca è lui! Delicatissimo, elegante, di una dolcezza quasi stucchevole e con le classiche sensazioni zuccherose e fruttate (caramella, gelée), più sentori di mais e cereali tostati. Peccato per la cristallizzazione un po' grossolana e ruvida, ma tipica, che distoglie dal gusto.

Tornareccio (CH) -
via A. De Gasperi, 72 -
0872868160 - adiapicoltura.it
250 g prezzo 14,80/17 euro



3

La Margherita

❖ rapporto qualità/prezzo ❖

Il miele di rododendro di Margherita Fogliati, Presidio Slow Food Mieli di Montagna, raccolto nel Parco Orsiera-Rocciavrè, è al limite della categoria, un po' troppo intenso, aromatico e persistente per colpa (o per fortuna) del tiglio, ma ancora fedele all'origine botanica. Colore chiaro e luminoso, profumo fruttato, caldo e gentile che ricorda il succo di pera e lo zucchero filato (con un leggero accento mentolato), dolcezza robusta, "palestrata". Anche il palato è sul binario del rododendro per i sentori di caramella alla frutta e i ritorni di pera, rinforzati da lievi note di uva, fiori e confetto, ma deraglia leggermente a fine bocca nell'accento balsamico del tiglio. Bella la texture pastosa dal cristallo fine e cedevole.

Rivoli (TO) - corso Francia, 152
0119913469 - 3384971274
apiculturalamargherita.it
500 g prezzo 8/12 euro

DA MIELE DI RODODENDRO NON RIUSCITO A MILLEFIORI DI ALTA MONTAGNA

Succede che si posizionano le api in un determinato luogo per raccogliere un miele uniflorale e invece si ottiene un prodotto sporcato da altre essenze. È il destino incerto dell'apicoltore, è il capriccio della natura e del clima, l'imprevedibilità del caso, è la vita. Del resto, vai a mettere il guinzaglio alle api! Ti prendi quello che le api bottinatrici portano a casa. Così è successo ad Andrea Diale, seconda generazione di un'azienda apistica cuneese. «Purtroppo

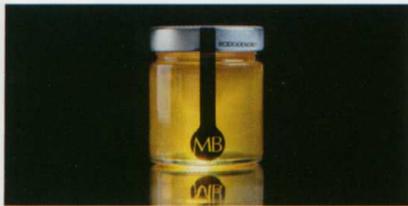
non siamo riusciti a produrre miele di rododendro in purezza come negli anni scorsi» spiega Andrea. «Per l'incertezza generata dal tempo e dalle condizioni delle famiglie provate dai mesi precedenti siamo rimasti più bassi del solito e siamo riusciti a produrre un miele di montagna molto buono, con un'alta percentuale di rododendro: 55, forse il 60%. È una fotografia fantastica del territorio, un meraviglioso mosaico targato 2017, ma non è rododendro!». Quando

un miele monofloreale non raggiunge gli standard di purezza diventa un millefiori. Qualcuno lo considera un declassamento. Invece no. Un miele raccolto in alta quota ha una complessità aromatica al quale il rododendro conferisce finezza. Nell'ambito millefiori di Alta Montagna 2017, Presidio Slow Food, raccolto da Andrea Diale in Valle Stura, la gaia gentilezza del rododendro è accompagnata dalle note balsamiche del tiglio, dall'impronta del castagno (cuoio, sapone di



Marsiglia, fondo amaro) e ricordi di molto altro: conifere, pinolo, bosco e resine tipici della melata. Un'orchestra casuale montanara capricciosa ed efficace.

Apicoltura Diale -
Salmour (CN) -
via Trinità, 22 -
0172649329 - 3920066696
apiculturadiale.it



4

Mario Bianco

L'uniflorale di Mario Bianco, della linea Miele d'Autore, raccolto nel Parco del Gran Paradiso, è un bel miele che si annuncia affascinante e piacione già nell'aspetto: liquido, molto asciutto, di un luminoso colore dorato freddo appena più scuro del dovuto. L'odore, di un'eleganza forse un po' troppo sofisticata per un rododendro, richiama il lampone, la frutta trasformata, la propoli, una sensazione calda, un ricordo di pera, pesca e fiori bianchi, ma alla lontana anche torrone, confetto, mandorla dolce, zucchero filato, cera, uva aromatica. Il palato è più di miele di alta montagna per una complessità espressa in diverse direzioni: una lieve nota balsamica di fiori di tiglio, un vago sentore di resina e di agrume che ricorda il mandarino e la scorza d'arancia vintage su una base di pasticceria e di caramella di frutta e un fondo bocca di marron glacé.

Caluso (TO) - via Morfeo, 20 - 0119833441 - mieleitalia.com
250 g prezzo 7/9 euro



5

Mariangela Prunotto

Un bel miele della fascia alpina piemontese, forse un po' borderline rispetto alla classe, balsamico, accattivante ma spregiudicato, con la tenerezza dei dolciumi e l'alito fresco del tiglio. Ha personalità, persistenza e muscoletti sotto un faccino d'angelo. Proprio per questo l'uniflorale di Mariangela Prunotto è buono, piace, ma è un po' distante dal classico rododendro. Aspetto ancora tra il liquido e il fluido di tonalità dorato spento, appena più scuro del dovuto, texture seducente, odore di montagna ma più intenso, dolcezza spiccata, ha una bocca importante con la canonica base di caramella al lampone, confettura di frutti di bosco e succo di pera sul quale si allunga la zampa balsamica e persistente di tiglio, seguita da altre sensazioni come pera, fiori bianchi, ricordi di resina, pinolo e cuoio.

Alba (CN) - fraz. Mussotto - via Osteria, 14 - 0173441590 - mprunotto.com
400 g prezzo 8-10 euro



6

Brezzo

Il monofloreale di Brezzo, raccolto nell'Alta Valle Maira, è al limite della denominazione per una leggera presenza di altre essenze aromatiche. La bella nuvola cremosa di cristalli fini di una solare tonalità sabbia è un po' più scura di come dovrebbe essere. Al naso le tipiche note calde e fruttate risentono delle interferenze del castagno (note animali, bosco, cuoio, funghi, sapone di Marsiglia). In bocca inizialmente sembra rientrare nei ranghi grazie all'esuberante dolcezza, ai freschi richiami al succo di pera e al melone bianco invernale, ai lontani ricordi di fiori bianchi. Poi torna il castagno (una dose omeopatica ma capace di spostare il profilo del miele), si aggiungono lievi la traccia balsamica e la persistenza del tiglio, mentre scompare la componente fruttata.

Monteu Roero (CN) - fraz. Tre Rivi, 87 - 017390109 - brezzo.it
500 g prezzo 12,50/14,80 euro

LEGENDA

- ❖ Al panel di degustazione hanno partecipato:
INDRA GALBO, redazione del Gambero Rosso
MARCO GREGGIO, agronomo e docente di analisi sensoriale
ANTONIO MENCONI, esperto di analisi sensoriale di pane e olio
MARA NOCILLA, redazione del Gambero Rosso
LUCIA PIANA, esperta di analisi sensoriale del miele e docente nei corsi di formazione professionale in Italia e all'estero
MARCO RADICIONI, titolare della gelateria artigianale Otaleg!, Roma
GIANCARLO ROMAGNOLI, assaggiatore esperto di miele
ELVAN UYSAL, giornalista di enogastronomia

❖ I prezzi sono quelli medi al dettaglio

LO SGUARDO DEL FOTOGRAFO



Volevo trattare il miele come qualcosa di grande valore: per farlo ho scelto un fondale nero lucido che richiamasse una certa fotografia pubblicitaria. L'idea principale era anche far uscire al meglio il colore del miele stesso, che nel caso del rododendro ha più varianti: l'utilizzo di un fondo neutro e scuro mi ha permesso di rendere al meglio il colore e le consistenze delle varietà in classifica, soprattutto per la foto di apertura, andando a lavorare anche sulla luminosità oltre che sulla saturazione del colore.

- Andrea Di Lorenzo