

GAMBERO ROSSO

DOVE MANGIARE
**GUIDA
MATERA
2019**
NELLA CAPITALE DELLA CULTURA



CLUB SANDWICH PIATTO PREFERITO DAI GRANDI CHEF. DOVE TROVARE I PIÙ GOLOSI?

SAGRANTINO

Tra le genti di Montefalco alla scoperta di storie umane e calici unici al mondo, scuri e tannici, che rimandano al senso del sacro

NEPAL

In Himalaya con Norbert Niederkofler alla ricerca della cucina più estrema al mondo. Fra trekking e città come Kathmandu e Pokhara

GENNARO ESPOSITO

Ritratto di grandi chef in tre piatti: è la volta della Torre del Saracino a Vico Equense con le sue moderne evoluzioni sotto al Vesuvio

VERSILIA

Miniguida a Viareggio e alla sua costa, con una intrigante cucina marinara. Protagonista lo storico Carnevale

9 0326



ISSN 1120-3397
326

11 MIELI DI TIGLIO PER PALATI FORTI



a cura di Mara Nocilla - scatti di Fabrizio Perilli

C'è chi lo considera un miele amabile: il suo nome richiama il profumo inebriante dei delicati fiori che sbocciano a fine primavera nei giardini e nei viali delle nostre città. In realtà quello di tiglio è un miele molto caratterizzato, intenso e soprattutto persistente. La hit del balsamico monoflora sul mercato di nicchia

Un miele difficile, altro che roba dolce per bambini e tisane calde. Quello di tiglio è un monoflora impegnativo. Il profumo è potente, anche se non fortissimo. **Ma è soprattutto la persistenza che lo rende un miele tosto:** bastardo, dicono ironicamente gli esperti. L'amabile profumo dei piccoli fiori chiari che sbocciano a giugno in giardini e viali delle nostre città è solo uno dei descrittori – neanche il principale – di questo miele molto più complesso rispetto alla visione romantica suggerita dal nostro immaginario. E non è un miele univoco. «Esistono diversi tipi di uniflorale di tiglio – spiega infatti Lucia Piana, uno dei massimi esperti del settore a livello internazionale – c'è quello che proviene dall'albero selvatico, che verdeggia nei boschi spontanei dell'arco alpino e dei rilievi appenninici, e quello ottenuto dalle piante coltivate in zone urbane e suburbane». Inoltre, spesso prende sfumature di altre essenze. Soprattutto del castagno, un incidente naturale, non desiderato ma fatale, causato dalla fioritura quasi in concomitanza delle due essenze, un imprevisto frequente dai risvolti tutt'altro che spiacevoli, che porta in molti casi a un arricchimento del gusto piuttosto che a una sottrazione. **Frequenti sono anche le "carezze" accidentali con la melata e con l'ailanto.** «Quando il miele di tiglio è puro», continua Lucia Piana, «al naso si avvertono note fresche mentolate e balsamiche che ricordano il cioccolato After Eight, e che possono virare sul farmaceutico e il medicinale, seguite da un corteo di altre sensazioni: oli essenziali canforati, incenso, erbe officinali, noce fresca, tisana di fiori di tiglio. Note persistenti che al palato hanno un effetto anestetizzante, quasi di bruciore». Cristallizza ma non subito, formando per lo più cristalli grossi e irregolari. Il colore, ambrato con riflessi giallo-verdi quando è liquido, diven-

ta avorio-beige allo stato solido. Nel caso di "castiglio" – come viene scherzosamente chiamato il tiglio con forti nuance di castagno – il miele è più scuro e liquido, con un profilo aromatico meno fresco e spostato verso il chimico (sapone di Marsiglia), l'animale (cuoio), legno e ceci lessati, piuttosto che sul mentolato, e con una chiusura amara e tannica. Se c'è la zampa dell'ailanto, altro miele di bella lunghezza aromatica, la persistenza si allunga ancora di più, e prende note di tè alla pesca. Nel caso di tracce di melata il colore si scurisce, la consistenza tende al fluido, naso e bocca si arricchiscono di accenti leggermente sapidi e maltati, di note di resina, caramello e frutta trasformata.

I mieli di tiglio che hanno dato migliori prestazioni sono quelli di montagna: sono assenti quegli accenti vegetali un po' volgarotti che caratterizzano talvolta quello di pianura. È importante anche la presentazione del miele: le moderne tecniche di cristallizzazione guidata (movimentazione del miele, umidità controllata) rendono i cristalli molto sottili, dando al miele una piacevole texture cremosa e una godibile spalmabilità ma, contrariamente al trattamento termico, non alterano il profilo organolettico e le caratteristiche nutritive del miele.

La degustazione, come sempre, ha preso in esame mieli presenti sul mercato di nicchia, tutti lavorati a freddo. E come sempre si è svolta alla cieca, condotta in questo caso da un panel misto: di palati fini "dolci" e di assaggiatori professionisti iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele capitanati da Lucia Piana, che ha guidato il panel nella corrispondenza dei mieli. Sono stati dati due tipi di valutazioni: uno sulla fedeltà del miele alla classe, l'altro sulla gradevolezza del prodotto. Ecco i risultati. ❖

8 MICRORICETTE E CONSIGLI PER L'USO

Suggeriti dallo chef Igles Corelli, dal gelatiere Marco Radicioni (Otalegi, Roma), dai pasticceri Francesco Elmi (Regina di Quadri, Bologna) e Giorgia Grillo (Nero Vaniglia, Roma)

- 1 idromele a fermentazione spontanea:**
3 parti d'acqua, 1 parte di miele, succo di un limone, centrifugato di 3 mele; 45 giorni in vaso di vetro con coperchio ermetico lontano dalla luce, mescolando di tanto in tanto nei primi 4-5 giorni; affinare in bottiglia
- 2 gelato alla crema** (meglio se fatto con latte d'erba) e miele di tiglio; aggiungere pinoli a fine mantecatura
- 3 gelato di salvia** (in infusione nel latte freddo) dolcificato solo con miele di tiglio; come topping riduzione di vaniglia e miele, spolverato da granella croccante di anacardi
- 4 nelle madeleine**
- 5 in un cupcake salato** insieme a pancetta, radicchio, zucchine, pomodori secchi e olive taggiasche
- 6 sella di capriolo disossata**, marinata nel miele di tiglio e bitter per un paio d'ore, poi scolata e rosolata
- 7 nella piadina romagnola**
- 8 abbinato a formaggi** caprini stagionati ed erborinati piccanti



1 EX
AEQUO

Apicoltura Casentinese

Il suo monoflora di tiglio Selezione Italiana (che affianca la linea Regionale e quella biologica), raccolto in Piemonte e nella zona di Savona, vince la classifica per la rispondenza e soprattutto la piacevolezza. È fedele al profilo del miele di tiglio alpino, con tutti e due i piedi nella classe, ma con una interferenza aromatica di castagno, tollerabile però percepibile, che tuttavia non toglie, semmai arricchisce il miele rendendolo più interessante, per qualcuno emozionante. Che non sia purissimo lo annuncia il colore della struttura pastosa, chiaro ma non chiarissimo. Le note al naso e in bocca sono intense e tipiche di miele di tiglio, con i potenti richiami mentolati, canforati e floreali balsamici, di una freschezza bruciante, impregiosito dalla carezza virile e amaricante del castagno. Texture cremosa, cristallo disomogeneo ma solubile.

Bibbiena (AR)
zona industriale
Ferrantina
via dell'Artigiano, 10
0575536494
apicoltura
casentinese.com

110 g
prezzo 2,25/3 euro



1 EX
AEQUO

Mieli Thun

I mieli di Andrea Paternoster "Thun" se non raggiungono il gradino più alto ci vanno vicini. Mieli d'autore, che sorprendono per bellezza, purezza, pulizia, lavorazione tanto rispettosa quanto evoluta, presentazione, piacevolezza. Il monoflora di tiglio, proposto nella linea superiore Quintessenza (che affianca la selezione "base", ugualmente eccellente visti i risultati raggiunti anche con questi prodotti), nel 2018 raccolto da tigli selvatici nella zona del lago di Como, in alta Lombardia, è il più centrato dei prodotti in lizza, anche se non centratissimo. Colore chiarissimo quasi bianco, profumo penetrante di fiori bianchi, freschi aromi mentolati e balsamici, grande persistenza, ma anche un alito di castagno riconoscibile dal leggero amaro a fine bocca. Texture densa e compatta con cristallo impalpabile e ottima spalmabilità.

Vigo di Ton (TN)
strada Conte Zdenko
Thun, 8
0461657929
mielithun.it

200 g
prezzo 9,50 euro



2 EX
AEQUO

Brezzo

❖ rapporto qualità/prezzo ❖

Il miele di tiglio firmato Brezzo, nome di spicco dell'apicoltura italiana posizionato nella fascia alta, conquista il secondo gradino del podio per la rispondenza del profilo aromatico, la piacevolezza, l'ottima presentazione. Raccolto nella Val Pellice, nel Piemonte occidentale, certificato biologico, dimostra la fedeltà alla classe per il colore molto chiaro e il naso intenso, con le tipiche note mentolate, canforate e balsamiche fresche, di fiori e tisana di tiglio, anche se non molto pungenti e accompagnate da lontani echi animali. Il palato è leggermente meno preciso rispetto all'olfattiva per il fondo appena amaro, che conferma l'orma lasciata del castagno. E la persistenza, altra caratteristica del miele di tiglio, non è lunghissima. La struttura è compatta, omogenea e densa, con bassa umidità e cristallo sottile, di godibile spalmabilità.

Monteu Roero (CN)
frazione Tre Rivi, 87
017390109
brezzo.it

500 g
prezzo 9/10,80 euro



2 EX
AEQUO

Mario Bianco

Un altro bel nome nel panorama apistico italiano. Che raggiungano o no i primi posti, i mieli di Mario Bianco sono sempre molto buoni, puliti e ben presentati, piuttosto centrati nella classe, affascinanti all'occhio e al gusto. Il monoflora di tiglio, linea Mieli d'Autore, raccolto nelle Valli di Lanzo, Piemonte occidentale, sale sul podio per l'appartenenza alla classe ma soprattutto per la femminilità, l'eleganza e la piacevolezza. A partire dalla consistenza liquida di un luminoso giallo aranciato, un'ambra fluida che conquista l'occhio e accarezza il palato: un caldo ricordo dell'infanzia, una coperta che avvolge. Le raffinate note mentolate e floreali, non molto intense ma tipiche al naso, si ripresentano in bocca ma meno persistenti e accompagnate da sentori di legno e ceci bolliti e da un finale amaricante, che indicano l'impronta lasciata dal castagno.

Caluso (TO)
via Morteo, 20
0119833441
mieleitalia.com

250 g
prezzo 6,50/8,40 euro