

# Mieli Thun all'abbazia di Montecassino

## Sarà prodotto nell'area intorno al monastero

GUIDO SMADELLI

TON - «Mieli Thun» approda in uno dei luoghi più noti d'Europa: l'abbazia di Montecassino, primo monastero del continente.

Un connubio tra passione, quella di Andrea Paternoster, fondatore dell'azienda anaune, e poesia abbinata all'amore per la natura, che egli, seppur attraverso iniziative imprenditoriali, persegue da quasi trent'anni. Così, grazie a una serie di circostanze, nasce il «Miele di Montecassino», che ad un at-

Andrea Paternoster:

«Un'attività economica, ma soprattutto qualcosa che ha un grande valore naturalistico e ambientale»

tento esame sarà marchiato «Mieli Thun».

L'approdo nell'abbazia laziale è frutto di un lungo percorso, dove il caso ha il suo peso. «Qualche anno fa tornavo da un corso di formazione seguito a Roma, in quell'occasione era stata recitata una poesia di Tonino Guerra, di cui era protagonista il mondo delle api». Tonino Guerra, romagnolo del 1920, è stato internato nel corso del conflitto mondiale in un lager tedesco; sopravvissuto, ha intrapreso la strada della sceneggiatura cinematografica, firmando opere importanti, conquistando nomination per l'Oscar, con cui viene premiato per il felliniano «Amarcord». Ma ama anche la poesia, e soprattutto la natura.

«Successivamente ho avuto modo di incontrarlo», afferma Andrea Paternoster. «Una persona che trasmette sensazioni infinite. Tra quanto ha detto, mi ha colpito una frase: una cosa da fare è riportare la ricerca sulle api nelle abbazie». Una prima esperienza di Mieli Thun viene avviata una decina d'anni fa: all'eremo di San Giorgio, sul lago di Garda, dove guarda dal priore è un frate noneso, padre Dalpiaz di Flavon. Andrea Paternoster rimane colpito da una frase scolpita nella roccia: «Nella

natura risorge lo spirito».

Ora a San Giorgio ci sono le api di Mieli Thun; e adesso anche a Montecassino, notissimo centro di fede, storia, cultura. Attorno all'abbazia ci sono 2-300 ettari di terreno ridotto a incolto, c'è la volontà di far tornare quelle terre incontaminate alla loro originaria vocazione agricola. Il nuovo fattore, Daniele Miri, si guarda attorno, e decide di coltivare orzo, e garantire il ritorno delle api e della mielicoltura. Per l'orzo si apre una strada, in collaborazione con Birra Peroni, per produrre una birra artigianale - ovviamente, siglata Montecassino - produzione specifica dell'abbazia con nascita di un piccolo birrifico. Ad Andrea Paternoster, ormai noto in mezzo mondo per la qualità dei suoi mieli e l'amore per la natura, viene chiesto di collaborare sull'altro fronte, quello del miele. Lui incontra alcuni apicoltori della zona, trova collaborazione in uno di loro, che garantisce di poter seguire costantemente il lavoro necessario, ed ecco che nasce «Miele Montecassino», firmato da Mieli Thun. «Un'attività economica, ma soprattutto qualcosa che ha grande valore naturalistico», afferma Paternoster. «Il terreno dove posizioneremo le arnie è un promontorio aperto ai quattro punti cardinali, aereato da tutte le direzioni, particolare che garantisce una ricchezza floreale eccezionale». L'ideale per produrre ottimi mieli, tenendo conto tra l'altro che quelle terre erano incolte, abbandonate, per cui praticamente vergini, anche se ancora intrise del sangue della cruenta battaglia che lì si è svolta da gennaio a maggio del '44, con un conto di oltre 70 mila morti, che ha causato la distruzione dell'abbazia (già oggetto di distruzioni, ad iniziare dall'invasione longobarda del 577). Dove è tuttora conservato un codice dell'800 (alto medioevo) di Mauro Robano, forse il primo trattato di agronomia della storia, in cui un intero capitolo è dedicato all'apicoltura, e questo fa comprendere come essa fosse ritenuta importante fin dall'antichità.

Quelle terre sono ora destinate a diventare, oltre che luogo di culto che vanta 1 milione di visitatori l'anno, una grande estensione agricola all'insegna della natura, e dove sarà realizzata una fattoria didattica, per garantire ai visitatori di approfondire ancor più la storia, e conoscere la vita che vi si svolgeva un tempo.



### L'ispirazione

Ad Andrea Paternoster l'idea di allevare le api all'interno di conventi e monasteri è venuta da una frase pronunciata da Tonino Guerra, premio Oscar per il film «Amarcord». «Una cosa da fare è riportare la ricerca sulle api nelle abbazie» ha detto all'apicoltore che lo ha preso in parola. Una decina di anni fa, quindi, Andrea Paternoster ha avviato una prima esperienza di Mieli Thun all'eremo di San Giorgio, sul lago di Garda, dove il priore è un frate noneso, padre Dalpiaz di Flavon.

L'AZIENDA

Da attività amatoriale a realtà imprenditoriale affermata  
L'azienda nasce nel 1990 e oggi ha apiari in mezza Italia

## Apicoltura, una storia di famiglia



Andrea Paternoster a colloquio con don Donato, priore dell'Abazia di Montecassino

TON - L'apicoltura, in casa Paternoster, è tradizione. Un'attività passata di padre in figlio, a livello amatoriale, da generazioni; finché Andrea, classe '66, decide di trasformarla in ragione di vita, dopo aver ereditato nome e cognome dal nonno, oltre alla passione per le

api.

La strada da seguire è quella dell'Istituto agrario di San Michele: «ma a segnare la mia vita sono stati i viaggi», ricorda Andrea, «ho vissuto importanti periodi in Italia in affermate aziende apistiche, il tocco finale lo danno due esperienze vissute all'estero, la prima in Scozia, la seconda in Nuova Zelanda, ed è lì che scopro nelle api il collegamento tra mondo vegetale e mondo animale. È in quel momento che decido di trasformare l'attività amatoriale di famiglia in professione, puntando a far rinascere l'idea di apicoltura, e valorizzare la profonda risorsa dei mieli monoflora italiani».

Nel 1990 nasce Mieli Thun, con un punto vendita a poca distanza dall'omonimo maniero anaune; azienda agricola che anno dopo anno fa incetta di riconoscimenti, per meriti di innovazione, per la qualità dei mieli prodotti (una quindicina i monoflora

marchiati Thun), oggi nota in tutt'Italia e mezzo mondo, dato che il 30% della produzione viene esportato all'estero, tanto in negozi quanto in «luoghi del cibo», dato che uno degli obiettivi che Andrea si prefigge è la riscoperta del miele come cibo quotidiano, non da utilizzare come semplice dolcificante (tra l'altro, molto più genuino e meno dannoso del classico zucchero bianco). La battaglia di Andrea Paternoster, ben soddisfatto anche di poter garantire attualmente reddito ad alcune famiglie, con apiari sparsi in mezza Italia, prosegue anche nel mondo della didattica. «Mi dedico molto alla formazione nelle scuole primarie, nelle università, nelle scuole di cucina», sottolinea. «L'obiettivo è diffondere la cultura di prodotto, e soprattutto divulgare la coscienza ambientale e l'importanza che le api rivestono a livello di tutela del nostro pianeta».

G.S.