

La PENTOLA[®] SAPS d'ORO

Anno VII - Numero I
Gennaio, Febbraio, Marzo 2011

Euro 7,00

RIVISTA UFFICIALE DELLA SAPS: CENTRO RICERCHE PER LO STUDIO
DI MATERIALI E FORME DEGLI STRUMENTI DI COTTURA



*In viaggio tra i tesori
gastronomici del Trentino*



Mieli Thun: artista dell'arnia



Oggi il luogo ideale per familiarizzare con i mieli di qualità è l'azienda **Mieli Thun** di **Vigo di Ton**. Da quando infatti il suo patron **Andrea Patenoster** ha preso in mano le redini dell'Azienda di famiglia, i processi produttivi ed i nomi di alcuni strepitose tipologie di miele risuonano magicamente oltre che nella fantasia di appassionati, anche in quella dei cuochi. Si perché è stato lui che ha favorito il consumo e ha dato una sterzata a questo settore.

Da cenerentola, la sua azienda oggi è una delle più interessanti del settore in Italia e produce almeno una ventina di tipologie di miele, di ogni sorta: acacia, arancio, marasca, melata d'abete, cardo, erica, rosmarino, eucalipto, girasole, castagno, corbezzolo erba medica, lavanda, rododendro, tarassacco, tiglio, timo. L'elenco sarebbe ancora lungo...

Grazie ad Andrea Patenoster i mieli negli ultimi anni stanno anche raggiungendo standard qualitativi difficilmente superabili.

Lui è il "guru" del miele che meglio di ogni altro ha saputo esprimere il vero potenziale di questo straordinario nettare, secondo modalità produttive assolutamente originali che ricerca.

Soprattutto sapendone esaltare gli aromi dei frutti e dei fiori che nelle sue confezioni si fondono con una peculiare intensità. A primavera Andrea Patenoster con le sue 1.500 arnie si sposta in lungo e largo della Penisola, dal Trentino alla Sicilia dal Piemonte al Friuli, a caccia delle fioriture più rare, praticando il cosiddetto "nomadismo". Per produrre mieli monofloreali, che Andrea ha saputo introdurre nei ristoranti che contano d'Italia e del mondo, sia come prodotto da consumare nel modo più classico, che come autentici ingredienti capaci di completare una ricetta ed esaltare un piatto. Un ingrediente naturale di cui



egli nutre un grande rispetto. Lo stesso rispetto che gli è stato tramandato dalla sua famiglia che opera nel settore dal 1921: prima nonno **Andrea**, poi papà **Albino** ed oggi lui.

Un vulcanico imprenditore, Andrea Patenoster che valorizza il suo prodotto con attività culturali ed editoriali che lasciano il segno. L'ultima è una sorta di "guida pantone" un opuscolo verticale come quello che usano i tinteggiatori, che Andrea ha riadattato secondo la sua filosofia chiamandolo "mielicromia": venticinque carte d'identità dei mieli italiani, uno strumento



Mieli Thun
Azienda Agricola
Andrea Patenoster
Via Castel Thun, n. 8
38010 Vigo di Ton
Tel. 0461 657929

indispensabile per "ri-conoscere", "ri-utilizzare" e "ridare dignità" ai mieli. Ogni miele è descritto nei suoi colori da cristallizzato o liquido, indicando il colore del polline di riferimento.

Qui trovano spazio anche descrizioni organolettiche e spunti di utilizzo in cucina, tavole e informazioni botaniche delle fioriture di riferimento e le indicazioni delle aree geografiche di produzione in Italia.