



Le cento Pasqualine

(un viaggio nel gusto dal 1912)

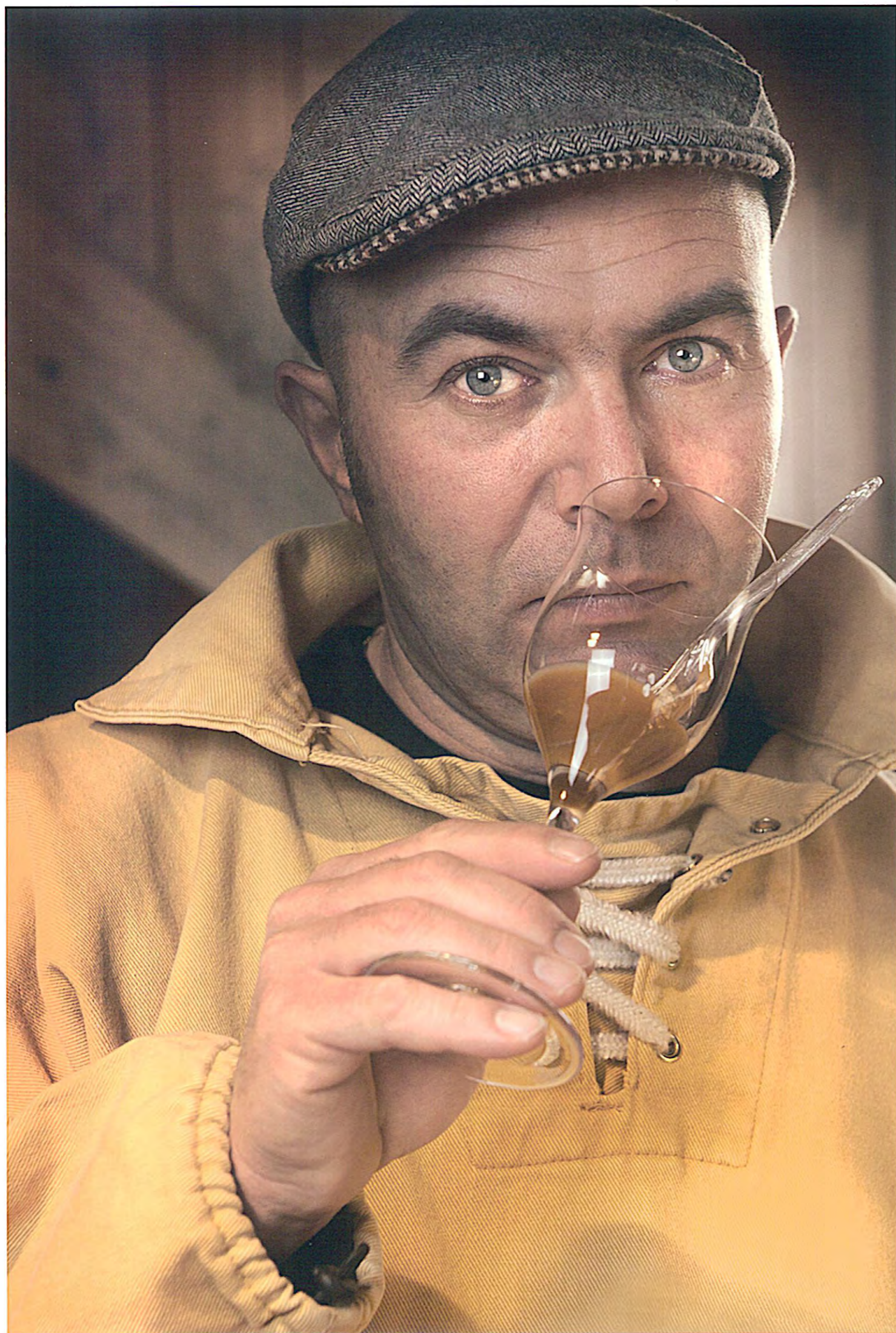
Testi di SEVERINO COLOMBO
Fotografie di ANTONIO CASTELLANI - WALTER MEREGALLI



Piccole grandi storie, sogni,
passioni e altro ancora.

IL PASTORE DI API



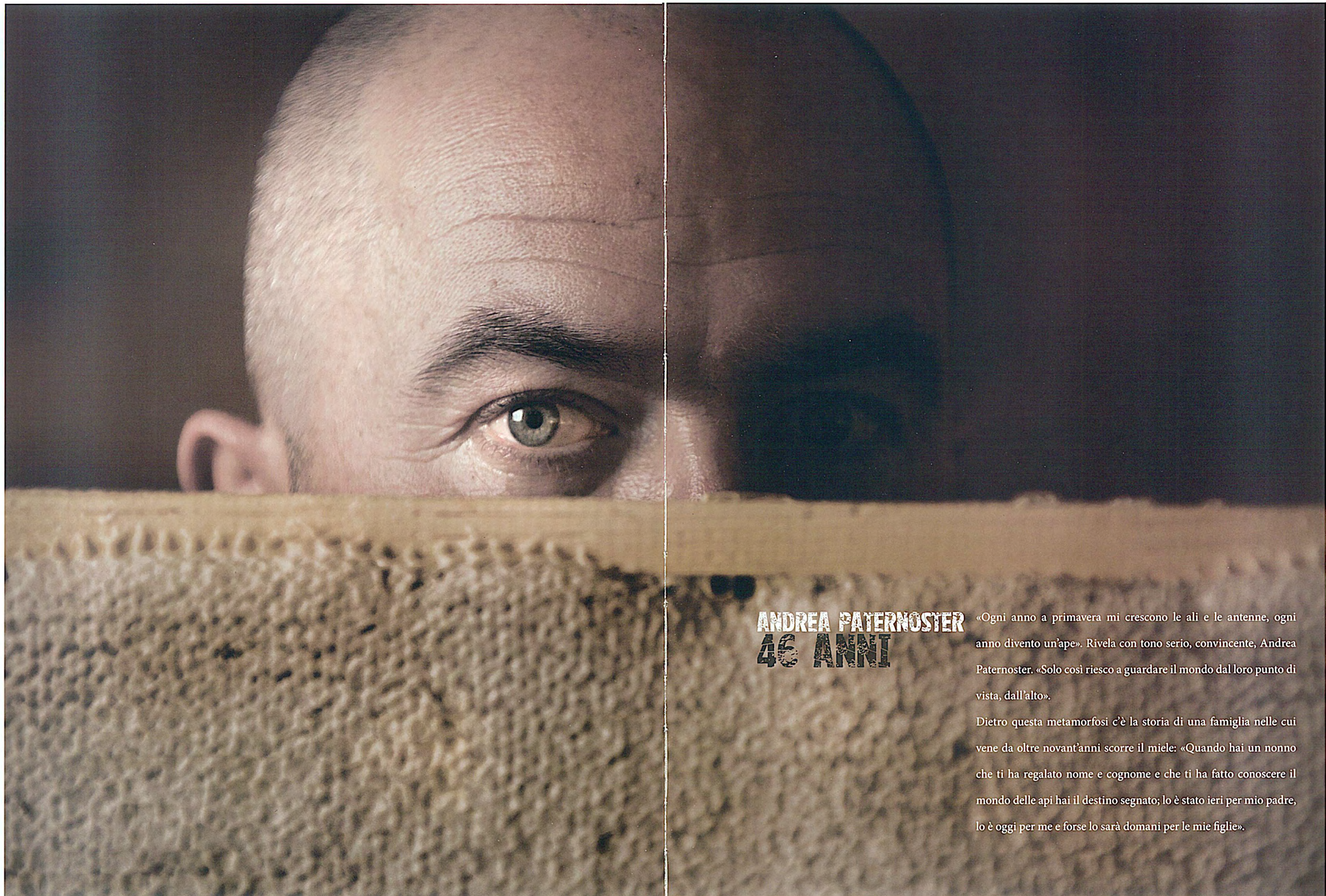


GUARDO I PRATI COME LI GUARDEREBBERO LE MIE API

Di suo Andrea - 46 anni, creatore del marchio d'eccellenza Mieli Thun - ci ha aggiunto l'orgoglio con cui svolge questo mestiere - «fare qualcosa che sia bello da raccontare ai propri figli» - e la sintonia, profonda e totale, con la natura. «Essere apicoltore significa avere un contatto diretto con il mondo vegetale: conoscere le fioriture, la meteorologia, l'orografia del territorio». Il suo è un lavoro nomade e poetico: come un pastore porta a spasso il «gregge» di api. «Sono gli unici animali che mentre si nutrono non distruggono ma anzi donano la vita perché impollinano il fiore. Ape, nella mia testa, è una parola che fa rima con vita». Andrea non si accontenta di produrre miele in Trentino, in Val di Non, ma viaggia dalle Alpi al Meridione, in cerca dei «pascoli» migliori. «Quando trovo un posto adatto, lascio le api «vuote» a inizio fioritura e dopo dieci giorni, prima che cominci la successiva, le riprendo». Così il miele che produce non è solo monofloreale, cioè da una sola specie di fiore o albero, ma addirittura da «monofioritura», legato a una singola fioritura, in un determinato posto. «L'idea è venuta dal vino - spiega - Per ogni piatto c'è un vino diverso e appropriato, perché non poteva essere lo stesso con il miele?». Con cura maniacale Andrea è andato anche oltre: «il miele di quintessenza», una sorta di «cru», si direbbe in enologia, «prodotto solo con nettare raccolto al culmine della fioritura; le possibilità di «contaminazione» con altri nettari sono ridotte al minimo».

Il sogno che sta realizzando l'ha chiamato «Rinascimento del miele» significa «riportarlo al ruolo originario di prodotto nobile dell'alimentazione».

Due le strade: la valorizzazione della biodiversità - «delle circa 18 mila specie vegetali dell'Europa, quasi la metà, 8 mila, sono presenti in Italia» e la diffusione della cultura del miele - «è molto di più di un medicamento per i mesi piovosi o di un toccasana per il mal di gola e altri malanni». In questo percorso non è solo: ha trovato la collaborazione, oltre che delle api, di botteghe, ristoranti, chef e pasticceri che ne dimostrano la versatilità in cucina e nell'alimentazione quotidiana.



ANDREA PATERNOSTER
46 ANNI

«Ogni anno a primavera mi crescono le ali e le antenne, ogni anno divento un'ape». Rivela con tono serio, convincente, Andrea Paternoster. «Solo così riesco a guardare il mondo dal loro punto di vista, dall'alto».

Dietro questa metamorfosi c'è la storia di una famiglia nelle cui vene da oltre novant'anni scorre il miele: «Quando hai un nonno che ti ha regalato nome e cognome e che ti ha fatto conoscere il mondo delle api hai il destino segnato; lo è stato ieri per mio padre, lo è oggi per me e forse lo sarà domani per le mie figlie».