

«Il miele è la linea che unisce mondo vegetale e animale»

L'azienda. Andrea Paternoster ha portato i Mieli Thun in tutto il mondo, grazie all'immenso amore per le api



Da Vigo di Ton a New York

«Papà e nonno mi hanno trasmesso la passione, dicendomi di non guardare davanti alla macchina ma di **guardare sempre lontano**, all'orizzonte: così i nostri prodotti sono in tutto il mondo e la richiesta aumenta costantemente»



La curiosità: mielicromia

Raccontare il miele vuol dire anche descriverne i colori: per questo Paternoster ha creato un libro, una sorta di **guida di 56 pagine**, codificando in una scala cromatica note organolettiche, curiosità, spunti e utilizzo in cucina dei tanti mieli



La raccolta in tutta Italia

In inverno l'azienda punta sulla parte di confezionamento e di commercializzazione, in primavera ed estate Paternoster e i dipendenti **si spostano per tutta Italia** per seguire il lavoro delle proprie api, dislocate in 60 diverse zone

MATTEO LUNELLI

Una storia iniziata negli anni Novanta, nel mezzo del «regno delle mele», a Vigo di Ton. Una storia che definire di apicoltura è riduttivo: si parla, infatti, di cultura e di tradizioni, di biodiversità e di natura, di passione e di ricerca, di botanica e di alimentazione, di cambiamenti climatici e politiche internazionali. Tutto quello che ruota intorno alle api e al miele, ma che non può ridursi solamente ad api e miele. La storia è quella di **Andrea Paternoster** e dei suoi **Mieli Thun**. Un nome semplice, ma che svela già molto: prima di tutto quel plurale, a indicare le tantissime varietà di prodotto. Poi il richiamo al territorio, a segnare un legame

pianeta». «Per fare un chilo di miele le api visitano 6 milioni di fiori: è come una fotografia da 6 milioni di pixel del territorio. Per ogni apicoltore è stupefacente, ogni volta, vedere cosa fanno questi animali evoluti. E noi abbiamo **la fortuna sfacciata di vivere in Italia**: di 18 mila varietà botaniche in Europa oltre la metà sono nel nostro Paese. Quando vado a fare delle lezioni, a Pollenzo come in una scuola elementare, racconto di tutto questo, in modo ecumenico». Per ottenere i mieli Thun ci sono 1.400 alveari, dislocati in circa 60 zone in tutta Italia. Da questi nascono le venti (circa, perché ogni anno è diverso) varietà di prodotto. E non si può parlare di Thun senza parlare della confezione, del marchio, del packaging e della grafica, che rendono ogni vasetto un unicum. **Roba da**



Sotto, Andrea Paternoster
A destra, Desirée Girardelli

forte e duraturo, nonostante il «nomadismo» che contraddistingue sia la produzione sia la vendita, senza dimenticare la parte legata a cultura e formazione, che porta Paternoster in giro per l'Italia, passando per **Eataly** e l'Università di Scienze Gastronomiche di **Pollenzo**. «Tutto nasce alla scuola agraria di San Michele: ho vissuto quegli anni insieme a tanti amici vignaioli e ho visto nei loro occhi la luce e l'**orgoglio di essere degli agricoltori**. Una luce che oggi, anche nelle grandi metropoli, tanti avvocati o professionisti vedono, e allora si prendono una malga e con fierezza vanno a fare gli agricoltori. Poi quell'idea che avevano i miei amici per il vino ho provato a trasmetterla nel mondo dell'apicoltura».

Paternoster inizia così a raccontare il suo mondo, ma lo fa a modo suo, con **una trascinate passione per api e miele**, senza mai nominare la propria azienda. Ci parla del nettare dei fiori, di ambiente animale e vegetale, di un amore spontaneo e viscerale per quella che **Erri De Luca** ha definito «non solo una sostanza dolce, ma l'analisi del sangue del nostro

boutique, non da mercato, per capirsi e con tutto il rispetto.

«Da una donna che si ama come ci si presenta? Puliti, con bei vestiti e magari con una goccia di profumo nuovo. Ecco, per lo stesso motivo Thun si presenta essenziale, trasparente, attuale. Ma è **tutto una questione di amore, non di svilente marketing**».

Questo amore ha portato i nettari di Paternoster sugli scaffali di Eataly, sui banconi dei cocktail bar di Manhattan «e soprattutto al **ristorante El Bulli**, in Costa Brava», aggiunge Paternoster, orgoglioso di essere arrivato anche nel più importante laboratorio di ricerca gastronomica al mondo. Nonostante tutto questo, oltre alla parola amore quella che si sposa meglio con Paternoster è **umiltà**. «Noi restiamo una piccola azienda in un piccolo paesino. Ci lavorano dieci persone e tutte e dieci sono più appassionate di me, è questo il segreto. Spesso mi chiedono se ci sono altri trucchi per il successo ma io rispondo sempre che la cosa migliore che possiamo fare noi uomini è niente, solo rispettare il lavoro fatto dalle api».