

Ambasciatori dei mieli

di Giacomo Bassi

Corso di cucina al miele



In occasione del trentaquattresimo congresso dell'apicoltura professionale AAPI, che si è tenuto a Capaccio (SA), Ambasciatori dei Mieli, in collaborazione con la Città del Gusto di Napoli e Gambero Rosso Accademy, ha organizzato un corso di cucina al miele

Ad ogni apicoltore, o aspirante tale, sembrerà un peccato aver perso l'occasione di assistere a interventi sul monitoraggio della varroa o sulle opportunità del servizio d'impollinazione. Ma io avevo una motivazione più forte della semplice curiosità che si ha verso un tema sconosciuto. Io ero spinto dalla necessità di variare. In quanto a cucina al miele ho fatto qualche rudimentale esperimento, ma la zucca al forno, che è stata il mio cavallo di battaglia già per due inverni consecutivi, non è passata alla storia. La zucca in questione altro non è che zucca tagliata a dadini (rigorosamente senza togliere la buccia), ricoperta di curry e del primo miele diviso in fasi a portata di mano, il tutto messo in forno per un tempo più o meno lungo a seconda dell'umore e della fame. Capisco da solo senza offendermi perché il mio socio, con il quale pranzo tutti i giorni, la prima volta che l'ho cucinata ha mostrato un leggero entusiasmo, mentre non si è prodigato in complimenti in nessuna delle ultime dieci sfornate (l'orto da molte zucche). Per cui, lui mi riassumerà i passaggi più interessanti delle conferenze, e io vado al corso di cucina al miele.



Il Menù

Bon Bon fritto, lardo, friarielli partenopei e miele agli agrumi

Bottone di pasta "acqua e farina" con mozzarella di bufala, cavolo rosso, alici di Menaica e miele di timo

Quaglia "petto e coscia" con patate e tartufo, cipollotto glassato al miele di castagno su terra di oliva "salella" del Cilento

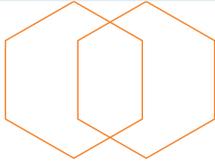
Madeleine al miele di ailanto, cremoso allo yogurt e frutti rossi

Il corso si svolge nella cucina scintillante inox dell'Ariston di Paestum e da subito i tasselli dell'organizzazione sembrano incastrarsi perfettamente: neanche a farlo apposta a tenere lo show cooking c'è, con gran compiacimento dei partecipanti, il carismatico chef Nicola Miele. Grebiule per tutti e dispense con ricettario di ciò che andremo a cucinare. Il programma

prevede preparazione, impiattamento e assaggio (!) di un intero menù, dall'antipasto al dolce.

Effettuate le presentazioni di rito e i ringraziamenti agli organizzatori, lo chef comincia subito a cucinare e inizia, naturalmente, dall'antipasto. Ma quando per spiegare come fare l'impasto del bonbon fa una digressione su qualità delle farine e loro tenore

proteico, inizio a preoccuparmi: siamo una ventina di partecipanti, mi rendo conto che se interpellato non c'è modo di fare bella figura, o quanto meno, di evitarne di cattive. Quindi, come farebbe qualsiasi studente che non vuol essere interrogato, decido di mantenere un basso profilo.



Lo show cooking dello chef Miele è davvero uno spettacolo. Tiene costantemente su di sé l'attenzione, cucina e contemporaneamente spiega, gesticola e risponde a tutte le domande, insomma, sa come tenere il palcoscenico. E come ogni showman che si rispetti, coinvolge il pubblico: qualcuno si offre volontario per friggere, altri impiattano. Io mi cimento un po' nel ritagliare i bottoni riempiti con la farcia di bufala, ma mi sento a mio agio solo quando, fra una preparazione e l'altra, arriva il tanto atteso momento dell'assaggio. In questa circostanza mi sento fra i migliori della classe. Ogni raviolo ripieno di bufala, ogni coscetta di quaglia, sono soddisfazione vera per il palato. Il cipollotto prima cotto al cartoccio e poi spadellato nel miele di castagno è stata un'esperienza commovente. Vista la mia bravura nella fase dell'assaggio, ogni tanto arriva un bis, e se lo chef mi chiede com'è, io traviato da chissà quale programma di cucina, rispondo solenne cercando di non parlare con la bocca piena: "Bilanciato chef!".

Molte mie compagne di grembiule, invece, dimostrano una certa confidenza con i fornelli. Domande tecniche e puntuali arrivano da apicoltrici e mogli di apicoltori legate a diverse tradizioni culinarie, dall'Emilia alla Sicilia passando per Lazio e Basilicata, maestre indiscusse a casa loro di gnocco fritto o pasta con le sarde. Io fantastico: andare a provare la loro cucina con la scusa di assaggiare qualche miele eccellente... sarebbe proprio prendere due piccioni con una fava, o in questo caso, due quaglie con un cipollotto.

Visti i miei precedenti non mi cimenterò a spiegare ricette che non saprei replicare e in cui spesso, alcuni ingredienti, sono figli di un'altra ricetta. E i miei appunti non aiutano, le preparazioni elaborate e la mole di informazioni ricevute nel pomeriggio avrebbero richiesto una leggera infarinatura (con tenore proteico qualsiasi) sulla cucina, che non c'è stato il tempo di darmi. Sono felice di raccontare però i colpi di scena che lo chef Miele non poteva far mancare nel suo show. Appositamente per il suo pubblico apistico ha manipolato il miele sfoderando divertenti elementi di cucina molecolare. Il miele di timo che accompagnava i bottoni (ravioli senza bordo), lo ha raccolto in un'ampolla di zucchero soffiato, creata come una bolla di sapone, facendo cadere il miele in una bolla di isomaltosio fuso. Il miele di ailanto, ingrediente del dolce, è stato sciolto in acqua e agar agar, prelevato con la siringa e fatto cadere in olio di semi di mais freddissimo, così da ottenere del miele di ailanto sferificato. Purtroppo della madeleine al miele di ailanto, ho imparato "solo" come preparare le perle di miele.





Perle di miele di ailanto

100 g di miele di ailanto

100 g di acqua

2 g di agar agar

Però qualche idea che avevo sul miele è cambiata. Ho sempre cercato di valorizzare il miele come alimento, ma non mi è dispiaciuto, e forse sarebbe ancora meglio, utilizzarlo come ingrediente. Farlo rientrare nella lista della spesa di ogni ricetta, dall'antipasto al dolce, vuol dire togliere al miele l'onere di protagonista, che d'altronde può avere solamente in pochi dolci e tisane, lasciandogli giusto il ruolo di personaggio secondario. Meglio protagonista di un cinepanettone o personaggio secondario di un film d'autore? Un po' come riconosciamo il valore delle spezie: quando cuciniamo aggiungiamo un pizzico di questo, un pizzico di quello. Diamo valore in questo modo a sapori che andran-

no a sommarsi ad altri e che non saranno il gusto principale, ma sono indispensabili perché il piatto venga buono. Usare il miele in cucina significa sapere abbinare il miele agli altri sapori, significa conoscere i sapori dei mieli. Vuol dire elevarlo davvero a prodotto di pregio, riconoscendo il valore di ogni monoflora. Non è utopico pensare al miele come ingrediente utilizzabile sempre in cucina. E non solo nella cucina dell'Ariston per mano di uno chef di alto livello. Io per esempio continuerò a sfornare zucche, ma chissà che la prossima volta anziché stracuocere un miele difettato, non aggiunga a crudo una punta di miele di ciliegio, per dare quella nota di mandorla amara, che forse mancava...●

Le api nei libri e al cinema

IL GIRO DEL MIELE

Sandro Campani

pp 256, ed. Einaudi, 2017

Gli ingredienti per un romanzo di successo nel mondo dell'apicoltura ci sono tutti: in lontananza si vede un apicoltore in un apiario in collina, più vicino suo figlio Davide che osserva, pronto a consegnare il miele ma che non riesce a fare dell'apicoltura il suo lavoro, in parte, osservatore di tutto e narratore, ecco Giampiero, falegname aiutante del padre di Davide, il tutto dipinto sull'Appennino tosco-emiliano.

In mezzo a questo quadretto bucolico si aggiungono le figure femminili: la Silvia dai capelli viola, ex moglie di Davide e l'Ida, moglie di Giampiero. Si chiude così un cerchio di rapporti umani cominciati anni fa con l'amicizia fra Giampiero e il papà di



Davide, Uliano, e terminati con la separazione di Davide e Silvia.

Il romanzo è il racconto di una notte, fatto di ricordi srotolati davanti al camino, lubrificati dalla grappa nonostante il faticoso controllo di Davide, ex alcolista. La tacca della bottiglia è quella che scandisce il tempo del racconto, fino a qua, beviamo fino a qua e

a cura di



da lì partono i ricordi d'infanzia di Davide, raccontati dal punto di vista di Giampiero che lo osservava da piccolo giocare con gli avanzi della falegnameria. Poi lo ricorda ragazzo e adulto, sposato con la Silvia, compaesana studente del Dams, incontrata casualmente a Bologna durante un "giro del miele" per le consegne ai clienti. Il ritorno al paese, il matrimonio e il suo declino, accompagnato dall'insicurezza e dall'alcolismo di Davide. L'incendio alla falegnameria. Entrambi si raccontano facendo i conti col passato, inevitabile fautore del presente. Cosa centra la lince in copertina?! Bè, non vi posso svelare proprio tutto...

Alessandra Giovannini