



Melo: non è il miele stesso, ma piuttosto la sua immagine, che è risultata inquinata dalla familiare visione dei nebulizzatori di fitofarmaci che imperversano a primavera tra i filari.

Gli apicoltori trentini stanno perciò cominciando a rivalutarlo e, superando il diffuso pregiudizio, lo presentano col suo nome vero (una volta sostituito da "miele di primavera").

Difficile comunque, ma non impossibile, averlo in purezza. (Foto di D. Gottardi)

("odore tipico del castagno": ma di che odore si sta parlando?) o non corrette ("all'olfatto sentori verdi astringenti"... può un aroma essere descritto con un colore o una sensazione tattile?), così come illazioni ("note di ailanto o di tarassaco" che poi alla pollinica non risultano... non era meglio scegliere uno o due aggettivi appropriati per descrivere quel miele?).



Prato di tarassaco: una delle presenze più diffuse nei mieli trentini, tanto da rendere difficile, a un palato trentino, discriminare melo da tarassaco. (Foto di D. Gottardi)

Più divertente, anche se faticosa, è stata la ricerca di descrittori comuni e convincenti rispetto ai mieli "particolari", non ancora codificati, ma presenti ogni anno al Concorso, quali: l'erica carnea, l'abete rosso con o senza bianco, il "biflora" castagno/tiglio, le presenze "in incognito" del lampone, del timo, del tarassaco. Anche il miele di melo, sorprendentemente puro alla pollinica in certi campioni, deve ancora scontare la "fratellanza" con il tarassaco, ma soprattutto interessante, ed al momento irrisolto, lo scontro fra i "puristi" e gli "innovatori". I primi amanti del miele a cristallizzazione natura-



Rovo-lampone: suona come una banalità, ma tutti i mieli dove all'analisi pollinica risulta presente, hanno proprio una sfumatura fruttata. (Foto di D. Gottardi)

le, con la dinamica gustativa creata sulla lingua dai cristalli specifici di ogni miele, a volte grossolani; i secondi amanti della palatabilità gradevolissima del miele cremoso, forse a scapito di una riduzione dell'intensità degli aromi.

Il problema dei problemi, quello che gli apicoltori più sentono e sul quale anche gli assaggiatori si interrogano dubbiosi, è su come affrontare i millefiori e il rapporto fra millefiori e melata. Il miele millefiori, in Trentino, rappresenta la maggiore produzione di questo meraviglioso e complesso territorio, un microcosmo geografico e botanico in cui si trova coabitante la flora



Le dolomiti del Brenta e il lago di Molveno, è in questa zona una delle poche isole di produzione di melata di abete bianco in Trentino. (Foto di D. Gottardi)



Rododendro: il principe dell'alta montagna, molto difficile, in Trentino, da ottenere in purezza. (Foto di D. Gottardi)



Erica carnea: una debuttante nel mondo dei monoflora, ma con un dubbio: quell'odorino pungente sarà proprio suo o verrà dall'onnipresenza primaverile del tarasaco? (Foto di D. Gottardi)



Abete rosso. (Foto di D. Gottardi)

mediterranea con specie appartenenti ad areali subalpini e alpini; il tutto su un substrato geologico a mosaico, palestra per gli studiosi del settore; un paradiso per i naturalisti, un vero incubo per melissopalinoologi e gli esperti in analisi sensoriali intenti a decifrare il vero significato di "mille fiori".

Entrando in Trentino da sud, colpisce la copertura vegetazionale che, come manto verde, ricopre le montagne, lasciando solo qua e là scoperta qualche roccia perpendicolare. A conferma di questa osservazione il dato tecnico stima in più del 70% la superficie a foresta della Provincia di Trento.

Al di là del bosco si trova alternanza fra zone coltivate, per la maggior parte come frutteti e vigneti in valle e nei numerosi altipiani e, invece, prati stabili nelle zone di montagna.

Nel corso degli ultimi decenni si è assistito a una erosione in quota del manto erboso, non più correttamente sfalcato e con conseguente avanzamento del bosco; mentre nelle zone

ripariali e di frana si sono insediate piante pioniere con acacia e ailanto in testa.

Partendo da queste considerazioni macroscopiche e integrandole con conoscenze specifiche del territorio suggerite dagli apicoltori, il nostro gruppo incomincia a ragionare a "volo d'ape", interpretando le varia-

zioni che si colgono a livello sensoriale con le specificità delle varie zone di raccolta.

I prestiti interpretativi, presi dal pur diverso mondo del vino, non mancano; così come le riflessioni sul significato di "terroir", di "microbottinatura", in analogia con la "microvinificazione", e di "cru" per significare l'apparte-

Il gruppo AMI trentino, ospite del Caseificio Trentingrana, alle prese con gli spesso improbabili abbinamenti tra mieli trentini e formaggi trentini.

Di seguito, nel laboratorio dell'apicoltore-pasticcere Giuseppe March, in un'esplorazione aromatica trasversale tra mieli e cioccolati cru. Anima del gruppo AMI trentino è Maria Teresa Lanzinger, una delle prime melissopalinoologhe italiane, allieva, all'Institut fuer Bienenkunde dell'Università di Hohenheim (Stoccarda), del Prof. Gunther Vorwohl, che nell'86 ha affiancato al primo corso sul miele di qualità organizzato a Montezemolo dal Conapi per i propri soci. Si era laureata in scienze agrarie all'Università di Milano con la Prof. Graziella Bolchi Serini, proprio con una tesi intitolata "Ricerca per la certificazione di origine e qualità dei mieli del Trentino".

Oggi è albergatrice e, per divertimento, apicoltrice.



(Foto di M. De Giuli)



(Foto di M. T. Lanzinger)

nenza non monovarietale (uniflorale) bensì a un luogo.

Ad esempio, nella zona fra il Garda e la Val di Ledro si ottengono mieli che richiamano profumi e aromi "d'oriente", mentre solo poco più a nord ovest, nelle Giudicarie, il tiglio e le melate regalano bouquet elegantemente rinfrescanti.

La mitica Val di Fiemme produce raramente un rododendro plausibile, pur a volte con l'80 % di polline di questa specie, realizzando "millefiori" colorati. Tali mieli sviluppano durante l'assaggio un percorso aromatico, come a raccontare la storia del "giardino delle rose, il Rosengarten (il monte dolomitico che sovrasta Bolzano), con asprezze e poi chiusure delicate e profumate, dovute al sovrapporsi del castagno con le fioriture d'alta montagna e la melata.

La melata rappresenta la preoccupazione di molti apicoltori. Intervenedo in quasi tutte le produzioni che non siano primaverili, costituisce una specie di "rumore di fondo". Capire se si tratta di millefiori con melata o

melata con millefiori è un problema di difficile soluzione all'assaggio, risolvibile "tecnicamente" con l'analisi pollinica. Rimane comunque da risolvere la valutazione organolettica, ancorata spesso alla ricerca di rispondenza botanica e poco disposta ad interpretare i valori di eleganza, corpo, armonia e quindi ad attribuire valore anche ai "trans" e, anche su questo punto, il percorso continua.

Nel caso di melata evidente il nostro gruppo si è specializzato, con soddisfazione, nell'interpretazione delle due produzioni più marcate ovvero la melata a prevalenza di abete rosso e di quella ad abete bianco.

Analogie e similitudini con altri mondi ci hanno permesso di memorizzare con una certa fedeltà i descrittori del più soffice abete rosso: con il caldo, yang, odore di fumo avvolgente, di pasticceria, di legno bruciato, di latte condensato, solo leggermente resinoso; mentre l'abete bianco, più intenso, si stacca nettamente con la resinosità più marcata, ma fredda, molto yin,

con aroma di sottobosco matutino, di camino spento, di speck, di olio essenziale di pino, di rametto di abete masticato (provatelo nella prossima gita in montagna).

Infine, un ragionamento che ci stuzzica, ma assolutamente privo al momento di riferimenti certi, è la possibilità di trovare qualche minimo comune denominatore dei mieli del Trentino, al di là delle varie specificità di vallata. Nel nostro caso territoriale, nella maggior parte dei mieli, si può riconoscere un odore "di casa" che nel gruppo viene familiarmente definito "puzzetta alla trentina": coincide spesso, all'analisi pollinica, con presenze secondarie di timo o di tarassaco, ma l'ipotesi più accreditata è che la propoli delle nostre zone, il cui profumo (e probabilmente la cui provenienza botanica) è estremamente diversa da quella del resto d'Italia, partecipi con una nota caratteristica. Questo è però ancora argomento di una riflessione che continua...



ARNIE

la qualità al giusto prezzo



- costruite in Italia
- legno di abete italiano cm 2,5
- accessori di 1° qualità
- arnie personalizzate

Fiorillo srl - Via Com.le Giampiero - 89900 Piscopio - Vibo Valentia - Italy
Tel. 0963 594802 - Fax 0963 595700 - Cell. 335 7065955 - info@fiorillo.it - www.fiorillo.it