

Ambasciatori dei mieli



di Paolo Faccioli



ORGOGGIO ITALIANO ALL'ESTERO? A VOLTE È POSSIBILE

Per chi frequenta altri paesi europei, può risultare, a volte, leggermente imbarazzante qualificarsi come italiano. Certo, tutti amano la natura, la cultura e il cibo italiano, ma vedono spesso gli italiani con gli occhiali di un clichè che negli ultimi tempi abbiamo fatto di tutto per non smentire. Certe volte, tuttavia, capita proprio di poter essere orgogliosi di qualcosa di italiano.

Siamo a Harrow, periferia Nord di Londra. Una tradizionale casa inglese dei primi del '900, con i suoi bow windows, scalette di legno interne, e profumi di pasticceria. Siamo su un altro pianeta, come rivela la presenza di un WC senza lavabo separato dal bagno vero e proprio, rigorosamente senza bidè.

In questa casa si sono radunati i membri della locale Associazione Apicoltori (quasi tutte donne), insieme alla loro "Bee inspector" e a un amico di Slowfood, per assistere a una lezione sull'analisi sensoriale dei mieli.

Ho portato, a scopi didattici, alcuni monoflora italiani. L'acacia e il castagno, perché permettono di parlare di contenuto di fruttosio e di descrivere aspetti aromatici interessanti, e in più alcuni mieli monoflorali che potrebbero risultare familiari ai miei ospiti e costituire una sfumatura dei mieli urbani prodotti qui: ailanto, tiglio, ciliegio, melata. L'Inghilterra non è paese di monoflora, forse è mancato il tipo di cultura del miele che porta a produrli, forse questo è dovuto a una difficoltà oggettiva. Sicuramente è impossibile in città, dove la varietà botanica è immensa. Di inglese abbiamo

solo una bianca borragine, deliziosamente granulosa e delicatamente floreale e un'erica autunnale che ricorda il Baileys, perfettamente tixotropica (è gelatinosa, ma rovesciando il vasetto non si muove): di questa in giro ce n'è sicuramente a sufficienza per fare monoflora ("all around the purple heather" dice la canzone...). Inoltre alcuni apicoltori portano i loro mieli urbani che, nonostante siano fatti nella stessa zona, insieme a un fondo comune rivelano sfumature sorprendenti.

Viene distribuita prima della lezione la "ruota degli aromi", che contiene il glossario dell'analisi sensoriale (http://www.mieliditalia.it/images/stories/sito/immagini/ruota_dei_sapori.gif), ma l'invito è a provare, prima di usarla, a trovare parole proprie per descrivere odori e aromi. Che l'esperienza sia sembrata memorabile è evidente da un fatto: la lezione, che doveva durare come tutti gli spettacoli inglesi, persino il concerto dei Who, rigorosamente dalle 7.30 alle 9.30 pm (devono andare al



www.harrowbeekeepers.co.uk/

lavoro tutti il giorno dopo), va avanti senza che nessuno guardi l'orologio fino alle 10.30, ora in cui finalmente saltano fuori il the e la torta per festeggiare, e ci accomiatiamo alle 11.30.

Cosa ha tanto colpito questi apicoltori inglesi, che alla fine si profondono in entusiastici ringraziamenti, rendendomi per una volta orgoglioso di essere italiano? La scelta italiana di passare dalla distinzione miele chiaro/miele scuro ai monoflora e la loro varietà, l'accuratezza del procedimento di assaggio, il fatto che la caratterizzazione di un miele dipenda sia dall'analisi pollinica che da quella sensoriale, e che ci siano standard ufficiali di riferimento; il fatto che la percentuale di pollini che serve per caratterizzare un millefiori sia calibrata per ogni diversa fonte botanica; che questo tipo di analisi, per funzionare, debba essere collegato a uno stile definito di apicoltura che implica la separazione del miele del nido da quello del melario e possibilmente l'uso dell'escludiregina (altrimenti si potrebbe trovare una quantità di polline che non è interpretabile), che la qualità possa dipendere, per un certo aspetto, dalla docilità delle api che permettono un uso moderato dell'affumicatore.

Questo insieme di competenze che si intrecciano formando un "sistema", che per noi è ormai diventato quasi scontato, è a loro pressochè sconosciuto. Ai

IL MIELE "ALPINO" DI HARROW...

Questa è l'analisi pollinica di uno dei mieli locali utilizzati durante la lezione, che testimonia di una grande varietà botanica:

"Lo spettro pollinico corrisponde a quello di un miele multiflorale in cui la componente principale è rappresentato da rovo o lampone.

Sono presenti anche: non ti scordar di me, pomacee, ligustro, tiglio, composite del gruppo del tarassaco e della cicoria, ramnacee, agazzino, agrifoglio, albero delle farfalle, altre boraginacee,

altre liliacee o iridacee, altre ranunculacee, biancospino, campanulacee, capraggine, crocifere, drupacee del gruppo del ciliegio, fava, ombrellifere del gruppo del panace, ombrellifere del gruppo della carota, ranno, salice, spino di Giuda, trifoglio bianco, castagno, eucalipto estivo. Sono presenti anche pollini di piante prive di nettare: altre graminacee, altre specie non nettariifere, celidonia, olmaria, sambuco".

Chi ha analizzato il miele l'ha anche assaggiato da esperto, trovando che all'olfatto poteva ricordare un miele di alta montagna alpina (non male per un miele urbano!), con quelle note che di solito si attribuiscono al lampone, mentre al gusto presentava una insolita nota "cosmetica" difficile da riferire a qualcosa di familiare dalle nostre parti.

loro concorsi la valutazione è estremamente sommaria e sembra che il miele venga valutato principalmente dal colore. Ho esportato il "sistema italiano"! Il loro dono di ringraziamento è un panierino di prodotti dell'apicoltura urbana, che contiene sapone fatto con la loro cera, miele in



favo e idromele, che una gran parte dei piccoli apicoltori londinesi produce in casa... Per forza, poveretti, loro non hanno la vigna: ma ecco che mi sono gasato e sto già diventando sciovinista...

