

Ambasciatori dei mieli



di Angelo Bertelli



ELEGIA DI UN MATRIMONIO IMPERFETTO...

*...ma che termina bene:
cenni sulla logica del gusto
nell'abbinamento
fra miele e formaggio*

C'era una volta in un bel prato fiorito.... Il nostro racconto potrebbe iniziare in questo modo; un tappeto di fiori colorati e profumati è il luogo incantato in cui casualmente i nostri due interpreti si incontrarono per la prima volta all'incirca una stagione fa, inconsciamente, senza quasi notarsi. Si innamorarono subito di quel luogo magico dimostrando fin dall'inizio una comunanza di interessi. Greggi e api in fondo hanno lo stesso pascolo... I nostri due protagonisti, il miele e il formaggio, erano ancora troppo giovani per dichiararsi anzi, quasi, non si vedevano, ma erano lì, entrambi, presenti nello stesso luogo. Poi le loro strade si divisero, ma, diventati adulti, si riconobbero subito quando un abile chef li accostò nuovamente, l'uno vicino all'altro, in uno splendido piatto di porcellana. E qui si innamorarono reciprocamente e non solo perché ognuno rivedeva se stesso negli occhi dell'amato, rievocando i luoghi e i profumi della propria gioventù. C'era di più. Certo, erano molto diversi fra loro, ma si sa: il matrimonio perfetto non esiste. Si sa che un matrimonio si può consi-



derare perfetto quando ciascuno possiede tutto ciò che all'altro manca e simultaneamente vi siano peculiarità simili nelle quali ci si identifica. La conoscenza e la passione per un territorio inducono la voglia di evocarne l'essenza, riproducendone bellezza, profumi e sapori attraverso un atto di vero e proprio amore: la combinazione di più alimenti in un piatto. In esso riemerge lo spirito evocatore del terroir, che può essere interpretato in chiave locale (un luogo, una provincia, una valle), oppure attraverso una lettura unificatrice più ampia (ad esempio il terroir lombardo o italiano). Dal punto di vista dell'abbinamento miele-formaggio è utile considerare ciascun elemento come un alimento in senso lato. La precisazione è d'obbligo, perché uno dei tentativi che viene istintivo fare nel-

l'accostare i due elementi è quello di parafrasare il classico abbinamento fra cibo e vino, che vanta un metodo di codifica analitica ben strutturato e sviluppato in profondità. Un punto di partenza è comunque sempre utile. Possiamo perciò iniziare a esaminare la questione da questo classico approccio, considerando che alla fine ci troveremo ad adattare il modello alle nostre esigenze, ossia agli attributi peculiari e circoscritti degli alimenti in questione. Visto che del miele conosciamo tutto, è utile una breve escursione nel mondo dei formaggi prima di azzardare proposte di accostamenti. I formaggi italiani sono una moltitudine. Ne sono stati censiti più di 450. Siamo tra i maggiori produttori europei di formaggio. L'Italia è il paese che, assieme alla Francia, vanta

il maggior numero di prodotti caseari diversi, classificabili secondo diversi criteri, uno dei quali è quello della denominazione. Abbiamo così formaggi Dop (denominazione origine protetta), Igp (indicazione geografica protetta) e Stg (specialità tradizionale garantita) e infine i Pat (prodotti agroalimentari tradizionali). Purtroppo, a causa dell'insufficienza produttiva, il 40% del latte utilizzato per la produzione di formaggio proviene dall'Unione europea e molto spesso anche dal continente asiatico, spesso sotto forma di latte in polvere successivamente reidratato. Fermiamoci qui con le classificazioni erudite e concentriamoci su quelle che ci aiutano a capire la potenziale valenza organolettica di un formaggio. Latte, yogurt e ricotta sono latticini. La legislazione definisce "formaggio" o cacio il prodotto ricavato dal latte, in seguito alla coagulazione acida o presamica, ottenuta anche facendo uso di fermenti e sale da cucina. Il processo sul quale è basata la fabbricazione del formaggio è la coagulazione della caseina, detta cagliata, che ingloba calcio, fosforo e sostanze grasse, e la conseguente separazione del siero, sostanza acquosa che contiene alcune proteine, zucchero e sali minerali. La rottura della cagliata ha lo scopo di facilitare l'allontanamento del siero; il grado di rottura determina il tipo di formaggio: più piccoli sono i pezzi che si formano, maggiore è la quantità di siero eliminato e più asciutto e duro sarà il formaggio ottenuto. Per ottenere paste ancora più dure, la cagliata viene riscaldata a 48-55° C (formaggi a pasta semicotta o a pasta cotta *versus* formaggi crudi), poiché il calore facilita la separazione del siero dal coagulo. La cagliata è quindi messa a riposo nelle forme ed eventualmente salata e stagionata. Nei formaggi a pasta filata infine il formaggio viene lavorato (travasato, stufato e manipolato) nuovamente con l'utilizzo di acqua bollente ad una temperatura attorno agli 80 gradi e poi eventualmente messo in stampi

e rassodati in acqua fredda. La tecnica di produzione è il primo fattore che incide quindi sulle caratteristiche organolettiche del prodotto. Un secondo fattore è costituito dal tipo di latte. La materia prima di base è fondamentale: latte ovino, caprino, bovino e bufalino hanno un diverso tenore di zuccheri e grassi. Non solo: il latte di diversa origine conferisce una ben differente struttura aromatica al formaggio, si pensi ai formaggi di capra dotati di un aroma pungente piuttosto che ai pecorini che emanano un sentore di fienagione, fragrante di burro, di animale (di pecora ovviamente) e al limite della piccantezza. Ma influenza anche la struttura fisica (si pensi alla grassezza di un gorgonzola). A parità di animale

d'origine un formaggio prodotto con latte vaccino pastorizzato sarà con tutta probabilità diverso da un formaggio d'alpeggio prodotto a partire da latte munto da bovini che hanno metabolizzato fragranti erbe dei prati grassi di montagna. La stagionatura assieme alla tecnica di conservazione (salatura in crosta, etc.) infine ne pilota struttura e sapidità verso un grado crescente di intensità. L'analisi organolettica del formaggio è stata ben codificata dalle associazioni di categoria e oltre alle schede descrittive è disponibile una ruota dei sapori, del tutto simile a quella utilizzata per i mieli. Fatte queste premesse proviamo ad effettuare un accostamento teorico fra l'alimento formaggio e l'alimento miele,



Bagoss, un formaggio d'alpeggio dal gusto deciso.



Pecorino stagionato nella paglia.

secondo una consolidata regola già utilizzata in altri ambiti sensoriali: l'abbinamento per concordanza e per contrapposizione. Sorvoliamo per un momento su altre tipologie di abbinamento (per tradizione, stagionale, poetico o psicologico). Per prima cosa chiariamo cosa si intende con questi due termini. Si ha concordanza quando una caratteristica di un alimento si riscontra simile nel secondo che si intende abbinare, mentre si ha contrapposizione qualora una o più caratteristiche di un alimento contrastano frontalmente le caratteristiche del secondo, limitandone il dilagare. Il tutto con lo scopo di rendere armoniosa la degustazione di entrambi i cibi in contemporanea, senza che nes-

suno prevalga sull'altro. Sembrerebbe quindi che l'abbinamento perfetto sia quello che simultaneamente riscontra elementi di concordanza e di contrapposizione. Uno non esclude l'altro. L'accostamento miele-formaggio è per lo più privo di contrapposizioni efficaci, da qui la ragione di una parte del nostro titolo: un matrimonio imperfetto. Gli attributi da contrapporre o da giustapporre si possono riassumere in due raggruppamenti: le durezza e le morbidezze. Negli alimenti in generale troviamo durezza come il tenore alcolico, l'acidità, la sapidità, la gasatura dei vini e delle bevande, e morbidezze come la dolcezza, la grassezza, la tendenza dolce.

Quest'ultima è una caratteristica tipica dei formaggi: ogni formaggio possiede un residuo più o meno accentuato di dolcezza; il lattosio, lo zucchero del latte, si trova in genere solo nei formaggi freschi, meno spurgati dal siero, e, durante la stagionatura, si trasforma prima in glucosio e galattosio e poi in acido lattico: da morbidezza si trasforma in durezza.

Nelle degustazioni di formaggio con il miele si riscontra l'assenza di alcune azioni di contrapposizione consuete presenti in alimenti, in particolar modo bevande, dotate di alcolicità o gasatura (vini e birre). Questi, oltre che indurre succulenza in bocca, permettono di esercitare una azione meccanica e chimico-fisica di contrasto alla grassezza e untuosità o di estrema dolcezza e aiutano a detergere il palato, preparandolo per la degustazione successiva. Una delle conseguenze è che nell'assaggio di miele e formaggio ci si satura rapidamente i sensi. Per sopperire a tale assenza e ripristinare l'equilibrio olfattogustativo in bocca sarà bene, come per il miele, utilizzare mele verdi e acqua, ma anche pane, per essere pronti e neutrali all'assaggio successivo.

Un felice accostamento non potrà contraddire la tecnica di concordanza in termini di struttura e persistenza aromatica. Si osservi a tal fine la tabella 1. Più il formaggio è fresco, poco stagionato, industriale e meno decisa sarà la sua struttura e più accentuata la sua tendenza dolce. Mettendo in ordine mentale i mieli, dal meno al più aromatico, si può costruire una scala di intensità dei mieli che segue quella dei formaggi e tentare accostamenti di pari grado. Tentando di generalizzare è probabile quindi che un miele 'leggero' si abbinerà bene a formaggi ad ampio spettro di intensità: un miele di acacia su una ricotta o uno di lavanda su una fragrante toma piemontese non ci stanno proprio male. Viceversa un miele aromatico sarà difficilmente accostabile a un formaggio fresco, pena l'an-

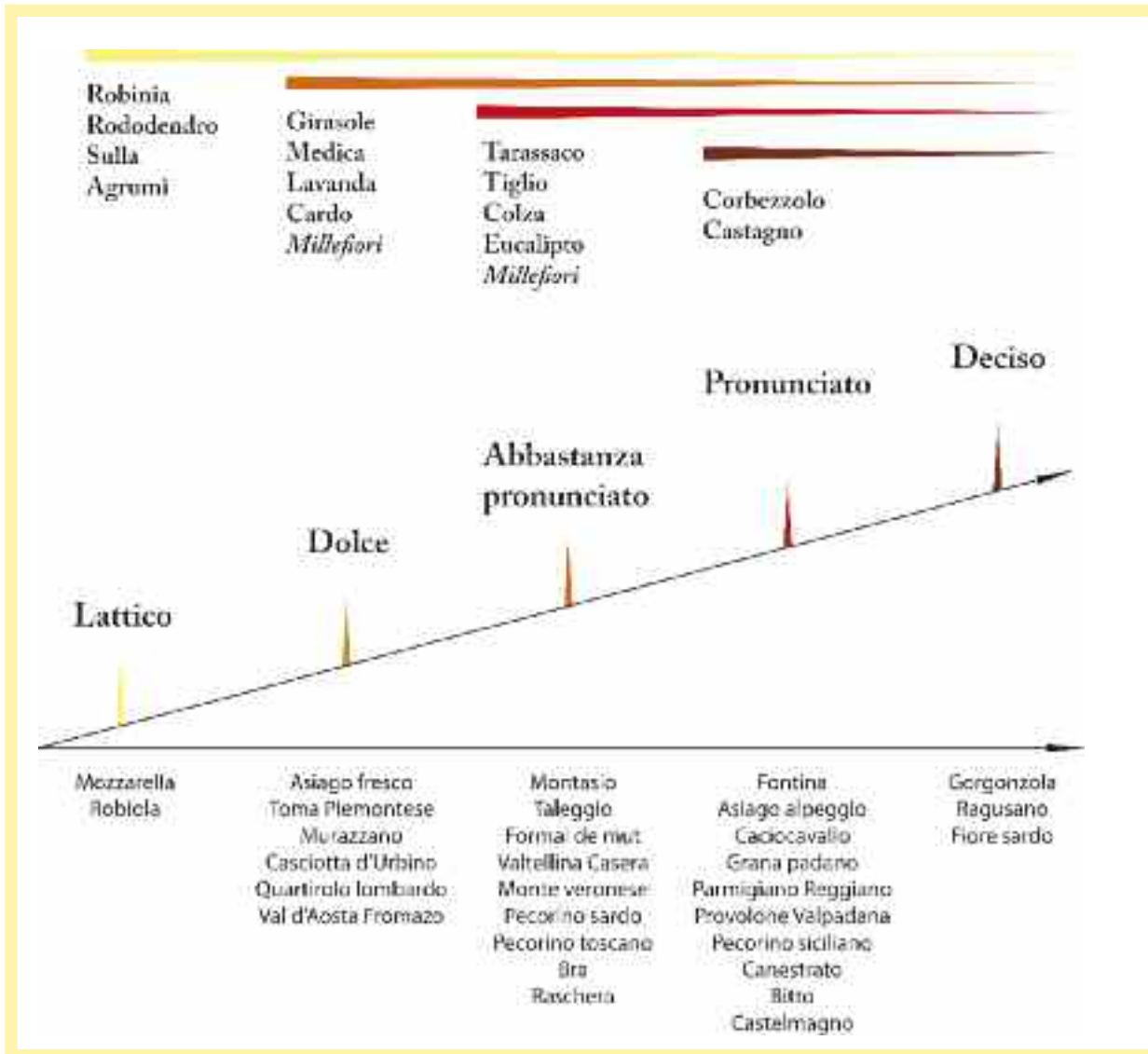
Abbinamento per concordanza e contrapposizione.

Formaggio	Miele	Tecnica
Grassezza	Acidità	<i>Contrapposizione</i>
Sapidità	Amaro e intensità aromatica	<i>Contrapposizione</i>
Tendenza acida	Acidità	<i>Concordanza</i>
Persistenza gusto-olfattiva	Persistenza aromatica intensa	<i>Concordanza</i>
Struttura	Intensità gusto-olfattiva	<i>Concordanza</i>
Aromaticità/speziatura	Aromaticità	<i>Concordanza</i>



Formaggio a pasta cruda: Testun al barolo.

Una possibile retta intensità olfatto gustativa dei formaggi.



nientamento delle caratteristiche aromatiche del secondo: un formaggio leggero come l'Asiago fresco scompare sotto il manto invadente di un castagno, di un tiglio o di un millefiori di montagna. Questo ragionamento tuttavia non considera miele e formaggio sullo stesso piano: qui il miele è visto come un accompagnamento del formaggio e, laddove ci fosse la necessità di farne prevalere uno, questo sarebbe il formaggio. Se tentiamo di ribaltare la visione, ovvero quando il formaggio diventa un supporto per il miele, allora più neutrale sarà il supporto, maggiore sarà la gamma di mieli in grado di accogliere: una ricotta o un formaggio industriale neutro 'accolgono' bene sia un miele di acacia che un castagno. Fin qui abbiamo accennato alla

struttura e persistenza aromatica dei due alimenti quali caratteristiche da equilibrare. Introduciamo altri due elementi sensoriali notevoli: le aromaticità indotte da muffe ed erborinature e la sapidità accentuata di un formaggio. Un esempio di formaggio con muffe è il Gorgonzola, un altro è lo "stracchitund" bergamasco. In questi formaggi le muffe si formano in questo modo: quando la forma è ancora tra le tre e le quattro settimane, ha luogo la foratura; grossi aghi metallici la penetrano, prima da un lato, poi dallo scalo e infine dall'alto, permettendo così all'aria di entrare nella pasta e sviluppare le colture già innestate nella cagliata. In altri formaggi le muffe sono presenti sulle croste edibili che spesso ricoprono prodotti di una notevole grassezza (pasta dotata di

tendenza dolce che lega bene con la crosta gustate in simultanea). In genere, ma non sempre, i formaggi erborinati sono anche grassi e quindi di struttura densa e a volte adesiva al palato. Gli abbinamenti con il miele qui possono riguardare:

- la struttura, la viscosa melata e il gorgonzola hanno analoga persistenza aromatica anche perché si consumano con pari lentezza in bocca;
- l'aroma, gorgonzola e melata si calibrano attraverso la comune nota verde presente in ambedue i prodotti.

I formaggi a crosta fiorita potrebbero essere accostati a mieli floreali, come l'agrume, il timo o il cardo, laddove non eccessivamente grassi. Perché non pensare anche a un buon Camembert associato a un miele di lavanda? Alcune muffe poi pos-

Il Gorgonzola,
gustoso erborinato.



sono virare decisamente verso sapori terziari, chimico-balsamici; ecco l'occasione per un accostamento a mieli con note balsamiche, anche non in purezza, ad esempio un millefiori con castagno e tiglio posato su una zona particolarmente piccante. Rimanendo in tema di aromi e sapori acri e pungenti nei formaggi stagionati vaccini, ovini e caprini si riscontrano spesso sentori animali più o meno intensi; in questi casi abbiamo la possibilità di controbilanciare con tarassaco, castagno, colza e addirittura tiglio sui caprini di media stagionatura. Anche cristallizzati questi mieli procurano una marcia in più all'abbinamento in questione: la cristallizzazione dona freschezza al composto, alleggerendo l'intensità aromatica che pervade il palato dell'assaggiatore. Nei formaggi molto sapidi, ad

esempio il Pecorino Romano (ottimo da grattugia) possiamo controbilanciare la sapidità con note amare come quelle del miele di corbezzolo. È dato che la maggior parte della produzione dei Pecorini Romani avviene in Sardegna ci agevola involontariamente un abbinamento per territorio...

Una considerazione finale sul Parmigiano Reggiano: si tratta di un formaggio in cui il latte di partenza, pur selezionato, viene sottoposto a un trattamento che elimina parte della caratteristica flora batterica iniziale. Il latte viene reinizializzato per mezzo di starter selezionati che contribuiscono, assieme alla lunga stagionatura e alla ottima conservazione, a renderlo il prodotto di eccellenza che noi tutti conosciamo. Un miele che si può proporre in abbinamento al Parmigiano Reggiano è il mille-

fiori di Montagna, ricco e strutturato, magari ottenuto dai prati grassi che sfiorano i castagneti, quindi con tracce e note di alpeggio floreale e animale, aromatiche di fienagione secca, al limite del balsamico.

A conclusione di questi ipotetici accostamenti sta l'altra metà del titolo: il matrimonio, sebbene imperfetto, offre anche un'ampia gamma di accostamenti in concordanza. Alla fine i due elementi riusciranno ad amalgamarsi legando armoniosamente fra loro e restituendo al consumatore la piena essenza del terroir d'origine.

O... almeno ci abbiamo provato, usando più che altro logica a dispetto dei sentimenti, ma, non dovesse funzionare, possiamo sempre applicare il metodo di Chantal, del brillante libro di Winifred Wolfe, "Un matrimonio perfetto" (pubblicato 50 anni or sono, ma sempre molto attuale) ovvero cercare di addomesticare uno dei due coniugi per poi scoprire che... (non voglio rovinarvi il finale).

Per concludere potremmo provare a proseguire idealmente questa breve escursione nel mondo degli abbinamenti, azzardandone alcuni con prodotti scelti all'interno del terroir di vostra scelta e, *de gustibus* a parte, provare a spiegarci se lo sposalizio celebrato sotto l'algida di S. Valentino ha possibilità di durare o meno.



APICOLTURA
CAUDA F.LLI

Via Cavour, 14 - Montà (CN)
Tel. 0173/975219
e-mail: info@caudamiele.it

SCIAMI PER L'ACACIA

**API REGINE
ecotipo alpino**



**API REGINE DI RAZZA LIGUSTICA
SCIAMI ARTIFICIALI SU 6 TELAINI**

ALLEVAMENTO MANFREDINI E STELLA

Isritti all'Albo Nazionale Allevatori

Loc. Vena del Prete 01010 Gradoli - VT - Tel e Fax: 0761-456460