

Ambasciatori dei mieli



di B. Romagnoli



LE API FRA ARTI E LETTERATURE

Di api si può parlare in tanti e differenti modi. In questi ultimi tre anni, “Ami – Ambasciatori/ Ambasciatrici dei mieli in Italia” ha dato particolare risalto alla comunicazione nella didattica, con appuntamenti annuali in cui abbiamo scambiato esperienze e opinioni. Nella maggior parte dei casi si è ragionato sulle metodologie e sulle conoscenze messe in campo con bambini e bambine nelle fattorie didattiche in cui sono presenti apiari; attività che molti apicoltori e apicoltrici svolgono, per diffondere mag-

giormente la cultura e la conoscenza delle api e del miele, ma anche per avere una fonte di reddito alternativa.

Accanto al divertimento per i più piccoli, aumenta sempre più l'interesse degli adulti, più sensibili non solo al cibo che consumano, ma anche ai temi dell'ecologia e della sostenibilità ambientale. Per questo è possibile pensare a lezioni rivolte a un pubblico adulto, nelle quali affrontare non tanto la tecnica apistica, quanto la simbologia e il ruolo delle api nella storia della cultura umana.

A partire da questa premessa, ho proposto – nel terzo workshop che si è tenuto presso la Coop. “Il Pungiglione” a dicembre 2013 – un percorso di spunti e suggestioni sull'immagine dell'ape in diverse discipline della storia dell'umanità.

La bibliografia e i rimandi su di loro sono numerosissimi. Le api sono state protagoniste nella scrittura di poeti, filosofi, eruditi, religiosi, musicisti e perfino Garibaldi scriveva nel 1874 da Caprera, sulla rivista “L'apicoltura”, dicendo che l'apicoltura era per lui l'occupazione prediletta. È, infatti, dai tempi degli antichi Greci e Romani, ma ancor prima

andando a ritroso nelle culture precedenti, che le nostre amiche api godono di buona fortuna: si dice che la grotta in cui nacque Zeus fosse sacra alle api, che nutrirono il divino fanciullo; così come è riportato in alcuni frammenti che la principessa cretese Melissa – in greco miele è μέλι, da qui donna del miele – fu la prima sacerdotessa della Madre Terra e da lei presero il nome le sacerdotesse della grande Madre: Melissai.

L'ape simboleggia, fra l'altro, l'anima immortale e per questo



Una raffigurazione di Demetra



Le Georgiche di Virgilio.

Ambasciatori dei mieli



Stemma della famiglia Barberini.

la si ritrova in molti ornamenti nelle sepolture; nelle tombe dei faraoni veniva lasciato del miele, mentre la cera era fondamentale per la mummificazione dei corpi. La tradizione vuole l'ape legata anche al mondo sotterraneo di Demetra: sembra che proprio a una donna di nome Melissa, la dea Demetra – sorella di Zeus, simbolo della Madre dispensatrice, ma anche dea del grano e dell'agricoltura – rivelò i suoi misteri; quando Melissa rifiutò di rivelarli alle altre donne, queste la fecero a pezzi, ma dal suo corpo Demetra fece nascere le api. Per restare nell'antichità, oltre alle api sacre al dio Apollo e alle Muse, questi piccoli insetti sono presenti nei poemi omerici e

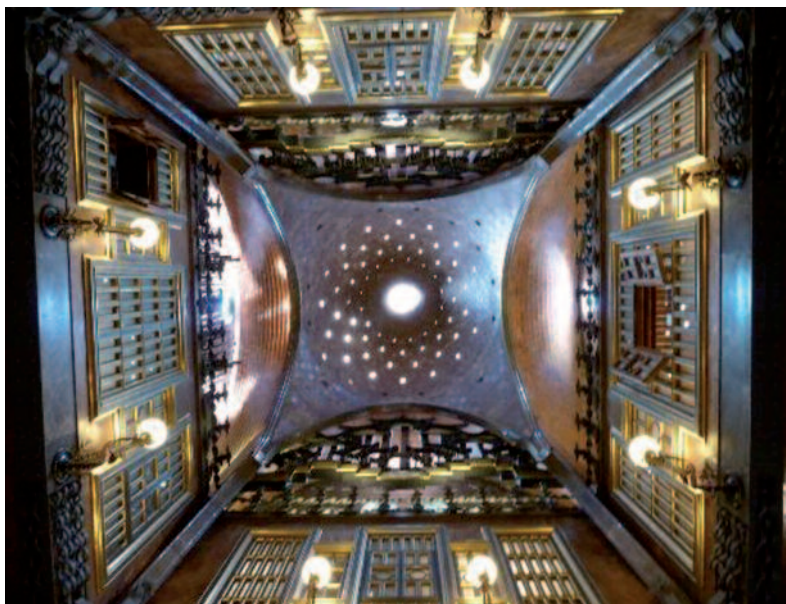
ovunque, financo nel Medioevo, si parla di loro come individui operosi e frugali, virtuosi e preziosi per l'umanità.

Eppure, non tutti le adoravano, come il greco Luciano, che verrà poi ripreso dal grande umanista Leon Battista Alberti. Egli è critico verso l'obbedienza delle api a un monarca – fino a quel momento non si conosceva la presenza dell'ape regina – e alle rigide gerarchie apistiche contrappone l'anarchia delle mosche. Non solo, chi non ama molto le api, sostiene che l'accumulare miele, polline e tutto quel che serve nell'alveare non è segno di generosità operosa, ma piuttosto di avidità.

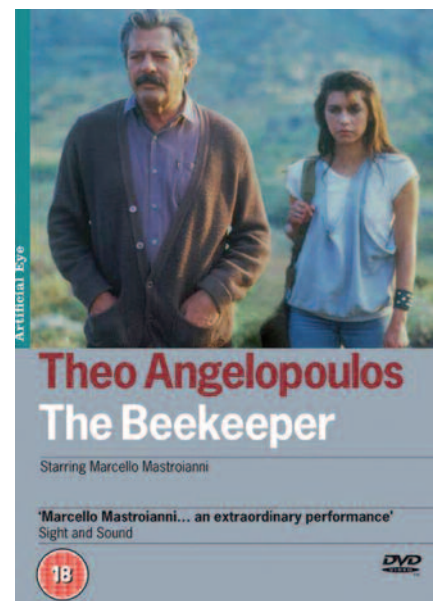
Sono noti i testi di Aristotele in cui descrive il mondo dell'alveare così come il grandissimo spazio loro dedicato da Virgilio nelle Georgiche, da Plinio il Vecchio nella Naturalis Historia e da Cicerone, che ne esalta il senso del dovere. Sino all'età moderna non si pensava fosse una società 'femminile' governata da una regina; ancora Voltaire nel suo Dizionario filosofico ne era scettico: *“non so chi in seguito diede loro una regina al posto di un re, né chi per primo suppose che quella regina fosse una Messalina dal serraglio prodigioso, che passava la vita a far l'amore e a partorire, che alloggiava circa quarantamila uova all'anno. Qualcuno si è spinto oltre: ha*

preteso che deponesse tre specie diverse, regine, schiavi chiamati bombi (sic), e serve chiamate operaie, il che non va molto d'accordo con le leggi di natura”. Non sfugga nel commento dell'illuminista Voltaire il parallelo con Messalina, la giovane romana costretta a quattordici anni a sposare un cinquantenne, a indicare come le api siano state utilizzate nei secoli per dare ancor più contenuti agli stereotipi sulla femminilità: di volta in volta le api sono simbolo di vizi&virtù affibbiati alle donne da una società maschilista e patriarcale, e del resto anche il mondo dell'apicoltura razionale è stato a lungo un presidio maschile.

Proseguendo nel nostro percorso di spunti sparsi, non solo la letteratura (da Lev Tolstòj a Margaret Atwood), la poesia (da Neruda a Sylvia Plath, da Trillussa a Alda Merini, da Emily Dickinson a Piermario Giovannone), la filosofia (da Platone a Nietzsche) e la saggistica (da Mandeville a Sylvie Coyaud) prendono spunto dalla vita delle api, ma anche in architettura l'alveare viene visto come modello economico e funzionale di uso degli spazi. A tal riguardo, rimando alla lettura dell'interessante volume di Ramírez J. Antonio *“La metafora dell'alveare nell'architettura e nell'arte”* [Bruno Mondadori, 2002].



Palazzo Güell, Barcellona, esempio di alveare applicato all'architettura.



Film di Anghelopoulos con Marcello Mastroianni.

Per chiudere questa breve rassegna, un accenno al cinema in cui le api spesso sono state raccontate come pericolose, se non addirittura assassine (dall'“L'invasione delle api regine” del 1976 a “Una mortale invasione” del 1995), l'arte cinematografica ha così alimentato paure e false conoscenze, soprattutto nei film da cassetta più alla portata di tutti. Mentre esistono film d'autore in cui il superorganismo è raccontato in tutta la sua meravigliosa capacità di stupirci: è il caso del film “O melissokomos”, ossia l'apicoltura, ribattezzato “Il volo” nella traduzione italiana, del regista greco Theo Anghelopoulos e con Marcello Mastroianni come attore protagonista. Una storia che racconta di un viaggio e di una solitudine umana, della cura per un mestiere e dei saperi tramandati per generazioni, di un volo perfetto e di una morte scelta. Una bella visione da non perdere.



Lecture consigliate

AaVv, *Le api tra realtà scientifica e rappresentazione letteraria e artistica*, Martin Meidenbauer, 2011

Laurie R. King, *L'allieva e l'apicoltore*, Neri Pozza, 2006

Claire Preston, *Le api. Storia, mito e realtà*, Orme, 2011;

Serge Quadruppani, *La rivoluzione delle api*, Edizioni Ambiente, 2011

Gino Ruozzi, Gian Mario Anselmi, *Animali della letteratura italiana*, Carocci, 2010;

Vela al miele millefiori del Salento

CONGRESSO
AAPI 2014

Dessert realizzato in occasione del XXX Congresso dell'apicoltura professionale AAPI tenutosi a Lecce dal 30 gennaio al 2 febbraio 2014 dal pasticcere Massimo Baglivo della Pasticceria “Dolci e Dintorni” di Galatina LE

Per la mousse

Miele millefiori del Salento 250 g
Latte 300 g
Tuorlo d'uovo 150 g (ossia 9 tuorli)
Gelatina in fogli 15 g
Cioccolato al latte 300 g
Panna (semi-montata, 35% materia grassa) 600 g

Per il pan di Spagna

Uova 500 g (ossia 10 uova intere)
Zucchero 250 g (o 300 g di miele)
Farina di mandorle 250 g

Per la vela

Pane di Matera o altro pane di grano duro
Miele millefiori del Salento q.b.

Per guarnire il piatto:

Ribes rosso, gelatina di frutti rossi, zucchero a velo, granella di pistacchio.



Realizzare una crema inglese, mescolando i tuorli con il miele e il latte. Cuocere senza portare ad ebollizione, mescolando di continuo (senza superare 85° C). La crema deve rimanere di consistenza liquida. Ammollare la gelatina in fogli in acqua fredda. Strizzarli e disperderli nella crema inglese ancora calda. Sciogliere il cioccolato al latte a bagno maria o nel forno a micro-onde. Incorporare progressivamente la crema inglese nel cioccolato sciolto, mescolando con una spatola senza inglobare aria. Suddividere il composto in stampini corrispondenti alle porzioni e mettere in congelatore.

Realizzare il pan di Spagna, montando le uova intere con lo zucchero (o il miele). Aggiungere la farina di mandorle, incorporandola senza smontare le uova. Mettere in una tortiera imburrata e infarinata di dimensioni adeguate ad ottenere un pan di Spagna di altezza non superiore a 2 cm. Cuocere nel forno a 180° C per 25 minuti. Una volta raffreddato tagliarlo in pezzi di dimensioni adeguate a fare da base alla mousse.

Tagliare il pane a fette sottili e farlo tostare in forno a 140° C per 15 minuti. Spennellare le fette di pane tostato con miele millefiori del Salento e rimettere in forno a 180° per 5 minuti.

Comporre il piatto usando un pezzo di pan di Spagna come base, su quale deporre una porzione di mousse (deve uscire dal freezer un'ora prima del servizio). Decorare con una vela di pane croccante al miele e ancora qualche goccia di miele millefiori del Salento. Completare la guarnizione del piatto con una pennellata di gelatina di frutti rossi, un grappolino di ribes rosso, granella di pistacchio e zucchero a velo.

La versione di Maria

Maria ha realizzato la ricetta in casa e suggerisce queste modifiche, adatte alla preparazione casalinga, usando metà dose rispetto a quanto sopra indicato. Invece di preparare le singole porzioni, preparare il pan di Spagna in uno stampo diametro 28 e, una volta sfornato e raffreddato, disporre la mousse direttamente nello stampo, sopra al Pan di Spagna, senza sformarlo. Mettere il tutto in freezer e sformare il tutto un po' prima di servire. Con gli albumi delle uova che restano (i rossi sono usati per la crema inglese) si possono fare meringhe da usare come un terzo strato sopra alla mousse. Le meringhe sono state cotte in forno a 170° C per 15 minuti, lasciandole poi raffreddare nel forno, senza aprirlo.

