

Ambasciatori dei mieli



di A. Giovannini



SI COMINCIA COSÌ, NON TI ACCORGI E SEI GIÀ NEL TUNNEL

Malati di miele, diario di un gruppo di entusiasti per i quali l'assaggio del miele non è solo un'attività tecnica necessaria alla valutazione qualitativa del prodotto, ma una vera e propria passione.

Gli apicoltori e le apicoltrici hanno una grande dipendenza (o innamoramento incondizionato) nei confronti delle api. Tutti, dall'hobbista al più grande professionista, devono conciliare l'amore per le api con le altre passioni della loro vita. Per qualcuno è dipendenza ereditaria, per altri è malattia infettiva, presa chissà dove, magari da un altro apicoltore o sfogliando qualche libro di apicoltura. La situazione peggiora quando, oltre che delle api, non puoi più fare a meno neppure del miele. Si comincia con un corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele ed ecco apparire un mondo di colori, odori, sapori, fino ad allora limitato alle sfumature del proprio pro-

dotto o a quello della zona, vedendo come "esotici" e lontani tutti gli altri mieli.

Tanto basta per allargare l'orizzonte e trovarti avvinghiato in un turbine di sfumature nuove che non ti basteranno più.

Si prosegue il percorso, sempre più incuriositi, sempre più intimoriti dalla sfida con i propri sensi. Fino ad arrivare a Bologna per la tappa finale di iscrizione all'Albo Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. Sulla o rododendro? Che sarà? Maledette prove olfattive! Superato anche l'esame finali, quei mieli prima "esotici" ti appariranno più vicini. Dal cuore della pianura padana, ove risiedo, abituata ai mieli di robinia, di melata, ai millefiori primaverili con lo sgar-

bato aroma di tarassaco e fruttifere, al variabile tiglio, non mi sembrano ora più strani l'amaro erbaceo del corbezzolo, il fiorito legnoso del timo o la calda nota avvolgente dell'erica.

E ora che si fa? Dove trovo i mieli? Chi non è mai stato colto dal raptus post corso ed è andato alla disperata ricerca di qualche miele? Come condividere le impressioni, i pareri, il piacere di scoprire cosa c'è nel vasetto?

Dall'anno scorso l'Albo mette a disposizione un kit di autovalutazione, molto professionale: si è soli, davanti al campione di miele ed è un piacere confrontarsi con i giudizi dati da un panel di esperti. Diciamocela tutta... è bello, ma mancano la





parte di interazione e confronto diretto presenti invece in un seminario, i saluti, le chiacchiere prima e dopo, l'incontro diretto. Se si è seriamente "ammalati di miele", un seminario all'anno o un kit di formazione personale non bastano.

Proprio chiacchierando con i colleghi vengo a sapere di un gruppo di assaggiatori che si ritrova regolarmente in provincia di Brescia: anche per loro un assaggio all'anno è insufficiente e così hanno deciso di ritrovarsi una volta al mese. Conosco così Samuele Marianni, il presidente dell'Accademia Veneto Lombarda Analisi Sensoriale degli Alimenti, e Michela, Sergio, Paolo, Giulio, Mario, Daniele, Valter, Gabriele, Michele. Questi i nomi dello "zoccolo duro" dell'Accademia. E poi tanti altri, scusate se non vi nomino tutti, ma ci siete, chi non ho ancora visto, chi viene qualche volta, chi non può mancare. Gli impegni sono sempre tanti per tutti, ma il primo lunedì del mese a Rodengo Saiano, spente le luci del Bar Franciacorta, si accendono quelle dell'Accademia e... si assaggia miele!

Qualche tempo fa erano state organizzate serate di assaggio dei più svariati alimenti: caffè, the, cioccolato... Ora il taglio è decisamente mieloso.

La storia dell'Accademia è lunga e si perde nella notte dei tempi dei primi assaggi di miele in Italia. Lascio agli storici il

compito di ripercorrerla, sapendo comunque che, a prescindere dal come è stata percorsa, ciò che oggi accomuna tutti è la condivisione del percorso futuro.

Questo il resoconto, dal mio personalissimo punto di vista, degli ultimi due-tre anni di attività.

Ognuno ha la sua formazione, c'è chi è già iscritto all'Albo, chi invece è ancora in attesa di frequentare il corso di Introduzione, chi è apicoltore e chi no. L'Accademia è aperta a tutti; unico requisito: la passione per l'assaggio. Il livello professionale nel corso degli ultimi anni si è decisamente elevato: i soci una volta in attesa di iscriversi all'Albo si sono ora iscritti e lo spauracchio dell'esame a Bologna è solo più un ricordo. Alcuni nel frattempo hanno frequentato il corso di introduzione e si sono proprio appassionati. Come Michela, segretaria dell'Accademia: mi confida un socio la sua grande professionalità: "Lei non esprime nessun giudizio se non dopo aver finito il bicchiere".

Le serate iniziano illustrando il lavoro in programma, generalmente compito di Samuele, ma volentieri delegato a qualche assaggiatore disponibile.

Si parte dalla tecnica d'assaggio; vengono seguite le Norme Tecniche indicate dal Disciplinary dell'Albo E.A.S.M., quindi con bicchieri di vetro, palette di plastica; il locale è sostanzialmente idoneo, insomma, nulla

che un qualsiasi assaggiatore non conosca.

Visto che le norme tecniche consentono la scelta, c'è un'unica particolarità... fra un campione e l'altro non usiamo le mele, ma l'infuso di rosa canina non zuccherata, scelta dettata dalla comodità: niente frutta da acquistare mese per mese, niente coltelli e piattini, niente scarti. Utilizziamo un solo bicchiere per acqua o infuso.

Unica nota dolente: i campioni, il cui reperimento è sentito da ogni assaggiatore e che l'Accademia ha così affrontato. Sui campioni di cui non si conosce l'origine si procede con un'analisi descrittiva, allenando la mente a dare un nome alle sensazioni aromatiche e a catalogarle. In questo modo assaggiamo i mieli di nostra produzione, quelli acquistati ad esempio in vacanza o che ci sono stati regalati, va bene tutto. Alla fine ci confrontiamo ed eventualmente, dei mieli noti, ci sbilanciamo valutando la rispondenza rispetto all'origine botanica dichiarata in etichetta. In questo modo abbiamo avuto occasione di assaggiare tanti mieli, anche non italiani.

I campioni di cui conosciamo l'origine, già sottoposti almeno a un esame microscopico, vengono valutati simulando un concorso, utilizzando le schede con la linea non strutturata da 0 a 10 ed elaborando successivamente le mediane dei voti. Ovvio che anche qui confronti e discussioni non mancano.

Arriviamo ora al lavoro più interessante realizzato lo scorso anno e che verrà ripetuto in questa annualità: l'assaggio dei campioni di miele del kit di autovalutazione fornito dal Craapi. Il kit, come detto, è a disposizione di tutti gli iscritti per svolgere un'autovalutazione individuale a distanza.

Analizzato il nostro kit, molto professionalmente e un po' tristemente da soli davanti al computer, Mario ed io, lo abbiamo dato in "pasto ai leoni" e ne è uscito un lavoro davvero soddisfacente. Lo ammetto... non è stato semplice. L'impatto con

la scheda a profilo, l'inserimento dei risultati, il confronto dei nostri risultati con quelli emessi dal panel Cra. Non è stato facile adeguare un lavoro, pensato come individuale, alle nuove e mutate esigenze collettive. È stata una esperienza interessantissima e che ora ci mette a disposizione uno strumento utile per un vero confronto. Una nota va al lavoro svolto in due serate sull'assaggio di campioni di polline fresco. Ispirati da una proposta fatta dal presidente di Ami nel corso di un'assemblea soci, non appena sono stati recuperati i campioni, abbiamo tentato. Castagno, melo e rosa canina, questi i pollini freschi assaggiati. Incredibili e stimolanti le sensazioni aromatiche e il confronto con i relativi mieli. Restiamo nell'attesa che possa concretizzarsi un lavoro collaborativo anche con altri enti o gruppi di assaggiatori, consapevoli che le esigenze

di un lavoro scientifico comprendono tempo e denaro. Ultima soddisfazione è la costituzione di un panel, selezionato all'interno dei soci iscritti all'Albo o con adeguata formazione di Primo livello, per la valutazione di mieli presentati al 1° Concorso mieli nelle terre dei Gonzaga, promosso dall'Associazione Apicoltori Mantova. L'evento sarà in corso proprio nel periodo di pubblicazione di questo articolo. Come dichiara Samuele Marianni "L'Accademia, attraverso l'adesione ad Ami, condivide in pieno la filosofia di diffusione della cultura apistica attraverso l'assaggio e vorrebbe essere un punto di incontro per quanti vogliono ritrovarsi e avvicinarsi a questo mondo. Incontrandoci con cadenza mensile vorrebbe dare una possibilità in più di diffusione, conoscenza, confronto". Lo spirito si può riassumere si-

curamente in tanta serietà, senza mai dimenticare il motore principale ovvero il piacere di passare una serata insieme ad assaggiare miele, ciò che più ci piace. L'Accademia sta crescendo; la sua sede non è grandissima, ma è molto accogliente e se qualcuno in zona vuole passare per un bicchierino (di miele), ora sa dove bussare il primo lunedì del mese alle ore 21.

Accademia Veneto Lombarda
Analisi Sensoriale degli Alimenti
c/o Bar Franciacorta
Via Provinciale 9/a - Rodengo
Saiano (BS)

accademiavenetolombarda@live.it
FB Accademia Veneto
Lombarda Analisi Sensoriale
degli Alimenti

narrativa



apistica



a cura di **ambasciatori dei miele**

Parlando con le api

Peggy Hesketh, Neri Pozza Editore, 2013, pp 288

"Parlando con le api" è il titolo di questo romanzo e della poesia che ne segna l'inizio.

Il romanzo è un andare a ritroso nella vita e nei ricordi del signor Albert Honig, un anziano apicoltore che ha fatto dell'amore per le api la sua unica ragione di vita. I giorni di Albert scorrono lenti e costanti fino a quando la sua serenità viene scossa dall'omicidio improvviso e violento delle sue vicine di casa, le "Signore delle Api". L'amore ormai sopito per la sorella minore Claire, un amore profondo e mai confessato, torna alla luce nei racconti e nei ricordi del signor Honig, costretto dal detective Grayson ad andare a ritroso nella sua memoria per ricostruire il caso.

La passione per l'apicoltura permea l'intera storia dei personaggi: dal padre di Honig, che trasmette al figlio e alla sua amica Claire la sua arte, fino a raggiungere il detective, che al concludersi del romanzo finirà anche lui per appassionarsi all'apicoltura.

Ogni capitolo è introdotto da un argomento apistico e sembra voler presentare e introdurre il mondo dell'apicoltura anche ai meno esperti. L'intera storia è intrisa di aneddoti e racconti sulla vita delle api e dell'alveare, come se la vita umana e quella delle api non potessero essere distinte.

Il tema della morte, costante all'interno del romanzo, viene esso stesso associato al naturale ciclo dell'alveare e per questo accettato come elemento naturale del vivere: "Ho cercato di adattarmi il più possibile a quest'era moderna e ho scoperto che, per fortuna, il numero delle mie api continua a crescere e a calare con le stagioni. Le centinaia di migliaia di nascite e morti di ogni stagione apistica rappresentano il naturale ciclo vitale dell'alveare e questo mi ha aiutato a sopportare il dolore della scomparsa di tutte le persone che mi sono state care".

[Maddalena Lattanzi]

