

Ambasciatori dei mieli



di G. Cremona



Ambasciatori dei mieli

TRENTO 2016

Ormai da 11 anni Trento ospita un importante momento di aggiornamento tecnico atteso dagli assaggiatori di miele. Organizzato da AMI e dalla locale Camera di Commercio, vede la partecipazione di una cinquantina di assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

Non solo un obbligo prescritto dal disciplinare dell'Albo per mantenere la condizione di iscritto, ma soprattutto un momento di crescita professionale e di condivisione, arricchito da alcuni momenti di piacevole convivialità.

Il bello della scienza e forse della vita in generale è che, proprio quando inizi ad avere poche e definitive certezze, arriva all'improvviso qualcuno o qualcosa che te le smonta sistematicamente. Questo è stato il filo rosso che ha legato le attività del corso di aggiornamento di analisi sensoriale di Trento, ormai un evento classico che apre l'anno di attività dell'associazione "Ambasciatori dei mieli".

Per molti mieli, nel tempo, si è creata un'idea di profumo, aroma e sapore che forse non è detto che sia quella esattamente

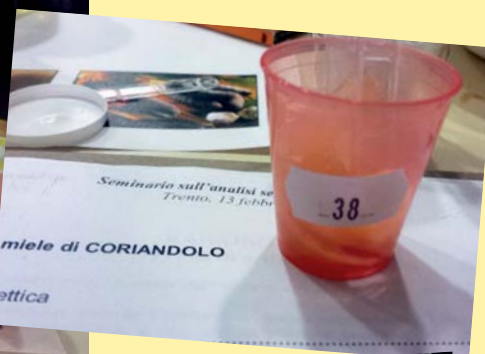
rispondente alle caratteristiche di quel miele unifloralmente puro. Questo è anche il bello della natura e forse della vita in generale, la perfezione è sempre lontana, e gli apicoltori lo sanno bene: un miele, prodotto nello stesso apiario nello stesso periodo, è diverso ogni anno.

D'altra parte, però, gli estimatori e assaggiatori di miele necessitano di riferimenti per poter definire i confini entro i quali si possa dare la definizione di miele uniflorale e magari darne un giudizio di rispondenza particolarmente alta.

Per questo esiste l'analisi organolettica, che coinvolge direttamente gli assaggiatori, a cui si aggiungono inoltre l'analisi polinica e, più recentemente, la Risonanza Magnetica Nucleare (NMR), una nuova analisi che in Italia si sta sviluppando anche grazie alla Dottoressa Elisabetta Schievano, presso l'università di Padova e sta portando interessanti novità nel riconoscimento dei mieli.

Proprio per rimettere in discussione le conoscenze acquisite finora dagli assaggiatori, quest'anno gli assaggi a Trento si





sono focalizzati su quattro mieli, sempre più presenti fra le produzioni degli apicoltori, ma non ancora abbastanza diffusi e comuni per dare la possibilità di una chiara caratterizzazione. Quattro mieli molto diversi per caratteristiche organolettiche e per origine botanica, ovvero i mieli di ailanto, asfodelo, ciliegio e coriandolo.

Ailanto e coriandolo sono produzioni in notevole aumento per motivi molto diversi l'uno dall'altro: il primo deriva da un albero che sta infestando sempre di più molte zone del territorio italiano, il secondo da una specie erbacea coltivata e negli ultimi anni in forte espansione soprattutto lungo le regioni adriatiche.

Ciliegio e asfodelo pur profondamente diversi, sono uniti anch'essi da una caratteristica, cioè la fioritura particolarmente precoce.

Gli assaggi sono cominciati dall'ailanto, miele sempre più presente nelle produzioni, che molto probabilmente sta diventando diffuso e sta mostrando note e caratteristiche prima nascoste in una multiflorità equivocata. I partecipanti all'aggiornamento l'hanno potuto verificare da due ranking test molto interessanti.

Il ranking test (o prova di ordinamento) è una prova in cui diversi campioni devono essere messi in ordine in funzione di un particolare gradiente. In questo caso i test consistevano nell'assaggio di 5 campioni con una componente crescente di miele di ailanto con polline all'88% e NMR ad alta rispondenza. Nella prima prova il miele di ailanto era miscelato con diverse quantità di miele di acacia; nella seconda con miele di taglio.

I test avevano lo scopo di simulare dei mieli millefiori con presenza di ailanto e mostrare agli assaggiatori come le caratteristiche organolettiche dei due mieli si unissero e cambiassero a percentuali differenti.

Successivamente al ranking test si sono svolte prove su mieli presentati dai produttori come ailanto, ma con indicazioni pollinica e di NMR diverse. Praticamente il test ricalcava il

ailanthus



asphodelus



precedente solo con mieli non mescolati, ma estratti tal quali dall'apicoltore. L'ailanto ha caratteristiche molto marcate e molto persistenti in bocca, in molti mieli millefiori prevalgono le note più fruttate, mentre da questi test si è potuto notare come il miele di ailanto, con polline molto rappresentato, abbia note meno fini prevalenti e più marcate. Queste miele è ancora molto misterioso, tant'è che sono nate alcune ipotesi, ancora non verificate, sull'origine del nettare in base al sesso della pianta. L'ailanto ha piante maschio e piante femmina e spesso si sviluppa per polloni dalle radice, quindi è probabile che ci siano concentrazioni di piante maschio in alcune aree e di femmine in altre; non si sa ancora, però, se questo possa influenzare le caratteristiche organolettiche del miele prodotto da piante di sesso diverso. Il miele di ailanto è la dimostrazione evidente che il miele identifica il territorio di provenienza e per questo un territorio che cambia, modifica di conseguenza anche il miele. Il carattere infestante di questa pianta ha portato territori che prima avevano solo pochi esemplari di questa specie, oggi ad averne sempre di più, facendo di conseguenza evolvere il miele stesso. Il secondo miele, su cui si sono

focalizzate le prove del corso di aggiornamento trentino, è quello di asfodelo. Pianta tipicamente mediterranea, particolarmente diffusa in Sardegna da dove provengono le produzioni più importanti. Dal punto di vista organolettico molto diverso dall'ailanto, essendo decisamente più delicato con note prevalenti florali, di liliacee; in bocca si presenta anche leggermente fruttato.

Il terzo miele assaggiato è stato il ciliegio, dalla fioritura molto precoce come l'asfodelo, ma con una ambivalenza data dalle due diverse situazioni di raccolta, dai ciliegi selvatici o da quelli coltivati. L'effettiva produzione origina quasi esclusivamente dagli areali coltivati di Puglia ed Emilia-Romagna, ma può caratterizzare anche molti mieli millefiori dei boschi in cui si trovano le piante selvatiche. Miele molto caratteristico con note dette anche legnose, riconducibili alla mandorla o al nocciolo stesso della ciliegia, presenta però anche note leggermente più chimiche riferibili alla naftalina o alla coccoina. Nelle prove di valutazione sono stati anche assaggiati mieli con chiara presenza di melata o tarassaco, per evidenziare fioriture coincidenti che possono influenzare molto sapore e odore del miele di ciliegio.

L'ultimo miele assaggiato è sta-

to il coriandolo, molto interessante per le note molto calde che presenta. Note simili al cacao e anche molto esotiche riferibili al cocco, tant'è che alcuni descrivono questo miele riferendosi alle famose barrette chiamate Bounty a base appunto di cocco e cioccolato. Nelle prove di ranking è stato mescolato con acacia e girasole, riportando gli assaggiatori ad eventuali possibili millefiori con presenza di coriandolo che si possono produrre in Italia.

Questa giornata, che ha coinvolto gli assaggiatori nella città alpina, ha mostrato come molti mieli, con produzioni in crescita sono poco conosciuti da consumatori e produttori. L'approfondimento della loro conoscenza può essere utile per definirne meglio le caratteristiche uniflorali, ma anche, e forse soprattutto, per saperli valorizzare in mieli millefiori che presentano maggiormente le loro note caratteristiche. Un miele di ailanto "contaminato" da tiglio, potrà probabilmente andare incontro maggiormente ai gusti del consumatore, rispetto a uno esclusivamente di ailanto.

Il faro che guida gli estimatori di miele, secondo chi scrive, è ovviamente non la ricerca spasmodica dell'unifloralità, ma la valorizzazione del prodotto in tutte le sue sfaccettature, territoriali e naturali, senza paura

prunus



coriandrum



che il miele possa raccontare in modo sincero da dove proviene, questo non solo per essere apprezzato dal consumatore. Basti pensare che la massiccia produzione di acacia che si ha oggi, non era immaginabile in molte regioni fino a qualche anno fa.

Non solo le api sono un indicatore fondamentale dello stato di salute dell'ambiente sia naturale che agricolo, ma anche lo

stesso miele con i suoi sapori e i suoi odori ci mostra il territorio e come lo stiamo mutando. Il miele di ailanto, pianta infestante di origine asiatica, portata in Europa per produrre seta, il miele di asfodelo, pianta abbondante in condizioni estreme (aridità, incendi, sovrappopolamento), il miele di coriandolo, pianta coltivata in modo intensivo su grandi estensioni. Gli apicoltori, con i loro prodotti,

segnalano, anche inconsapevolmente, l'eccessivo sfruttamento di monoculture oppure il disboscamento o l'introduzione di specie aliene nella flora locale. In ogni occasione emerge chiaro l'aspetto fondamentale che, come racconta il titolo del noto film, siamo di fronte a molto di più di semplice miele.



Le api nei libri e al cinema



a cura di

ambasciatori dei miele

LE API di Meelis Friedenthal

(tradotto da Daniele Monticelli), edizioni Iperborea, 2015

L'ambientazione sembra quella di un romanzo di fantascienza. Ma il "pianeta" su cui sbarca e fatica ad ambientarsi il protagonista (Laurentius Hylas, studente di indefinita nazionalità) è l'Estonia di fine Seicento. E in effetti Meelis Friedenthal, a cui si deve questo romanzo, è sia autore di fantascienza che storico, specializzato appunto nell'Europa del Seicento.

Il "pianeta" su cui sbarca Laurentius è questa terra nordica che si sfuma in quasi sole tonalità di grigio, in uno scenario di pioggia costante, di fango, di freddo, di muffe, di marcio, dove le forme si manifestano ambigue e confuse, dove incerti sono i confini. Laurentius li continua a valicare, quelli tra la città e la campagna, quelli tra la realtà e il sogno, quelli tra le classi sociali. Detriti umani di una grande carestia (quella storica del 1695-97), si aggirano figure spettrali, deformi, scheletriche, sofferenti. Solo all'Università si riesce a banchettare e a infervorarsi a una vita intellettuale che rispecchia una grande fase storica di transizione e, anche qui, di incertezza di confini: in particolare tra vecchi rimedi e credenze e gli inizi della moderna medicina, con le prime dissezioni di cadaveri; tra l'alchimia e gli inizi della scienza, nel suo svincolarsi dalla visione aristotelica; Cartesio, Newton e, parallelamente, la caccia alle streghe. Laurentius si muove in questo territorio incerto e cangiante, preda di un male (la "malinconia", oggi la si chiamerebbe depressione) in cui trovano risonanza il suo mondo interiore con quello esterno.

Man mano che il romanzo si dipana, ci si potrebbe chiedere a che punto potrebbero mai trovare posto le api del titolo, in questa plumbea atmosfera. Finché, come sporadiche gocce, cominciano ad apparire dapprima semplici citazioni delle api e del miele, poi allusioni, istantanee, memorie, fino ad essere oggetto di una discussione tra studenti per la loro valenza simbolica.

Ma nessuno si potrebbe aspettare la sorpresa del finale, in cui le tinte cambiano completamente e da quelle scure (che ci hanno accompagnato per tutto il romanzo) della *nigredo* alchemica (la fase in cui si dissolvono e si spezzano i legami della materia), si passa a quelle dorate e luminose della *rubedo* ("oro, miele, sole, vita eterna, salute") in cui avviene la ricostruzione. La scena finale evoca scintillii, tepore, frullii d'ali, fertilità.

E finalmente troviamo, in un'immagine simbolica di grande potenza, le finora nascoste protagoniste evocate dal titolo del romanzo. Quasi come se l'autore, per concederci questo incontro finale di grande impatto e profondità, questo messaggio di rinascita, abbia voluto che percorressimo tutto un viaggio iniziatico attraverso l'oscurità.

[Paolo Faccioli]

