

Ambasciatori dei mieli

di Aldo Buiani

La rinascita dell'idromele



Il prodotto fermentato più antico al mondo non ha avuto, nell'ultimo secolo, grande apprezzamento in Italia, offuscato dal vino o da bevande alcoliche più economiche. Ma in questi ultimi tempi qualcosa si sta muovendo. Aspromiele ha promosso diverse edizioni di un corso di produzione, grazie al quale gli aspiranti produttori possono partire con una base teorica più solida e i risultati sono più prevedibili e costanti. I nuovi produttori si sono fatti promotori presso il loro pubblico di un uso diverso dell'idromele, non solo nelle feste celtiche o come bevanda molto dolce da fine pasto, ma anche in aperitivo, nei cocktail,

in accompagnamento ad alcune pietanze o addirittura a tutto pasto. Assieme ad Aspromiele, AMi ha promosso un tavolo di lavoro sulla degustazione del prodotto, coordinato dall'enologo Aldo Buiani, per sviluppare un vocabolario adatto a descrivere il prodotto e definire i criteri per classificarlo e valutarlo. È in quest'ambito che Aldo ha redatto l'ambizioso "Manifesto per la valorizzazione dell'idromele" che riportiamo in queste pagine, assieme al resoconto di Gianluigi Bigio delle attività realizzate da Aspromiele.

Introduzione di Lucia Piana

Manifesto per la valorizzazione dell'idromele

L'enogastronomia mediterranea ha da sempre rappresentato, nella tradizione nazionale, un bene culturale ed economico fondamentale. In questo scenario, per non rimanere indietro, occorre muoversi adeguatamente diventando capaci di valorizzare i sistemi enogastronomici presenti in un dato territorio. Occorre promuoverli attraverso competenze che nascono dall'incrocio tra saperi tradizionalmente chiusi gli uni agli altri o, come nel caso dell'**idromele**, da sistemi produttivi ormai dimenticati e da saperi millenari che covano sotto le macerie. Il patrimonio agroalimentare italiano, nel quale si inseriscono le produzioni di miele e prodotti trasformati - come l'idromele - coniuga tradizione (che in questo caso specifico va riscoperta) e innovazione (che in questo caso specifico va sperimentata ed applicata).

Aspromiele ed AMi hanno investito energie per sviluppare un progetto che veda protagonista l'idromele come prodotto di eccellenza della tradizione agroalimentare italiana. I tempi sono maturi poiché in molte Regioni italiane si riscontra, oggi,

una curiosità che nel tempo si è trasformata in consapevolezza produttiva, una necessità di tornare alle origini, alla conoscenza di elementi cardine della nostra storia, un vero e proprio "fermento" riguardante questa antica bevanda. Oramai è da qualche anno che si sono consolidate interessanti realtà produttive in Sardegna, Piemonte, Campania e nei prossimi mesi partiranno progetti sperimentali in Sicilia, Trentino e Lazio; senza contare il grande lavoro svolto negli ultimi tre anni da Aspromiele in Piemonte, con un'offerta formativa rivolta agli apicoltori e agli appassionati, per la produzione di idromele partendo dall'utilizzo dei mieli del territorio.

Aspromiele ed AMi sono si impegnate per "ri-mescolare" tutto questo "fermento", agevolando il confronto di produttori storici dell'idromele - Idromele dei Taurini (Piemonte), Liune Apicoltura Nomade (Sardegna), Aceteria Merlino (Piemonte), Idromele Chimere (Umbria) - con quelli nuovi - come Cento Acri e Bianchietti (Piemonte) ed Ottolina (Lombardia) - con un tavolo di lavoro



per la promozione e valorizzazione di questo prodotto. Infatti in Italia ci si scontra con un mercato dove da secoli l'idromele risulta assente, soppiantato da bevande fermentate quali vino, birra e sidro; con una sua proposta sovente limitata a piccole sagre (con prodotto sovente non conforme alla normativa) o a rievocazioni medioevali (con prodotto non valorizzato come packaging).

I mercati sono più strutturati all'estero soprattutto in America, dove negli ultimi anni l'idromele è stata la bevanda fermentata con il più interessante trend di crescita, e nei Paesi dell'Est (es. Polonia) dove tradizionalmente non essendoci grandi produzioni vitivinicole e brassicole, la produzione dell'idromele ha resistito a una sua sostituzione con prodotti quali vino e birra: l'idea di affacciarsi su questi mercati potrebbe essere molto interessante per i nostri produttori ma è indispensabile fornire loro le competenze necessarie per poterlo fare al meglio. Infatti l'export di prodotti italiani agroalimentari di qualità riguarda essenzialmente i consumi di lusso o prodotti industriali spesso spacciati come tipici e artigianali. Oggi ci siamo resi conto che spostar merci non basta, bisogna trasferire conoscenza verso i consumatori e i ristoratori, bisogna sostenere i piccoli produttori sul piano della comunicazione e della logistica, fornire consulenza in termini di marketing e proiezione sui mercati esteri. Il punto di partenza del tavolo tecnico sarà effettuare una mappatura delle produzioni italiane, per poter fotografare il "momento" tecnico-produttivo in cui ci troviamo, creando un linguaggio *ad hoc* per poter declinare le caratteri-

stiche qualitativo-organolettiche della bevanda: troppo spesso infatti l'idromele viene paragonato al vino e viene descritto utilizzando una terminologia poco appropriata che gli compete solo esclusivamente per affinità "fermentativa" ma non per provenienza della materia prima. Un glossario articolato sarà il punto zero per tracciare questo affascinante percorso.

Verrà predisposto un panel articolato di degustatori nel quale siano presenti le differenti categorie coinvolte nella produzione, promozione e valorizzazione del prodotto (tecnici, giornalisti, chef, barman, consumatori) al fine di avere una visione a 360°. Una volta pronto un glossario e una terminologia articolata per la definizione di questa antica bevanda, sarà possibile mettere a confronto le diverse etichette prodotte, secondo i mieli uniflorali utilizzati per la produzione.

Sarà necessario procedere in due diverse direttrici di lavoro riguardanti la degustazione del prodotto, cioè:

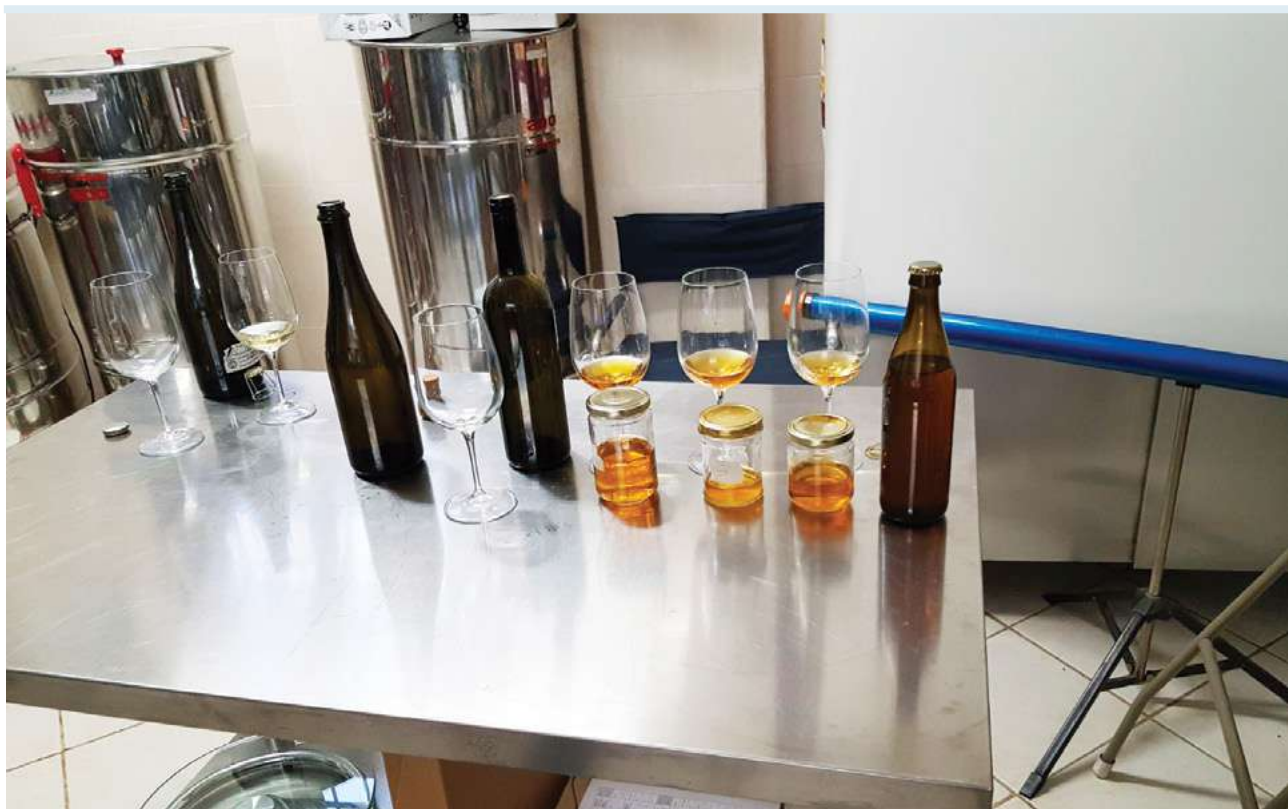
- le sensazioni visive e gustative attraverso le quali discriminare le differenti tipologie di prodotto, in funzione soprattutto del residuo zuccherino;
- le sensazioni olfattive e quindi gli aromi a livello quali-quantitativo, molto differenti a seconda della specie

uniflorale.

Il lavoro così articolato permetterà di approdare ad una ruota degli aromi, o diagramma a ragnatela, con la quale poter caratterizzare il prodotto, in cui poter via via inserire tutte le etichette degustate o i campioni controllati, per verificarne la congruità.

Una volta "formato ed educato", questo panel di assaggiatori potrà essere utilizzato per uno degli obiettivi primari del tavolo tecnico, ossia la realizzazione di un concorso internazionale sull'idromele alla stregua della "Mazer Cup" (la competizione che si svolge in Colorado, USA), che vede ogni anno sfidarsi prodotti provenienti da tutto il mondo nelle varie categorie. Un concorso di questo tipo è necessario affinché produttori, giornalisti ed opinion leader del settore possano prendere atto della situazione produttiva italiana e affinché tutto ciò possa diventare volano di sviluppo del settore.

Parallelamente a tutto questo è fondamentale iniziare un dialogo con le scuole alberghiere e gli chef dei vari territori italiani per la miglior conoscenza e la promozione del prodotto, nonché per l'ideazione di menù dedicati all'abbinamento: importantissimo anello di congiunzione tra il cibo e la





bevanda, non può che essere rappresentato dal miele da utilizzarsi nelle varie preparazioni; inoltre nelle scuole alberghiere vengono forgiati i barman italiani, promotori finali di bevande.

Altro dialogo che non potrà mancare è quello con il mondo dell'Università e della Ricerca, perché alcune sperimentazioni sono da affidarsi a organizzazioni che possiedono competenze e attrezzature adeguate. Per esempio il CREA, ente di ricerca nel campo dell'agroalimentare, direttamente collegato al Mipaaf, nei prossimi mesi inizierà una sperimentazione sull'idromele e sarà coinvolto nelle attività su esposte.

Probabilmente questo progetto è ambizioso. Ma sono sicuro che possa costituire un importante strumento di valorizzazione qualitativa delle aziende agroalimentari italiane, colmando una lacuna nel comparto delle bevande



de fermentate, in cui oramai l'Italia primeggia in Europa e nel Mondo con vini e birre di altissima qualità.

Nostro obiettivo è appassionare i giovani verso nuove forme di produzione e prodotti legati alla ruralità. Ogni

euro investito in agricoltura-turismo-agroalimentare genera buona occupazione, preserva il territorio, difende il paesaggio e l'ambiente, frena la fuga dal Paese dei nostri giovani e trasmette conoscenza alle generazioni future. ●



I corsi sulla produzione di idromele proposti da Aspromiele

di Gianluigi Bigio

È facile immaginarsi gli apicoltori che leggeranno queste pagine dopo aver sigillato i vasetti del miele e finalmente senza più il sottile ronzio del deumidificatore in sottofondo, fase obbligata per evitare che si inumidisca il miele prima della smielatura - una delle precauzioni e cure riservate al prezioso prodotto. Infatti, per la maggior parte degli apicoltori, la fermentazione del miele è un'eventualità assolutamente da evitare pena un danno irreparabile che rende vani tutti gli sforzi fatti sia in campo che in laboratorio.

La fermentazione spontanea del miele però ha rappresentato storicamente uno dei primi metodi per ottenere una bevanda alcolica, l'idromele; bevanda che negli ultimi anni ha vissuto una riscoperta, con nuovi spazi di mercato.

L'Associazione ha dunque voluto agevolare la produzione di idromele, sia con una proposta formativa sulle basi tecniche per ottenere un prodotto di qualità,

sia lavorando per definire un protocollo base, che possa portare a risultati costanti, ripetibili fermentazione dopo fermentazione. Contemporaneamente si è avviato un lavoro sistematico d'analisi sensoriale, per caratterizzare le varie tipologie di idromele.

Qualche anno fa, grazie una volta di più alla rete di Unaapi, abbiamo contattato un apicoltore che aveva intrapreso la produzione di idromele, aggiungendolo al paniere dei suoi prodotti aziendali. Si è così avviata una proficua collaborazione con l'enologo che si è occupato dello sviluppo delle produzioni, e abbiamo organizzato un primo corso di produzione di idromele. A quel primo corso sono seguite diverse edizioni successive; in totale hanno partecipato più di 300 apicoltori, e ci sono già prenotazioni per le prossime edizioni.

Il corso è strutturato in due livelli, il primo focalizzato sulle fasi produttive dell'idromele e il secondo che approfondisce



discute l'affinamento del prodotto, la produzione dell'aceto e l'analisi sensoriale di varie tipologie di idromele.

Entrambi i corsi si compongono di parti teoriche e pratiche. Infatti i corsi sono intervallati da un tempo sufficiente a portare a termine una fermentazione; durante le prime lezioni si procede all'ammostatura ed all'avvio della fermentazione, il cui risultato sarà poi assaggiato e commentato nelle fasi finali. La forte connotazione pratica permette un'interazione con e fra i corsisti che spesso fornisce spunti interessanti per integrare i corsi con nuove tematiche da cercare di approfondire.