

Ambasciatori dei mieli

Gennaro Acampora e Laura Capini

The Honey Bar; Genova



Il gestore e la “madrina” del locale raccontano come è nato e cos’è questo insolito bar del centro di Genova

Qualche sera fa, tra circa quarantenni che tendono volentieri a dimenticarsi di esserlo, si elencavano i locali del centro storico di Genova che frequentavamo ai tempi dell’università, l’amarcord è proseguito per un po’, tra il ricordo di locali che non esistono più, luoghi storici che si sono trasformati in uffici postali o in “chupiterie da 1€”, dove gli attuali ventenni si ubriacano più o meno come facevamo noi, ma ci piace pensare peggio, perché il velo dei ricordi migliora sempre il passato e le parti imbarazzanti finiscono negli angoli bui della memoria.

La conversazione si è svolta presso “The Honey Bar”, in salita del Prione tra la casa di Colombo, sotto a Porta Soprana e Piazza delle Erbe, uno dei centri della movida genovese da almeno 25 anni- il locale, che un tempo si chiamava Pantarei, è gestito da Gennaro Acampora, apicoltore amatoriale e bartender professionista e i presenti erano tutti d’accordo sulla ventata di novità che The Honey Bar ha portato in un centro storico dalla vita notturna ormai stagnante.

All’estero i locali tematici sono ormai una realtà consolidata, ma in Italia, a parte qualche catena o qualche esperimento con i gatti c’è ben poco.

Da circa un anno e mezzo al The Honey Bar si sperimenta l’uso dei mieli e dei prodotti dell’alveare nella preparazione dei cocktails e nella proposta di stuzzichini, appetizer e taglieri, anche

il locale si sta trasformando, nei colori e negli arredi. Le pareti sono passate da un color travertino a un bel tono caldo di giallo cera, fanno mostra telaini e disegni di api, i tavolini non sono più rotondi, ma indovinate... esagonali! La parete dietro al bancone è occupata da una selezione internazionale di liquori al miele, grappa, vodka, gin e alcune birre; vasi di miele e svariati gadget a tema apistico che gli amici raccolgono nei viaggi e portano al locale.

Miele, propoli e polline escono dai barattoli (che si possono comunque acquistare) e diventano ingredienti di preparazioni costruite e affinate con tecnica. Gennaro prende la parola per raccontare che “dopo oltre 10 anni di american bar sulla cresta dell’onda, in un locale tra i più frequentati nel centro storico genovese, preparando e somministrando ettolitri di cocktails a settimana, mi sentivo prigioniero di un personaggio che non ero più, nel mentre la mia vita era cambiata radicalmente: moglie, casa, figli e sveglia

avevano stravolto le mie abitudini di vita. E così decisi di vendere il locale per dedicarmi a ciò che avevo individuato per affrontare questa nuova vita: una piccola azienda apistica.

Con i quattro spicci che avevo da parte ho preso in affitto del terreno e un locale che sarebbe diventato il laboratorio, arnie, api, attrezzatura base e con i soldi della vendita (i locali si vendono a rate oramai) avrei avuto lo stipendio per un po’...

Tutto sembrava prendere forma, il laboratorio procedeva, avevo tempo per la famiglia, uno stipendio accettabile e un progetto da costruire, ma ad un certo punto è arrivata la sveglia! I nuovi proprietari del bar hanno smesso di pagare e la situazione si è protratta per parecchi mesi: fermi i lavori fino ad arrivare a restituire il laboratorio ormai quasi interamente ristrutturato perchè mancavano pure i soldi per l’affitto, molto tempo per la famiglia ma sempre di peggior qualità e una causa in corso. Alla fine sono riusciti



to a riprendere il bar, non i soldi, ed era una scatola vuota, era stato mal gestito e chiuso negli ultimi mesi. Ho provato subito a rivenderlo facendomi forza della storia, ma mi dicevano che valeva quello che incassava attualmente e quando mi hanno offerto quello che un tempo incassavo in un mese è scattato l'orgoglio.

Allora riapro! Determinato più che mai, sono ripartito facendo ogni settimana temporary store e svuotando il magazzino che avevo, ma se vuoi riaprire un american bar hai bisogno delle bottiglie buone e quelle costano, ma i soldi non c'erano, però una cosa l'avevo: il miele!

Era ormai novembre ed era tempo per i regali di natale. Pareti di vasetti con nastrini e riccioli rossi ed il regalo a km0 low cost era servito. Con gli incassi del miele compravo le bottiglie, e pian piano il bar ha ricominciato a prendere forma.

Inconsapevolmente stavo creando qualcosa di nuovo, non sapevo ancora che avrei fondato il 'The Honey Bar' ma dopo aver venduto centinaia di vasetti di miele spiegando alle persone la differenza tra i mieli e chissà quante altre cose sulle api, sull'alveare, sui prodotti, sulle piante, sui fiori e sui rum, sui whisky, sulle birre, sui vini,

sugli abbinamenti enogastronomici (lavoro comunque nella ristorazione dal '93, mia madre è una cuoca e sono stato sin da bambino al suo fianco in cucina) le persone mi avevano incominciato a prendere come punto di riferimento."

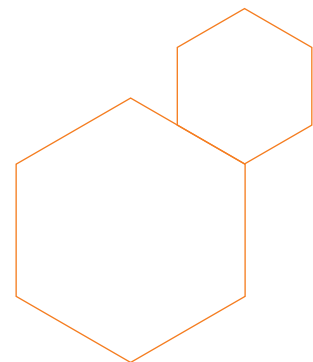
Così è nato il caffè al miele, primo esperimento di quella che sarebbe diventata una fabbrica del gusto, servito in vasetto da 50 g, consigliando il miele d'acacia al posto dello zucchero e accompagnato da un pezzetto di favo di edera, ottimo spunto di conversazione e stimolo di curiosità impegnando 'solo' 1€.

La fantasia e la professionalità di Gennaro hanno trasformato i più famosi e bevuti cocktails in declinazioni al miele: il Mojito diventa Mojitiglio, il Moscow mule Moskoney mule, Gin propolic, etc ..., il polline non è più solo una decorazione colorata per gelato o macedonia, ma diventa una salsa con formaggio fresco, un ingrediente veramente rivoluzionario, che infatti ha ispirato il Daiquirevolution, il propoli si sposa con il gorgonzola e non serve più solo per la tosse o le piccole ferite. Il locale si vuole anche candidare a punto di riferimento per l'assaggio e la diffusione della cultura del miele e delle api: a cadenza mensile svolgia-

mo mini corsi di analisi sensoriale per i consumatori, in cui si guida all'assaggio di alcuni monoflora e si danno nozioni base sulle api e sulle tecniche produttive; per chi ha intrapreso il percorso di esperto in analisi sensoriale del miele e per gli assaggiatori già iscritti all'albo organizziamo periodiche sedute di allenamento.

L'iniziativa di Gennaro di dare nuova vita al miele e ai prodotti dell'alveare non è certo passata inosservata, oltre alle numerose collaborazioni regionali con ALPA Miele e Cambalanche ed istituzionali con Unaapi e Bee Life per convegni e momenti conviviali legati alle api, alla presenza a Eataly Genova per l'aperitivo estivo del martedì, sta diventando ospite fisso e richiestissimo per le occasioni nazionali e internazionali come Apimell, il convegno di Mediterranean CooBeeration a Bologna ad aprile 2017, un progetto dell'Università di Genova sull'intelligenza dello sciame 2017, Beecome (Convegno Europeo tenuto a Piacenza a marzo 2017), la Beeweek a Bruxelles nel giugno 2017, Premiazione mieli millefiori mille mieli, tre gocce d'oro, Osservatorio Nazionale Miele Apimell ottobre 17 con showcooking ed inserimento dei mieli premiati in ricette), l'assemblea Conapi, appena





tenuta novembre 2017 a Fico (il parco di Eataly a Bologna).

Buttare dentro gente in un posto dove è evidente che il miele è padrone non è facile, le persone sono assai diffidenti e pensano che sia tutto stucchevole, ma il passaparola in questo senso sta facendo crescere un progetto in maniera lenta e continua. Bisogna lavorare tanto sull'equilibrio, sia nell'approccio comunicativo che tattile-sensoriale. Azzeccare la nota di gusto di quel miele in un gusto di cui le persone si fidano è una chiave e spiegare, informare e rendere coscienti e consapevoli ne è un'altra.

Gennaro spiega che *“in questo senso è nato il Moskoney mule, un cocktail abbastanza vecchio ma in voga solo negli ultimi anni. la ricetta originale prevede la vodka, uno sciroppo di lime di fabbricazione industriale ed il ginger beer che è un soft drink a base di zenzero e dove quest'ultimo*

è predominante come componente al palato. Già nel 2010 provai a riportare in auge questo cocktail perchè ci stavano provando a Londra, ma alla fine riuscii a svilupparne una versione, commercialmente accettata dalla piazza, con zucchero di canna e lime fresco al posto dello sciroppo e ginger ale (soft drink a base di zenzero dove a predominare è la parte zuccherina non certo quella speziata). Arrivato in Italia il filone zenzero è stato tutto più facile, le persone lo chiedevano come se vi fossero cresciute ma in realtà era una novità e quindi bisognava cavalcare l'onda: ho riscomposto il drink e riformulato la parte dello sciroppo con una soluzione da me preparata a base di miele. Che miele? Le proprietà organolettiche dello zenzero fanno sì che sia invadente e persistente ai nostri sensi per cui ho pensato che il miele di castagno, che ha caratteristiche e comportamenti simili sarebbe

stato adeguato. Il risultato è buono, il miele di castagno accompagna lo zenzero in modo elegante, nessuno dei due prevale, il senso di miele è chiaro in bocca ma ben stemperato dalla componente speziata che nel mentre diventa aggraziata. Nonostante il lime mancava un pò di freschezza e quel senso di leggerezza che ti mette a tuo agio quindi è stato utile aggiungervi una fetta di cetriolo appena tagliata per sfruttarne l'acqua ed un ciuffo di menta fresca”.

Non ci resta che invitare il lettore a fare un salto a Genova per provare le specialità del menù e fare due chiacchiere di alveari e mieli, sappiamo bene che la passione e l'amore per le api sommati a un cocktail sciolgono la lingua come poco altro... quindi... lasciate impollinare! ●

Moskoney mule

1 cucchiaino di miele di castagno
2 spicchi lime spremuti
vodka russa
ginger beer
1 fetta di cetriolo
1 ciuffetto di menta

*Sciogliere il miele nel succo di lime, aggiungere abbondante ghiaccio, la vodka e il ginger beer (qb, dosare come si desidera, più o meno alcolico)
Guarnizione con la fetta di cetriolo e la menta fresca.*



Moskoney Mule: vodka, ginger beer, miele di castagno, lime, cetriolo e menta.

www.thehoneybar.it 

Le api nei libri e al cinema

BLADE RUNNER 2049 - Regia di Denis Villeneuve

a cura di  ambasciatori del miele



“Blade Runner 2049” non è solo il sequel dell’omonimo film uscito nel 1982, che ha segnato una svolta nel filone del cinema di fantascienza, ma è a sua volta una pellicola che sa catturare l’attenzione del pubblico già dalla prima inquadratura. Reale e virtuale si mescolano e si inseguono facendo perdere di vista il punto di partenza.

Il film è ambientato a Los Angeles nel 2049, una città cupa, piena di insegne luminose e ologrammi femminili. Ci sono stati dei cambiamenti climatici, è tutto tossico, la pioggia, la neve e gli oceani si sono alzati perciò la città è protetta da un muro. La terra è dovunque arida, polverosa, improduttiva.

Lo scenario che ritroviamo è quello post-apocalittico, discariche grigie con un’accozzaglia di scarti metallici e le persone in città vivono in appartamenti così piccoli che ricordano le celle di un alveare.

Gli uomini sono sopravvissuti solo grazie alle colture sintetiche e i replicanti si sono integrati nella società lavorando per essa. L’azienda Wallace ha acquisito la tecnologia della Tyrell e ora sviluppa una nuova serie di replicanti completamente ubbidienti all’uomo. I vecchi modelli che avevano provocato le ribellioni vengono ricercati da agenti speciali come il replicante K la cui missione è scovarli, in particolare tutti gli esemplari di Nexus 6 che devono essere ritirati.

Nel film viene messo in evidenza il concetto di umanità nella macchina e disumanità nell’essere umano. L’equilibrio tra umani e replicanti è destinato a spezzarsi, simbolo di questo cambiamento un albero secco, una sorta di albero della vita, che fa da lapide ai resti di una replicante sotterrata sotto di esso. Con lei è stato sepolto il segreto della vita che va oltre la tecnologia.

Tra questa desolazione, in un deserto con enormi statue rovesciate e con una luce completamente diversa dal resto del film, appare un’ape sul dorso della mano del protagonista. Mi sono chiesta se si trattava proprio di questo insetto e la scena successiva lo conferma, dal nulla appaiono alveari che traboccano di api e che ci lasciano increduli considerata la situazione ambientale della città.

Denis Villeneuve, il regista, spiega l’importanza di questa scena durante un’intervista: in questi ultimi anni l’uomo ha avuto un rapporto disturbato con la natura, ha perso il contatto con essa. Le api hanno avuto molti problemi, stanno sparendo e mostrandole nel film il regista vuole rappresentare una piccola scintilla di luce in questo universo distopico e lanciare un messaggio di speranza per il presente.

Lidia Granata

