

Ambasciatori dei mieli



Ciao Andrea

Sei stato il nostro maestro, cantore della bellezza e armonia di api e mieli, volavi più alto di tutti nel colorare i tuoi racconti. Ti ricorderemo e ti cercheremo ogni volta che dovremo trasmettere a qualcuno la gioia del nostro lavoro.

Massimo Carpinteri

“Secondo a Madre Natura e per sempre suo discepolo, dedico questo libro ai mieli e alla loro ineluttabile, imminente rinascita”: parola di Andrea Paternoster, posta in epigrafe del Dizionario dei Mieli Nomadi, che oggi più di allora appare profetica. Perché visionario e anticipatore è stato lo sguardo di Andrea - nostro amico e socio fondatore di AMi.

Andrea era schivo e socievole al tempo stesso, e sempre il suo sorriso arrivava prima con gli occhi, briosi e vivaci come lo era la sua curiosità intellettuale. Ha capito per primo l'importanza di comunicare l'alveare e i mieli - rigorosamente al plurale - oltre i confini del mondo apistico, dare autorevolezza ai loro aromi e sapori, conferire loro il giusto riconoscimento al pari di altri alimenti. Ha saputo parlare a chiunque di noi, da Trento alla Sicilia, i suoi racconti erano ricchi di cultura e appassionati, carichi di esperienza e pensieri entusiasti per una attività che gli arrivava da generazioni e che era pronto a tramandare a chi arrivava dopo di lui. È stato un apicoltore generoso, senza segreti e con la voglia di condividere, anche nella convivialità, le buone pratiche non solo apistiche ma anche comunicative di cui era raffinato esperto. Le sue tante capacità erano connotate da una forza energizzante che Andrea riusciva a trasferire a chi condivideva i suoi progetti innovativi, in una inesauribile voluttà del fare. A noi la sfida di rilanciare questo spirito, per lui, per le api che verranno.



Ambasciatrici e Ambasciatori dei Mieli



Ambasciatori dei mieli

di Andrea Paternoster, Lucia Piana ed Emily Mallaby



Una storia interrotta



Non avremmo mai immaginato di usare questo materiale in un'occasione così tragica. Però ci è sembrato che fosse la maniera migliore per ricordare Andrea, usando le sue stesse parole.

Lucia: Capitava spesso che ci si punzecchiasse a vicenda, con Andrea, perché lui mi rimproverava di usare termini tutt'altro che promozionali per descrivere le caratteristiche sensoriali dei mieli. Non faccio gli esempi perché certe cose si dicono ma non si scrivono. Inoltre i miei termini, diciamo, coloriti hanno la finalità di aiutare le persone a memorizzare le proprie percezioni e quindi, usati al di fuori del contesto, cioè senza i mieli sotto il naso nell'ambito di un addestramento in analisi sensoriale del miele, suonerebbero come volgarità gratuite. È chiaro invece che per chi racconta il miele per invogliare il pubblico ad apprezzarlo e consumarlo, molti dei miei termini espressivi non sono adatti in quanto non evocano alimenti e non invitano all'uso. È la differenza tra quello che si fa in un ambito strettamente tecnico e quello del consumo del prodotto, in cui possiamo dare via libera alla nostra fantasia con termini suggestivi. Per cui per il castagno io usavo fenolo e lui cuoio, per la colza io usavo putrefatto e lui bottega dell'ebanista. Sinceramente non ricordo più com'era nata quest'idea, ma una volta ci dicemmo che avremmo dovuto scrivere un articolo a quattro mani, dal titolo "La Bella e la Bestia", in cui ognuno di noi raccontava lo stesso miele con i propri termini. Ovviamente io ero la Bestia. E ce lo siamo detti più volte in pubblico. È capitato frequentemente durante i seminari di aggiornamento in analisi sensoriale del miele, in cui lui era tra il pubblico e io parlavo; quando mi scappavano descrizioni particolarmente forti, mi lanciava occhiate inequivocabili; al che io mi scusavo per la mia volgarità e il cattivo servizio che facevo alla causa della promozione del miele e gli ricordavo che, un giorno, avremmo scritto il nostro articolo. Ma non ci siamo mai riusciti perché nessuno dei due aveva realmente tempo da dedicare a questa cosa, che pure ci sembrava interessante e ci divertiva. Poi si è affacciata la possibilità che lo facesse qualcun altro per noi. La nostra collega assaggiatrice Emily Mallaby si è resa disponibile a scrivere l'articolo raccogliendo le nostre idee, in una sorta di intervista doppia.

Emily: Era bellissimo vedere Lucia Piana e Andrea Paternoster, maestri e giganti di tutti noi assaggiatori e divulgatori, giocare tra loro, come due equilibristi, a lanciarsi parole, mieli, concetti, caratteristiche sensoriali, occhiate; e poi ogni volta finiva che Lucia citasse "La Bella e la Bestia", l'articolo che avrebbe raccontato tutto questo;

un'ironia, un gioco, che si poteva creare sulle reciproche competenze. L'intervista avrebbe raccontato due facce della stessa goccia, di miele. Il confronto con "La Bella e la Bestia" era nato con simpatia nel rapporto di grande stima e complicità tra Andrea e Lucia e giocava sulla capacità dell'apicoltore di usare il bello come mezzo comunicativo, quasi artistico, sicuramente evocativo, per raggiungere lo spettatore. Andrea il miele lo produceva, lo vendeva e amava raccontarlo, in tutte le sue accezioni più romantiche. L'apicoltore bucolico era contrapposto a Lucia, la biologa nel laboratorio. A Lucia, interessata a trovare termini indimenticabili, che fungessero da appiglio sicuro per tutti i corsisti alle prime armi in analisi sensoriale del miele, piaceva essere specifica, diretta, far ridere, stupire e, perché no, ogni tanto, se possibile, sconvolgere.

Mi sembrava davvero un peccato che il tanto citato articolo non arrivasse mai.

Ho trascritto qui le prime delle risposte all'intervista doppia, in cui Andrea si racconta; ma poi lui era sempre molto impegnato e perciò non eravamo arrivati a parlare dei mieli. L'articolo è rimasto a metà. Le domande sulle caratteristiche dei mieli rimangono aperte, incomplete, in fieri, come sono sempre stati l'articolo e il loro gioco: qualcosa di vivo, in evoluzione, da realizzare.



Emily: Raccontaci di te. Come ti definisci?

Andrea: Io direi che sono apicoltore, e non faccio l'apicoltore, perché è una cosa che mi pervade, fin dalla fanciullezza, avendo ricevuto in eredità dal mio nonno paterno nome cognome e questa profonda passione per il mondo delle api e del miele.

Apicoltore e poi aggiungo nomade perché questo è lo stato d'animo che mi anima continuamente, nel mio mestiere ma anche nella vita. Nomade significa avere un approccio aperto: alla vita, alle cose che mi circondano, avere propensione per il viaggio e avere grande curiosità. Forse per questo sono debitore alle api: mi hanno permesso di viaggiare, di conoscere tantissime persone, di stare a contatto con la natura, di fare l'allevatore, che è come un pastore; e nello stesso momento mi hanno concesso il lusso di esprimere la mia creatività. Ho detto lusso, perché è veramente un lusso quando si riesce a declinare tutte queste cose insieme. La felicità a portata di mano. E poi aggiungerei passionale, perché intendo la vita come passione, curiosità, attenzione, voglia di spendere tutto me stesso nelle cause in cui credo. Le api sono state il mio tappeto volante, mi hanno permesso di volare e sorvolare su spazi, idee, prospettive, che mi sarebbero stati preclusi altrimenti.

Emily: Qual è il tuo obiettivo quando descrivi un miele?

Andrea: Sono produttore e grande consumatore di miele, perché mi piace molto. L'esperienza mi ha fatto capire che il miele era un prodotto di grandissimo e nobile valore, ma sottovalutato e misconosciuto. E quindi per me la cosa più importante è riuscire a trasmettere e a dividerne il valore: le potenzialità salutistiche ma soprattutto agroalimentari e gastronomiche. Quando racconto e descrivo un miele, cerco di porli nelle condizioni di chi, di quella gran parte dei consumatori o di cittadini, di persone, che non consumano il miele. Per me è stato un vangelo, come dire l'orizzonte, era quello fin dall'inizio: valorizzare il miele, farlo conoscere e dare a tutti l'opportunità di scoprirne le potenzialità.

Io ho vissuto i miei primi anni di lavoro in un momento straordinario per le piccole produzioni agroalimentari, in cui si era data una nuova dignità per esempio al cioccolato, che prima era solo industriale. Attraverso l'azione di alcuni bravissimi artigiani si è data conoscenza al pubblico delle mono varietà di cacao, della possibilità di lavorarlo in modo artigianale e di creare nuovi prodotti. Questo è solo un esempio, il cioccolato, ma la stessa cosa vale per l'olio extra vergine, per le birre artigianali, vale prima ancora per i grandi vini. E vivendo da dentro questo humus culturale ho capito che anche il miele aveva bisogno di qualcuno che si impegnasse a dargli un'immagine di freschezza, di appetibilità, diciamo... di modernità! Ecco! Perciò la prima cosa che ho fatto è stata scrivere il "Manifesto dei Miele futuristi".



Emily: Che cosa è il miele?

Andrea: Domanda intrigante... Lo farei dire a Federico Garcia Lorca che dice che "il miele è la parola di Cristo, l'Oro colato dal suo amore".

Il miele è una goccia di nettare, è profumo condensato dei fiori, è qualcosa che le api trovano dentro il calice del fiore, dono dei fiori per loro, ricompensato dalla fecondazione del seme. E dentro questa meravigliosa alchimia naturale c'è la connessione tra il mondo animale e quello vegetale. Spesso nelle mie orazioni, definiamole così [ride], quando mi trovo a condividere il mio pensiero con gli studenti, con i bambini o nelle scuole di cucina, dico che bisogna chiudere gli occhi e pensare all'orizzonte, a quella sottile e impercettibile linea che unisce il cielo alla terra, lì vive il miele. Perché è la connessione tra un insetto alato, un animale aereo per definizione, che non mette mai i piedi per terra, se non per morire, e la parte più preziosa del pianeta terra, che è l'inflorescenza di una pianta. Questa relazione di mutuo e inconsapevole scambio genera quella goccia di miele, nettare dei fiori e poesia pura.

Emily: Ci sono mieli gradevoli e mieli meno apprezzati?

Andrea: Quando vesto i panni dell'Ambasciatore non mi pongo mai questa domanda ma cerco di fare entrare l'assaggiatore nelle sfumature di ogni miele. Questo credo sia il grande valore, avere imparato ad utilizzare la parola al plurale: mieli; ognuno con la propria identità e possibilità di utilizzo nei diversi momenti della giornata. Questa è la chiave di volta. La percezione è molto legata alla situazione in cui si assaggia il miele e al tipo di utilizzo che viene fatto. Le varietà sono così ampie. Una profonda cultura della raccolta di mieli mono-origine ha dato la possibilità a molte persone di conoscere la diversità che esiste in ogni singolo nettare. E quindi cerco soprattutto di raccontare e descrivere il miele, anche in maniera enfatica, affinché lasciando la curiosità e aprendo una prospettiva nuova, molte persone cambino opinione rispetto a un primo assaggio e a un approccio superficiale. ●