

# Ambasciatori dei mieli

di Lidia Granata

*Racconto di Apimell da parte di una nuova assaggiatrice*



*I bicchierini di miele usati durante gli aggiornamenti in analisi sensoriale, raccomandazione: spostare l'etichetta con il numero dal tappo al lato del contenitore e aspettare qualche secondo prima di annusare*



Ci sono idee che si materializzano improvvisamente nella nostra mente, non si sa come e perché proprio in quel momento, come se dal nulla un essere superiore piantasse un seme nella nostra testa che pian piano crescendo ti spinge a compiere una determinata azione.

Alla fine del 2011 mi sono attivata per cercare un corso di apicoltura perché mi era nato il desiderio di produrre il miele. Pur abitando in campagna non conoscevo apicoltori o persone del settore, era un mondo a me sconosciuto. Ho individuato un corso promosso da Slow Food con il patrocinio della provincia di Cremona e di AMi, Ambasciatori dei Mieli, associazione culturale che ha come obiettivo quello di sostenere e diffondere la cultura apistica, del miele e degli altri prodotti dell'alveare.

Dopo quel corso ho acquistato due alveari, sono andata a ritirarli con il mio compagno Aldo, non potrò mai scordare l'emozione del momento e il

ronzio che ha accompagnato il viaggio di ritorno. In quell'occasione siamo anche stati fermati dalla guardia di finanza, quando gli ufficiali hanno visto cosa trasportavamo, dopo lo stupore iniziale ci hanno chiesto: "È vero che le api stanno scomparendo?", evidentemente avevamo incontrato due persone sensibili a questo tema. Abbiamo fatto quattro chiacchiere con loro e poi ci siamo rimessi in viaggio arrivando alla postazione

*Le vaschette con i sei campioni usate per i minicorsi con i consumatori*



di notte con la luna piena, sembrava irreali, noi, le api e la Luna.

Sono molto grata agli apicoltori che hanno organizzato il corso perché non si è parlato solo di api e miele in astratto, una serata è stata dedicata anche all'assaggio di alcune varietà di miele che neanche sapevo esistessero. Un universo di profumi e sapori ha fatto breccia nella mia vita e ho scoperto l'esistenza di persone esperte nell'analisi sensoriale di questo prodotto. A mia volta ho deciso di accostarmi a questa disciplina frequentando i corsi promossi da AMi e visitando le fiere di settore. Apimell in questi anni è stato un appuntamento fisso, in particolare lo stand di AMi che propone incontri liberi sia di assaggio sia di informazione adatti a tutti. Anch'io per alcuni anni mi sono seduta con la consueta vaschetta trasparente contenente i 6 bicchierini con diverse tipologie di miele oppure ho intinto il cucchiaino nei calici per deliziarmi di questo dolce prodotto.

Quest'anno, per la speciale edizione autunnale, mi sono offerta volontaria per stare dall'altra parte del banco, stavolta non ero io a chiedere informazioni ma dovevo fornire dettagli sulle caratteristiche organolettiche dei tantissimi mieli che avevamo a disposizione. In questa edizione della fiera facevano bella mostra 35 varietà monofloreali di cui la maggior parte rappresentavano l'eccellenza dei mieli italiani in quanto vincitori delle 3 gocce d'oro al Concorso Grandi Mieli d'Italia 2017 a Castel San Pietro Terme. Ho appurato che la maggior parte delle persone conosce al massimo 3 o 4 varietà di miele e in alcuni casi erano così stupite dall'odore o dal gusto che pensavano ci fosse qualche essenza aggiunta artificialmente. È entusiasmante "scioccare" in positivo le persone magari dicendogli che esiste un miele che sa di sciroppo e frutti di bosco come quello dell'*Amorpha* fruticosa oppure uno che sa di salmastro ed in bocca è salato come il miele di *Limonium serotinum* (barena) il cui nome è ingannevole. Alcuni leggendo *Limonium* sul calice si aspettavano il gusto del limone e nei casi in cui non sono stata abbastanza pronta ad avvertire l'impavido che ha tuffato il cucchiaino in questo miele, per portarlo direttamente in bocca, l'ho trovato con un'espressione stranita. Noi abbiamo perso l'abitudine di annusare ciò che mangiamo e spesso non riusciamo ad attribuire un nome all'odore che percepiamo perché ci siamo disabituati ad annusare.

Allo stand di AMi si poteva iniziare l'assaggio con i



*I calici con i mieli proposti durante le fiere, le numerose persone si fermano con curiosità ed è raro che avanzi del miele!*

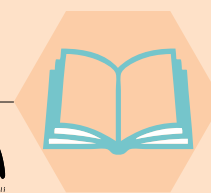
mieli più delicati, passando ai fruttati, ai floreali, agli aromatici, ai mieli caldi, non potevano mancare quelli animali per terminare con gli amari. L'intensità di amaro più conosciuta dalle persone è quella del castagno, quando proponevo il corbezzolo, amaro per eccellenza le persone trovavano quasi inconcepibile la persistenza dell'amaro in un prodotto dolce come il miele.

L'interesse delle persone è stato strabiliante, anche i bambini erano molto curiosi, fosse dipeso da loro avrebbero assaggiato tutto. Ho incontrato anche alcuni apicoltori che si sono avvicinati con interesse per provare il miele più rappresentativo della sua varietà e magari confrontarlo con quello di loro produzione. È capitato anche a me di fare il confronto con il miele che produco, sono a livello amatoriale però pur con quantitativi minimi il desiderio di fare un buon prodotto non manca.

Partecipare ad un'iniziativa come questa consente non solo di aiutare a diffondere la conoscenza del miele ma ha permesso anche a me di scoprire varietà insolite e incontrare altri volontari con una competenza più approfondita che si prodigano a condividere il loro sapere.

Grazie ad AMi e alle persone che lo animano, ai volontari che nel tempo si sono spesi nelle edizioni di Apimell e in tutte le altre occasioni di promozione del più dolce dei prodotti. ●

# Le api nei libri e al cinema



Candyman - Terrore dietro lo specchio, regia di Bernard Rose, 1992

a cura di



Candyman 2 - L'inferno nello specchio, regia di Bill Condon, 1995

Candyman - Il giorno della morte, regia di Turi Meyer, 1999

*"Che cosa sanno i buoni se non quello che imparano dagli eccessi di noi cattivi?"*

Nei giorni intorno ad Halloween ho fatto una piccola maratona di film horror, la scelta è caduta su una trilogia basata

sul personaggio di Candyman, dal 1992 al 1999 tre diversi registi si sono sbizzarriti a raccontare le ferali gesta dello schiavo trucidato che viene richiamato dalla morte pronunciando il suo nome cinque volte davanti a uno specchio.

Il personaggio è costruito a partire dal libro *The forbidden* di Clive Barker, scrittore horror prolifico, produttore e regista, è autore, oltre che della leggenda di Candyman, del personaggio cult Pinhead, della lunga saga di film *Hellraiser*.

Daniel Robitaille, figlio di uno schiavo della Louisiana nella seconda metà dell'ottocento, rivela il suo talento artistico diventando ritrattista per la nobiltà locale. Ed è dipingendo il ritratto di Caroline, figlia di un possidente terriero, che i due si innamorano, sfidando i tabù razziali dell'epoca; ma quando il padre scopre che lei è in attesa del figlio di un nero la vendetta si scatena, portando alla luce i peggiori istinti e malvagità. Nel secondo film, "l'inferno nello specchio" del 1995, si assiste a un flashback in cui Daniel viene inseguito, catturato gli viene tagliata la mano destra con una sega arrugginita, poi viene cosparso di miele (da qui il nomignolo Candyman, dato da un bambino, con cui lo canzonano durante la tortura) e arriva una nube d'api che eccitate dal miele lo pungono causandone la morte (noi tutti possiamo immaginare come il dissanguamento dovuto all'amputazione della mano sia poca cosa rispetto a uno sciame d'api in assetto da guerra). Mentre Daniel sta esalando gli ultimi respiri arriva Caroline disperata, ma viene bloccata dai buoni cittadini presenti mentre il padre mostra al morente Daniel il suo volto gonfio e pieno di pungiglioni, guardando lo specchio proprio nell'attimo della



morte sospira Candyman e chiude gli occhi; l'amata riesce a impossessarsi dello specchio e a partorire nonostante tutto la figlia dello scandalo.

Nel primo film Candyman viene evocato da una studentessa universitaria durante le

ricerche per la tesi sulle leggende metropolitane, nel secondo da un professore di antropologia già presente nel film del 1992 e l'immane bionda è una sua nipote, nel terzo, "Il giorno della morte" del 1999 la protagonista e responsabile del richiamo è la sua bis nipote, pittrice, ovviamente bionda, che ribaltando i classici canoni di genere salva il suo principe.

Le api annunciano l'arrivo di Candyman, un lontano ronzio, un'ape isolata che si posa sul viso o un intero sciame in un wc. Sembrano inoltre abitare dentro di lui, nel primo e nel terzo film apre il pastrano su un ventre senza pelle, nella cavità toracica si mostrano le api, che escono anche dalla sua bocca, nel secondo viene graffiato dalla solita bionda e dalla ferita sgorgano api, che di lì a poco uccideranno l'erede di uno dei suoi assassini; anche nel terzo le api sono arma per uccidere e strumento di tortura.

Come a volte capita con gli horror anni '90, si ha quella vaga impressione di essersi perso qualche passaggio, ma poi appare il villain, si ode il familiare rumore di squartamento, lo schermo si riempie di sangue e passa ogni dubbio, la trama non è poi così importante, come in un altro genere di film per adulti quello che interessa è l'azione. Che l'arma sia l'uncino che Candyman ha al posto della mano o le cattivissime api a cui comanda di pungere senza pietà, il motivo per cui si guardano gli horror è sempre lo stesso, il fascino della paura, il coraggio di guardare attraverso le dita ed esorcizzare la morte e quell'immane tuffo al cuore che solo un'apparizione improvvisa (anche se non inaspettata) riesce a dare. Ma non è vero che le api siano così cattive! A loro interessano i fiori non il sangue!