

il miele

ELA CAROLI

«I miele è l'epopea dell'amore / la materialità dell'infinito / anima e sangue dolente dei fiori / condensate attraverso un altro spirito» Parole di Federico Garcia Lorca, da «El canto de la miel», e ancora «Così il miele dell'uomo è la poesia che sgorga dal suo cuore dolente / da un favo con la cera del ricordo / formato dall'ape più segreta». Ma se il miele dell'uomo è la poesia, come dice il poeta, penso che allora, al contrario, la poesia delle api è il miele. Quegli straordinari insetti producono una specie di lirico liquore nella loro casa segreta e infatti l'arnica, per il poeta andaluso, è «una stella casta / pozzo d'ombra che allenta il ritmo / delle api. Seno delle campagne / vibrante d'aromi e di ronzii». Leggo questi versi soffergiando un tè verde al gelsomino in cui scioglio lentamente un cucchiaino di cristallino miele d'acacia. Mi sento in empatia con la natura e la fragranza del gelsomino mi ricorda paesaggi del nord Africa, strade notturne di Tunisi e di Algeri, il nettare d'acacia nell'infuso caldo accompagna questa suggestione con accordi aromatici perfetti. Mi par d'essere una di quelle «dolci fanciulle che agnelli sperduti / nutriti e in piccola tazza versate / il miele più buono ai giovani amato». Miele, sinonimo di dolcezza, parola ricorrente nei discorsi di innamorati. Honey per inglesi e americani un appellativo affettuoso, come da noi tesoro / ho, cioè amato (letteralmente cuore dolce, cioè amato), e molto più erotiche delle nostre. «La miel es como el sol de la Magpana () dulce como una voz O como un lirio»

Tomo alla morbida parlata andalusa con cui Lorca paragona il miele al sole del mattino e la sua dolcezza ha una voce, ha un guglio. Poeti di tutte le lingue han cantato pure bocche di miele, baci di miele in qualche caso persino orizzonti di miele. «Sul piatto azzurro del cielo / c'è un fumo mielato di nuvole gialle» sono colori della Russia di Sergej Esenin. Non cito i linci greci e romani, non finirei più. Nel Satyricon Petronio Arbitro però, Trimalcione la serviva ai convitati al ciondolo della sua cena il vasolo rotondo dello zodiaco i dodici segni con altrettanti cibi simbolici e al centro un grosso favo ricco di miele, simbolo della Terra che contiene in sé tutte le ricchezze. Del resto gli antichi conoscevano come cosa dolce - oltre che qualche frutto - solo il miele, e lo usavano in abbondanza. Lo raccomandava il Re Salomone nei Proverbi: «Figlio mio, mangio il miele, perché buono e il favo perché è dolce». Ma addirittura lo consumavano gli uomini del paleolitico, un disegno rupestre nelle grotte della Aragna presso Valencia, rappresenta la raccolta del favo risale a circa 17 mila anni fa. Egiziani, assiri,

cinesi, indiani veneravano il miele, e lo impiegavano nei riti religiosi. Il Corano ne fece il simbolo della guarigione, sia materiale che spirituale. Dall'uomo preistorico che lo rubava alla api - magari a costo di dolorose punture - cercando le arnie nella cavità degli alberi o nelle grotte, all'uomo moderno, che dopo la scoperta del Nuovo mondo e della canna da zucchero aprì una nuova era nella dolcificazione, il miele resta comunque nella generale considerazione alimento quasi divino, elisir di giovinezza e salute, afrodisiaco e panacea universale. Gli antichi greci amavano considerarlo rugiada dell'arcobaleno, ma esso non è che l'elaborato del nettare dei fiori immagazzinato dalle api operate nelle celle dell'alveare. Per fare un chilo di miele occorre il nettare di due milioni di fiori. Aristotele fu il primo vero teorico dell'apicoltura, ma Virgilio dà nelle Georgiche descrizioni e informazioni accuratissime sull'attività delle api. Api senza pungiglione venivano allevate dai Maya che al dio delle api dedicavano addirittura un mese dell'anno. Fu nel 18° seco-

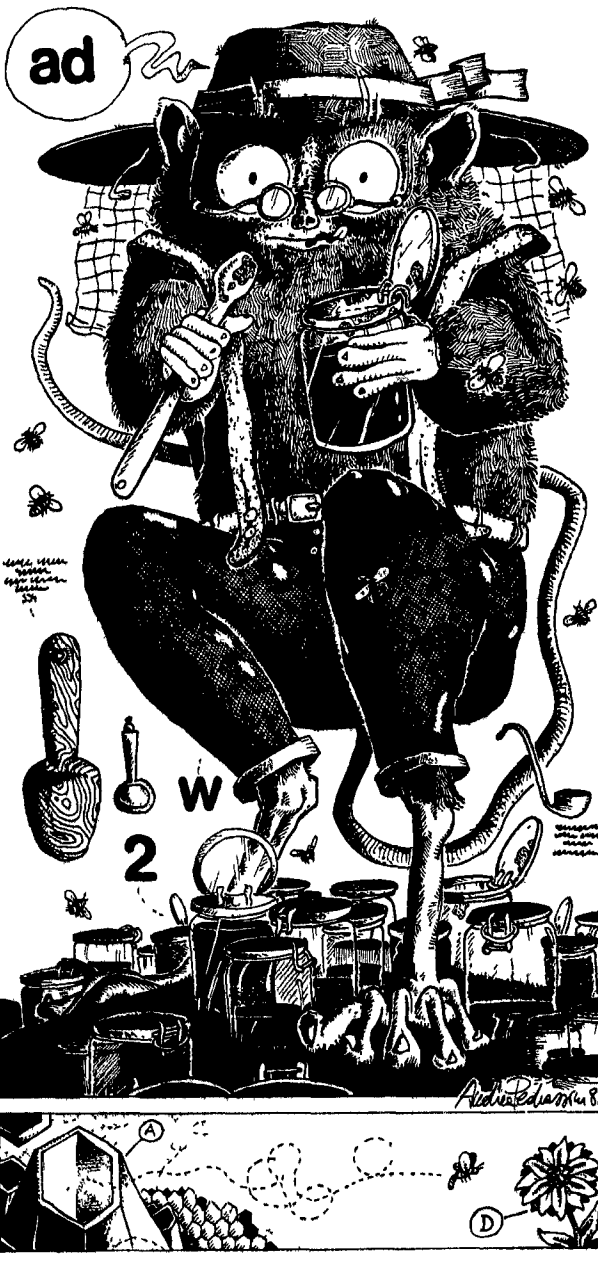
lo che si scoprirono i metodi di estrazione dello zucchero dalla canna e poi dalla barbabietola, per ottenere il dolcificante più economico, che ebbe grande diffusione. Ma dal medico il ricco miele veniva considerato sempre insostituibile lo zucchero è infatti costituito solo di saccarosio non ha principi nutritivi, l'energia che offre è soltanto immediata, non prolungata. Se analizziamo il miele invece, vi troviamo destroroso e levuloso, gli zuccheri più nobili, poi proteine, sali minerali, vitamine, enzimi e antibiotici naturali (tutti sanno che il miele è disinfettante e disinfestante). Le proprietà poi variano a seconda del nettare impiegato: tiglio, lavanda, capitanio, erica, rosmarino, eucalipto, zagara, corbezzolo, acacia e multiflora in generale. Le api, potesse sublimi trasportano e trasformano quei delicati liquori in alimento, in un'operazione incessante, senza limiti d'orario, ma colmando lunghe distanze e scegliendo, gustando, assaporando, in un'appassionato rapporto col fiore che recenti studi hanno considerato non privo di una forte componente sessuale, tant'è vero che il fiore si farebbe bello col colore e col profumo per attirare il suo insetto. «Come un'ape nei giorni d'aprile / va volando leggera e scherzosa / corre al giglio poi salta alla rosa / dolce un fiore a cercare per sé» è la celebre cavatina della Cenerentola di Rossini, quando Dandini, travestito da principessa si assume l'incarico di scegliere «fiore da fiore tra le fanciulle del reame, la sposa per il suo signore. Il fiore più nascosto, la dolcissima Cenerentola risulta alla fine il più prezioso e il più degno».

Perfetto e inimitabile chiede buona compagnia

DECIO G. R. CARUGATI

È il miele sostanza zuccherina di consistenza viscosa e di colore biondo costituita dal nettare dei fiori elaborato dalle api e rigurgitato nelle celle del favo. Simbolo di riposante dolcezza e godimento l'intendimento amoroso e forse, il superamento dell'ego, la possibilità di uscire dall'isolamento di costruire assieme e la lunga ricerca e la scelta dell'essenza si uniscono in similitudine di comportamento. Infatti se il miele è prodotto deficiente, difficile spiegare l'antefatto, perché l'ape sceglie quel fiore per insaporire il suo frutto e altrettanto difficile, comprendere la magia di due esseri che si preferiscono. Il panorama è vasto, quercia abete, eucalipto, tiglio, scacia, arancio, castagno etc. etc. quando il miele conserva intatto un solo aroma, anonimo quello nominato nettare dei fiori, quando sa di più tentativi. E il cibo e l'abitudine ai sapori hanno senza dubbio mem iria affettiva. Fin dalla prima infanzia la goccia di limone muove a smorza il volto. L'adulto accetta l'aspro del vivere e ricerca sempre dolce il lenimento. Latte caldo con il miele la morsa del gelo si allenta nella bevanda antica. Due alimenti completi si integrano, assumono gradevole impatto. Pane, burro e miele, l'incontro dei materiali primari racconta la favola l'operaia fatica delle api sposa quella dell'uomo.

mento e in contrasto e in affinità. Con le castagne. L'autunno è prossimo e così le castagne. Sapidi frutti succedono all'apparire dei funghi e si allineano a questi in presenza nella stagione di mezzo. Si prestano a svariate lavorazioni. Spaziano tanto il manufatto dolce quanto il salato. Esempi della cultura povera il castagnaccio e i gnocchi. Per quattro commensali lessiamo circa venticinque castagne nel latte, Spelliamole e conserviamole tiepide. Montiamo a parte circa cento grammi di panna in leggero sapore di cannella. Stendiamo sullo specchio utile di piatti piani freddi un velo sottolissimo di miele di castagno. Disponiamo a trapezoido della mezzaria le castagne accantone e, oltre, un cucchiaino di panna montata. In questo caso il dolce fondo riprende l'essenza del fiore che precede il frutto ed esalta l'insieme. Accompagnamo ad un calice di Moscato d'Asti. Con la ricotta. La ricotta di pecora è la sola, a mio parere, degna dell'appellativo. Il latte dell'ovino velluto il manufatto e spicca nel sapore. Siamo dunque in presenza di materiale con caratteristiche precise, non amoro supporto da potenziare. La pecora brucia l'erba che il vento profuma di tutti i fiori presenti in natura. E forse lontano, nel verde alimento è anche il ricordo del tiglio. Le api lo cercano, succhiano il nettare e producono l'essenza. Per quattro commensali, a fine pasto, quattro fette sottili di ricotta del peso circa di cinquanta grammi ciascuna. Disponiamole sui piatti freddi piani. Su un solo lato di ciascuna porzione distendiamo un cucchiaino da tè di miele di tiglio. Serviamo con pane casereccio tostato. Accompagnamo ad un calice di Müller Thurgau dell'Alto Adige.



Da noi muoiono le api importiamo il prodotto

MARCO DI CAMERINO

Nei testi buddhisti si trova scritto «La mia dottrina è come mangiare miele l'inizio è dolce, il mezzo è dolce, la fine è dolce». L'importanza del miele è confermata anche dalla tradizione celtica, in Bretagna l'apicoltura è sempre stata molto sviluppata e lì si fa molto uso dell'idromele, bevanda dell'immortalità, che scorre a fiotti nell'altro mondo, in concorrenza con il vino e la birra. E poi, giusto per confermare l'importanza di questo prodotto, non si diceva che il miele è il nutrimento spirituale dei santi e dei saggi? Piuttosto per esempio, si nutiva solo di miele. Assieme anche una carica erotica estremamente intensa come nel Cantico dei Cantici: «Le tue labbra stillano miele vergine, o sposa, c'è miele e latte sotto la tua lingua. Son venuto nel mio giardino, sorella mia, sposa, e raccolgo la mia mirra e il mio balsamo, mangio il mio favo e il mio miele, bevo il mio vino e il mio latte». Al miele dunque viene riconosciuto grande importanza e per questa ragione siamo andati a trovare Alberto Stoppioni che abita a Valmontone, apicoltore da generazioni (suo nonno e suo padre facevano lo stesso mestiere) nonché ex consigliere regionale dell'Aral (Associazione regionale apicoltori del Lazio) per avere una conferma del suo valore non sul piano culturale, bensì su quello pratico organizzativo e produttivo. «In Italia - dice - non è mai esistito un interesse politico ed economico in questo settore». Ma come, con tutta la produzione che c'è in Italia, non esiste neanche un abbozzo di programmazione? «È proprio così. Pensa che qui da noi sono due tre anni che abbiamo una produzione scarsa di miele a causa di malattie. Non so se hai mai sentito parlare della varca».

«No, è un insetto, un parassita che le armaman. E qui sono quasi distrutte tutte le api lo avevo parecchi alveari, circa 250, e insomma non morite tutte. Di alveari me ne sono rimasti due». Ma questo problema riguarda solo questa zona o tutta l'Italia? «È un problema che esiste da una decina d'anni, ed è iniziato su, nel nord Italia. Ne abbiamo fatto un gran parlare anche nella nostra associazione. Ma il problema dei problemi è che l'apicoltura in Italia non è considerata una professione, ma un hobby. Quindi il disinteresse è generale, dal governo alla Regione e siamo arrivati a questo punto, al punto cioè che questa zona conteneva più di cinquemila alveari ed oggi, se ne sono rimasti un centinaio, è grasso che cola. Non si è fatto mai nulla per cercare di contrastare questo parassita con la ricerca di medicinali, antiparassitari o così'altro. Che lo sappia non esiste neanche un censimento degli alveari nel nostro Paese e quindi nessuna possibilità di calcolare la nostra potenziale produttività in questo campo». Il miele che compriamo, possiamo dire che è importato? «Per la maggior parte sì, viene dalla Jugoslavia, dalla Grecia, perfino dall'Argentina». Quale miele si produceva in questa zona? «Miele di acacia in primavera, poi il cosiddetto millefiori che sarebbe quello della fioritura dei prati ed infine una parte di castagno. Questo nella nostra zona, diciamo in un raggio di una trentina di chilometri». Ma i tuoi alveari quanto producevano? «Devi considerare che lo facevo anche il nomadismo, cioè spostavo le api da una fioritura all'altra, sono arrivato a fare anche ottanta quintali di miele». Oltre all'apicoltore lasci qualche altro mestiere? «No, lo facevo esclusivamente questo mestiere e questa maledetta varca mi ha completamente distrutto».

A CENA DA Tra le delizie di Pina dove è nata l'Arcigola

FOLGO PORTINARI

I nomi, è cosa risaputa da sempre, hanno nella loro semplice pronuncia nel suono, una immediata capacità evocativa. È una considerevole ragione che viene spontanea ogni volta che si ripete quel nome, cioè quel suono barbaresco. Certo, è uno dei vini più prestigiosi d'Italia ma qui in mezzo alle Langhe che ne sono la patria, evoca altri climi, di Barbaresco e cavalli arabi, barbareschi appunto. D'altra parte un cuneese come Silvio Pellico scrisse centocinquantaquattro anni fa un poemetto, nel quale si raccontava dei saraceni che occupavano questi territori. È la Tancredi men peggio di quanto si possa pensare. Treiso è un piccolo borgo in mezzo a quella parte delle Langhe in cui si produce quel barbaresco, che risveglia storie di mori e di sultani, in uno dei paesaggi più straordinari e affascinanti malinconicamente, del nostro paese. È in cima alla salita, per chi arrivi da Alba sulla piazza della chiesa, un po' discosta in realtà, c'è la Trattoria dell'Unione. Piccola una trentina di posti a sedere (per ciò è bene prenotare, almeno nei giorni critici), con una topia di una americana per l'estate. All'Unione nascono i «Arcigola» fu cioè la prima trattoria a sfidare, sul piano del rapporto qualità prezzo (l'unico parametro di giudizio equo e razionale), una ristorazione anche lo cale, perna sempre più dietro alle furzule. Una cuoca, Pina che sa fare dieci cose ma le fa al massimo livello, per scienza, coscienza e passione. Nella familiarità naturale della Pina ognuno può riconoscere la moglie o la madre. Sì, perché accanto alla Pina, ancor giovane, lavora con entusiasmo la ventenne Patrizia la figlia già brava in cucina per puntiglioso orgoglio. L'amministrazione dei vini, d'una cantina selettiva esigente quanto esauriente (secondo regola «Arcigola») è demandata a Giuseppe

baffuto e pensieroso. Marito moglie e figlia dunque il che vuol dire una scelta di «linea» e un clima complessivo di domestica affidabilità. Qui l'uomo si risente un bipede finalmente. E come si mangia? Bene, benissimo, con un menu che comprende oltre agli antipasti ma grigi (peperoni con bagna cauda) e grassi (un eccezionale salame cotto carne cruda vitel tonné) tajarni agnolotti col pin coniglio e pollo alla cacciatora selvaggina in stagione arrosti e, per concludere, il bdnz nazionale popolare di Langa. Per i vini il meglio del meglio, tra barbaresco e barolo dolce e barbera arnese e moscato. Ecco, alla Trattoria dell'Unione la Pina Giuseppe e Patrizia vi restituiscono un piacere naturale della tavola, troppo spesso perduto o mai nelle artificiose mistificazioni di un medio ceto kitch gastronomico. Per dire che a un otti ma qualità si disusa la semplicità. L'umanità, la virtù ormai in disuso nelle ristorantiine cucine a caccia solo di voli, cappelli stelle soli. Qui un uomo è un uomo. Trattoria dell'Unione, via Alba 1 Treiso (Cuneo), tel 0173/638303

Notizie Arcigola

Avviso ai Soci sapienti. Uscirà alla fine di settembre un interessante volume edito dall'Editrice Borsone di Torino intitolato «Il vino è Piemonte». Si tratta di un volume di 448 pagine con stampa a 6 colori su carta patinata lucida, rilegato con sovraccoperta e scatola contenitrice. Il volume sarà disponibile in tre lingue: italiana, inglese e tedesca. È anche un breve «corso» illustrativo di quella che è la realtà del vino in Piemonte, sia dal punto di vista tecnico che economico e legislativo. La Borsone Editore offre ai Soci sapienti Arcigola il volume al prezzo (scontato del 10%) di lire 84.500 + 2500 lire di spese postali. I Soci sapienti che intendono acquistarlo debbono inviare un vaglia postale o assegno bancario (indicando sempre il numero di tessera) dell'importo di lire 84.500 + 2500 alla sede nazionale Arcigola via Mendicanti 14 12042 Bra (Cuneo). Ricor darsi di segnalare in modo chiaro cognome nome in indirizzo cap città provincia.

Condotta torinese. L'Arcigola di Torino organizza un concorso fra i ristoranti presenti alla Festa provinciale dell'Unità. Le valutazioni degli incorruti, i giudici verranno espone giorno per giorno alle folle. Un concorso parallelo si svolgerà per le cene che personaggi della politica e della cultura torinese realizzeranno all'interno della Festa. Per partecipare a queste ultime è necessaria la prenotazione essendo limitato il numero dei coperti.

Concorso ristoranti delle Feste dell'Unità. Ecco un'ulteriore aggiornamento dei ristoranti visitati dagli ispettori Arcigola con i relativi punteggi assegnati. Festa Unità di Venturina (L) punti 410 cucina punti 230 vino 100 ambiente 80. Sabato 9 30 arrivo in città e raduno presso stazione ferroviaria di Brescia, ore 10 visita alle Cantine Ricci-Curbastro e all'annesso museo degli attrezzi agricoli, assaggio del vino e rinfresco, ore 13 sistemazione in albergo ore 16 visita mostra «Cucina e contorni» ore 20 cena in un ristorante con menu concordato da Arcigola. Domenica ore 10 visita guidata alla città, palazzi principali e cenali storici, ore 13 pranzo in un ristorante con menu concordato da Arcigola ore 15 visita alla mostra «Alessandro Bonvicino il Moretto». Presso complessivo lire 150.000 comprendente le visite guidate. L'ingresso al museo e il pernottamento, la cena di sabato e il pranzo di domenica, il catalogo numerato della mostra «Cucina e contorni» il fascicolo «Appunti in vista al Moretto» ed Grato. Prenotare telefonando ai seguenti numeri: Arci provinciale 030/56023 uff. Marina Marini 030/2793247 ore serali.

AL SAPOR DI VINO Dall'enoteca di Firenze no ai prodotti mediocri

CARLO PETRINI

C'è voluto del bello e del buono per convincere il gruppo langarolo di Arcigola a lasciare le Langhe per trasferirsi in massa a gestire l'Enoteca della Festa nazionale, ma lo stimolo per realizzare la più prestigiosa selezione di vini era grande e ancor più era simpatico pensarla nel contesto della Festa. L'Enoteca Arcigola ha presentato infatti una selezione di 500 vini italiani dai prestigiosi rossi di Toscana e del Piemonte ai bianchi Frulani e dell'Alto Adige dalle profumate Malvasie di Sicilia agli aromatici Moscato Rosa del Trentino. Una selezione puntigliosa con rigorosa scelta sulla qualità - oggi che la Festa è giunta alle sue fasi finali è importante svolgere alcune considerazioni su questa esperienza. Innanzitutto si conferma esatta la scelta di proporre alta qualità in un contesto di festa popolare di massa cioè con un ampio pubblico rompendo una concezione elitaria che vorrebbe riservati questi vini ad un mercato esclusivo. Con questi ragionamenti il vino di qualità è divenuto quasi uno status symbol, a volte con un rapporto qualità prezzo mediocre, nel contempo sul grande consumo si riversavano fiumi di prodotti indegni. Viceversa è d'obbligo

in questa fase estendere la conoscenza ed il consumo di qualità il più possibile operando da frazione tra un consumatore ancora abituato a spendere di meno per il vino che una Coca Cola e un produttore che deve fare investimenti in vigna ed in cantina per aumentare la qualità. Bellissimo quindi il contesto della Festa nazionale con la pacifica invasione di migliaia e migliaia di persone, curiose ma non scettiche, anzi interessate e stimolanti. C'era una certa apprensione nei confronti dei vini prestigiosi, ma a prezzi decisamente alti, si pensava ad un rifiuto «ideologico» senza prova d'appello. Invece la discussione e le degustazioni hanno valorizzato il prodotto meritevole e giustamente penalizzato i prezzi esasperati per prodotti mediocri. È avuto, in pratica, la sensazione che il consumatore sa discernere e valutare con molta più attenzione dei molti sacerdoti della degustazione. Lo scandalo del metarolo è un più attento interesse verso le tematiche ambientali hanno contribuito a creare una maggior domanda verso la qualità. Da questa esperienza della Festa escono quindi importanti considerazioni per il mercato del vino e bene hanno fatto gli amici produttori che sono venuti a lavorare allo stand, un po' di trincea a contatto con la gente per ragionare di prezzi qualità e caratteristiche del vino farebbe bene a tanti vificatori più attenti a foraggiare giornalisti che a capire la clientela. Resta il fatto che la grande Festa termina domenica e noi arcigolosi che insieme ad un nutrito gruppo di trevigiani gestiamo questa enoteca saremmo ben lieti di accogliere i pochi fedeli lettori di questa rubrica, magari con un buon bicchiere di vino, magari la bella Malvasia profumata e fresca dell'azienda Arcigola La Muraghina dell'Oltrepò pavese.