

Ambasciatori dei mieli



di A. Giovannini



Ambasciatori dei mieli

MIELI A TUTTO PASTO, SFUMATURE NEI PIATTI

Una ricetta, diversi mieli, diversi risultati: dal corso di cucina svolto a Cologno al Serio ecco un invito alla prova.



Il corso di cucina, proposto come evento collaterale al 31° Convegno dell'Apicoltura professionale Aapi, recentemente svoltosi a Cologno al Serio (BG), è stato... un po' un gioco. Un gioco sensoriale per sperimentare e im-

parare ricette semplici, facili da riproporre a casa, caratterizzate dal vero protagonista: il miele. Come scegliere il miele adatto per una ricetta? E' idoneo solo per la preparazione di dolci o può trovare impiego "a tutto pasto"? Quanto le caratteristiche organolettiche dei mieli influiscono sul risultato finale?

Gli chef Samuele Marianni e Lucia Lorenzini, dell'Accademia Veneto Lombarda, hanno provato con la collaborazione dei partecipanti al corso a cercare le risposte. Ci hanno accompagnato nella preparazione dei piatti, ma soprattutto il loro è stato un invito alla sperimentazione. Il corso è stato un momento con-

A sinistra i piatti di salmone marinato con i diversi mieli abbinati.

In basso tabella riassuntiva delle preferenze in funzione dei mieli abbinati.



Ricette	Robinia	Tiglio	Eucalipto	Castagno	Melata di Bosco	Agrumi
Salmone marinato		10		2		
Ricotta con verdure		4	2	4		
Barretta ai cereali	1	3	5	1	2	
Puntine al forno		1	2	3	5	2
Chisöle dolci		5	3		1	1



**CONGRESSO
AAPI 2015**

Cisöle dolci

Realizzato in occasione del XXXI Congresso dell'apicoltura professionale AAPI tenutosi a Orio al Serio dal 20 al 25 gennaio 2015.

Per l'impasto

300 g di polenta cotta e lasciata raffreddare (come nella migliore tradizione del recupero è meglio se è polenta avanzata)

1 cucchiaio di zucchero

1 cucchiaio di miele

2 cucchiaini di farina

scorza grattugiata di limone

Per friggere e guarnire

Burro

Miele

Preparazione

Rompete con le mani la polenta e miselate bene tutti gli ingredienti dell'impasto (polenta, zucchero, miele, farina e limone) fino a formare un impasto uniforme. Il cucchiaio di zucchero può essere sostituito con il miele, state in questo caso un pò più scarsi con le dosi, avendo il miele un potere dolcificante più alto dello zucchero. Formate delle polpette delle dimensioni che preferite, di solito del diametro di circa 5/6 cm. Mettete un fiocco di burro in una pentola antiaderente e fate friggere le polpette su entrambe i lati fino a renderle belle dorate.

Toglierle dalla pentola, asciugarle leggermente con della carta assorbente e metterle su un piatto di portata irrorandole con del miele.

Essendo un piatto di recupero lombardo non ci sono nè dosi nè regole precise, potete aggiungere all'impasto anche dell'uvetta sultanina fatta ammolare, oppure della cannella.



viviale di conoscenza, di assaggio e di confronto.

I corsisti sono stati divisi in cinque gruppi cui è stato assegnato un miele, scelto tra robinia, tiglio, melata di bosco, castagno in rappresentanza dei mieli lombardi, ed eucalipto, per le caratteristiche organolettiche lattiche e proteiche, interessanti da valutare in cucina.

Tutte le ricette proposte sono state preparate direttamente dai componenti di ogni gruppo, utilizzando il tipo di miele loro assegnato. Il gruppo "Miele di robinia" ha, per la preparazione di alcune ricette, sostituito il miele assegnato con quello di agrumi, perfettamente in stile con lo spirito di sperimentazione.

Al termine ogni corsista assaggiava le preparazioni di tutti i gruppi, individuando l'abbinamento o gli abbinamenti più gradevoli al proprio gusto; le preferenze venivano registrate su una scheda personale.

La somma delle preferenze (vedi tabella a pagina 31) ha consentito l'individuazione degli abbinamenti più apprezzati.

Nel corso degli assaggi non sono mai venuti meno né il piacere di sperimentare insieme e neppure la voglia di confrontarsi. Spicca l'en plein di preferenze riscosse dal salmone marinato con il miele di tiglio. Per le altre ricette le preferenze si suddividono fra i mieli più aromatici, che probabilmente riescono a dare una nota di personalità in più ai piatti, aggiunta alla caratteristica comune dolce.

Queste le ricette proposte: costine al forno, salmone marinato, ricotta con verdure, barrette di cereali e chisöle.

Vista la sede, il bergamasco, non



**CONGRESSO
AAPI 2015**

poteva mancare un piatto a base di polenta: le chisöle, un tipico piatto di recupero lombardo. Si tratta di polpettine a base di polenta avanzata, cucinate in diversi modi a seconda della zona e della disponibilità della dispensa.

Più spesso nella versione salata, ripiene semplicemente con un pezzetto di formaggio, oppure dolci, come merenda per i bambini. In questo caso la polenta avanzata viene impastata con un po' di zucchero, formando poi polpette che vengono successivamente fritte.

A seconda della disponibilità delle dispense di una volta, quasi sempre magra, all'impasto dolce di base potevano essere aggiunti un uovo, poca farina, uvetta sultanina oppure anche solo un po' di scorza di limone.

Ovviamente abbiamo sostituito lo zucchero con il miele, con eccellente risultato.

Nessuna delle ricette proposte, pur essendo tutte con il miele, è risultata stucchevole, consentendo sempre l'individuazione di uno o più abbinamenti che valorizzavano la preparazione, senza risultare prevaricante.

Vi proponiamo due delle cinque ricette: le Cisoles dolci e il tortino di ricotta alle verdure. Gli abbinamenti più graditi sono individuabili nella tabella a pagina 31, ma ovviamente l'invito è di andare oltre, testando altri mieli a vostra disposizione. Il tortino di ricotta alle verdure può essere anche diviso in due, abbinato a due mieli diversi lasciando ai vostri commensali il "gioco" del giudizio, scoprendo così quanto davvero i mieli possano personalizzare un piatto.

Tortino di ricotta alle verdure

(per 4 persone)

Realizzato in occasione del XXXI Congresso dell'apicoltura professionale AAPI tenutosi a Orio al Serio dal 20 al 25 gennaio 2015.

Per il tortino

500 g di ricotta

1 scalogno

80 g di formaggio grattugiato (grana padano, parmigiano oppure altro formaggio saporito locale)

Sale, pepe, noce moscata

Erbette miste e aromatiche a piacere

Per condire e accompagnare

Misticanza

Miele

Gherigli di noci leggermente tostatati

Per la vinaigrette

Olio extravergine di oliva, qb

Sale, un cucchiaino scarso

Aceto, due cucchiaini

Miele, un cucchiaino

Preparazione

Preriscaldare il forno, sfruttando il tempo per tostare leggermente i gherigli di noci. Imburrare 4 stampini di alluminio.

Preparare il composto di ricotta: in una terrina mescolare bene la ricotta, il formaggio grattugiato, le erbe aromatiche miste, una presa di sale, pepe e noce moscata. Le erbe miste sono quelle che la fantasia, la dispensa o il territorio vi propongono, fate voi: rucola, germogli, erbe di campo, oppure aromi secchi come timo o origano.

Dividere il composto nei 4 stampini.

Togliere le noci dal forno e, se nel frattempo è già alla temperatura giusta (180° C), infornare i tortini per circa 25 minuti o comunque fino a quando si formerà in superficie una bella crosticina dorata.

Preparare la vinaigrette: in una scodella mischiare l'aceto, meglio se di miele ovviamente, il sale e il miele facendo sciogliere il più possibile il sale, poi aggiungere l'olio a filo, sempre miscelando.

Dividere la misticanza in 4 piatti da portata, condire con la vinaigrette, sfornare i tortini lasciati leggermente intiepidire e metterli accanto all'insalata in ciascun piatto, guarnire i tortini con un cucchiaino scarso di miele e finire tutto con le noci tostate sbriciolate.





L'apicoltore

Fermine Maxence (Bompiani 2002)

"Il miele è un sole che si coltiva, e per fare un bel sole ci vuole tempo"

In questo romanzo si narra la storia di Aurélien Rochefer, che nel 1885 inizia a sognare le api, e da quel momento ne fa il suo progetto di vita. La cornice di questo romanzo è una Provenza quasi magica, tra i colori forti di una lavanda che si staglia tra cielo e campi di grano. Seguendo il sogno di questo giovane agricoltore, scopriremo il mondo dell'apicoltura, dettagliato quanto basta, senza essere però pedante, perché il protagonista di questo libro non è nè il giovane Aurélien nè le sue api: bensì la forza di volontà necessaria a realizzare i propri sogni.

L'autore, proveniente da una famiglia di apicoltori (al nonno Didier, apicoltore, è dedicato il libro), sa sapientemente raccontare i cicli, i ritmi stagionali del lavoro in apiario e delle api. Lo fa narrando il lento costruirsi di un mestiere, stagione dopo stagione, sfortuna compresa, sempre affidandosi a un registro poetico, quasi stesse raccontando una favola.

Ed è in questo modo che racconta alla sua Pauline, la donna che ama, che cos'è la propoli, che cos'è la pappa reale, come si crea una nuova famiglia, e le leggi stesse dello sciame. Tutto il romanzo utilizza le api come simbolo, mezzo verso la realizzazione del protagonista, costellando tutti i punti chiave del viaggio, fisico ed emotivo, che lo porteranno dalla Francia all'Africa e ritorno. Una ricerca piena di personaggi al limite con la fantasia, indizi e premi che riportano sempre ad un alveare, francese o africano che sia.

Questo libro va letto così, come una favola dove si narra di un uomo che cerca il senso e la forza della sua vita, e lo fa affidandosi al sogno di fare l'apicoltore. Ma come in un gioco di scatole cinesi ci narra una verità più grande, a volte i sogni, si trovano al di là dei nostri desideri, e bisogna avere il coraggio di arrendersi.

[Lucia Galasso]




Melyos
 azienda agricola
 & apicoltura
 di Elio & Alfonso Bonfanti
 Via Gaetano Besana, 16
 23896 SIRTORI (Lecco)



**API REGINE
di razza Ligustica**

Per ordini:

Tel.: 333.854.85.18

Fax: 039.956.924

email: melyos@interfree.it

ARNIASAT

L'ANTIFURTO SATELLITARE PER LE TUE ARNIE

ARNIASAT 2.0

www.arniasat.com

FACILE, VINCENTE E COSTA POCO!