

TESTIMONI DEL TERROIR E DELLA STAGIONE

Quella di Roberta Pascali è un'apicoltura stanziale e casalinga. Non fa nomadismo, è lei a seguire le api. Non rincorre le fioriture ma le stagioni, producendo lungo la costa laziale alle spalle di Anzio 6-7 tipologie di miele millefiori a seconda del mese dell'anno. «Il multiflora è la storia e lo specchio fedele di un territorio. In quelli che produco racconto questa fetta di Lazio. Nel millefiori di fine aprile-inizio maggio dominano l'acacia e il trifoglio, a giugno prevalgono il rovo, l'eucalipto e il ginestrino, a luglio soprattutto le piante dell'orto, ad agosto l'eucalipto, a settembre torna il trifoglio...». Mieli territoriali straordinariamente aromatici, evocativi, puliti, curati nell'estrazione e nella confezione. E naturali oltre il biologico. Roberta segue i principi biodinamici di Rudolf Steiner: non usa trattamenti, neanche quelli consentiti nel biologico, lascia alle api il miele di scorta per assicurarne la sopravvivenza ed evitare di somministrare surrogati a base di glucosio e saccarosio, in primavera le nutre e le prepara alla nuova stagione con tisane a base di miele ed erbe rinforzanti come equiseto, echinacea, tarassaco, camomilla. Mieli da amatore, in vendita nel circuito Eataly, nei Mercati della Terra e in alcuni negozi del Lazio.

L'APE OPEROSA | NETTUNO (RM) |
ZONA SAN GIACOMO |
VIA TERMINILLO, 25 |
TEL. 338 9931037 |
CHIUSO SEMPRE APERTO
SU APPUNTAMENTO



OSCAR QUALITÀ / PREZZO

ADI APICOLTURA - MILLEFIORE BIO MELLIS

TORNARECCIO (CH)
VIA A. DE GASPERI, 72
TEL. 0872 868160
WWW.ADIAPICOLTURA.IT

1° Da oltre 150 anni nel mondo del miele (dal 1858), la famiglia Jancovanelli produce diverse linee. Quella biologica, la selezione top di gamma con il marchio Bio Mellis, in vendita nel settore bio e nei punti NaturaSi, comprende anche un millefiori di alta montagna raccolto nel Molise nella zona di Agnoni e Capracotta, intorno ai 1.400 metri. Un miele eccellente, semplice e immediato, brioso e versatile, dalle dolci e avvolgenti sensazioni di caramella mou che riportano al mondo dell'infanzia. Tra il cristallizzato e il fluido, color ambra, simile al succo di mela, esprime al naso accattivanti note caramellate che ricordano gli amati toffee e la frutta candita, e che tornano in bocca insieme a sentori floreali e appena agrumati puliti e schietti. La consistenza densa, morbida e vellutata, sablé ma scioglievole, impreziosisce l'esperienza.

500 g prezzo 6,70-7 euro

ALCE NERO - MILLEFIORE DI FRANCESCO PANELLA

MONTERENZIO (BO)
VIA DEL LAVORO, 20
TEL. 051 6540211
ALCENERO.COM

Alce Nero, marchio italiano leader nell'alimentazione biologica, firma e commercializza nel settore del cibo naturale (a partire dalle botteghe NatusaSi) e nei punti Eataly il miele realizzato da Conapi raccogliendo il prodotto dei soci apicoltori, con tanto di nome, cognome e foto dell'apicoltore in etichetta. Il millefiori di Francesco Panella, presidente di Unapi (Unione Nazionale Apicoltori), prodotto presso la sua azienda di Novi Ligure, Alessandria (tel. 0143 323778 - 335 6279401), situata intorno ai 600 metri d'altezza, in Val Lemme, è "un pot-pourri di essenze: «un po' di rovo, fioriture di campo, come il ginestrino, poi taglio e leguminose, come

la lupinella» spiega Panella. Un bel miele intenso e persistente, armonico e rotondo, di dolcezza contenuta e di gran carattere. Pulito, cristallizzato ma morbido e tendente al fluido, di tonalità avana intenso simile alla mela cotta, esprime al naso e al palato note vegetali e floreali appena vintage, che richiamano la corteccia e lievemente i fiori bianchi, sentori balsamici e resinosi accompagnati da una punta animale che ricorda vagamente l'uniflorale di tarassaco. Molto piacevole ed elegante la consistenza, cremosa e leggermente sabbiosa, con i cristalli fini e arrotondati.

300 g prezzo 4,20-4,50 euro

CARLO AMODEO - MILLEFIORE DI ALTA MONTAGNA

TERMINI IMERSESE (PA)
C.DA MADONNA DIANA
TEL. 0918 114615 - 337 967373
WWW.AMODEOCARLO.COM

Un millefiori di alta montagna in Sicilia? Sissignori. Lo produce Carlo Amodeo portando le arnie nelle Madonie a circa 1.800-1.900 metri d'altezza. Un miele dolce ma non troppo e con una particolare e affascinante vena sapida, iodata e pungente che ne tradisce la provenienza. Un'altra caratteristica di questo miele ambrato, fluido, molto denso e già quasi opaco (in fase di cristallizzazione al momento dell'assaggio), è il sentore animale e di fungo porcino (ricorda il miele di eucalipto), accompagnato da leggere note resinose che richiamano la melata e tocchi balsamici. Media intensità, persistenza moderata.

400 g prezzo 10-12 euro

ANTIGNANO PRODOTTO TIPICO - MILLEFIORE DI ALTA MONTAGNA

SAN DAMIANO D'ASTI (AT)
VIA CONTE NUUVOLI, 2C
TEL. 333 3029056
WWW.ANTIGNANOPRODOTTOTIPICO.IT

Antignano Prodotto Tipico è un bel progetto di promozione del territorio. Oltre a fare la pasta, il prodotto che ha aperto le danze dell'attività, e la farina di mais, firma un millefiori di alta montagna realizzato dall'apicoltura Emanuele De Ma-