

“In giro per campi con Fausto Delegà... a raccogliere Silene e Luppolo”

Lui li raccoglie, e io raccolgo lui, o meglio, i suoi racconti! ☐

Oggi si parla di Silene e Luppolo. Pronti via!

Qualche giorno fa ho visto le fotografie del raccolto che Fausto ha fatto girando per campi nella sua bella Austria. Essendo entrambi appassionati di erbe spontanee ogni occasione è buona per parlarne e... per mangiarle! ☐ Con la bella stagione poi, passeggiare per boschi è cosa buona e utile. Oltretutto far bene al fisico, passeggiare fa bene al cuore, alla mente, e... al portafoglio!

Cinzia: Fausto, ciao! Ho visto che sei andato a passeggiar per campi a Lobau, ma dove si trova?

Fausto: Ah ah ah, ciao Cinzia! La zona della Lobau é un Nature Park legato al Danubio, zona bellissima con una natura incontaminata.

Cinzia: Che bello! E dimmi, che cosa hai raccolto?

Fausto: Adesso ti racconto. Oggi ho raccolto un po' di silene e un po' di luppolo. In Italia il Silene è conosciuto anche con il termine di Stridoli, o Sgrigiui nel nostro dialetto mantovano. (Per chi non lo sa io e Fausto siamo entrambi di terra di Mantova). Il Luppolo invece è conosciuto da molti con il termine di bruscandolo.

Cinzia: Mi viene l'acquolina solo a guardarli! Ma come li prepari?

Fausto: Oltre che mangiarli tal quali come si fa con gli spinaci, sia il silene che il luppolo sono ottimi ingredienti per risotti e frittate.

Cinzia: Fausto, mi puoi dare qualche consiglio su dove andare a raccogliarli...

Fausto: Cinzia, direi proprio che puoi andare in ogni luogo di campagna sano e pulito. Il Silene lo trovi anche in montagna. Il Luppolo invece è presente in tutte le ripe di fosso del nord Italia. Attenzione però, quando il silene va a fiore le foglie della gamba diventano coriacee e non sono più buone.

Cinzia: Interessante! Sai, adesso che ci penso bene, mi torna in mente che poco tempo fa mia zia Nadia ha raccolto proprio dei bruscandoli nella mia Lorenzaga di Motta di Livenza a Treviso. Sapendo quanto mi piacciono le erbe spontanee di campo, quella sera ha pensato bene di cucinarli facendomi una buonissima frittata!

Aggiungo infine, ma non per importanza, che sia il Silene che il Luppolo sono piante aromatiche dalle proprietà calmanti e rilassanti. Una tisana fatta con queste erbe favorisce il sonno, e la tranquillità. ☐

“I miei percorsi olistici a... Olio Officina Food Festival 2013”

*Sono stati giorni intensi quelli trascorsi a **Olio Officina Food Festival**. Giorni di conoscenza, di cultura, d'arte, di musica, di danze, di incontri e... dai molti sorrisi!*

Ma voglio raccontarvi meglio...

Con l'inaugurazione del Festival avvenuta giovedì 24 Gennaio, come si suol dire si sono aperte le danze. **“Paese d'onore 2013” l'India**, sia in qualità di consumatore d'olio, sia come paese coltivatore di olivi destinati alla produzione olearia. Questa attenzione verso l'olio d'oliva è data dal fatto che **l'India è il primo paese al mondo per incidenza di malattie cardiovascolari**. Son ben noti i fattori che influenzano in tal senso queste patologie: ipertensione arteriosa, ipercolesterolemia, fumo, diabete, obesità e inattività fisica. **Due cucchiaini d'olio d'oliva di qualità sono un efficace presidio medico per contrastare queste malattie.**

Questa edizione di Olio Officina è stata dedicata alle donne, guardando il lato femminile dell'olio. In merito è intervenuta **Rosalia Cavalieri**, docente di Semiotica e Teorie delle lingue dei segni all'università degli studi di Messina, sottolineando come la biologia attesta la maggiore sensibilità olfattiva femminile. Dobbiamo reimparare ad annusare. La nostra mente è ormai viziata dalle immagini che spesso ci condizionano in modo errato. Andare oltre, annusando e non giudicando solo dall'aspetto esteriore...

“Distratti da una mentalità visivo-acustica, abbiamo relegato l'olfatto tra i sensi ‘minori’. Rosalia Cavalieri”

Tante donne dell'olio, ma non solo... Ho avuto il piacere di rivedere la cara **Laura Turri** che ho conosciuto recentemente visitando il suo Oleificio a Cavaion Veronese, **Gabriella Stansfield Presidente delle Donne dell'Olio**, **Maria Adelaide Bertacco dell'Az. Agr. Colline di Marostica**, **Alba Guarini della Masseria Pezze Galere (BR)**, la simpaticissima **Paola Fioravanti Presidente dell'Unione Mediterranea Assaggiatori Oli** e **Maria Elena Curzio Presidente dell'Associazione nazionale Cuoche a domicilio**.

Un incontro in particolare mi ha molto emozionato... Un'amica e una donna che stimo per la profondità dei pensieri, e che ho avuto l'onore di leggere nell'intimità delle nostre scritture private. Lei è **Alessandra Paolini della Società Agricola Doria (CS)**, una Donna dell'olio.

Io non ho un frantoio aziendale... Faccio enormi sacrifici per dialogare con il mio frantoio affinché segua il mio disciplinare, i miei tempi, le mie convinzioni... faccio chilometri nella campagna olearia e me ne vado a molire molto lontano dalla mia azienda con costi umani ed economici notevoli, in nome della qualità che io volevo...

Io il mio mondo lo vorrei in una zolla... Alessandra Paolini

Rincontrare **Jeanne Perego, l'insalatologa per eccellenza**, è stato un vero piacere. Amo molto le insalate, quelle ricche, con tanti ingredienti e condimenti, altro che contorno, veri secondi piatti ricchi di vitamine! Il suo nuovo libro ne racconta ben 365, una al giorno per tutto l'anno e per tutti i gusti!

Era arrivato il turno di **Antonella e Viviana Varese**. Due sorelle, due chef, e... due care amiche! Il tema del loro intervento si è sviluppato sulla scelta dell'olio giusto per la cucina di pesce di lago e di mare. Due sorelle ristoratrici: "Antonella con il suo agriturismo a Manerba del Garda **"Dalie e Fagioli"** gestito insieme al compagno e chef

Fabio Mazzolini, e Viviana con il suo **"Alice Ristorante"** a Milano".

Finito l'intervento di Antonella e Viviana, una sensazione di buco allo stomaco ci fece capire che era ora di pranzare. Giusto il tempo di chiamare un taxi e in una volata eravamo da "Alice" il ristorante di Viviana Varese. Nell'intimità di una saletta sotterranea abbiamo pranzato tra confidenze e sorrisi come da tempo non riuscivamo a fare per gli impegni reciproci. Una volta finito, pronta per tornare al festival, Viviana mi ha fermato e mi ha detto: "Guarda un po' qui dietro!" Sono scoppiata a ridere quando ho letto alcune frasi umoristiche sul retro della porta della cucina. Un click e... via!

Relatori della tematica inerente alle guide dell'olio, l'**oleologo Nicola Perrucci e il Maestro d'olio Fausto Borella**. Recentemente ho fatto a Fausto un'intervista con domande semplici per risposte semplici, come piace a me. Ne riporto una:

- *Cito un'affermazione ascoltata in un tuo intervento che condivido pienamente: "La filiera dell'olio del contadino gli costa almeno dieci euro al litro. Un olio d'oliva che costa tre euro non è un olio extra vergine d'oliva, ma solo una bugia per il consumatore". A questo punto ti chiedo: Ma un olio con questo costo com'è ottenuto?*

Attraverso navigazioni di navi di olio nei migliori porti italiani. Oppure attraverso una incontrollata tratta dell'olio non certificato del Sud che invade le regioni italiane fino alle Alpi.

Il consiglio che Fausto dà al consumatore per indirizzarlo verso una scelta consapevole di un olio d'oliva di qualità, è di scegliere cercando una delle **44 DOP italiane** che abbia un costo di circa 6-8€ per 50 cl.

Un altro felice incontro è stato quello con il simpatico **Elia**

Fiorillo, Presidente del Ceq, Consorzio di garanzia per l'olio extravergine di qualità. Elia mi ha spiegato che questo organismo senza scopo di lucro, è aperto a tutti gli operatori olivicoli, produttori, confezionatori e distributori per promuovere e rilanciare la filiera italiana dell'olio d'oliva di qualità.

Era la volta degli ultimi saluti... Ho avuto il piacere di conoscere di persona **Massimo Occhinegro esperto Marketing**, con il quale pochi giorni prima dibattevo sul web di olio e qualità. Ho riabbracciato **Fausto Delegà**, intervenuto sulle dolci sinergie tra oli, mieli, api e ulivi. Con **Gianpiero Rorato**, giornalista e scrittore di Motta di Livenza (TV), ho rievocato il mio paese d'origine che porto nel cuore. Infine ma non per importanza, ho salutato il mio grande amico anconetano **Riccardo Pilesi**, Marketing food & wine.

Era il mio turno... Toccava a me e a **Laura Pantaleo Lucchetti** intervenire. La tematica: "Il cibo libera la mente". Pronti, via!

Ricordo che, quando Luigi qualche mese fa mi propose di intervenire sull'olio d'oliva visto dal consumatore e sulla comunicazione web del cibo mi son detta: "Bella sfida!" Sfida che ho preso con molto impegno leggendo testi, sondando tra la gente, e visitando oleifici...

E' ben risaputo quanta poca cultura ci sia in Italia nel mondo dell'olio, anzi, nel mondo degli oli, visto che abbiamo in realtà **oltre 530 cultivar**, ma chiamiamo ancora l'olio al singolare. La gente conosce l'olio d'oliva, non in base al territorio di provenienza e alla cultivar, ma in base al nome del produttore. Perché non mettere in bella vista qualche informazione in più sulla provenienza?!

La verità è che, chi può se lo procura tramite parenti o amici direttamente nei luoghi di produzione, mentre per chi si approvvigiona presso la grande distribuzione la scelta cade o

sulle offerte per l'olio d'oliva per cucinare, o sulle marche più conosciute per l'utilizzo a crudo. Alcuni per non sbagliare mi hanno risposto che comprano l'olio col prezzo più alto. Sarà mai questa una scelta consapevole... ?!

Detto questo mi sono ripromessa di approfittare del mio intervento per fare delle richieste ben precise che aiutino le persone verso una scelta più informata dell'olio d'oliva:

- **Ai Comunicatori** chiedo più semplicità nelle parole. Insisto spesso su questo concetto perché la cosa importante è fare buona cultura della terra con parole semplici, per arrivare alla gente. Le persone chiamano ancora l'olio d'oliva di qualità, "l'olio buono". Il termine "olio evo" ormai tanto usato, ai più è ancora ignoto (evo: extra vergine d'oliva).
- **Agli Olivicoltori** chiedo di organizzare più eventi degustativi per raccontare alla gente il proprio olio. Come diceva Veronelli: *"L'olio come il vino. L'ulivo come la vite."* Oltre a "Cantine aperte" perchè non fare... "Oleifici aperti".
- **Alle Enotecche** chiedo di creare un angolo per una "oleoteca" che permetta la degustazione degli oli.
- **Ai Ristoratori** chiedo di raccontare gli oli d'oliva che vengono portati a tavola esattamente come si fa per il vino, basta chiedere alle aziende produttrici delle schede tecniche, o meglio ancora, formare gli addetti in sala con corsi di assaggiatore d'olio.
- Ma chiedo qualcosa anche **ai consumatori**. Di essere più curiosi nel provare gli oli, ne abbiamo talmente tante varietà. Nel dubbio come già detto preferire le Dop. Quando invece siete in vacanza approfittate per visitare una realtà agricola che vi renderà molto più consapevoli sul prodotto che consumerete.

Infine non posso che sottolineare l'importanza della **promozione del territorio e dei suoi prodotti attraverso la rete**. Questo però non prescinde dal fatto che la conoscenza

diretta del produttore e dei suoi prodotti è strumento insostituibile... per lo meno, per come li vivo io...

La Natura... cura! Oggi si parla dell'Imperatoria!

Una chiacchierata a tre.

Cinzia Tosini: A rieccomi! Ciao Giustino, ciao Fausto! Oggi si torna a parlare di erbe... e quindi siete interpellati! Passeggiando in alpeggio con dei produttori di Fontina, si chiacchierava di questa pianta che loro utilizzano (foglie e fiori) per tutto! Ma dico tutto! Per le infiammazioni, le dermatiti, contro le malattie da raffreddamento, per i problemi digestivi, e chi ne ha, più ne metta! Insomma ne vogliamo parlare! Daiiii, quando avete finito di spalmarvi la crema abbronzante e di prendere la tintarella, su a documentarsi che oggi si parla di erbe medicinali! A proposito vi allego la foto della pianta che ho fatto personalmente a 2000 metri, si chiama **Imperatoria** (**Peucedanum ostruthium**) o **Agrù** in dialetto Valdostano.

Giustino Catalano: Ma quali creme!! Che fai sfotti? □ Incominciamo col dire che l'Imperatoria... si trova anche a quote più basse, e al sud.

Fausto Delegà: Io la conosco l'Imperatoria, già dal nome un programma! Ho assaggiato in Francia liquori frataioli a base di questa simil Angelica. Certo gli oli aromatici dei suoi rizomi sono tanti. So che in Svizzera usano le foglie e il rizoma per aromatizzare formaggi.

Cinzia Tosini: Fausto non ci crederai... Mentre si parlava con il produttore di Fontina, sugli usi di questa pianta, ad un tratto ho detto: “Ma metterla nella fontina, noo?!” Inizierà a farlo... Avremo *fontina terapeutica*!

Giustino Catalano: Questa cosa mi interessa e non poco!

Fausto Delegà: Bella la notizia della futura fontina... curativa, ah ah ☐

Cinzia Tosini: Un anziano contadino Valdostano mi ha raccontato, che sia le foglie che il rizoma dell’Imperatoria, sono utilizzate a scopo terapeutico da generazioni. Dunque, lui a tutt’oggi le fa seccare all’ombra, poi le mette in una scatola traspirante, e poi per tutto l’anno le usa per infiammazioni cutanee varie. Fa bollire l’estratto secco, che poi mette in un panno chiuso utilizzandolo a mo’ di tampone imbevuto con il liquido rimasto. Tamponato sulla parte lesa sembra miracoloso... anzi lo è!

La natura... cura! ☐

Chiacchierando d'erbe “in tre...” oggi si parla di timo serpilllo e di sedano di montagna!

Sono una chiacchierona bramosa di sapere, ormai è risaputo. Oggi i miei ospiti sono Giustino Catalano e Fausto Delegà.

Ciak si gira, o meglio... si legge!

▪ **Cinzia Tosini:** Buonasera Giustino, buonasera Fausto. Volevo chiedere ad entrambi qualche informazione sul Timo limone?

Giustino Catalano: Buonasera Cinzia e buonasera Fausto. Devo ammettere che l'essere affiancato a Fausto Delegà per le erbe spontanee mi crea non pochi imbarazzi, poiché la mia è una conoscenza molto contadina, e limitata alle erbe che crescono nella mia terra, e che, soprattutto si consumavano a casa di mia nonna.

Premesso ciò, e in sua aggiunta preciso che la mia abilità nell'accertarmi, il più delle volte, è molto vicina a quella di una capra (tocco e se ho fegato assaggio...) ☐

Il timo limone lo conosco, ma da noi a Caserta si usa più il Timo serpillio... Sei curiosa eh? Ti dico solo una parola magica, e forse ti tiro fuori una cosa che ti piace... CONCIATO ROMANO.

▪ **Cinzia Tosini:** Sono curiosissimaaa!! Timo serpillio? Cos'è? E... Conciato Romano? Fausto... dove sei? A raccogliere funghi? Conosci il timo serpillio? (figurati se non lo conosce..) ☐

Giustino Catalano: Ahahahahah... Il timo serpillio è un timo strisciante molto aromatico. Nell'alto casertano si fa dai tempi dei romani un formaggio di pecora, che viene poi conciato con l'acqua della pasta fatta in casa, e poi trattato con olio e timo serpillio. Viene conservato in orci di creta come si usava 2000 anni fa! Stagiona da 6 mesi sino a 2 anni. Il risultato è un formaggio spalmabile, forte e aromatico.

Fausto Delegà: Cinzia, ciao! Una ne fai e cento ne pensi, vero? Buonasera Giustino. Ecco che ti accontento con qualche notizia! Il timo Serpillio ha qualità curative. Si ricava un olio essenziale che è portentoso nelle malattie da raffreddamento e come antibatterico.

Il timo è una pianta che le api amano molto, un buon nettariofero. Ne elaborano un miele straordinariamente aromatico e veramente squisito che raggiunge le sue massime

espressioni nelle isole greche, in particolare a Corfú, dove il miele di timo è fantastico. Sera bella. □

- **Cinzia Tosini:** *Un'altra piccola informazione... ma il sedano di montagna lo conoscete? (figurati se non lo conoscono...) □*

Fausto Delegà: *Il levistico, o sedano di montagna, io lo raccolgo qui in Austria spesso, e lo uso in sostituzione del prezzemolo. Ottimo! Levistico che leva, che toglie il dolore. Analgesico usato molto in epoca romana. Sono buone anche le radici e i semi. □*

Giustino Catalano: *Il sedano di montagna noi a Caserta lo usiamo o nelle insalate o, personalmente, assieme ad altre erbe ci faccio un battuto e ci condisco dei crostini di pane.*

- **Cinzia Tosini:** *Ma voi due vi conoscevate?*

Giustino Catalano: *No. Ho il piacere oggi. Ciao Fausto. Lieto di leggerti e conoscerti. Io sono un amatore, non un esperto.*

Fausto Delegà: *Ciao Giustino. Cinzia conosco Giustino dalle tue pagine. Ne apprezzo i saperi e le idee che ha espresso. Giustino sono proprio gli amatori che giocano verso la conoscenza le carte della passione, e che io ritengo i veri esperti.*

- **Cinzia Tosini:** *Ma che bello! E quante belle informazioni! Grazie, e alla prossima! □*
-

“Due chiacchiere con... Fausto Delegà”

Fausto Delegà, il mio “mielologo” appassionato... L'amore per il territorio, per le tradizioni, per gli olii, per le erbe spontanee ma soprattutto per i mieli ci ha fatto incontrare. Mantovano come me, vive a Vienna con un pendolarismo aereo tra Austria e Italia. Lui è un Italiano Doc, che vi voglio far conoscere...

▪ **Fausto, immagina che ci siamo appena conosciuti. Come ti presenteresti?**

Come mi presenterei...? Se i mieli e gli oli potessero essere improvvisamente compresi da tutti nei loro dialetti sottili, delicati e armonici, il mondo cambierebbe. Ecco mi presenterei con questo pensiero che mi guida da un po' di anni nelle sfide, idee e provocazioni che lancio qua e là per spostare, come dico io, il punto di vista oggi imperante in larga parte dei consumatori sui mieli ed oli.

Perché solo spostando il punto di vista, cambiando le credenze che ci dominano, specie in campo alimentare, potremmo sperare di sovvertire l'attuale situazione drammatica che vede il creatore di cibi, l'agricoltore agri tutore sempre più proposto come anonimo, sparente, nella società che crede in larga parte che i cibi appaiano miracolosamente negli scaffali e nei frigoriferi degli ipertutto, forse per una magia in cui la faccia e le mani e la genialità di chi fa cibo scompaiono per far posto al grande Brand che, se va bene, ci ha messo solo la parte finale e meno difficile del percorso per chi sa fare il caimano: il dio mercato che oggi in larga parte tutto globalizza. Ecco *mi presenterei come creatore di nuovi punti di vista.*

▪ **Com'è nata questa tua avventura di gastro-divulgatore?**

L'avventura è nata tanti anni fa, a volte quando faccio il conto matematico mi stupisco un po', ma per poco, data la mia idea che il tempo sia una stupida credenza, direi perciò che propongo le mie idee da una ventina di anni, con un percorso che è andato via via affinandosi nel tempo. Processo obbligato, direi, di aumento di conoscenze che negli ultimi anni hanno cambiato veramente gli orizzonti nelle cantine, nei frantoi, negli alveari mielosi e in tutte le produzioni buone e giuste in genere.

Potrei dire che più di vent'anni fa era convinzione affermare che il vino e l'olio erano le parole che il sole scriveva sulla terra e che il terreno era un organismo vivente di cui siamo parte. Oggi, spesso, si viene presi per matti se non si parte almeno da lì per fare un passo avanti. Sono nato come divulgatore e giornalista 25 anni fa, quando Slow Food muoveva attraverso l'ARCI i primi passi, quando l'olio era meno buono e meno prolisso di oggi, quando i blog non esistevano e uno per dire qualcosa doveva scrivere, magari per l'Unità, come feci io alcune volte per i primi anni, oppure con una mia altra esperienza... fondando una radio libera. L'avvento del web con i social e i blog di oggi, le adozioni di cibo, la creazione dei mieli padani, la neurobiologia vegetale, hanno favorito l'inizio di un nuovo percorso di cultura.

• Siamo entrambi di Mantova. Mi racconti un tuo ricordo di questa terra?

Mantua me genuit scriveva Virgilio. E Dante rilevava nella Commedia la cortesia dei mantovani. *Gente di terra e di acqua*, una città nata in mezzo ad un impaludamento del Mincio che la circonda con i suoi laghi. Città dallo skyline unico al mondo, recentemente sfigurato dal sisma, ma già in via di recupero.

Mantova è anche la città della cucina di Principi e di popolo, dove nel '500 grandi cuochi iniziarono a codificare le tecniche. *Terra dalle produzioni qualitativamente eccelse*, basti pensare ai suoi salami, cotechini, spalle, meloni igp,

cipolla, e negli ultimi anni terra anche di Lambruschi estremi, eleganti, inediti e stupefacenti, vedi il Ruberti.

Terra unica in Italia, dove si producono insieme, uno al nord e l'altro al sud, il Padano e il Reggiano, due capisaldi della nostra cucina nel mondo. E, dal mio punto di vista, terra di mieli, con una storia mellifera che inizia in epoca romana, un paese ora in provincia di Rovigo, ma allora legato a Ostiglia e a Mantova, che porta ancora il nome di Melara, Ara dei Mieli. Virgilio, figlio di apicoltori e lui stesso amante delle api e dei mieli, dedica il quarto libro delle Georgiche alle api ed al miele. In una terra così, non si può che nascere impastati di buono e di bello.

▪ Da mielologo appassionato, come reputi la *cultura dei mieli in Italia*?

Mettiamo pure il dito nella piaga. Parto da una provocazione: se io chiedessi ai tuoi lettori in una domanda secca quanti mieli si possono produrre in Italia, intendo tipologie mellifere tra monoflora e melate, e nello stesso tempo come fanno le api a fare il miele quante risposte esatte avrei? Non credo più di una ogni dieci intervistati. Questo dà il senso e la misura della questione. Ma in parte potremmo fare la stessa domanda per l'olio da olive: quante varietà di Ulivi esistono in Italia? Avremo pochissime risposte esatte. Perché pochi sanno che l'Italia potrebbe regalare al mondo, e a tutti noi, quasi 60 tipologie diverse di mieli. E nello stesso tempo in pochi direbbero che le nostre cultivar di ulivo sono più vicine alle 600 varietà che alle 500. Nessuno poi probabilmente risponderebbe alla domanda del come fa l'ape a regalarci i mieli. No, non vi lascio con la domanda sospesa, o meglio solo a metà la lasciamo sospesa. *L'ape fa i mieli con una tecnica assolutamente straordinaria, un immenso scambio di baci tra ape e ape, crea i mieli.* Sappiatelo e vi basti... Per ora.

▪ Vivi a Vienna, qual è la realtà sulla promozione del

territorio rispetto all'Italia?

AUSTRIA E VIENNA.

Devo dire che l'attenzione e la voglia di capire, rispetto alla nostra cultura materiale e ai nostri prodotti che si muovono con le persone qui a Vienna e in Austria, in genere sono notevoli, sincere, e profonde. Siamo molto amati, benevolmente invidiati, ricercati e spesso... deludenti, perché gran parte della realtà immensa e potente dei nostri terroir resta bloccata tra le pastoie di uno stato che ha massacrato il commercio estero, che qui chiude le sedi di promozione, e che quando ha cercato di promuovere lo ha fatto con i soliti noti e stranoti, amici di... cugini di... finanziatori di... feste e banchetti inutili, parole e slogan perdenti. Forse la creatività contagiante di un genio folle e lucido come Oscar Farinetti farà storia nei prossimi anni. Comunque a Vienna ci stiamo muovendo e attrezzando per cambiar strada, metodi e finalità.

**• Per concludere mi viene spontaneo farti una richiesta...
Mi racconti una ricetta a base di miele?**

Prima di tutto alcune considerazioni...

Quando leggo o sento ricette nelle quali, ogni tanto, si nomina tra gli ingredienti il miele spesso mi irrita, no forse è proprio meglio dire mi inca... Perché...? Perché 99 volte su cento viene usata la parola miele in modo talmente generico e impreciso che sembra quasi che usare in quella ricetta castagno, acacia, corbezzolo o lavanda sia la stessa cosa. Questa è sana, bella e gretta ignoranza. La stessa che fa scrivere e dire anche: "un goccio di olio di oliva..." come se vi fosse un miele unico, e un unico olio da olive a disposizione. È ora di dire un sonoro BASTA a queste stupide indicazioni. Bisognerebbe rifiutarsi di procedere con tutte le ricette che su questi due punti, olio e mieli, propongono questa inaccettabile superficialità.

Poi una regola fondamentale. I mieli si sposano sempre bene con le sostanze grasse, dai formaggi al burro, dalla panna al lardo e infine anche con gli oli, specie quelli da olive. Altra cosa importante è che possono essere presenti a tutta cucina, dagli antipasti ai primi, dai secondi ai contorni e ovviamente... nei dolci come ci insegna il grande maestro e amico Corrado Assenza.

Solo una cosa potrei consigliare, non una vera e propria ricetta ma un'esaltazione del gusto. Quando in estate, non avendo la fortuna di avere un proprio orto o non potendo vivere in paradisi terrestri come le nostre isole o le regioni meridionali, spesso ci si accontenta di pomodori che rimangono lontani anni luce dal loro vero gusto di "pomodoro". Ecco, in questi casi una dose appropriata e molto calibrata di miele di melata di abete bianco di terroir toscani, gli mette quella marcia in più che la serra non gli avrebbe potuto mai regalare. Provare per credere, ah ah ah ah...