

# UN NOBEL PER IL MIELE

Sembra una leggenda metropolitana, tanto è straordinaria. Ma le api fecero vincere all'etologo austriaco Karl von Frisch il premio Nobel nel 1973. Infatti questo scienziato, studiando il comportamento delle api, scoprì che questi imenotteri eseguivano delle vere e proprie danze ritmiche per comunicare alle compagne l'ubicazione e la distanza del cibo. Quel cibo che, pazientemente e sapientemente elaborato negli alveari, diventa poi miele.

L'uomo usa il miele, si può dire, da sempre. Nell'antica Grecia era celebre quello di Imetto, nell'Attica, pregiato per il suo dolce profumo di timo. Tanto famoso e apprezzato, che lo stesso Zeus, il re degli dei, era detto "Melisseo" perché le api lo avevano nutrito nella culla con il loro miele. Anche Platone, secondo la leggenda, appena nato era stato nutrito dalle api. Quindi il miele era segno di divinità e di sapienza. In Sicilia era poi famoso il miele di Ibla, tanto che Marziale, in un suo epigramma, dice: "Se avrai offerto / il miele dei colli Iblei / potresti anche dire / che è miele dell'Imetto".

Gli antichi romani usavano il miele sia in cucina come dolcificante sia in cantina per correggere il vino troppo aspro. Ma era anche utilissimo come conservante: per esempio la carne conservata nel miele era apprezzata molto di più che non quella conservata sotto sale. Una ricetta del grande gastronomo Marco Gavio Apicio, l'Artusi dell'età imperiale, dice: "I fichi freschi, le mele, le prugne, le pere, le ciliegie conservali immersi nel miele con i loro picciuoli, facendo attenzione che non si tocchino l'un l'altro".

Ma il miele serviva anche a preparare la bevanda più antica del mondo, inventata forse prima ancora del vino: l'idromele, che secondo la mitologia greca la coppia degli dei, Ebe, versava nelle coppe di Giove o di Apollo. Era ottenuta dalla fermentazione del miele in acqua, con l'aggiunta di droghe e aromi come cannella, noce moscata, anice, luppolo, timo, finocchio e altro a

piacere. In tempi più recenti vi si aggiungeva anche vino o liquore. Oggi, è pressoché scomparso: sopravvive in alcune zone della Russia e, curiosamente, in Etiopia, dove viene chiamato "tecc".

I grandi ricettari della cucina di corte rinascimentale danno indicazioni molto precise sull'utilizzo del miele in cucina, tanto nelle ricette dolci che in quelle salate. Baldassarre Pisanelli, un medico bolognese che nel Seicento scrisse un trattato "Sulla natura dei cibi", così tesse l'elogio del miele: "Riscalda lo stomaco massime ne i vecchi, muove il corpo, resiste alla corruzione, et si converte in buon sangue." E il settecentesco Vincenzo Corrado, Gran provveditore per i servizi di bocca nel palazzo napoletano del principe Imperiali di Francavilla, in un suo trattato scrive: "L'uso del miele è comune ad ogni Nazione e ad ogni persona. Tutti sano ch'è ottimo per il condimento di vivande, per cuocere frutta, per sapori, per salse e per paste bigné. Serve ancora per formare copeta, torrone, marmellata di frutta e per condire varie porzioni calde particolarmente nell'inverno". Ancor oggi nei Balcani viene offerta agli sposi novelli come dono propiziatorio, per l'alto valore energetico, una ciotola di miele e noci.

Oggi s'è anche scoperto, grazie ai francesi, che il miele è un ottimo accompagnatore dei for-

maggi, specie quelli più stagionati o piccanti.

Il miele è ricco di varietà, sapori e profumi. E questo dipende dai fiori succhiati dalle api danzanti del premio Nobel Frisch. Esiste infatti il miele d'acacia, molto delicato; poi quello di castagno più forte e robusto; il miele di eucalipto profumatissimo; quello di agrumi al sentore di zagara; il miele di tiglio, che ha effetti sedativi, e così via. Purtroppo una recente direttiva della Comunità europea vieta di specificare da quali fiori provenga il miele, che diventa così tutto generico e figlio di madre ignota.

**GIANNI FRANCESCHI**

*See International Summary page 78*

