

Montalcino, non solo Brunello

La perla senese celebra il miele grazie anche ai piatti di Susanna Fumi

PAOLO MARCHI

nostro inviato a Montalcino

Nella perla del Senese tanto sole, zero acqua e tanta gioia lo stesso, perché? Semplice: avremo un Brunello da record. A Montalcino la vendemmia del Sangiovese è già iniziata, l'anticipo è significativo e il calo produttivo pronosticato pure, meno 5 per cento rispetto all'anno scorso. Minor quantità ma maggiore qualità, evviva a patto che i prezzi non lievino vergognosamente. Montalcino è vino ma non solo, vi si produce pure un eccellente miele che verrà celebrato il prossimo week-end in una manifestazione che, pur chiamandosi ancora **Settimana del miele**, da alcune edizioni dura ormai solo un lungo fine settimana, dalle 10.30 di venerdì 12 settembre (quando alla l'ortezza verrà inaugurata la mostra mercato, 0577.848488) alle 19 di domenica 14.

RIPRESA. Appuntamento importante perché dopo il disastroso raccolto del 2002 (il peggiore in assoluto nel Buon Paese, con un calo della produzione che in alcune aree ha toccato addirittura il 70 per cento), quello del 2003 si dovrebbe rivelare in linea con il passato, siccità d'agosto permettendo. Se la media annua è di centomila quintali, a luglio eravamo già a oltre le sessantamila. Curioso notare come per produrre un chilo le api hanno bisogno di posarsi su quattro milioni di fiori e che un'ape nel corso della sua esistenza ne secerne per mezzo cucchiaino.

VARIETÀ. Gli italiani prediligono il miele d'acacia. Penalizzato da gelate in diverse aree del Nord, si prevede ottimo quello che arriverà da Piemonte, Lombardia, Liguria, Friuli e Veneto. Da Calabria e Basilicata arriverà invece il miglior miele di agrumi, bisogna infatti tenere conto che le gelate hanno bruciato la metà del raccolto in Sardegna e Sicilia. Alta la produzione di miele di girasole in Toscana, un po' ovunque media tendente allo scarso (di quantità) quella di castagno (per fortuna di elevata qualità), con un grande penalizzato dalle piogge di inizio primavera e dalla siccità estiva: il millefiori. Ne troveremo poco ed è una disdetta perché il più ama-



Susanna Fumi, chef-patron dell'Osteria del Vecchio Castello a Montalcino, locale dove il menu degustazione è a tutto miele

to dagli italiani assieme con quello di acacia.

PROBLEMI. Durante la tre giorni di Montalcino non ve ne saranno. I visitatori potranno assaggiare mieli di tutta Italia (Paese che vanta oltre trenta varietà diverse), nonché pappa reale, propoli, polline, cera, cosmetici, digestivi e liquori al miele, caramelle, biscotti, confetture, frutta secca al miele e quanto altro ancora possa concorrere a creare una miele-mania. I guai sono in però in agguato. Diffidare di denominazioni tipo «miscela di mieli», è certo che il prodotto

non sia nazionale e arrivi da chissà dove. I circa settantamila apicoltori tricolori hanno ottenuto il blocco a livello comunitario delle importazioni dalla Cina (da Pechino arrivava oltre il 50 per cento del miele venduto e il 97 per cento della pappa reale) per inadeguate garanzie igienico-sanitarie. L'Una.Api (Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani, tel. 0131.250368, www.mieliditalia.it) si batte perché l'Unione Europea riconosca il cosiddetto Vergine Integrale come una Stg ovvero una Specialità tradizionale garantita, miele estratto per centrifugazione e non pastorizzato. Nell'attesa vigila per evitare triangolazioni tra Cina e Paesi terzi che si pro-

no come sponda perché il sottomiele cinese continui ad arrivare in Italia.

CERTEZZA. Riguarda il prezzo del miele originale italiano: è in aumento, conseguenza sia di una fioritura condizionata dalla siccità sia del blocco dell'import cinese. Nella grande distribuzione ha toccato i 12 euro al chilo, tanti, tenuto pure conto della recessione economica. Ne mangeremo meno, ma con la consolazione che ne papperemo di migliore. In tal senso c'è attesa per l'assegnazione il 20 settembre a Castel San Pietro (Bologna) delle **Gocce d'Oro** ai migliori mieli, iniziativa all'interno della **Fiera del Miele** organizzata i giorni 20 e 21 dal locale Osservatorio delle **Città del Miele**, 051.940147, www.osservatoriomiele.org.

SUSANNA. Susanna di nome e Fumi di cognome, quarantenne titolare dell'Osteria del Vecchio Castello alla Pieve di San Sigismondo a Montalcino, telefono 0577.816026, dove si mangia e si dorme benissimo. Per tutto settembre il menù degustazione, prezzo fisso 50 bevande escluse, sarà ispirato al miele, per la precisione quattro delle cinque portate: Insalata di gallette con miele millefiori; Triangolini con sfoglia di farro, ripieni di coniglio, serviti con scalogni glassati al miele di castagno; Pappardelle porri e parmigiano; Costine di agnello al miele di timo e Cannoli di ciarda ripieni di ricotta alle spezie e miele di acacia. Una di queste ricette potrebbe essere tranquillamente replicata a casa propria, ad esempio le Costine di agnello e pesche acerbe: dividere un piccolo carré di agnello e farlo marinare con timo, sale, pepe e poco aglio. Sbucciare le pesche e tagliarle a piccoli pezzi. Per la cottura delle costine usare una padella con olio di oliva extravergine dove rosolarle aggiungendo via via vino bianco e poco brodo di carne. Le pesche invece andranno cotte in un infuso di vino bianco, miele (circa un cucchiaino) e timo. Per comporre il piatto, disporre su un letto di insalata le costine ben rosolate e adagiarvi vicino le pesche dando la forma di un piccolo sfornato. Susanna vi abbina del pane tostato leggermente salato in crosta, sale che crea un piacevole contrasto con il miele.

IMAGNIFICI NOVE

Ecco i migliori produttori di miele presenti a Montalcino: **Conapi (Mielizia)** di Monterenzio (Bologna) telefono 051.920283-920215; **Apiari Degli Speciali** di Francesco Panella a Novi Ligure (Alessandria) 0143.2070; **Apicoltura Roberto Batignani** a Montalcino (Siena) 0577.848444; **Apicoltura Tassi** a Montalcino 0577.848191; **Apicoltura Iacovanelli** di Tornareccio (Chieti) 0872.868160; **Apicoltura Orazi** a Marsciano (Perugia) 075.8742689; **Cooperativa Melissa** a Castellari (Frosinone) 0776.807280; **Apicoltura Pasini** a Campagnatico (Grosseto) 0564.996674; **Filippo Leonard** a Zafferana Etnea (Catania) 095.7081844-7083347.