



Testi di *Lodovico Valente*
Fotografie *GB Services Studio*

Come accompagnare il miele al formaggio



Dopo la pausa estiva e le problematiche affrontate per sopperire alla grande mortalità delle api che oramai assilla tutto il mondo, riprendiamo a scrivere di miele. Voglio introdurre l'argomento miele – formaggio, per suggerirvi e farvi comprendere come meglio si possono accompagnare questi due alimenti, così da poter esaltare ancor di più, gusti e sapori.

Penso avrete notato che ho volutamente intitolato questo articolo “Come **accompagnare** il miele al formaggio” e non ...”come **abbinare** il miele al formaggio”, questo per una semplice ragione, la parola abbinare è correttamente usata quando si parla di abbinamento cibo – vino e non formaggi – miele, questo perché l'abbinamento cibo – vino prevede generalmente alimenti paritetici. Infatti, piatto e vino, sono generalmente in contrapposizione e cioè tendenza *amaro con* tendenza *dolce*, ho detto generalmente, perché nel caso di abbinamenti **vini con i dolci** la contrapposizione non esiste, anzi, il dolce (torte, paste ecc.) richiede, per esaltare ancor più il loro gusto e sapore, un abbinamento con dei vini dolci (vedi vini passiti, moscato ecc.).

Pertanto il miele si accompagna e non si abbina ai formaggi, perché in questo caso il miele va a far parte del formaggio e va considerato proprio come un ingrediente, così come il sale o le spezie e proprio come queste, il miele va dosato in funzione dei propri gusti, ma allo stesso tempo non deve sovrastare, i profumi e i sapori del formaggio che accompagna! Così come il sale nelle dovute dosi esalta i sapori del cibo, in questo caso, anche il miele deve accompagnare i sapori nella sua completezza per migliorarli.

E' importante sapere che il formaggio è un alimento praticamente privo di zuccheri; gli zuccheri apportati dal miele trovano così il loro naturale alimento complementare, creando un perfetto equilibrio di gusto. Naturalmente come ben sapete esistono sapori e caratteristiche diverse tra vari tipi di miele e questo ci dà proprio la possibilità di ben accompagnare i vari tipi di formaggi.

Altra cosa essenziale da conoscere è quella che a differenza dell'abbinamento cibo-vino nel miele, è preferibile accompagnare i formaggi con due mieli; uno in concordanza (dolce con dolce / amaro con amaro) e l'altro in discordanza (dolce con amaro / amaro con dolce), questo perché non tutti hanno la stessa percezione del dolce e dell'amaro, ad esempio un cucchiaino di zucchero nel caffè ad una persona può bastare, mentre un'altra per avere la stessa percezione di dolce, ha bisogno di metterne tre!! Infatti da studi recenti è stato calcolato che oltre il 30 - 40% delle persone, non hanno la normale percezione dell'amaro!

Pertanto la possibilità di accompagnare i vari formaggi con due mieli uno in concordanza e uno in discordanza, offre la possibilità di soddisfare questa variabile del gusto, starà ad ognuno di noi scoprire quale potrà essere l'accompagnamento migliore.

Naturalmente affinché il miele conservi intatte le sue proprietà naturali deve essere prodotto da apiari situati in aree la cui flora sia esente da trattamenti chimici ed il tasso di inquinamento sia minimo; occorre inoltre che non venga sottoposto a pastorizzazione, poiché tale trattamento ne altera il contenuto vitaminico ed enzimatico. Solo così si può parlare di prodotto genuino, cioè di miele “Vergine” che mantiene non solo tutte le sue proprietà nutritive ma anche il gusto e l'aroma dei fiori e delle piante da cui le api hanno ricavato il miele.



**Rosa Camuna
accompagnata al
Miele Millefiori**



Ma veniamo ad un altro concetto di base. Generalmente si accompagnano formaggi soltanto con i mieli monoflorali (vedi ad esempio l'acacia), mieli dalle caratteristiche conosciute e abbastanza omologate, purtroppo in questo caso, l'utilizzo di questi mieli, limita drasticamente la possibilità di scoprire ancor migliori accompagnamenti e cosa ancor peggiore, non permette di valorizzare la territorialità di tanti altri mieli che hanno proprie specificità di gusto e aromi! Gusto e aromi di un miele multiflora variano infatti a seconda del mix di essenze floreali dalle quali il miele è stato, dalle api, ricavato.

Così come il formaggio varia a secondo del periodo di produzione, dalla zona o dalla stagionatura, anche il miele può avere le stesse variabili, oltre alle possibili variazioni climatiche che si susseguono di anno in anno, ad esempio una primavera secca o piovosa, fa modificare le fioriture e pertanto anche il miele avrà quell'anno caratteristiche diverse.

Tutto questo vi fa capire quanto sia importante avere una più grande e mirata scelta di mieli.

Alla luce di questa convinzione, si può affermare che per ogni formaggio è possibile trovare il miele adatto, perché un miele è sempre dolce, ma la sua dolcezza varia tra un dolce delicato, (vedi l'acacia), o un dolce più aromatico (millefiori primaverili), un dolce con retrogusto amaro (millefiori estivo), all'amarognolo (castagno), o all'amarissimo (corbezzolo), sino al sapore particolare della melata, più simile ad una confettura che ad un miele.

Tutte queste varianti fanno sì che gli accompagnamenti possano essere veramente tanti e appropriati.

Oltre alla caratteristica del dolce più o meno amaro esiste anche la variabile della consistenza, infatti il miele può essere: liquido, cremoso o quasi solido, con queste caratteristiche fisiche del miele è quindi facile poter trovare per ogni formaggio un miele che si adatti

ad un perfetto accompagnamento.

Persino accompagnamenti a prima vista difficili, ad esempio con formaggi di capra troppo stagionati, che gustati da soli anestetizzano il palato, accompagnati con la melata ad esempio, possono divenire non solo commestibili ma ottimi al gusto.

Altri importanti suggerimenti: i formaggi che accompagnerete al miele, sarà preferibile tagliarli a listarelle, così da poterli maneggiare meglio e potervi versare, così con facilità, la giusta quantità di miele, che dovrà essere posto sul formaggio all'ultimo momento.

I Vini che suggeriamo, sono quelli adatti per i dolci, ottimi pertanto i vini passiti. Nei prossimi numeri, vi proporrò man mano, a quali formaggi potete accompagnare i vari mieli, ovviamente bresciani. Pubblicheremo le schede dei mieli e dei formaggi, per proporvi e farvi comprendere i giusti accompagnamenti così da poter gustare al meglio questi splendidi sapori del nostro territorio.

La ricetta:

Pasta corta ai fagiolini e miele

Ingredienti per 4 persone:

300 gr. di fagiolini, 200 gr. di patate, 200 gr. di pasta corta, 1 cucchiaino di capperi, 2 filetti di acciughe sott'olio, 1/2 bicchiere d'olio, 1 cucchiaino di miele, sale e pepe q..b., 1 ciuffetto di prezzemolo.

Esecuzione:

Spuntate i fagiolini e sbucciate le patate tagliandole poi a dadini. Portate ad ebollizione abbondante acqua salata e gettatevi i fagiolini. Dopo 5 minuti (10 se in fagiolini non sono teneri) unite la pasta e dopo altri 8 minuti aggiungete anche le patate e portate il tutto a cottura.

Mentre pasta e verdure cuociono, mettete nel frullatore: capperi, prezzemolo, acciughe, olio, miele e frullate fino ad ottenere un composto omogeneo. Regolate di sale e pepe.

Scolate pasta e verdure e condite con la salsa verde.

Ricetta elaborata da Giovanni Pavan,
Gran Maestro della Confraternita dei Dogi di Venezia

Si ringrazia



di Botticino Mattina (Bs) - tel. 030 2693284

www.apicolturasampi.it,

per la disponibilità e la collaborazione prestate.