

A TAVOLA



MAURA CHIARETTI

# La sommellier del miele



di LORENZA  
SEBASTIANI



## Spaghetti con miele

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**360 g di spaghetti, 200 g di miele, 200 g di mandorle, 200 g di pangrattato, 1 arancia, cannella in polvere q.b., Sale q.b.**

Tagliare la buccia dell'arancia a julienne, dopo averla privata della scorza. Trasferirla in una teglia e lasciarla asciugare in forno a 180 °C per qualche minuto. Tritare grossolanamente al coltello le mandorle e lasciarle tostare in una padella antiaderente. Versare nella stessa padella il pangrattato e

lasciarlo dorare per qualche istante, mescolando in maniera continua. Tenere da parte. Lessare la pasta in acqua bollente leggermente salata e, mentre è in cottura, lasciare sciogliere in una padella a parte il miele a fiamma bassa. Aggiungere un mestolo di acqua di cottura della pasta al miele e portarlo dolcemente a bollore. Trascorso il tempo di cottura, scolare la pasta al dente, trasferirla nella padella con il miele e mantecare con cura su fiamma media. Spegnerla fiamma e aggiungere una manciata di mandorle tostate e di pangrattato. Profumare con un pizzico di cannella, amalgamare per bene e servire cospargendo con le mandorle tostate il pangrattato. Completare con le scorzette di arancia.

La parola "sommelier" fa venire in mente il vino, ma non tutti sanno che esistono anche quelli del miele. Come Maura Chiaretti, laziale di nascita, ma emiliana d'adozione

FERRARA, LUGLIO

**N**egli anni ultimi è boom di sommelier di vino. Ma sapevate che esistono anche quelli di miele? Maura Chiaretti, 40 anni, originaria di Rieti, romagnola d'adozione, è una dei pochissimi sommelier di miele italiani. «Esiste anche un albo, cui si accede dopo un apposito esame». Proprietaria del brand di miele biologico ReRiccio prodotto a Ferrara, insieme al marito Riccardo Bertazzoli, conosce ogni segreto di questo miracoloso alimento.

ReRiccio è proprietaria di circa 50 arnie, la tipica casetta artificiale per api, che ne può contenere 60mila l'una. «La nostra azienda agricola esiste da vent'anni, ma l'idea di produrre miele mi è nata nell'ultimo anno. Il nostro punto forte è il packaging accattivante, un sapore unico e la possibilità di acquisto anche via e-commerce dal nostro sito».

### Cosa fa un sommelier di miele?

«Lo degusta usando l'analisi sensoriale e cercando di carpirne ogni caratteristica, compresa l'area di provenienza. Ogni zona ha i suoi specifici fiori e gusti. Per capirci, in Romagna non produrremmo mai un miele d'agrumi».

### Come si degusta?

«Serve un bicchiere di vetro a balloon, tipico calice da vino a bocca ampia. Si riempie con 30 grammi di miele, un cucchiaino abbondante. Si osserva il colore, la limpidezza e la trasparenza. Poi si distribuisce il miele sulla superficie del bicchiere con un cucchiaino di plastica, unico materiale che non rilascia retrogusti. ►►



## Cubotti di pollo al miele

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**600-700 g di petto di pollo intero, un cucchiaio abbondante di miele, una tazzina di salsa di soia, radice di zenzero fresca, olio di semi di arachide q. b., farina tipo 00 e semi di sesamo q.b.**

Tagliare il petto a striscioline, per ricavare cubetti grandi circa 2 cm. Panare la carne con poca farina in maniera quanto più uniforme.

Raccogliere la salsa di soia in una ciotolina e aggiungervi il miele e una grattugiata di zenzero fresco. Mescolare con un cucchiaio fino a completo scioglimento del miele e mettere da parte. Scaldare in una padella capiente un po' di olio e, quando sarà ben caldo, aggiungere il pollo infarinato. Mescolare e fare dorare i cubetti su tutti i lati per qualche minuto. Aggiungere la salsa e proseguire la cottura mescolando di tanto in tanto. Quando il pollo sarà cotto e il fondo di cottura ristretto, impiattare cospargendo sopra i semi di sesamo.

»»» Così il prodotto si riscalda e si può studiarne l'aroma con un esame olfattivo. In pratica viene annusato».

#### E poi?

«Si porta alla bocca una quantità minima di due grammi, una punta di cucchiaino, e si esamina sapore, consistenza e persistenza. Tra uno e l'altro assaggio, per mantenere l'attendi-

bilità del palato, bisogna bere acqua e degustare uno spicchio di mela verde molto acerbo».

#### Come le è nata questa passione?

«I miei ragazzi a scuola stavano facendo un lavoro sul tema delle api, per sensibilizzare i più piccoli ai temi ecologici e alla fine, dai loro racconti, il tema ha incuriosito anche me. Il

cosiddetto "oro giallo" è interessante, prezioso. Un'ape per fare un chilo di miele deve percorrere 150mila km dentro e fuori dall'arnia, quattro volte la circonferenza della Terra».

#### Un prodotto complesso.

«Figuratevi con l'alluvione in Romagna quante difficoltà abbiamo avuto. L'ape esce solo con il caldo. A rendere unico il miele è la zona, il clima. Un millefiori di maggio non sarà mai come uno di settembre».

#### Com'è il vostro miele?

«È un prodotto biologico, aromatizzato, innovativo. Siamo partiti producendo miele di acacia, il più costoso, ma anche il più difficile da fare. È limpido, non cristallizza, non indurisce nel tempo ed è il più idoneo a ricevere aromatizzazioni».

#### Quali tipi produce?

«Vari tipi. Un miele d'acacia in purezza denominato "Lingotto", neutro e delicato. Poi un miele d'acacia aromatizzato al rosmarino dei nostri orti (denominato Rosemary), con proprietà depurative, toniche ed epatiche. Agevola la digestione e ha un'azione cicatrizzante per i tessuti infiammati dell'apparato gastrointestinale. Ne produciamo anche uno con infusione di anice stellato intero (denominato Cometa), con note liquirizia. Infine un altro tipo denominato Bosco aromatizzato con un arbusto spontaneo raccolto da noi a mano a duemila metri sulle Alpi, il pino mugo, con un retrogusto balsamico. Questo tipo piace molto anche ai bambini, ha qualità antiinfiammatorie e antisettiche per la gola e i bronchi: è un alleato nella stagione invernale».

#### Perché il miele è così importante per la nostra alimentazione?

«Come dicono gli esperti dovrebbe essere usato come principale dolcificante al posto dello zucchero, perché è naturale, contiene fruttosio e meno calorie dello zucchero. È diuretico, fissa calcio e magnesio nelle ossa. Un toccasana. E poi è adatto non solo ai dessert, anche ai primi e ai secondi» ■