



Foto: Stefano S. S. / Contrasto, P. P. / L'Espresso, G. G. / L'Espresso, P. P. / L'Espresso, G. G. / L'Espresso

anno 15
numero 177
settimanale ottobre '06
3,90 euro

**IN REGALO
LA GUIDA DEL
PIEMONTE**

Voglia di trattoria

Versatile e informale la trattoria rimane uno dei luoghi più amati dagli italiani. I migliori indirizzi della penisola. E quelli più amati dai grandi cuochi.

VINO. Gli autoctoni della Sardegna

TENDENZE. La Milano mangia&bevi

SPECIALE MIELE. Segreti, storie, indirizzi

PACKAGING. Le buste intelligenti



www.gamberorosso.it

[*]
da pagina 100

IL MIELE

GLI INDIRIZZI

di Maria Nocella



Oltre 60 produttori di miele da tutt'Italia, tra hobbysti, piccoli artigiani, associazioni e cooperative. Decine le varietà: da quello di montagna (rododendro, tiglio e millefiori, da arnie portate a spalla ai piedi delle Alpi), al "miele di spiaggia", di elicriso, pianta che cresce a ridosso del mare... E ancora, melate di bosco e mieli di nicchia: marasca, nespolo, mandarino tardivo di Ciaculli, lavanda, rosmarino, cardo selvatico...

VALLE D'AOSTA

CHATILLON (AO)

COOPERATIVE MIEL DU VAL D'AOSTE

via Rimembranza, 10
tel. 3498 712 403

La cooperativa, di cui è presidente Michele Bellizmieli, raccoglie un centinaio di soci produttori di miele. Tranne quello d'acacia, etichettato come miele italiano perché prodotto nel Canavese, in Piemonte, portano il marchio del Consorzio Apistico Valle d'Aosta (quelli di rododendro (fatto solo nelle annate favorevoli), di castagno e il millefiori di montagna).

PIEMONTE

ALICE CASTELLO (VC)

COME UNA VOLTA
via Fossale Comunale, 12
tel. 016 190 265
3490 872 872

Diario Sacco è abbonato alle gocce d'oro al concorso di Castel San Pietro Terme. Lo scorso anno ben tre gocce per quello acacia, prodotto sulle colline intorno al lago di Viverrone, nel Vercellese. Poi

mieli di tarassaco, melata di bosco, castagno, tiglio, rododendro, millefiori di montagna e di pianura. Caramelle e biscotti al miele (realizzati da un pasticcere su propria ricetta) e l'Élixir dell'alveare balsamico, a base di miele, propoli e oli essenziali di menta ed eucalipto.

BRA (CN)

ABRATE
fraz. San Matteo strada
Tetti Bona, 16
tel. 0172 415 083
3387 556 823

www.apicolturaabrate.it
Miele biologico nel cuore del Roero garantito da un'apicoltura di prim'ordine, associata al consorzio Fattoria Amica: le aziende che si fregano di questo marchio hanno superato la verifica di un ente terzo-certificatore e sono impegnate a rispettare una "carta della qualità". I mieli Abrate, prodotti prevalentemente nel Roero, con spostamenti delle arnie nel raggio di 100 km, sono di acacia, castagno, millefiori, melata di bosco (soprattutto di metcalfe) e, non sempre, anche quello di rododendro. Noomiel (miele del Roero e nocchie di Langa) e una piccola produzione di polline.

DARIO POZZOLO
via Don Orlone, 250a
tel. 0172 457 245
3472 105 084

Dario Pozzolo è chiamato il "margaro del miele", perché sposta gli alveari nel bosco e fino a 1700 metri d'altezza per il rododendro e millefiori di alta montagna. Fa didattica nelle scuole per far capire ai bambini il grande e complesso lavoro tra uomo, insetti e natura che c'è dietro un semplice vasetto di miele e quanto quello dell'apicoltore più che un lavoro sia un mestiere. Oltre al rododendro e al millefiori di quota, miele di acacia, tarassaco, tiglio, castagno, melata di abete (che se va bene si fa ogni 3-4 anni) e quello rarissimo di grano taraceno, di cui Pozzolo è uno dei pochissimi produttori.

CALUSO (TO)

MARIO BIANCO
via Morfeo, 20
tel. 0119 833 441
www.mieleitalia.com

Nel paese che ha legato il suo nome al vino Erbaluce e al suo Passito, Andrea e Lorenzo, la quarta generazione dei Bianco apicoltori, producono mieli da apiari stanziati nelle zone più vocate italiane: tiglio in Val d'Ossola, millefiori e rododendro nel Parco del

Gran Paradiso, girasole in Toscana, clementine in Calabria, eucalipto, timo e agrumi in Sicilia, corbezzolo in Sardegna, poi rosmarino, scacia, castagno, tarassaco. Pappa reale, polline, propoli, un liquore, Mielò, a base di grappa di erbaluce di Caluso e miele d'agrumi, e un'esclusiva pralina di miele d'arancia e Mielò. L'apicoltura Bianco ha ottenuto il riconoscimento di "Maestro del gusto" della provincia di Torino conferito da Slow Food in collaborazione con la locale Camera di Commercio.

DOMODOSSOLA (VB)

PAOLO MOTTINI
via Vanoni, 49
tel. 032 446 707

Mieli di tiglio di montagna e rododendro (a 1600 metri d'altezza), castagno, millefiori, scacia e, quando la stagione lo permette, la melata d'abete e di rovere, un miele autunnale dal colore molto scuro.

FROSSASCO (TO)

LUCA COLLI
via Frollasca, 6
tel. 0121 352 036
3480 646 074

Miele di eccellente qualità e per di più biologico. Si comincia con il tarassaco e si

pagina 298