

Miele nettare mediterraneo

Maria Gabriella Piana

Anche se non è da identificarsi con il nettare e l'ambrosia, mitici nutrimenti degli dei, il miele ne è però quasi contemporaneo: quello selvatico è conosciuto sin dalle più remote antichità, cibo prediletto dai greci, viene caricato sulle navi achee, in partenza per la guerra di Troia, assieme al vino e al formaggio. Dall'antico Egitto e dalla Grecia si diffonde in tutto il bacino Mediterraneo, ovunque il clima mite e la flora delle terre bagnate da questo mare permettano l'allevamento delle api.

Non sappiamo da quando si produca all'Isola d'Elba, certamente dalle più antiche epoche. Sappiamo di certo che, verso la fine degli anni '50 del Novecento, era ancora prevalentemente diffusa l'abitudine di tenere le api in nicchie ricavate nei muri dei casolari di campagna. In compenso queste api appartenevano alla più pura razza ligustica, resa forte dalla selezione naturale e sana grazie alla insularità, che l'aveva protetta dalle malattie.

Le piante autoctone della macchia: rosmarino, erica arborea e steca (lavanda selvatica), fornivano il polline così come ai tempi dei greci. E "Grechea" è definita quella zona sotto San Piero e prossima a Castiglione: un nome che, forse, rimanda ad una presenza di questo popolo di marinai, una loro base per le navi di passaggio su una rotta molto frequentata.

Oggi il miele si ricava dalle stesse piante, ma anche dall'Eucalipto, dall'Elicriso, dal Corbezzolo e dal Castagno nelle zone più alte: piante odorose della macchia sempreverde, le medesime che incantano durante le passeggiate ed il cui colore non caduco, tranne il castagno, dà l'illusione di una perenne primavera anche d'inverno.

Tra i più anziani apicoltori elbani, Plavio Rocchi di Vallebuia, se non ha DNA greco ne possiede però le anche nel carattere: occhi glauchi e sorriso gentile, inclinazione all'ospitalità,



foto © Paolo Calicra

non frequente negli isolani moderni, ma considerata sacra per gli antichi greci. Non ci si stupirebbe se parlasse la dolce e cadenzata lingua di Omero. Il nonno ed il padre di Plavio furono tra i primi all'Elba ad impiantare alveari razionali, utilizzando le arnie propriamente dette, quando la norma era ancora quella degli apiari rustici. A San Piero ricordano ancora quando i Rocchi passavano per il paese a vendere il miele contenuto in una grande pentola.

Oggi sono pochi i produttori locali di miele nell'Arcipelago. Alcuni hanno impiantato alveari nelle Isole di Capraia e Giglio (vedi pag. 14 e 22). Fra gli elbani ricordiamo i Ballini, Dave Fabbri dei Giardini di Poseidone. Una realtà squisitamente autoctona è la piccola apicoltura di Mauro Giusti. Questo podere, appartenente alla famiglia da generazioni, prende il nome dalla vicina Serra di Castiglione, una collina curiosamente conica che custodisce un'importante memoria archeologica di ritrovamenti fittili, rimandando nel toponimo alla presenza di rovine di una antica fortificazione (vedi pag. 70). Il miele prodotto è in prevalenza il Millefiori: le api si posano su varie infiorescenze, fornendo un cocktail profumato di diverse essenze: quelle che rendono l'aria fragrante ed odorosa durante la fioritura primaverile, che all'Elba è precoce rispetto alla terraferma, grazie al felice microclima. Quell'aria "che sa di nuovo, anzi d'antico", come se il tempo avesse un andamento circolare, riportando il passato più remoto nelle sensazioni del presente, nel dolce sapore del miele genuino.

HONEY, MEDITERRANEAN NECTAR

We have known about wild honey from ancient times: it was much loved by the Greeks and Homer tells us about it in the ships of the Achaeans, together with cheese and wine. From Egypt and Greece, it soon was to be found throughout the Mediterranean, favoured by the wonderful flora and mild climate.

In the 1950s, on Elba, farmers used to keep bees in niches carved into the walls: they belonged to the purest breed, made strong by natural selection and healthy thanks to insularity that protected the bees from disease. The native plants of the Mediterranean shrub: rosemary, heather and wild lavender provided them with pollen as in Greek times. "Grechea" is the area below San Piero suggesting that a colony had settled there.

Today, in addition to those, honey is obtained from eucalyptus, helichrysum, strawberry tree and chestnut trees in the highest areas: fragrant plants of the evergreen shrubbery.

Plavio Rocchi of Vallebuia is one of the oldest beekeepers. He looks just like an ancient Greek, glaucous eyes and a gentle smile, inclined to hospitality which is not so frequent in modern islanders but considered sacred to the ancient Greeks. His father was among the first to make rational hives, using beehives proper: people still remember in San Piero when they passed through the town selling it with a huge pot full of honey.

Nowadays, there are very few honey producers left. One exquisite example of native beekeeping is that of Mauro Giusti in the beautiful farmhouse that takes its name from the nearby Serra di Castiglione. It produces mainly Wildflower honey with the same scent of the essences of spring