

Miele e formaggi

Riconoscere i sapori per non sbagliare gli abbinamenti

di Damiano Lucia

Nel retro di questa pagina trovate un elenco di mieli uniflorali (cioè caratteristici di un solo tipo di fiore) che vengono prodotti in Italia. Anche a colpo d'occhio appare subito che si tratta di un "mondo" di sapori e profumi molto vasto. Una vera e propria miniera di sensazioni, anche molto diverse, che apre un grande spazio ai possibili abbinamenti che il miele permette.

Diciamo subito che sul tema non esistono dogmi assoluti. Le opinioni degli esperti sono a volte molto differenti. Vale quindi la regola generale che il migliore abbinamento è quello che piace di più. Alcuni criteri di massima comunque trovano quasi tutti d'accordo. Anzitutto quello che sui formaggi... il miele ci sta benissimo! Il formaggio è un alimento praticamente privo di zuccheri e quelli apportati dal miele ne sono un naturale completamento che crea un giusto equilibrio di gusti.

Per abbinarli bene, forse la strada più semplice la suggerisce il vino, dove il concetto di abbinamento per contrapposizione e per similitudine è un dato acquisito.

Andando sulla contrapposizione, il primo abbinamento che viene in mente è quello di degustare un formaggio "piccante", con un miele marcatamente dolce. La piacevolezza dell'esperimento è dovuta all'alchimia che si realizza in bocca dove le nostre papille aggredite dalla componente piccante e salata del formaggio, trovano il loro "riposo" attraverso le note dolci e rinfrescanti del miele.

Seguendo lo stesso tipo di ragionamento, con i mieli aromatici e amari, meglio usare formaggi freschi o la ricotta (anche se tecnicamente la ricotta ...non è un formaggio!).

Esempi validi di quanto sinora esposto sono l'abbinamento del miele di acacia (ma anche un millefiori chiaro) con i formaggi erborinati tipo Gorgonzola, Roquefort, Stilton. Oppure di un miele pure molto dolce (quello di Agrumi), con Caciocavalli e Pecorini molto stagionati.

Tra i mieli amari il più conosciuto è quello di Corbezzolo (in assoluto il miele più caro che si trova sul mercato). Ottimo l'abbinamento con formaggi di media stagionatura non troppo aromatici (Caciotte) o con la Ricotta fresca, il Mascarpone, le Robiole dolci. Anche il miele di Castagno ha un retrogusto amaro e accompagna molto bene i formaggi freschi (Stracchino o Ricotte vaccine o di pecora).

La strada della similitudine è più difficile da percorrere. Data per scontata la possibilità di abbinare formaggi dolci con mieli...dolci (miele di acacia con un primo sale, ad esempio), tutta da esplorare è la scelta di abbinamenti tra formaggi dal gusto deciso e mieli anch'essi molto caratterizzati dal punto di vista del sapore e dell'aroma. Attenzione però a non esagerare. Il miele non deve sovrastare mai il gusto del formaggio, ma assecondarlo. Quindi usare i mieli più aromatici e dal gusto deciso (es. miele di Melata di bosco, miele di Tiglio) solo con formaggi molto saporiti (col Castelmagno, ad esempio). E scegliere quelli con sapore più tenue (Rosmarino, Lupinella, Sulla) per accompagnare formaggi con caratteristiche organolettiche meno marcate, come i Caprini, il Parmigiano giovane, il Montasio, i Pecorini di media stagionatura.

I PRINCIPALI MIELI ITALIANI E I LORO ABBINAMENTI COL FORMAGGIO

(dodici mieli per una mieloteca “quasi” completa)

tipo di miele	stato fisico	colore	odore e aroma	sapore	aree principali di produzione	alcuni formaggi suggeriti
ACACIA	Liquido trasparente	Da bianco acqua a giallo paglierino chiaro	Odore tenue, floreale Aroma confettato	Vellutato, di confetto, delicato, fine	Lombardia, Veneto, Piemonte	Gorgonzola, Pecorino piccante Primo sale
AGRUMI	Cristallizzato a granulazione variabile	Bianco traslucido	Odore caratteristico del fiore. Aroma simile all'odore	Caratteristico e delicato, lievemente acidulo	Sicilia, Calabria, Lazio	Pecorino di media stagionatura, Provolone, Caciocavallo
CASTAGNO	Liquido più o meno trasparente	Da ambra ad ambra scuro con tonalità rossastra	Odore molto intenso, pungente, quasi fenolico Aroma simile	Forte, persistente, un po' tannico, retrogusto amaro	Abruzzo, Lombardia, Calabria	Stracchino, Ricotta, Primo sale
CORBEZZOLO	Liquido o cristallizzato a granulazione fine, cremoso	Ambra più o meno scuro con sfumature grigio verdastre	Odore forte, caratteristico, di foglie di edera. Aroma intenso simile all'odore, di liquore di genziana	Intensamente amaro, persistente, fresco	Sardegna, Toscana	Caciotte, Ricotta, Caprini freschi
ERICA	Cristallizzato a granulazione medio fine, per lo più denso	Ambra aranciato più o meno intenso	Odore floreale intenso, di zucchero cotto Aroma di caramella mou, persistente	Forte floreale che ricorda l'anice, persistente	Toscana, Umbria	Pecorini stagionati, caprini vari Casera
EUCALIPTO	Cristallizzato fine, compatto, adesivo	Da ambra chiaro ad ambra con tonalità grigio-verdastre	Odore forte, di liquirizia, di funghi secchi Aroma simile, intenso che ricorda la caramella mou alla liquirizia	Maltato, di cotto, aromatico persistente (effetto "mou")	Lazio, Toscana, Campania	Parmigiano Reggiano, Pecorini Caprini stagionati
GIRASOLE	Cristallizzato a granulazione medio fine, compatto	Giallo dorato più o meno intenso, vivace	Odore leggero di polline Aroma fruttato, poco persistente	Neutro, asciutto, caratteristico che ricorda il polline	Abruzzo, Umbria, Lazio	Taleggio, Asiago, Caciotte
LEGUMINOSE (trifoglio, erba medica, lupinella, ginestrino)	Cristallizzato a granulazione fine, pastoso	Da bianco opaco ad ambra chiaro	Odore debole, leggermente floreale con qualche nota di fieno. Aroma simile, di vino nuovo	Delicato, abbastanza neutro, a volte acidulo e leggermente piccante in gola	Centro Italia	Caciotta, Gorgonzola, Pecorini
MELATA DI LATIFOGIE	Cristallizzato a granulazione fine, ritardata	Ambra-nocciola scuro opaco	Odore forte, penetrante, a volte pesante. Aroma di melassa, di malto	Forte di vegetale fresco, caratteristico	Abruzzo, Molise	Castelmagno, Bagoss
ROSMARINO	Cristallizzato a granulazione medio fine	Bianco o ambra chiarissimo	Odore tenue caratteristico dei fiori di origine Aroma di mandorle amare, di farina	Molto fine, delicato, debolmente aromatico	Sardegna	Ricotta di pecora, Fontina, Montasio
SULLA	Cristallizzato a granulazione fine, pastoso	Bianco cera o ambra chiarissimo opaco	Odore molto tenue, floreale Aroma di legumi verdi, di fieno	Neutro, senza alcun retrogusto	Abruzzo, Molise, Campania	Taleggio, Gorgonzola, Pecorini di media stagionatura
TIGLIO	Cristallizzato a granulazione fine, pastoso, un po' adesivo	Da ambra giallognolo ad ambra scuro rossastro	Odore forte, mentolato Aroma medicinale, di canfora e mentolo, molto persistente	Balsamico, di mentolo, molto persistente	Toscana, Lombardia, Emilia, Veneto	Ricotta al fumo di ginepro, Pecorini piccanti