SMELL MAGAZINE

RIVISTA DI ARTE e CULTURA OLFATTIVA

n° 6 aprile / giugno 2022 Autorizzazione del Tribunale di Verona n. 2150 del 17/12/2020 ISSN 2724-5128

illustrazione © Massimo Alfaioli

Smell

MAGAZINE

Rivista trimestrale di arte e cultura olfattiva

Prima edizione ● anno 2 n. 6

aprile / giugno 2022

www.smellmagazine.it

Autorizzazione del Tribunale di Verona
n° 2150 del 17/12/2020

DIRETTRICE RESPONSABILE
Federica Sgaggio

EDITORE
ORABLU - associazione di promozione sociale
Redazione: via San Nazaro 25, 37129 Verona VR
Tel. 045 7116763 - 348 4262301
info@smellmagazine.it

DISTRIBUZIONE
La rivista è distribuita ai soci
dell'associazione Orablu in regola con la quota
associativa e agli esterni
che sottoscrivono l'abbonamento annuale

DIRETTRICE EDITORIALE
Francesca Faruolo

GRAFICA e IMPAGINAZIONE
Tiziana Piazzi

ILLUSTRAZIONI
Massimo Alfaioli

Gli articoli esprimono l'opinione degli autori,
e non impegnano l'editrice e la redazione della rivista.
Smell Magazine è una pubblicazione aperta ai soci
che intendono offrire la loro collaborazione.

colophon

indice

LABIRINTI D'AROMI

8

L'ALLORO

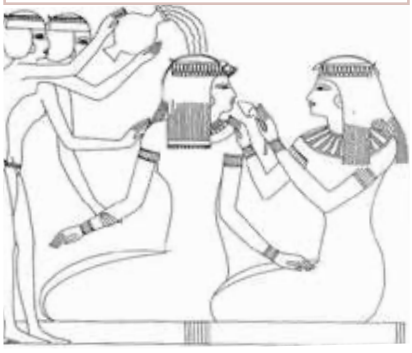
17

LABIRINTI VERDI
SULLO SCHERMO
18

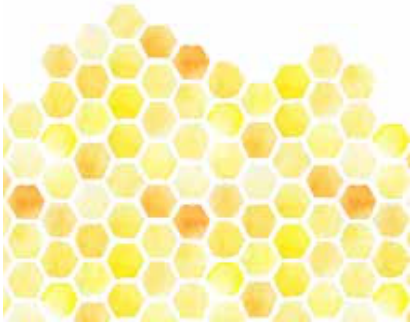
VIVERE GLI ODORI
22

ANNUSANDO CON
SHAKESPEARE
30

IL SIGNORE DEL GIUNCO
E DELL'APE
33



L'ONDA D'ORO
38



IL NASO NEI LIBRI
40

editoriale

di Francesca Faruolo

Quello del labirinto è uno degli argomenti più avvincenti che si possano esplorare. Non solo rimanda all'universo botanico, dei giardini e dell'*ars topiaria*, ma è il tema letterario per eccellenza. Per chi come me si è formato nelle aule (e nei corridoi) della facoltà di Lettere, è un piacere rievocare questa parola, anche nella sua dizione leggermente modificata di *Laborintus* titolo della prima raccolta poetica di Edoardo Sanguineti. Qui l'autore accoglieva la fantasiosa etimologia proposta dal retore e poeta Everardo il Tedesco (XII sec.), secondo cui la parola *labirinto* deriverebbe dal latino *labor intus* (*ha la fatica dentro*).

Difficile e faticoso è ogni labirinto, proprio come il cammino dell'uomo in questa vita. Laborioso è anche il nostro tentativo di definire e controllare l'universo degli odori. Lorenzo Magalotti, scienziato e *filosofo morbido* del Seicento, scriveva che odorare è "cadere in replicati errori e disinganni". Chi si cimenta in questa pratica, si incammina davvero in un intrico di strade. Qualche volta arriva al centro riuscendo quindi a dare un nome a ciò che sta sentendo, qualche volta si dovrà accontentare delle mille circonvoluzioni rinunciando a capirci alcunché. L'universo degli odori è complessità allo stato puro ed è probabilmente questa la ragione per cui nella nostra epoca – postmoderna? – ci accingiamo a riscoprire l'olfatto. Abbiamo bisogno di esercitarci ad attraversare labirinti sempre più intricati dove è elevata la possibilità di fallire e di perderci. Impariamo così a gestire la complessità.

Lorenzo Leombruno, L'Olimpo in mezzo a un labirinto, Palazzo Ducale di Mantova, 1510 c.a.

Abbiamo forse anche bisogno di confrontarci con ciò che ogni labirinto nel profondo simboleggia: la ricerca del vero senso della nostra esistenza. Spesso racchiuso in un luogo impenetrabile. Possiamo chiamarlo Minotauro oppure *duende*, si tratta sempre di una forza vitale capace di inferocirsi se non nutrita abbastanza. Il nostro demone si manifesta spesso come sofferenza, tormento, passione. Se lo sentiamo mordere dentro, allora è necessario affrontarlo, a qualsiasi costo. Ricordiamo: *Labor intus*.

Ogni labirinto richiede fatica, ma varrà sempre la pena addentrarsi al suo interno. Allo stesso modo, ogni odore è un piccolo dedalo con tante strade da percorrere. E se incontreremo il fatidico mostro, non sarà necessario abbatterlo per liberarne la forza. Basterà annusarlo.

Francesco Famoso

Il Signore del Giunco e dell'Ape

di Silvana Cincotti

Rilievo, immagine di raccolta del miele, Spagna orientale, 7.000- 8.000 a.C.

Indagine sul miele il suo uso, il suo aroma e il suo significato dall'antico Egitto al mondo romano

Una delle più antiche rappresentazioni di uomini intenti a interagire con le api proviene da un dipinto, risalente al Mesolitico, rintracciato su alcune rocce nella Spagna orientale, in provincia di Valencia. L'immagine, che risale a un periodo collocabile tra il 7.000 e l'8.000 a.C., mostra un essere umano agganciato a una corda, sospeso lungo quella che sembra una scogliera, mentre preleva favi da un nido di api selvatiche. Si tratta di una attività che poteva prevedere un certo grado di organizzazione, abilità e una buona dose di coraggio, ma equivaleva tutto sommato a una caccia. L'apicoltura impone invece di fornire alle api una cavità artificiale in cui costruire favi e lì condurre la loro vita di colonia. Garantire uno spazio capace di dare protezione alle api e al tempo stesso mantenere attive e produttive le colonie da un anno all'altro fa parte della simbiosi tra ape e uomo che sta alla base della vera apicoltura.
Le prime società in grado di avviare l'apicoltura furono quelle che potevano provvedere abbondante foraggio alle api mellifere. Ciò era possibile perché avevano cominciato a vivere in comunità stabili, coltivando terreni e iniziando una produzione regolare di contenitori in terracotta e di cesti in fibra vegetale. Questi vasi e cesti avrebbero fornito l'habitat artificiale per le api.

È infatti plausibile che qualche nostro antico progenitore, particolarmente attento, abbia notato la presenza stabile di alcune api in un vaso o in un cesto vuoto e abbia lasciato intenzionalmente vuoti alcuni contenitori aggiuntivi, nella speranza di incoraggiare altre api. Alla fine, i contenitori sarebbero stati deliberatamente realizzati a uso delle api diventando i primi veri alveari da apicoltura.

La Mezzaluna Fertile soddisfa in vario modo tutti i requisiti per lo sviluppo dell'apicoltura e alcuni indizi suggeriscono che quest'area possa essere stata la culla dell'apicoltura.

Le prime testimonianze di un legame egizio con le api risalgono a quasi 5000 a.C., quando il geroglifico delle api mellifere apparve nel titolo regale che

Praenomen del cartiglio di Thutmosi II, preceduto dai simboli del carice (giunco) e dell'ape, Tempio di Hatshepsut, Luxor

precede il nome del faraone, rappresentando la regione del Delta del Nilo. Si tratta della dicitura *Signore del Giunco e dell'Ape*, che identifica il re d'Egitto a partire dalle primissime dinastie: il giunco come simbolo dell'Egitto del sud, l'ape del nord. Esisteva inoltre, sempre dalle prime dinastie, un importante titolo che definiva un funzionario molto vicino al sovrano come *Colui che sigilla il vaso di miele*. Questo titolo purtroppo non stabilisce se si trattasse di miele ottenuto per apicoltura o per mezzo di raccolta, ma certamente individua l'ape come un animale connesso alla sacralità e il miele come un prodotto suntuario, un lusso a disposizione della tavola del faraone.

Niuserra Ini, vissuto attorno al 2400 a.C., fu il sesto faraone della V dinastia dell'Antico Regno. È all'interno del suo tempio, costruito ad Abu Ghurob, a nord di Abusir nel Governatorato di Giza, che gli egittologi hanno rintracciato una delle più antiche testimonianze di apicoltura. Si tratta di alcuni rilievi, oggi conservati presso il Neues Museum di Berlino (sala 112), incisi su cinque blocchi di calcare purtroppo frammentari e oggi ricostruiti in due sezioni. Il rilievo è di pregevole fattura, conserva ancora oggi parziali tracce di colore e mostra sul lato sinistro le estremità affusolate di nove alveari orizzontali.

La scena più celebre, legata all'apicoltura e al miele, appartiene però a un'epoca più tarda della storia egizia e precisamente alla XXVI dinastia, conosciuta anche come dinastia saitica, dalla città di Sais, situata nel nord dell'Egitto e all'epoca capitale. A Luxor, vicino all'area archeologica di Deir el-Bahari, è presente un gruppo di tombe che appartengono a una zona di scavo chiamata El-Assasif: tra queste sepolture si trova quella appartenuta a Pabasa (TT 279), funzionario vissuto durante il regno del faraone Psammetico I (600 a.C. circa).

Le scene di apicoltura, collocate sul lato sud del cortile delle offerte, sono rintracciabili sulle colonne del breve portico. Nelle due scene più interessanti, poste una sopra l'altra sulla medesima colonna, osserviamo nel piano più basso un uomo inginocchiato nell'atto di adorazione rivolto verso otto alveari oblunghi che formano una pila o un muro di alveari. Le api sono tutte rivolte verso il defunto, anch'egli in adorazione, collocato sulla destra, la cui immagine è purtroppo molto danneggiata. Direttamente sopra questa scena, si osservano due file di api e dietro di loro un apicoltore intento a versare un liquido rosso in un

Colonna della Sala Ipostila del Tempio di Karnak (XIX dinastia, Nuovo Regno, 1279 a.C.-1213 a.C. circa). Sulla destra si osservano i geroglifici che indicano il preanomen del faraone, in quanto Signore del Giunco e dell'Ape. Ph Mario Manzo

contenitore tondo. Si tratta di una raffigurazione simile ad altre incise o dipinte che troviamo in vari contesti sempre connessi alla raccolta del miele.
Il miele, per le diverse civiltà che si svilupparono lungo la costa del Mediterraneo, rivestì un ruolo di grande importanza nella pratica medica, nell'uso culinario, nella creazione di profumi.
E proprio la produzione di profumi divenne, nell'epoca faraonica, non solo un lusso costoso, ma anche un bene prezioso da esportare.
Le ricette create nel corso del tempo in Egitto passarono del tutto o in parte alla tradizione classica e se ne conserva memoria nel *De odoribus* di Teofrasto (371 a.C. - 287 a.C.), nella *Naturalis historia* di Plinio il Vecchio (23 d.C. - 79 d.C.) e nel *De Materia medica* di Dioscoride (40 d.C. - 90 d.C.).
Dalla lettura e dal confronto tra queste opere sappiamo che il miele era utilizzato in più composizioni di profumi, ad esempio nel *Metopium* e nel *Susinum*.

"togliere le foglie e riporre i fiori in un recipiente ampio e poco profondo. Versare sopra l'olio. Ungere le mani con miele e miscelare il composto contenuto nel recipiente. Lasciar riposare un giorno e una notte". Il miele rientrava di nuovo nella parte conclusiva della preparazione, quando, dopo una serie di procedimenti, era necessario "lasciar riposare per un certo periodo, scremare l'olio e riporre in piccoli contenitori, all'interno dei quali è stata spalmata gomma o mirra, zafferano e miele diluito in acqua". Il miele serviva dunque non solo per la nota olfattiva così singolare, ma anche per amalgamare tra loro gli ingredienti e come conservante per preparare i contenitori che, nel mondo antico, possiamo immaginare di calcite alabastrina, di vetro, di *faïence* o di terracotta.
Questi stessi usi del miele li ritroviamo, citati da Dioscoride, nella preparazione del *Cinnamominum*, unguento odoroso a base di cannella in cui era presente la *Commiphora gileadensis*, denominata un tempo *Commiphora opobalsamum*, pianta della medesima famiglia della mirra e diffusa nelle stesse aree geografiche: Yemen, Oman, Israele, Somalia, Etiopia, sud-est dell'Egitto, Sudan, Eritrea e Gibuti. Da quest' albero si estraeva il cosiddetto *Balsamo della Mecca*, conosciuto altrimenti come *Balsamo di Gilead*, prodotto raro e costoso. Il miele rientrava anche nella preparazione dell'*Irinum*, profumo a base di rizoma di iris.

Rilievo epigrafico, Tempio solare di Abu Ghurob, per Niuserra Ini, (V dinastia, Antico Regno, 2400 a.C.) Neues Museum di Berlino (sala 112)

Il primo era un profumo a base di mandorle e conteneva miele, vino, resine diverse tra cui quelle della mirra e del calamo aromatico. Per quanto riguarda il secondo, il *Susinum*, si trattava di un celebre profumo del mondo antico a base di gigli. L'uso del miele in questa ricetta è piuttosto singolare perché nel procedimento è indicato di

Dioscoride fornisce due differenti versioni del profumo, una attraverso l'utilizzo di acqua, miele, radici sbriciolate di iris e olio, l'altra utilizzando balsamo della *Commiphora gileadensis*, olio, calamo aromatico, mirra precedentemente macerata in vino e radici di iris sbriciolate.

Il migliore, sempre secondo Dioscoride, non ha alcun odore se non quello soave dell'iris. Plinio specifica che le radici della pianta sono nodose e forti e hanno un profumo dolce. Tre mesi prima di estrarre la pianta è necessario, così spiega lo storico latino, versare dell'idromele come rito espiatorio, per cercare di blandire la terra.

Sotto questo aspetto possiamo sottolineare che l'idromele è una bevanda che prevede, in vari modi, la fermentazione del miele. Teofrasto afferma che la produzione dell'*Irinum* avveniva con un rizoma raccolto almeno tre anni prima e che la radice, una volta essiccata, poteva durare al massimo sei anni. Un profumiere, purtroppo Teofrasto non precisa chi e dove, sosteneva di possedere un profumo di iris vecchio di vent'anni e che era ancora ottimo.

Colonna del cortile delle offerte, tomba di Pabasa, funzionario vissuto durante il regno del faraone Psammetico I (600 a.C. circa). La tomba è identificata con la sigla TT 279 (Theban Tomb) Ph Mario Manzo

Anche in questo caso il miele veniva principalmente utilizzato per mescolare tra loro gli ingredienti, probabilmente ammorbidendo i sentori più intensi delle diverse materie prime. Plinio e Dioscoride lo considerano parte della preparazione denominata *Amarakinum*, profumo a base di maggiorana e nel *Kyphi*. La sostanza chiamata dai greci *Kyphi* e dagli egizi *Kapet* era tra le più famose preparazioni profumate del mondo antico, un incenso utilizzato in grande quantità dai sacerdoti egizi, bruciato senza sosta nei templi dall'epoca delle piramidi fino al dominio romano.

Il *Kyphi* fu oggetto di studio da parte del sacerdote greco Manetone, vissuto durante il III secolo a.C. e autore di un trattato dal titolo *Preparazioni del Kyphi*, di cui purtroppo nessuna copia è sopravvissuta ma che, possiamo presumere, servì da base alla diffusione della ricetta e degli ingredienti.

Il celebre medico romano Galeno (II secolo d.C.) all'interno della sua opera *Sugli antidoti*, elenca non meno di 12 ingredienti per preparare il *Kyphi*: uvetta, vino, miele, aspalato, bdellium, citronella, calamo aromatico, cipero, zafferano, nardo, cardamomo e cassia.

Dioscoride ricorda la presenza del miele nella ricetta di un altro profumo ampiamente diffuso e commerciato nel mondo antico, il *Metopium*. Lo scrittore afferma che è necessario mescolare diversi ingredienti tra cui l'olio di olive verdi, chiamato *onfacium*, la citronella, il cardamomo, la mirra e il miele. Sostiene inoltre che il miglior *Metopion* ha un odore forte, con note pungenti di cardamomo e mirra, ma soprattutto di cardamomo e ha una consistenza piuttosto untuosa. Plinio afferma che ai suoi tempi il *Metopium* era più popolare del profumo di Mendes, il *Mendesion*, facendo una sorta di paragone commerciale tra prodotti. Sosteneva anche che i fenici si erano appropriati di entrambi, da abilissimi commercianti quali erano, intendendo con molta probabilità che avevano ottenuto le diverse ricette originali e non

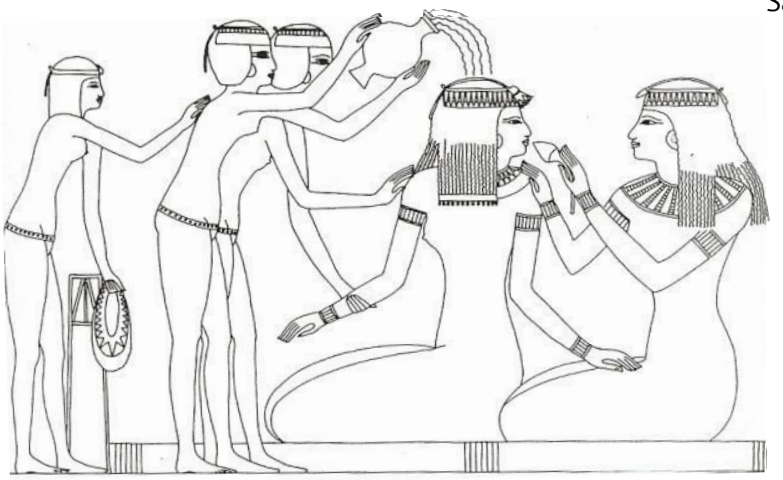
Ingresso all'area archeologica denominata El-Assasif: tra queste sepolture è presente quella appartenuta a Pabasa (TT 279) Ph Mario Manzo

mancavano di fare concorrenza ai produttori storici. Il miele era largamente utilizzato nell'antico Egitto anche in campo medico. Secondo il mito le api erano nate dalle lacrime del dio Ra e questo infondeva al miele un importante potere creativo e curativo. Rendeva più appetibili le sostanze amare o addirittura sgradevoli, era viscoso e quindi ideale per la preparazione di paste e unguenti, la sua viscosità assicurava infatti che l'applicazione sarebbe rimasta sulla ferita come unguento. Attraverso le varie preparazioni gli egizi sembra abbiano scoperto che il miele ha proprietà terapeutiche, molte delle quali ancora oggi indagate dalla scienza moderna.

Oggi sappiamo che il miele ha un basso contenuto di umidità e un pH acido, qualità che gli conferiscono importanti proprietà antibatteriche. Questo va prima di tutto a vantaggio delle api, perché permette di conservare il loro prodotto per lunghi periodi di tempo negli alveari, senza che si deteriori o ammuffisca. Per l'uomo significa invece che il miele è un valido aiuto nella cura di tagli, ferite, ustioni e qualsiasi altro sintomo legato alla crescita batterica. Queste proprietà erano così importanti per gli egiziani che la sostanza veniva usata in prodotti diluiti per pulirsi le mani e come abbiamo visto, nella cura e nella preparazione dei flaconi che avrebbero contenuto profumi e unguenti profumati.

Sappiamo inoltre, grazie allo studio dei numerosi papiri egizi che trattano di medicina, dell'esistenza di un antesignano del nostro deodorante personale; si consigliava, per eliminare i cattivi odori, un'applicazione di *natron*, un particolare tipo di sale con l'aggiunta di miele.

S.C.



Rilievo epigrafico, profumazione dei convitati durante il banchetto funebre, tomba di Ptahemhat (TT 77), della necropoli tebana, a Luxor, appartenuta a Ptahemhat vissuto durante il regno di Thutmosi IV (XVIII dinastia, Nuovo Regno, (1360 a.C. circa - 1391 a.C. circa)

L'onda d'oro

di Joseph Caruso

colonna sonora:
Marlene Kuntz
Ape Regina

L'assoluta di cera d'api, una delle materie prime rare e preziose del profumo rivela la una versatilità tutta da sperimentare

La cera è inizialmente un fluido incolore prodotto dalle ghiandole poste sull'addome dell'ape mellifera. L'insetto la lavora masticandola in bocca e, in questo processo, polveri e pollini si aggiungono alla sostanza rendendola di un colore più scuro e opaco. Per l'ape è sinonimo di casa e di protezione.
In profumeria, l'assoluta di cera d'api è una materia prima naturale rara e preziosa che, già in piccole dosi, è capace di irradiare vigore alla composizione. Questo prodotto viene raccolto da maggio a giugno, e quindi fuso dagli apicoltori in pani destinati a essere lavorati dalla casa essenziera. L'assoluta di cera d'api si ricava tramite estrazione con etanolo.
Occorrono circa 150 000 api per fare 1 kg di cera, e 30 kg di cera per ottenere 1 kg di assoluta. Il suo profilo olfattivo è caldo, sontuoso, cremoso con sfumature tabacco e fieno. Si possono sentire anche note di spezie, cuoio, nocciola. Abbinata alle essenze floreali non solo le prolunga, ma agisce come uno zoom portandoci all'interno della loro corolla, tra i sentori di polline.
L'assoluta di cera d'api esalta in particolare il fiore d'arancio, la rosa, la mimosa, l'acacia (*Acacia farnesiana*), il tiglio, il gelsomino. Conferisce una consistenza setosa ai toni liquorosi della mirra e avvolge le note fungine di opoponax con un effetto caramello. Scorre fluida come onde dorate tra le note acquatiche fino a diventare trasparente e muschiata se unita ai toni verdi della magnolia e del lentisco.
Rivela, insomma, una insospettabile versatilità tutta da scoprire e sperimentare. Innumerevoli le fragranze che integrano questa nota nella loro composizione. Pensiamo all'indimenticabile *Chergui* di Serge Lutens dove l'odore delle resine e del miele crea la suggestione del vento caldo del sud-est che soffia sul Marocco, creando un'atmosfera sospesa e misteriosa. C'è poi il suggestivo *Dies Aurorae* di Antonio Alessandria che cattura in un modo quasi fotografico un ricordo d'infanzia dell'autore, associato alla festa di Sant'Agata, patrona di Catania. Il profumo dell'incenso e della cera d'api rievocano qui la processione con le candele accese verso la chiesa, intrecciandosi all'aroma dei pistacchi e dei dolcetti della festa.

La cera d'api è anche un utile vettore per i profumi solidi che richiede di conciliare la formulazione con l'inevitabile nota olfattiva lasciata dalla sua presenza. Sono rari i profumi solidi che hanno questo ingrediente per via del suo alto costo. Lush, per esempio, realizza i suoi sostituendo la cera con la resina gommosa dell'*Euphorbia cerifera,* pianta nativa del Messico.

Si tratta di un'alternativa *vegan* per chi ama la consistenza e le proprietà emollienti della cera d'api. Naturalmente, in profumeria esistono anche prodotti che ci permettono di evocare l'odore di questa sostanza. Una nota miele è presente nell'assoluta di fiore d'arancio e in quella di tabacco. Ricordiamo poi l'apporto di singole molecole come il phenethyl phenylacetate e l'isoamyl phanyl acetate. Quest'ultimo ha un profilo floreale e ceroso con qualcosa di animale in trasparenza. Ci ricorda come i prodotti delle api abbiano un doppio statuto: sono infatti per metà vegetali – per via dell'origine della materia prima – e metà animali per il processo di elaborazione che subiscono grazie al lavoro degli insetti.

In profumeria questo aspetto è molto funzionale alla creazione di accordi sì mielati, dolci e avvolgenti che hanno particolare affinità con l'universo floreale, ma capaci anche di regalarci suggestioni più carnali. È il caso del famoso "mellis accord" (accordo miele) che fece il successo della storica fragranza *Youth Dew* creata da Josephine Catapano (IFF) per Estée Lauder nel 1957, così come dell'ancor più celebre *Opium* di Yves Saint Laurent (1977). Vere pietre miliari nel grande filone delle fragranze ambrate, calde e sensuali.

J.C.

Alessandra Giovannini

Tutti i profumi del miele

Anche l'assaggio del miele può diventare un'esperienza olfattiva di grande interesse. Siamo infatti abituati a cercare la "nota miele" nei profumi, mentre di note odorose il miele ne ha non soltanto una, ma moltissime. Ne sa qualcosa Alessandra Giovannini, apicoltrice ed esperta in analisi sensoriale che con l'associazione *Ambasciatori dei mieli* propone corsi di formazione per apicoltori, ristoratori e anche per semplici appassionati. "L'analisi sensoriale del miele ha un doppio scopo" spiega Giovannini, "da un lato risponde all'esigenza dell'apicoltore di riconoscere e identificare correttamente il prodotto, dall'altro consente a tutti di apprezzare il miele nelle sue diverse sfumature trasformando l'assaggio in un'esperienza edonistica". Le api, come sappiamo, escono a bottinare e non è sempre possibile sapere che tipo di fiori hanno visitato. Esiste quindi una difficoltà oggettiva nell'identificare l'origine botanica dei prodotti. L'analisi sensoriale integra le analisi dei pollini e quelle chimico-fisiche per una corretta attribuzione. Ma come è nata questa disciplina? "La prima persona che ha iniziato a definire le modalità di assaggio è stato, non a caso, un sommelier francese, Michel Gonnet, che fondò questa disciplina negli anni Settanta". L'attività di analisi e di classificazione nel corso del tempo ha incentivato anche la produzione di mieli particolari e innovativi, caratterizzati da sentori inediti. Abbiamo così specialità come il miele di corbezzolo che può costare anche 30 euro al kg.

Non è solo la rarità a determinare il prezzo, ma anche la singolarità del profilo aromatico e odoroso. "Il miele di rododendro è un caso emblematico in questo senso - racconta Alessandra Giovannini - la pianta cresce sui versanti montani a circa 1800 metri di altitudine e dà origine a un miele dai sentori lievissimi, quasi impercettibili. Dove l'olfatto non arriva, interviene la poesia degli odori che ci permette di apprezzare questo ricercatissimo prodotto per il suo peculiare *profumo di neve*." L'apicoltura coglie oggi le opportunità offerte dalle numerose piante endemiche del nostro territorio, ma anche dall'arrivo di nuove infestanti e nuove colture. Racconta l'esperta: "Una di queste è il coriandolo dalle cui inflorescenze è nato un miele dai sentori di burro di cacao e cioccolato. La stessa acacia *(Robinia pseudoacacia*) è in realtà una pianta infestante da cui deriva uno dei mieli oggi più diffusi e apprezzati.
Un'altra pianta che ha regalato piacevoli sorprese è l'*Amorpha fruticosa*, originaria del Nord America e ben acclimatata in Italia, da cui si ottiene un miele dai caratteristici sentori di rosa secca".
Per quanto complessa, la degustazione dell'oro delle api può davvero aprirci un mondo. È un viaggio attraverso le ricchezze naturali del territorio italiano, estremamente ricco di biodiversità e ancora in parte da scoprire... soprattutto con l'olfatto.

Per approfondire: *www.ambasciatorimieli.it* F.F.