



BRANDS | LIQUEURS

PASIEKA JAROS

BY VELIER

Nelle nostre varie esplorazione, siamo andati alla ricerca dei presidi slowfood in Polonia di idromele, la bevanda tradizionale delle feste polacche, un tempo preparata in casa da tutte le famiglie. Ora i produttori si contano sulle dita di una mano e soltanto uno di loro conserva la ricetta artigianale autentica. Ed è appunto così che siamo arrivati a scoprire questo interessantissimo microproduttore, l'ultimo a produrre il suo idromele secondo quella ricetta tradizionale polacca: Maciej Jaros, che vive a pochi chilometri da Varsavia e, con la sua famiglia, produce e vende un ottimo miele da bere dal 1991, ovvero da quando in Polonia le attività private sono tornate a essere legali.



OVERVIEW

STORIA

Assieme alla vodka, l'idromele era la bevanda tradizionale delle feste polacche e lo preparavano tutte le famiglie. Ora i produttori si contano sulle dita di una mano e soltanto uno di loro conserva la ricetta artigianale autentica. Maciej Jaros vive a pochi chilometri da Varsavia e, con la sua famiglia, produce e vende un ottimo miele da bere dal 1991, ovvero da quando in Polonia le attività private sono tornate a essere legali. Nella sua piccola azienda si prende cura di 30 alveari, da cui ricava un miele scuro e aromatico. Il più adatto alla trasformazione è quello di erica, oppure la melata di abete.

METODO DI PRODUZIONE

Esistono diverse tipologie di idromele, a seconda della proporzione di miele e acqua: si parte da un quarto di miele più tre quarti di acqua, fino ad arrivare a due terzi di miele e una parte di acqua (quest'ultimo, il più pregiato, si chiama póltorak). Maggiore è la quantità di miele, più lungo è il tempo di maturazione: il minimo è di quattro o cinque anni, ma ci sono bottiglie che hanno 10, 15, anche 20 anni di età e oltre. La preparazione prevede una cottura iniziale del miele in acqua con erbe locali, poi la fermentazione in grandi botti di acciaio e quindi l'invecchiamento. Esistono anche versioni di idromele, assolutamente tradizionali, aromatizzate con succo di lamponi, di mele o di uva. La ricetta autentica è stata tramandata di generazione in generazione ed è arrivata a Maciej tramite la madre Bolesława. Maciej Jaros produce il miele, l'idromele e anche le bottiglie di terracotta che lo contengono.

Country: Poland

Fondazione: 1991

Distribuito da Velier dal: 2018

Sito web: www.pasiekajaros.pl

