

Grandi Mieli d'Italia

Caratteri, Gusti e Ricette



OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE

Italian

Best Honey

Characteristics,
Flavours
and Recipes

Grandes

Mieles de Italia

Características,
Aromas
y Recetas

Лучшие сорта

Итальянского Меда

Свойства,
Вкусы и
Рецепты



mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

Grandi Mieli d'Italia

Caratteri, Gusti e Ricette

Giancarlo
Naldi

Italian

Best Honeys

Characteristics,
Flavours
and Recipes

Grandes

Mieles de Italia

Características,
Aromas
y Recetas

Лучшие сорта

Итальянского Меда

Свойства,
Вкусы и
Рецепты



OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE

2015

Grandi Mieli d'Italia

Caratteri, gusti e ricette

© 2015 Osservatorio Nazionale Miele

Progetto, testi e coordinamento editoriale

Giancarlo Naldi

Ricerca e realizzazione ricette

Laura Bertocchi, Vanna Montebugnoli, Luciana Lorenzini

Traduzioni

Susanna Soglia

Fotografie

BC studio - Castel San Pietro Terme

Copertina e grafica

Cristina Lovadina

Impaginazione

Mauro Cremonini

Hanno collaborato

Sara Danielli, Claudia Pizzirani

OSSERVATORIO NAZIONALE MIELE

Via Matteotti, 72 40024 Castel San Pietro Terme (Bologna)

Telefono 051 940147 • Fax 051 6949461

osservatoriomiele@libero.it • info@informamiele.it

www.informamiele.it

Sommario

Prefazione	5
I mieli italiani un patrimonio di varietà e distintività	9
Alcune ricette al miele	31
Mele al forno con miele di lavanda	32
Gambi di sedano con gorgonzola e miele di sulla	34
Croccanti al sesamo e miele di agrumi	36
Carrè di maiale al miele di castagno	38
Petto d'anatra al miele e lime	40
Crostata di miele millefiori e noci	42
Mojito al miele di agrumi	44
Vinagrette al miele di cardo	46
Piadina al miele	48
Coppetta	50
Cicerchiata	52
Brutti ma buoni	54
Torta di radicchio, miele e noci	56
Cannelloni croccanti al miele di sulla	58
Certosino bolognese	60
Torta di pesche e miele di sulla	62
Torta di cioccolato e miele d'acacia	64
Crema di ricotta agli agrumi e miele d'arancio	66
Mascarpone al miele	68
Limonata al miele di girasole	70
Ciambella al miele d'acacia	72
Biscotti biologici al farro e miele millefiori	74
Crescenta al rosmarino	76
Raviolini con mele, miele di girasole e uvetta	78
Gelato al miele con salsa di pesche	80
Apisland	83

Prefazione



In Italia non esiste il miele ma una pluralità di mieli molto diversi fra loro per gusto, consistenza, colore e aroma, per questo il plurale è d'obbligo quando si parla di miele prodotto in Italia.

Sono oltre trenta i mieli monoflora prodotti dalle Alpi all'Appennino, dalle pianure interne alla costa mediterranea, in Sicilia e in Sardegna e sono tantissimi i millefiori caratterizzati dall'insieme delle fioriture di questo o quel territorio. L'apicoltore italiano è davvero un moderno pastore d'api e con il nomadismo degli alveari riesce ad inseguire e a sfruttare le tante fioriture che la nostra varietà climatico-vegetazionale ci assicura. È per la combinazione di questi due elementi, la varietà dei climi e la professionalità dell'apicoltore che l'Italia può contare su un patrimonio di mieli veramente unico al mondo.

Liquido o cristallizzato, chiaro o scuro e perfino dolce o amaro, questa varietà di gusti, consistenze e aromi ha consentito di utilizzare il miele non più soltanto come dolcificante o come alimento spalmabile ma anche come ingrediente sfizioso per una cucina raffinata e di ricerca.

Nasce da tale consapevolezza l'idea di questa pubblicazione che aiuta a comprendere tutte le diversità d'aspetto, d'origine e di gusto dei mieli italiani e che ne promuove l'utilizzo anche attraverso alcune ricette che ci sono sembrate particolarmente significative. Il nostro, ovviamente, è un lavoro in progress perché la ricerca, per quanto impegnativa non è certo stata esaustiva, anzi questa pubblicazione ci serve anche per allargare l'interesse a tutti i cultori e appassionati in modo da arricchire ulteriormente la conoscenza sulla cucina che premia le eccellenze dei nostri territori.

Questo lavoro si compie al termine di un percorso di promozione della conoscenza e della tracciabilità dei mieli italiani che Osservatorio Nazionale Miele ha svolto con il sostegno del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, un percorso che, conclusa la prima tappa, punta ad altri ulteriori traguardi di identità e promozione dei mieli italiani, anche attraverso la partecipazione a EXPO Milano 2015.

Poiché siamo convinti che questo patrimonio costituisca parte importante del Made in Italy dell'agroalimentare italiano ci è sembrato ovvio tradurre il lavoro in alcune delle principali lingue correnti oggi. Rivolgiamo quindi ai nostri lettori di lingua inglese, spagnola e russa l'invito caloroso a conoscere queste nostre eccellenze ed anche a segnalarci ogni impressione utile a comunicare al mondo i caratteri di questo nostro patrimonio.

Preface

In Italy we do not have a honey but a plurality of honeys very different in taste, texture, colour and aroma, so the plural is a must when it comes to honey produced in Italy. There are over thirty monofloral honeys produced from the Alps to the Apennines, from the interior plains to the Mediterranean coast, Sicily and Sardinia, and many are the multifloral honeys characterized by the wildflower blooms of the different territories. Italian beekeepers can be considered modern shepherds of bees and with the nomadism of the hives they are able to pursue and capitalize on the many blooms that our climate-vegetation variety assures us. It is thanks to the combination of these two elements, the variety of climates and the professionalism of our beekeepers that Italy can count on a wealth of honeys unique in the world. Liquid or crystallized, light or dark, and even sweet or bitter, this variety of tastes, textures and aromas allows to use honey not just as a sweetener or spread but also as a delicious ingredient for a fine and researched cuisine.

This knowledge gave us the idea for this publication: a booklet which helps understand all the differences in appearance, origin and taste of Italian honeys and promote their use through some recipes that seem particularly significant. The research behind it has been challenging but it is hardly complete we, therefore, like to consider this a work in progress.

Indeed this publication allows us to expand the research to all lovers and enthusiasts in order to further enrich the knowledge on a cuisine that rewards the excellence of our territories.

This work is accomplished at the end of a journey aimed at promoting knowledge and traceability of Italian honeys that the Osservatorio Nazionale Miele has done with the support of the Ministry of Agriculture Food and Forestry Policies, a path that is now at the end of the first stage; other goals are emerging moving towards the registration

of a collective quality mark for the Great Honeys of Italy.

Because we are convinced that this heritage constitutes an important part of the Made in Italy agri-food production, it seemed an obvious choice to translate this booklet in some of the main languages used today. We therefore encourage our English, Spanish, Russian readers to get to know these excellences and also to report any impression useful to communicate to the world the character of our heritage.

Introducción

En Italia no existe una miel, sino una pluralidad de mieles muy diferentes en cuanto a sabor, textura, color y aroma, por eso hace falta usar el plural cuando se habla de la miel producida en Italia. Hay más de treinta mieles monofloral producidas desde los Alpes hasta los Apeninos, desde las llanuras del interior a la costa del Mediterráneo, en Sicilia y Cerdeña, y hay muchísimas mieles multiflorales que se caracterizan por el conjunto de las flores silvestres de los distintos territorios.

El apicultor italiano se puede definir un pastor moderno de abejas: practicando el nomadismo de las colmenas, consigue localizar y aprovechar las muchas floraciones ofrecidas por nuestra variedad de climas y vegetación. Gracias a la combinación de estos dos elementos (la variedad de climas y la profesionalidad del apicultor), Italia puede contar con un patrimonio de mieles único en el mundo. Líquida o cristalizada, clara u oscura, dulce o amarga: esta variedad de sabores, texturas y aromas ha permitido utilizar la miel no sólo como edulcorante o alimento de untar, sino también como un ingrediente delicioso para una cocina sofisticada y refinada.

De esta conciencia ha nacido la idea de esta publicación, para entender mejor todas las diferencias en la apariencia, el origen y el sabor de las mieles italianas y promover su consumo mediante unas recetas que nos han parecido especialmente relevantes.

Se trata por supuesto de un proyecto en curso, ya que el trabajo de investigación, aunque muy intenso, no fue exhaustivo. Más bien, esta publicación es útil para ampliar el campo de investigación y estudio a todos los amantes y aficionados y enriquecer más aun los conocimientos sobre la cocina basata en los productos excelentes de nuestros territorios.

Este trabajo se realiza al final de un recorrido de promoción del conocimiento y de la trazabilidad de las mieles italianas que el Osservatorio Nazionale Miele ha llevado a cabo con el apoyo del Ministerio de las políticas agrícolas, alimentarias y forestales. Estamos a punto de alcanzar la primera etapa de este recorrido mientras que otras metas se están planteando como la registraci3n de una marca colectiva de calidad de Grandes Mieles de Italia.

Ya que estamos convencidos de que este patrimonio forma una parte importante del sector agroalimentario Made in Italy, nos ha parecido obvio traducir el trabajo en algunos de los idiomas m1s utilizados en la actualidad. Por ello invitamos a nuestros lectores de habla inglesa, espa1ola y rusa a descubrir y apreciar estos productos excelentes y tambi3n a se1alarnos cualquier sugerencia que consideren 1til para comunicar al mundo las peculiaridades de nuestro patrimonio.



Предисловие

Когда речь идёт о м3де, произведенном в Италии, употребление множественного числа в отношении м3да является обязательным, так как Италия славится медами различными по вкусу, консистенции, цвету и аромату.

В Италии существует более тридцати разновидностей м3да, произведённого от Альп до Апеннин, на внутренних равнинах и побережьях Средиземного моря, в Сицилии и Сардинии, и многие миллефиори характеризуются цветением всех диких цветов той или иной территории.

Пчеловод в Италии действительно современный пастырь пчёл, который несмотря на кочевой образ жизни

ульев, способен наблюдать и умело использовать множество цветущих растений, предоставленных нам природой. Благодаря сочетанию двух элементов: различие в климатических условиях и профессионализм пчеловода, Италия может гордиться поистине уникальным наследием м3да в мире. М3д, жидкий или засахаренный, светлый или темный, сладкий или горький - такое разнообразие вкусов, консистенций и ароматов позволили использовать м3д не только в качестве подсластителя или в пищу, но и в качестве ингредиента для изысканной кухни.

Именно благодаря этому пониманию, родилась идея данного издания, которое помогает понять все различия во внешнем аспекте, в происхождении, вкусе итальянского м3да и содействует его использованию благодаря представленным в издании рецептам. Данный труд находится в процессе, так как научная работа, насколько сложной бы не была, конечно, не является исчерпывающей, напротив, это издание рассчитано на всех любителей и энтузиастов в целях дальнейшего обогащения знаний по кулинарии.

Издание является конечным пунктом длительного пути по продвижению знаний об итальянском м3де, который Osservatorio Nazionale Miele осуществил при поддержке Министерства сельского хозяйства, продовольствия и лесного хозяйства; пути, который открывает новые цели такие как регистрация коллективного знака качества «Grandi Mieli d'Italia».

Так как мы убеждены, что это наследие представляет собой важную часть продуктов «Made in Italy», казалось очевидным перевести данное издание на основные современные языки. Поэтому мы приглашаем наших читателей на английском, испанском, русском языках узнать побольше о м3де, а также поделиться впечатлениями о свойствах нашего наследия с окружающим миром.

I Mieli Italiani

un patrimonio di varietà e distintività

In Italia non esiste un miele ma ci sono ben 30 varietà di mieli uniflorali e una infinità di millefiori, ciascuno indissolubilmente legato al territorio di origine. Il miele è un prodotto dalla duplice natura, un po' animale e un po' vegetale. Esso infatti viene prodotto dalle api ma non si tratta di un loro secreto: per realizzarlo esse raccolgono i nettari vegetali, aggiungono particolari enzimi dell'apparato digerente, concentrano facendo evaporare l'acqua in eccesso e immagazzinano nelle cellette dei favi del "superorganismo" alveare.

Proprio per questo, l'ambiente in cui le api vivono, la vegetazione presente, i fiori che vi sbocciano, il clima e la qualità del territorio, conducono alla produzione di un miele



Italian Honey a wealth of variety and richness

In Italy there is not just one type of honey but on the contrary there are 30 varieties of unifloral honey as well as a wide range of mixed flower honey types, each one strictly intertwined with its specific area of origin. As a matter of fact honey is a product with a double soul because it is partially of animal origin and partially of vegetable origin. It is produced by bees but it is not secreted by them: in order to make it they collect vegetable nectars, then they add some special enzymes coming from their digestive system, they reduce the excessive amount of water and finally stock it in the honeycomb cells of their incredible hives. That is why the environment where bees live, its level of biodiversity, its flowers and trees,



La Miel Italiana un patrimonio variado y único

En Italia no hay una sola miel: hay 30 variedades de mieles monoflorales y una infinidad de multiflorales, cada una inextricablemente relacionada con su región de origen. La miel tiene una naturaleza doble, por un lado animal y por el otro vegetal. De hecho, la producen las abejas, pero no es algo que ellas secretan: para crearla, las abejas recogen los néctares de las plantas, añadiendo enzimas digestivas especiales, haciendo evaporar el exceso de agua y almacenándola en las celdas del panal del "superorganismo" de la colmena. Por esta razón, el ambiente en el que viven las abejas, la vegetación, las flores que florecen, el clima y la calidad del suelo, conducen a la producción de una miel siempre única, que incorpora todas las características y las



Итальянский мёд богатство сортов и различий

В Италии существует не один мёд, а 30 разных сортов монофлорного мёда и бесчисленное количество многофлорного, в зависимости от территории его происхождения. Мёд - это продукт двойного происхождения: животного и растительного. Он производится пчёлами, но не является продуктом их выделения: пчёлы собирают растительный нектар, добавляя особые ферменты пищеварительного аппарата, сокращают избыточное количество влаги посредством испарения и откладывают это в ячейках сот их "суперорганизма", т.е. ульев. Именно по этой причине среда, в которой пчёлы трудятся, присутствующая там растительность, распускающиеся цветы, климат и характеристики территории позволяют производить уникальный мёд, отображающий свойства и особенности определённой местности. Пчёлы играют большую роль для качества конечного продукта, но всё начинается с двух ингредиентов растительного происхождения - с нектара и

sempre unico, che racchiude in sé tutte le caratteristiche e le influenze del luogo in cui è stato realizzato. Il ruolo delle api è essenziale per arrivare al prodotto finale ma gli ingredienti di partenza sono vegetali: il nettare e la melata. Come avviene per ogni preparazione, gli ingredienti di partenza sono determinanti e diversificano il risultato del prodotto finale: i mieli presentano evidenti ed infinite differenze in relazione alla diversa origine botanica dei nettari.

Fare conoscenza con questo mondo e diventare esperti di mieli è un viaggio davvero unico ed appassionante nel gusto, ricco di soddisfazioni per chi ha la curiosità di intraprenderlo. Infatti, come accade per i vini o i formaggi, anche per i mieli il plurale è d'obbligo.

♦ I Mieli Uniflorali

Con questo termine vengono definiti i mieli la cui origine può essere ricondotta ad una specie botanica prevalente poiché ne risultano sufficientemente caratterizzati dal punto di vista della composizione e delle caratteristiche organolettiche e microscopiche. La

its climate, its soil quality, are factors affecting the production of honey. As a consequence honey is always unique and embodies all the features of the place where it comes from. The role played by bees is essential in order to make honey, even if its basic ingredients are of vegetable origin: nectar and honeydew. As to any other recipe, ingredients are crucial and can influence the final result. Honey varieties differ enormously from each other according to the botanical origin of the nectars. Getting to know this world and becoming honey experts is a real extraordinary and unique tasty journey, extremely exciting and satisfactory especially for those of you who are curious enough to embark on it! Like for wines and cheeses, the use of plural for honey is a must!

influencias del lugar en el que se ha realizado. El papel de las abejas es fundamental para llegar al producto final, pero los ingredientes principales son vegetales: el néctar y el mielada. Al igual que con cualquier otra preparación, los ingredientes iniciales son determinantes y diversifican el resultado final: las mieles tienen infinitas y marcadas diferencias en relación con el diferente origen botánico de los néctares. Familiarizarse con este mundo y llegar a ser expertos de la miel es un viaje único y emocionante en el sabor, lleno de satisfacciones para quien tiene la curiosidad de empezarlo. De hecho, como es el caso de los vinos o de los quesos, también para las mieles hace falta utilizar el plural.

♦ La Miel Monofloral

Este término define la miel cuyo origen se puede relacionar con una especie botánica prevalente que la caracteriza suficientemente desde el punto de vista de la composición y de las características organolépticas y microscópicas. La producción de este tipo de

медвяной росы. Как в любом процессе, исходные вещества играют решающую роль и влияют на конечный результат: мёд может иметь огромное множество отличий в зависимости от типа ботанического происхождения нектара. Следовательно, познание этого мира и приобретение специфических знаний о мёде представляет собой уникальную возможность для всех тех, кто испытывает к этому интерес. И если уж на то пошло, о мёде надо говорить во множественном числе, а не в единственном, то есть о «мёдах», также как надо говорить о винах и сырах (а не о вине и сыре).

♦ Монофлорные Мёды

Данным термином определяются мёды, которые происходят от растения преимущественно определённого вида и обладают специфическими характеристиками с точки зрения своего состава и органолептически-микроскопических свойств. Производить такие мёды можно из тех видов растений, которые произрастают в больших количествах в достаточно обширных зонах. С целью увеличения объёмов производства и чистоты мёда применяются специальные методы пчеловодства. Далее приводится краткое

produzione di questi mieli è possibile per quelle specie che sono presenti in grande abbondanza in zone sufficientemente estese. Tecniche apistiche particolari vengono adottate per incrementare le produzioni e per aumentarne la purezza. Ecco un assaggio dei principali mieli uniflorali italiani.

Miele di Robinia o Acacia (*Robinia pseudoacacia*)

In Italia viene prodotto soprattutto nella zona prealpina e in Toscana, ma se ne raccolgono partite di discreta purezza anche in molte altre regioni (dal Veneto all'Emilia Romagna, Abruzzo e Campania, ecc.).

Stato fisico: generalmente liquido, può intorbidirsi per la formazione di cristalli, ma non cristallizza mai completamente.

Colore: molto chiaro, tra i più chiari.

Odore: di intensità debole, non particolarmente caratteristico, leggermente floreale.

Sapore: delicato, ricorda il profumo dei fiori, tipicamente vanigliato.

◆ Unifloral Honey

This name defines honey varieties whose origin is connected to a prevalent botanical species because they are sufficiently characterized in terms of organoleptic and microscopic features.

The production of unifloral honey varieties is possible for those species that are very abundant in enough large areas. Special bee-keeping techniques are necessary to increase production and increase its pureness.

The following list gives you a flavour of the main Italian unifloral honey varieties:

Locust-tree or Acacia Honey (*Robinia pseudoacacia*)

In Italy it is mostly produced in pre-alpine areas and in Tuscany but it is produced also with a good level of pureness in other regions (from Veneto to Emilia Romagna, from Abruzzo to Campania, etc.).

Physical features: generally liquid, it can become turbid because of crystals formation

miel es posible en el caso de especies que se encuentran en abundancia en áreas bastante amplias. Se adoptan técnicas de apicultura especiales para incrementar la producción y aumentar su pureza. He aquí una reseña de las principales mieles monoflorales italianas.

Miel de Robinia o Acacia (*Robinia pseudoacacia*)

En Italia se produce sobre todo en las zonas prealpinas y en Toscana, aunque se recogen partidas de discreta pureza en muchas otras regiones (Veneto y Emilia Romagna, Abruzzo y Campania, etc.).

Estado físico: generalmente líquido, puede enturbiarse debido a la formación de cristales, pero nunca cristaliza completamente.

Color: muy claro, entre los más claros.

Aroma: de débil intensidad, no muy distintivo, ligeramente floral.

Sabor: delicado, recuerda el aroma de las flores, por lo general de vainilla.

Usos: como miel de mesa o

descrizione delle principali varietà uniflorali italiane di miele: descrizione delle principali varietà uniflorali italiane di miele:

Робиниевый или Акациевый мёд (*Robinia pseudoacacia*)

В Италии такой мёд производится в основном в предальпийской зоне и в Тоскане, но партии довольно хорошей чистоты собирают также и во многих других регионах (Венето, Эмилия-Романья, Абруцци, Кампания и т.д.). Физическое

состояние: как правило, жидкий; может помутнеть по причине образования кристаллов, но данный мёд никогда полностью не кристаллизуется.

Цвет: очень светлый, один из самых светлых.

Аромат: слабо выраженный, не очень характерный, слегка цветочный.

Вкус: деликатный, типично ванильный, отдаленно напоминает запах цветка.

Применение: как столовый мёд или натуральный подсластитель вместо обычного сахара.

Цитрусовый мёд (*Citrus spp.*)

В больших количествах эти монофлорные мёды производятся в цитрусовых рощах на юге или островах Италии, где находятся

Usi: come miele da tavola o come dolcificante naturale, al posto dello zucchero tradizionale.

Miele di Agrumi (*Citrus spp.*)

Si ottengono abbondanti produzioni di mieli uniflorali negli agrumeti meridionali ed insulari dove questa coltura viene praticata in grandi estensioni. In genere si ottengono mieli di agrumi misti e solo raramente partite provenienti da una singola specie botanica (arancio, limone, pompelmo, clementino, ecc.).

Stato fisico: cristallizza spontaneamente alcuni mesi dopo il raccolto, spesso con cristalli grossi e sabbiosi.

Colore: molto chiaro, bianco nel cristallizzato.

Odore: di media intensità, caratteristico, floreale fresco, ricorda i fiori di arancio.

Sapore: miele di grande intensità aromatica, tra il floreale ed il fruttato.

but never gets completely crystallized.

Colour: very clear, one of the fairest.

Smell: not too intense, not particularly distinctive, slightly floral.

Taste: delicate, slightly reminds of flowers, with a typical vanilla touch.

Usage: table honey, natural sweetening agents replacing traditional white sugar.

Citrus Fruit Honey (*Citrus spp.*)

Remarkable quantities of this honey variety are produced in the vast southern and insular citrus orchards. The most common variety is mixed citrus honey and only rarely single-species honey (orange, lemon, grapefruit, tangerine, etc).

Physical features: it crystallizes spontaneously sometimes with a coarse and sandy texture.

Colour: very fair, white when crystallized.

Smell: medium intense, distinctive, floral, fresh, reminds of orange flowers

Taste: very aromatic, deeply

edulcorante natural en lugar del azúcar tradicional.

Miel de Cítricos (*Citrus spp.*)

En las plantaciones de cítricos de las regiones del sur y de las islas donde se practica este cultivo en grandes extensiones se obtiene una abundante producción de miel monofloral. Normalmente se producen mieles de cítricos mezclados y, rara vez, partidas procedentes de una única especie botánica (naranja, limón, pomelo, mandarina, etc).

Estado físico: cristaliza espontáneamente varios meses después de la cosecha, a menudo con cristales grandes y arenosos.

Color: muy claro, blanco en la miel cristalizada.

Aroma: de intensidad media, distintivo, fresco y floral, que recuerda las flores de azahar.

Sabor: miel de gran intensidad aromática, entre floral y afrutado.

Usos: se trata de una de las mieles de mesa más populares del mundo por su aroma floral,

цитрусовые плантации большой протяжённостью. Как правило, мёд получают из разных цитрусовых культур; очень редко можно встретить партии из одного вида растения (апельсин, лимон, грейпфрут, кlementин и т.д.).

Физическое состояние: самопроизвольно кристаллизуется несколько месяцев после сбора, с образованием крупных и песчаных кристаллов.

Цвет: очень светлый, белый при кристаллизации.

Аромат: средне выраженный, характерный, свежечеточный, напоминает цветы апельсина.

Вкус: интенсивно ароматный, цветочно-фруктовый. Применение: один из наиболее универсально популярных столовых мёдов благодаря своему цветочному аромату; хорошо сочетается с любыми сладкими продуктами.

Репейный Мёд (*Galactites tomentosa, Carduus spp. и Cirsium spp.*)

В основном производится на Сардинии.

Физическое состояние: самопроизвольно кристаллизуется несколько месяцев после сбора.

Usi: è uno dei mieli da tavola universalmente più apprezzati per il suo aroma floreale, si abbina bene a quasi tutti gli alimenti dolci.

Miele di Cardo (*Galactites tomentosa*, *Carduus* spp. e *Cirsium* spp.)

Viene prodotto soprattutto in Sardegna.

Stato fisico: cristallizzazione spontanea alcuni mesi dopo la raccolta.

Colore: ambrato più o meno chiaro, con tonalità arancio, quando liquido; colore beige più o meno chiaro o scuro, con tonalità gialle o arancio, quando cristallizzato.

Odore: di media intensità, caratteristico, con connotazione floreale o floreale/fruttata, e una animale al tempo stesso; di crisantemi.

Sapore: normalmente dolce, normalmente acido, amaro da non percettibile a leggero, leggermente astringente.

Usi: come miele da tavola.

floral and fruity.

Usage: is one of the most popular types of table honey because of its floral aroma, it matches perfectly to any sweet foodstuffs.

Thistle Honey

(*Galactites tomentosa*, *Carduus* spp. e *Cirsium* spp.)

Mostly produced in Sardinia.

Physical features: spontaneous crystallization some months after the harvest.

Colour: when it is amber-like it is more or less fair with orange hues; more beige oriented with yellow hues when crystallized.

Smell: medium intense, distinctive, with floral and fruity notes, slightly foxy; chrysanthemum notes.

Taste: normally sour and sweet, slightly bitter and astringent.

Usage: table honey.

Chestnut Honey

(*Castanea sativa*)

It represents one of the most important unifloral type at national level. Large quantities are produced on the Apennines

se combina bien con casi cualquier alimento dulce.

Miel de Cardo

(*Galactites tomentosa*, *Carduus* spp. *Cirsium* spp.)

Se produce sobre todo en Cerdeña.

Estado físico: cristalización espontánea pocos meses después de la cosecha.

Color: ámbar, más o menos claro, con tonos anaranjados, cuando la miel es líquida; color beis, más o menos claro u oscuro, con tonos de naranja o amarillo, cuando se cristaliza.

Aroma: de intensidad media, distintivo, con nota floral o floral/afrutada y animal al mismo tiempo; recuerda los crisantemos.

Sabor: normalmente dulce, normalmente ácido, nota amarga de no perceptible a ligera, ligeramente astringente.

Usos: miel de mesa.

Miel de Castaño

(*Castanea sativa*)

Es una de las principales producciones monoflorales a nivel nacional. Cantidades

Цвет: более или менее светло-янтарный, с оранжевыми оттенками в жидком состоянии; более или менее светло- или тёмно-бежевый, с жёлтыми или оранжевыми оттенками при кристаллизации.

Аромат: средне выраженный, характерный, с цветочными или цветочно-фруктовыми и одновременно анимальными оттенками; с запахом хризантем.

Вкус: обычно сладкий, обычно кислый, от неощутимо до слабогорького, слегка вяжущий.

Применение: как столовый мёд.

Каштановый Мёд

(*Castanea sativa*)

Этот мёд является наиболее распространённым среди монофлорных сортов на национальном уровне. Значительные количества собираются по всей предальпийской зоне, вдоль Апеннинского хребта и в горной местности основных островов Италии. Этот мёд в силу своих характеристик не очень популярен среди большего числа потребителей (тёмный цвет, резкий

Miele di Castagno (*Castanea sativa*)

Rappresenta una delle principali produzioni uniflorali a livello nazionale. Si ottengono quantità ingenti su tutto l'arco prealpino, lungo la dorsale appenninica e nelle zone montuose delle maggiori isole. Si tratta di un miele con caratteristiche che non incontrano il gusto della maggior parte dei consumatori (colore scuro, odore pungente, sapore fortemente amaro), ma, forse proprio per questo, il prodotto si colloca con favore presso una fascia sempre più ampia di persone che ne apprezzano le caratteristiche particolari.

Stato fisico: generalmente liquido o a grossi cristalli.

Colore: ambrato più o meno scuro, secondo le zone di produzione.

Odore: molto caratteristico, forte e penetrante, fenolico, animale.

Sapore: miele di grande intensità aromatica, simile all'odore, pungente all'inizio, poi amaro a seconda dell'origine, tanninico.

Usi: come miele da tavola per chi non ama i gusti piatti e i sapori troppo dolci, il gusto amaro e l'aroma forte lo rendono adatto ad insaporire o aromatizzare.

and in the mountain areas of the islands.

Not all consumers like it because of its peculiar features: dark, pungent, bitterly tasted. However others love it just because of these same unique features.

Physical features: generally liquid or made of large crystals

Colour: amber like, more or less dark according to the production area.

Smell: very intense, pungent, resinous, foxy

Taste: very intense aroma, tangy at first then bitter according to the origin, tannin like.

Usage: table honey for those who do not like flat and sweet taste, ideal as flavour and taste enhancer.

Strawberry Tree Honey (*Arbutus unedo*)

This is an autumn honey variety usually produced after rainy summers, mostly in Sardinia and in central parts of Italy, typical of Mediterranean shrublands.

masivas se obtienen en todas las zonas prealpinas, en los Apeninos y en las zonas montañosas de las islas principales. Esta miel tiene características que no cumplen con los gustos de la mayoría de los consumidores (olor acre, color oscuro, sabor muy amargo), pero, tal vez debido a esto, el producto se coloca en un segmento cada vez más amplio de personas que aprecian sus características especiales.

Estado físico: por lo general líquido o con cristales grandes.

Color: ámbar claro u oscuro, dependiendo de la zona de producción.

Aroma: muy característico, fuerte y penetrante, fenólico, animal.

Sabor: miel de gran intensidad aromática, como el olor, acre al principio, luego amargo dependiendo del origen, tánico.

Usos: miel de mesa para los que no aprecian los platos de sabor muy dulce; su sabor amargo y el fuerte aroma la hacen adecuada para añadir sabor o aromatizar.

запах, сильногорький вкус), но, может быть, именно за счёт таких свойств категория людей, ценящих эти особые характеристики мёда, постоянно растёт.

Физическое состояние: обычно жидкий или с крупными кристаллами.

Цвет: более или менее тёмно-янтарный, в зависимости от зоны производства.

Аромат: очень характерный, сильный и резкий, фенольный, анимальный.

Вкус: интенсивно ароматный, схожий с запахом, вначале резкий, потом горький, в зависимости от своего происхождения; таниновый.

Применение: как столовый мёд для тех, кто не любит банальные вкусовые проявления или слишком сладкие оттенки; горький вкус и сильный аромат превращают этот мёд в идеальную приправу для блюд.

Мёд из Земляничного Дерева (*Arbutus unedo*)

Данный мёд производится осенью, после дождливого лета, в основном на Сардинии,

Miele di Corbezzolo (*Arbutus unedo*)

Questo miele si produce in autunno, a seguito di estati piovose, prevalentemente in Sardegna e nell'Italia centrale, nella macchia mediterranea.

Stato fisico: quasi sempre irregolare.

Colore: ambrato, con tonalità grigio verdi.

Odore: pungente, verde, simile ai fondi di caffè.

Sapore: molto caratteristico, amaro.

Usi: miele da tavola.

Miele di Erica (*Erica arborea*)

Si produce in primavera, dalla Liguria alla Calabria (e nelle grandi isole), sulla tipica macchia mediterranea.

Stato fisico: cristallizzazione rapida, con cristalli fini, regolari e consistenza pastosa.

Allo stato liquido non è mai perfettamente limpido.

Colour: amber coloured, with grey-green hues

Smell: pungent, grass like, similar to coffee grounds

Taste: very distinctive, bitter

Usage: table honey

Heath Honey (*Erica arborea*)

Produced in springtime from Liguria to Calabria (and on the largest islands), typical of Mediterranean shrublands.

Physical features: quick crystallization, fine crystals, pasty texture. When liquid it is never perfectly crystal clear.

Colour: amber like or very dark with orange hues.

Smell: medium intense, caramel like

Taste: normally sweet, fudge-like, slightly bitter

Usage: table honey, less filling than other hone types

Eucalyptus Tree Honey

(*Eucalyptus spp.*)

Produced in the centre and south of Italy where eucalyptus trees were planted as natural windbreakers or for reforestation purposes, especially along the Tyrrhenian coastline of Maremma

Miel de Madroño

(*Arbutus unedo*)

Esta miel se produce en otoño, después de veranos lluviosos, principalmente en Cerdeña y en el centro de Italia, en el bosque mediterráneo.

Estado físico: casi siempre irregular.

Color: ámbar, verde con tonos verde-grises.

Aroma: picante, verde, similar a los fondos del café.

Sabor: muy característico, amargo.

Usos: miel de mesa.

Miel de Brezo

(*Erica arborea*)

Se produce en primavera, desde Liguria hasta Calabria (y en las grandes islas), en el bosque mediterráneo.

Estado físico: de cristalización rápida, con cristales finos, regular y consistencia pastosa. En el estado líquido no es perfectamente clara.

Color: ámbar oscuro o muy oscuro, con tonos anaranjados.

Aroma: de intensidad media, caramelizado.

Sabor: normalmente dulce, distintivo, de caramelo "mou",

в центральной Италии и в Средиземноморских чащах.

Физическое состояние:

почти всегда неравномерный.

Цвет: янтарный с серо-зелёными оттенками.

Аромат: резкий, запах зелени, схожий с запахом кофейной гущи.

Вкус: очень характерный, горький.

Применение: как столовый мёд.

Мёд из Эрики (*Erica arborea*)

Мёд производится по весне, на территории, простилающейся от Лигурии до Калабрии (и на больших островах), в типичных Средиземноморских чащах.

Физическое состояние:

быстро кристаллизуется; с мелкими и ровными кристаллами и пастообразной консистенцией. В жидком состоянии никогда не бывает идеально прозрачным.

Цвет: тёмно- или очень тёмно-янтарный, с оранжевыми оттенками.

Аромат: средне выраженный, приторный.

Вкус: обычно сладкий,

Colore: ambra scuro o molto scuro, con tonalità arancioni.

Odore: di media intensità, caramellato.

Sapore: normalmente dolce, caratteristico, di caramella “mou”, leggermente amaro.

Usi: miele da tavola, non dà un rapido senso di sazietà come altri mieli.

Miele di Eucalipto (*Eucalyptus spp.*)

Si produce nell'Italia centro-meridionale, dove gli eucalpti sono stati piantati come siepi frangivento o per rimboschimento, in particolare lungo il litorale maremmano tirrenico (soprattutto laziale), in Calabria, Sicilia e Sardegna.

Stato fisico: cristallizza spontaneamente in tempi abbastanza rapidi dando luogo, molto spesso, a una massa compatta con cristalli fini.

Colore: ambrato medio, nel cristallizzato tende al grigio.

Odore: intenso, non molto fine, di funghi secchi, di affumicato, di caramello.

Sapore: forte e caratteristico, simile all'odore, ma più gradevole, ricorda le caramel-

(in Latium region especially)
and also in Calabria, Sicily
and Sardinia.

Physical features: it
crystallizes spontaneously quite
quickly generating a compact
mass made of very fine crystals.

Colour: medium amber like,
when crystallized it fades to grey

Smell: intense, not very fine,
similar to dried mushroom,
smoky, caramel like.

Taste: strong and distinctive,
liquorice like.

Usage: table honey

Sunflower honey (*Helianthus annuus*)

Unifloral honey mostly produced
in the centre of Italy where the
most sunflower crops
are located.

Physical features: quick but
variable crystallization

Colour: very typical,
bright yellow

Smell: medium intense, fruity,
pollen-like, stewed fruit.

Taste: slightly herbaceous,
refreshing, similar to melting sugar,
especially when the texture is
very fine.

ligeramente amargo.

Usos: miel de mesa, no genera
una sensación rápida de
saciedad como otras mieles.

Miel de eucalipto (*Eucalyptus spp.*)

Se produce en el centro y sur
de Italia, donde los árboles
de eucalipto se plantaron
como cortavientos o para la
reforestación, sobre todo a lo
largo de la costa de Maremma
del Tirreno (especialmente Lazio),
en Calabria, Sicilia y Cerdeña.

Estado físico: cristaliza
espontáneamente de manera
bastante rápida creando, muy a
menudo, una masa compacta
con cristales finos.

Color: ámbar medio, cuando
cristaliza tiende a gris.

Aroma: intenso, no muy fino, de
hongos secos, de ahumado,
de caramelo.

Sabor: fuerte y característico,
similar al olor, pero más
agradable, recuerda los
caramelos ingleses de regaliz.

Usos: cmiel de mesa.

caratterный, с привкусом
карамели «му-му», слегка
горький.

Применение: как столовый
мёд; не придает быстрого чувства
сытости как другие мёды.

Эвкалиптовый Мёд (*Eucalyptus spp.*)

Производится в центрально-
южной Италии, где эвкалипты
были насажены в качестве
ветрозащитных живых изгородей
или в целях лесовосстановления,
в частности вдоль Тирренского
побережья Мареммы (в основном в
Лацио), в Калабрии, на Сицилии и
Сардинии.

Физическое состояние:
самопроизвольно
кристаллизуется за довольно
короткое время, зачастую
образуя компактную массу с
мелкими кристаллами.

Цвет: средне янтарный, при
кристаллизации приобретает
серый оттенок.

Аромат: интенсивный, не
очень тонкий, с запахом сухих
грибов, копчения и жжёного
сахара.

Вкус: сильный и характерный,
схожий с запахом, но

le inglesi alla liquirizia.

Usi: come miele da tavola.

Miele di Girasole (*Helianthus annuus*)

La produzione di questo miele uniflorale è importante soprattutto nell'Italia centrale, in relazione alle superfici destinate alla coltura.

Stato fisico: cristallizzazione variabile ma sempre rapida.

Colore: molto caratteristico, con tonalità giallo vivo.

Odore: al massimo di media intensità, fruttato, di frutta cotta, di polline.

Sapore: simile all'odore, leggermente erbaceo, con una sensazione "rinfrescante", simile allo zucchero fondente, nei mieli a cristallizzazione più fine.

Usi: come miele da tavola, ma molto utilizzato anche in pasticceria e dall'industria alimentare.

Usage: table honey but it is also widely used for cakes and in the agrifood industry.

Lavender honey

(*Lavandula spp.*)

Mostly produced in France and Spain where this plant is more widespread. In Spain and Sardinia there is also wild lavender honey (*Lavandula stoechas*) which has different features, a less intense but finer aroma.

Physical features: usually fine texture

Colour: from fair to amber like

Smell: very intense

Taste: distinctive, passion fruit like.

Usage: very fine table honey

Fir Tree Honeydew Honey

(*Abies alba* and *Picea excelsa*)

Produced in the Alps and in the Apennines between Tuscany and Emilia Romagna only in the silver fir forests of the Foreste Casentinesi area.

Physical features: usually fine texture

Colour: very dark, almost

Miel de Girasol

(*Helianthus annuus*)

La producción de esta miel monofloral es muy consistente en el centro de Italia, en relación con las áreas cultivadas.

Estado físico: cristalización variable, pero siempre rápida. Color: muy característico, con matiz de color amarillo brillante.

Aroma: como máximo de intensidad media, afrutado, de fruta cocida, de polen.

Sabor: similar al olor, ligeramente herbáceo, con una sensación "refrescante", similar al azúcar fundida, en la miel de cristalización más fina.

Usos: miel de mesa, pero también se usa a menudo en la confitería y la industria alimenticia.

Miel de Lavanda

(*Lavandula spp.*)

Más que en Italia se produce en Francia y en España, donde este cultivo está más extendido. En España y Cerdeña se produce también miel de lavanda silvestre (*Lavandula stoechas*), que tiene características diferentes,

pietante; napominaet vkyc anrlujskux lakpujnyx kofet.

Применение: как столовый мёд.

Подсолнечный мёд

(*Helianthus annuus*)

Производство этого монофлорного мёда преобладает в основном в центральной Италии ввиду наличия там большого количества площадей, отведённых под эту культуру.

Физическое состояние: мёд кристаллизуется изменчиво, но всегда быстро.

Цвет: очень характерный, с ярко-жёлтыми оттенками.

Аромат: средней интенсивности и не более, фруктовый, с запахом вареных фруктов и пыльцы.

Вкус: схожий с запахом, слегка травянистый, с ощущением "свежести", напоминающий тающий сахар для мёдов с более мелкими кристаллами.

Применение: как столовый мёд; широко используется также в кондитерской и пищевой промышленности.

Miele di Lavanda (*Lavandula spp.*)

Più che in Italia si produce in Francia e Spagna dove questa coltura è più diffusa. In Spagna e in Sardegna si produce anche miele dalla lavanda selvatica (*Lavandula stoechas*) che ha caratteristiche diverse, con aroma meno intenso ma molto più fine.

Colore: da chiaro ad ambrato.

Cristallizzazione: generalmente fine.

Odore: molto intenso.

Sapore: caratteristico, ricorda il frutto della passione.

Usi: è un finissimo miele da tavola.

black, with a light green and fluorescent note

Smell: medium intense, resinous, similar to burnt wood, caramel sugar

Taste: less sweet and cloying than nectar honey, balsamic, malt like, candied orange zest, resinous, condensed milk.

Usage: table honey

Forest Honeydew Honey

In many Italian regions during the summer honeydew honey is produced but it is not possible to trace it to a single specific plant of origin. It results from the plants attacked by an insect (*Metcalfa pruinosa*) that feeds itself on the sap of various plants, both wild and farmed crops, and then produces a lot of honeydew. This insect, of American origin, was first introduced in our country thirty years ago and now it is largely widespread.

Physical features: generally liquid

Colour: from amber like to almost black

Smell: herbaceous but fruity,

con sabor menos intenso pero mucho más fino/delicado.

Color: de claro a ámbar.

Cristalización: en general fine.

Sabor: característico, que recuerda a la maracuyá.

Usos: es una finísima miel de mesa.

Miel de Mielada de Abeto

(*Abies alba* y *Picea excelsa*)

Producida en los Alpes y los Apeninos de Toscana y Romagna, pero sólo en la zona de los bosques de abeto blanco del Casentino.

Estado físico: generalmente ausente, puede resultar turbio por la formación de cristales, pero nunca cristaliza totalmente; típicamente muy viscoso.

Color: muy oscuro, casi negro, con una fluorescencia verdosa ligera.

Aroma: de intensidad media, de resina, de madera quemada, de azúcar caramelizada.

Sabor: menos dulce y empalagoso que las mieles de néctar, balsámico, de malta, de cáscara de naranja confitada,

Лавандовый мёд

(*Lavandula spp.*)

Более чем в Италии, этот мёд производится во Франции и Испании, где это культурное растение очень распространено. В Испании и на Сардинии также производится мёд из дикой лаванды (*Lavandula stoechas*), у которой совсем другие характеристики, менее интенсивный, но более утонченный аромат.

Цвет: от светлого до янтарного.

Кристаллизация: как правило, мелкая.

Аромат: очень интенсивный.

Вкус: характерный, напоминает маракуйю.

Применение: как изысканный столовый мёд.

Мёд из Медвяной Росы или (*Abies alba* и *Picea excelsa*)

Производится в альпийской зоне и в Апеннинских регионах Тоскана и Романья, сугобо в пределах Казентинских пихтовых лесов.

Физическое состояние: мёд может помутнеть по причине образования кристаллов, но никогда полностью не кристаллизуется; по консистенции очень вязкий.

Цвет: очень тёмный, почти чёрный,

Miele di Melata d'abete (*Abies alba* e *Picea excelsa*)

Prodotto nell'arco alpino e nell'Appennino tosco-romagnolo, limitatamente alla zona delle foreste Casentinesi di abete bianco.

Stato fisico: in genere assente, può intorbidarsi per la formazione di cristalli, ma non cristallizza mai completamente; in genere molto viscoso.

Colore: molto scuro, quasi nero, con una leggera fluorescenza verdastra.

Odore: di media intensità, di resina, di legno bruciato, di zucchero caramellato.

Sapore: meno dolce e stucchevole dei mieli di nettare, balsamico, di malto, di scorza d'arancio candita, resinoso, di latte condensato.

Usi: come miele da tavola.

reminds of stewed vegetables, preserves or pulped tomatoes, fig jam notes, yeasty notes.

Taste: less sweet and cloying than nectar honey, slightly savoury, malt like, notes of dried prune, dried fruit and molass.

Usage: table honey

Rhododendron Honey

(*Rhododendron* spp.)

It is produced exclusively on the Alps, at an altitude where the climate is so instable that honey production varies enormously from one year to another.

Physical features: it crystallizes spontaneously after some months, often it forms a compact mass of fine or pasty coarse, round and sticky crystals

Colour: very fair, almost white when crystallized

Smell: fruity, very delicate

Taste: delicate, fruity, gumdrop-like.

Usage: table honey

Sulla Honey

(*Hedysarum coronarium*)

Sulla is a forage crop typical of clay soil of Mediterranean shrublands; it blooms at the end

resinoso, de leche condensada.

Usos: miel de mesa.

Miel de Mielada (bosque)

En muchas regiones de Italia, en verano, se recoge una miel de mielada para la que no es posible establecer las especies vegetales de origen. Deriva de las plantas atacadas por el insecto *Metcalfa pruinosa*, que se alimenta de la savia de muchas plantas diferentes, tanto espontáneas como cultivadas, y produce abundante mielada. Este insecto de origen americano se introdujo en nuestro país hace treinta años y ahora se ha extendido por toda la península.

Estado físico: en general líquido.

Color: de ámbar oscuro a casi negro.

Aroma: vegetal/afrutado, de verduras cocidas, de conserva o salsa de tomate, de compota, de mermielada de higos; de levadura.

Sabor: mucho menos dulce y empalagoso que las mieles de néctar, a veces un poco salado, de malta, de ciruelas secas, recuerda a las frutas secas y

с небольшим зеленоватым свечением.

Аромат: средней интенсивности, напоминает смолу, опалённое дерево, карамелизованный сахар.

Вкус: менее сладкий и приторный, чем нектарные мёды, бальзамический, смолистый, с привкусом солода, цуката из апельсиновой корки, сгущённого молока.

Применение: как столовый мёд.

Мёд из Медвяной Росы

(«лесной»)

Во многих итальянских регионах летом собирают мёд медвяной росы, для которого невозможно установить вид растения, от которого он происходит. Медвяная роса добывается с растений, пораженных тлей (цитрусовой цикадой) под названием *Metcalfa pruinosa*, которая питается соком разнообразных растений, как самопроизвольно растущих, так и культивируемых, и выделяет медвяную росу в обильных количествах. Это насекомое американского происхождения было завезено в нашу страну приблизительно тридцать лет тому назад, и с тех пор распространилось по всему полуострову.

Miele di Melata (*bosco*)

In molte regioni italiane, in estate, si raccoglie un miele di melata per il quale non è possibile definire la specie vegetale d'origine. Deriva dalle piante attaccate dall'insetto *Metcalfa pruinosa*, che si nutre della linfa di molte piante diverse sia spontanee sia coltivate e produce un'abbondante melata. Questo insetto, di origine americana, è stato introdotto nel nostro Paese una trentina di anni fa e si è ormai diffuso in tutta la penisola.

Stato fisico: generalmente liquido.

Colore: da ambra scuro a quasi nero.

Odore: vegetale/fruttato, di verdura cotta, di conserva o passata di pomodoro, di frutta cotta, di confettura di fichi; di lievito.

Sapore: decisamente meno dolce e stucchevole dei mieli di nettare, a volte leggermente salato, di malto, di prugne secche, ricorda quello della frutta essiccata

of spring with beautiful red flowers. It is produced mostly in the central, southern and island regions of the country.

Physical features:

it crystallizes spontaneously after the harvest, it forms generally a quite compact mass of medium or fine crystals.

Colour: fair, almost white when crystallized.

Smell: very delicate

Taste: delicate with a pleasant herbaceous note

Usage: any

Dandelion Honey

(*Taraxacum officinale*)

Early spring honey typically produced in Lombardy and Piedmont and almost exclusively if the bee colonies are enough developed when this plant blooms.

Physical features:

it crystallizes spontaneously very quickly with very fine and regular crystals making up a creamy and soft mass.

la melaza.

Usos: miel de mesa.

Miel de Rododendro

(*Rhododendron spp.*)

Se produce exclusivamente en los Alpes, a una altitud donde las condiciones climáticas hacen que la producción de miel de año en año sea inestable.

Estado físico: cristaliza espontáneamente al cabo de unos meses, a menudo formando una masa compacta de cristales finos o pastosa de cristales grandes, redondos y pegajosos.

Color: muy claro, blanco cuando cristaliza.

Aroma: como máximo de baja intensidad, afrutado.

Sabor: delicado, con un ligero aroma afrutado que recuerda las jaleas de fruta.

Usos: miel de mesa.

Miel de Zulla

(*Hedysarum coronarium*)

La zulla es una planta forrajera característica de los suelos arcillosos de la región mediterránea; florece al final de la primavera con una hermosa

Физическое состояние: как правило, жидкий.

Цвет: от темно-янтарного до почти чёрного.

Аромат: растительный/фруктовый, с запахом варёных овощей, консервированных или протертых томатов, компота, конфитора из инжира, дрожжей.

Вкус: однозначно менее сладкий и приторный, чем нектарные мёды, иногда слегка солёный, с привкусом солода, чернослива; напоминает сухофрукты и мелассу.

Применение: как столовый мёд.

Рододендроновый мёд

(*Rhododendron spp.*)

Производится исключительно в альпийской зоне на определенной возвышенности, где из-за переменных климатических условий производство мёда может меняться из года в год.

Физическое состояние: самопроизвольно кристаллизуется по прошествии нескольких месяцев, зачастую образуя компактную массу с мелкими кристаллами или пастообразную с крупными, круглыми и липкими кристаллами.

Цвет: очень светлый, белый при кристаллизации.

Аромат: слабой интенсивности и не более, фруктовый.

e della melassa.

Usi: come miele da tavola.

Miele di Rododendro (*Rhododendron spp.*)

Si produce esclusivamente nell'arco alpino, ad una altitudine dove le condizioni climatiche instabili rendono la produzione di miele incostante di anno in anno.

Stato fisico: cristallizza spontaneamente dopo alcuni mesi, formando spesso una massa compatta di cristalli fini o pastosa a cristalli grossi, rotondi e collosi.

Colore: molto chiaro, bianco nel cristallizzato.

Odore: al massimo di debole intensità, fruttato.

Sapore: delicato, con un aroma molto leggero fruttato, che ricorda le gelatine di frutta.

Usi: come miele da tavola.

Colour: amber like with yellow hues, when liquid; creamy white or yellow when crystallized.

Smell: very intense and distinctive: tangy and pungent, acetic, almost ammonia-like, similar to a bitter almond liqueur, foxy, dried flowers notes.

Taste: finer than its smell, chamomile tea like, notes of fresh spices and marzipan

Usage: table honey, provided people like its distinctive taste

Lime Tree Honey (*Tilia spp.*)

Produced from wild lime trees at the feet of the Alps, often mixed with chestnut trees and from trees located along avenues and parks, if enough widespread. Sometimes it is also mixed with lime tree honeydew.

Physical features: it crystallizes with coarse crystals

Colour: from fair to very dark according to the mixed honeydew quantity.

Smell: medium intense, distinctive, fresh, aromatic, mentholated, balsamic, resinous, medicine-like, light lime tree tea.

flor roja. La miel se produce en el centro, sur e islas de Italia.

Estado físico: cristaliza espontáneamente varios meses después de la cosecha, en general formando una masa bastante compacta, con cristales medianos o finos.

Color: claro, hasta casi blanco cuando cristaliza.

Aroma: muy débil.

Sabor: delicado, con un característico y agradable toque vegetal.

Usos: gracias a su delicado sabor se presta para cualquier uso.

Miel de Diente de León (*Taraxacum officinale*)

Se produce en primavera, cuando las colonias de abejas están suficientemente desarrolladas en el momento de esta floración. Las áreas típicas para su producción son Lombardia y Piemonte.

Estado físico: cristaliza de manera espontánea muy rápidamente, a menudo con cristales muy finos y regulares, formando una masa suave y cremosa.

Вкус: деликатный, с очень легким фруктовым ароматом, напоминающим фруктовое желе.

Применение: как столовый мёд.

Мёд из корончатого копеечника (суллы)

(*Hedysarum coronarium*)

Сулла - это кормовое растение, характерное для глинистых грунтов средиземноморского региона, которое цветет к концу весны красивыми красными цветами. Мёд из суллы производится в центральной, южной Италии и на островах.

Физическое состояние:

самопроизвольно кристаллизуется несколько месяцев после сбора, как правило, образуя довольно компактную массу с мелкими или средними кристаллами.

Цвет: светлый, почти что белый при кристаллизации.

Аромат: очень слабый.

Вкус: деликатный, с приятным растительным привкусом.

Применение: в силу своего деликатного вкуса подходит для любого применения.

Одуванчиковый мёд (*Taraxacum officinale*)

Мёд производится в начале весны,

Miele di Sulla (*Hedysarum coronarium*)

La sulla è una pianta foraggera caratteristica dei terreni argillosi della regione mediterranea; fiorisce verso la fine della primavera con un bel fiore rosso. Il miele di sulla si produce nell'Italia centrale, meridionale ed insulare.

Stato fisico: cristallizza spontaneamente alcuni mesi dopo il raccolto, formando generalmente una massa abbastanza compatta, con cristalli medi o fini.

Colore: chiaro, fino a quasi bianco nel cristallizzato.

Odore: molto tenue.

Sapore: delicato con una gradevole nota caratteristica vegetale.

Usi: per il gusto delicato si presta a qualsiasi uso.

Miele di Tarassaco (*Taraxacum officinale*)

Viene prodotto all'inizio della primavera se le colonie di api sono sufficientemente

Taste: mentholated and resinous

Usage: table honey

Thyme Honey

(*Thymus capitatus*)

Different types of spontaneous wild flowers are used for the production of multi-floral honey.

The following description refers to unifloral thyme honey produced in the inner mountain areas of Sicily.

Physical features:

it crystallizes slowly and spontaneously after some months, often with irregular crystals

Colour: medium amber like

Smell: intense, floral, rose-like

Taste: very intense, in-between floral and "chemical" notes, reminds of cedar wood, similar to fortified wine

Usage: table honey

Color: Ámbar con reflejos amarillo en la miel líquida; crema o amarillo cuando está cristalizada.

Aroma: intenso y característico: acre y penetrante, acético, casi amoniacal, de almendra amarga, animal, de las flores de esta planta seca.

Sabor: más fino que el aroma, de infusión de manzanilla, de especias frescas, de mazapán.

Usos: miel de mesa, para los que aprecian su sabor.

Miel de Tilia (*Tilia sp.*)

Se produce en los tilos silvestres, al pie de los Alpes, a menudo mezclada con miel de castaños y en las avenidas y los parques, si son suficientemente grandes.

A menudo se mezcla con cantidades, más o menos abundantes, de mielada de miel de la misma fuente.

Estado físico: cristaliza muy a menudo en cristales gruesos.

Color: de claro a oscuro, según el contenido de mielada.

Aroma: de intensidad media, típico: fresco, aromático, mentolado, balsámico, de

если пчелиные колонии к моменту цветения являются уже достаточно развитыми. Типичными зонами для такого мёда являются Ломбардия и Пьемонт.

Физическое состояние:

самопроизвольно кристаллизуется за довольно короткое время, зачастую образуя очень мелкие и ровные кристаллы, создающие мягкую и кремообразную массу.

Цвет: янтарный с жёлтыми отливками в жидком мёде; кремовый или жёлтый при кристаллизации.

Аромат: очень интенсивный и характерный: резкий, уксусный, почти аммиачный, анимальный, с запахом ликёра из горького миндаля и засохших на растениях цветков.

Вкус: нежнее, чем запах, с привкусом настоя из ромашки, свежих специй, марципана.

Применение: как столовый мёд для тех, кому нравится такой вкус.

Липовый мёд (*Tilia spp.*)

Этот мёд производится пчёлами

sviluppate al momento di questa fioritura. Zone tipiche per questa produzione sono Lombardia e Piemonte.

Stato fisico: cristallizza spontaneamente in tempi molto rapidi, con cristalli spesso molto fini e regolari, che formano una massa morbida e cremosa.

Colore: ambrato con riflessi gialli nel miele liquido; crema o giallo quando cristallizzato.

Odore: molto intenso e caratteristico: pungente e penetrante, acetico, quasi amoniacale, di liquore mandorla amara, animale, dei fiori della pianta essiccati.

Sapore: più fine dell'odore, di infuso di camomilla, di spezie fresche, di marzapane.

Usi: come miele da tavola, per chi ne apprezza il gusto.

Miele di Tiglio (*Tilia spp.*)

Viene prodotto sui tigli selvatici alle pendici delle Alpi, spesso in miscela con miele di castagno e sulle alberature di viali e parchi, se sufficientemente estesi. È spesso

◆ Multifloral Honey

Multifloral honey refers to honey that cannot be defined as monofloral honey. This definition should not be seen as a lack of identity or minor quality. There is not only one single type of multifloral honey because there are endless possible floral combinations. Every kind of multifloral honey has its own specific features that repeat themselves year after year with a smaller or greater degree of variability. However its basic distinctive features are always recognizable. The parallelism with vintage wines is the most suitable one.

◆ Endless Hues of Multiflower Honey

Sometimes multiflower honey is made of a dominant plant species that makes up its core but which is not enough to define it as monofloral but at the same time it is not always accompanied by a constant concurrent flora. For instance the honey produced in Emilia Romagna with a dominant core of lucerne has more body

farmacia o medicina, resinoso; recuerda al aroma de la tisana de flores de tilo.

Sabor: similar al olor, mentolado y resinoso.

Usos: miel de mesa.

Miel de Tomillo

(*Thymus capitatus*)

Los diferentes tipos de tomillo de la flora espontánea italiana contribuyen a la composición de muchas mieles multiflorales. Esta descripción se refiere a una miel de tomillo monofloral que se produce en Sicilia, en las zonas montañosas del interior.

Estado físico: cristalización lenta, espontánea al cabo de unos meses, a menudo con cristales irregulares.

Color: ámbar medio.

Aroma: intenso, floral, de rosa.

Sabor: muy intenso, entre floral y "químico", puede recordar la madera de cedro, el vino fortificado.

Usos: miel de mesa.

◆ La Miel Multifloral

Normalmente, se definen como multiflorales (o poliflorales) aquellos productos que no se

с диких лип, растущих на склонах Альп, и зачастую смешивается с каштановым мёдом, или же с деревьев, насаженных вдоль аллей и в парках, если такие насаждения довольно обширные. Нередко такой мёд смешивается с довольно обильным количеством медвяной росы того же происхождения.

Физическое состояние:

очень часто кристаллизуется с образованием крупнозернистых кристаллов.

Цвет: от светлого до довольно тёмного, в зависимости от содержания в медвяной росе.

Аромат: средне интенсивный, характерный: свежий, душистый, мятный, бальзамический, смолистый, аптекарский или лекарственный; напоминает аромат настоя из липового цвета.

Вкус: схожий с запахом, мятный и смолистый.

Применение: как столовый мёд.

Тимьяновый мёд

(*Thymus capitatus*)

Разные виды тимьяна самопроизвольно растущей итальянской флоры входят в состав многих полифлорных

in miscela con quantità più o meno abbondanti di melata della stessa origine.

Stato fisico: cristallizza molto spesso a grana grossolana.

Colore: da chiaro a piuttosto scuro, a seconda del contenuto in melata.

Odore: di media intensità, caratteristico: fresco, aromatico, mentolato, balsamico, di farmacia o medicinale, resinoso; ricorda il profumo della tisana di fiori di tiglio.

Sapore: simile all'odore, mentolato e resinoso.

Usi: come miele da tavola.

Miele di Timo (*Thymus capitatus*)

I diversi tipi di timo della flora spontanea italiana partecipano alla composizione di molti mieli multiflorali. Questa descrizione si riferisce al miele uni floreale di timo che si produce in Sicilia, nelle zone montuose dell'interno.

Stato fisico: cristallizzazione lenta, spontanea dopo alcuni mesi, spesso con cristalli irregolari

than the same honey made only with lucerne.

♦ One... two... one thousand colours

In other cases two flowerings of two different plants leading to two separate honey harvest can overlap for different reasons: in the Alp region it is quite common to have multiflower honey made of lime and chestnut tree honey mixed together.

This combination matches two very different and distinctive aromas.

In other cases thousands of flowers contribute to the production of honey, especially in high mountain areas or in Mediterranean shrublands. In these cases it is impossible to ascertain a dominant note, however the final result is extraordinary!

♦ Regional Multiflower Honey Varieties

In many areas multiflower honey varieties present with specific and constant features that are as regular and repetitive as

pueden definir monoflorales. Esta definición al negativo no debe entenderse como una ausencia de carácter o una menor calidad de estos productos. No existe una única categoría multifloral, sino tantas como son las combinaciones posibles de plantas. Cada miel multifloral tiene sus propias características que se repiten de año en año, con variaciones más o menos importantes, pero que no ocultan la base: una comparación con las añadas de vino es lo más adecuado.

♦ Las infinitas matices de la Miel Multifloral

A veces las mieles multiflorales están caracterizadas por una especie botánica que prevalece y constituye el núcleo de la miel, pero que es acompañada por una flora constante y concomitante que constituye su especificidad, y al mismo tiempo excluye la denominación de monofloral. Un ejemplo es la miel de Emilia Romagna a base de alfalfa, que tiene más cuerpo de lo que tendría la misma miel pura.

мёдов. Данное описание относится к монофлорному тимьяновому мёду, производимому на Сицилии, в горной местности глубинных районов.

Физическое состояние:

кристаллизация протекает медленно, но самопроизвольно начинается по прошествии нескольких месяцев, с образованием неровных кристаллов.

Цвет: средне-янтарный.

Аромат: интенсивный, цветочный, с запахом розы.

Вкус: очень интенсивный, что-то среднее между цветочным и "химическим", может напоминать древесину кедра и ликёрное вино.

Применение: как столовый мёд.

♦ Полифлорные мёды

Как правило, полифлорной (или многофлорной) называется продукция, которую нельзя определить как монофлорную, но это не означает, что полифлорные мёды обладают худшими свойствами или более низким качеством. Полифлорные мёды невозможно объединить в одну категорию; количество

Colore: ambrato medio.

Odore: intenso, floreale, di rosa.

Sapore: molto intenso, fra il floreale e il “chimico”, può forse ricordare il legno di cedro, il vino liquoroso.

Usi: come miele da tavola.

♦ I Miele Millefiori

In genere si definiscono millefiori (multiflora o anche poliflora) quei prodotti che non possono essere definiti uniflorali. Questa definizione al negativo non deve essere intesa come un'assenza di carattere o una minore qualità di questi prodotti. Non esiste un'unica categoria di millefiori, ma tante quante sono le possibili combinazioni di piante. Ogni millefiori possiede proprie caratteristiche che si ripetono di anno in anno con variazioni più o meno importanti, ma che non nascondono la base: il paragone con le annate del vino è il più appropriato.

the ones described above for unifloral honey varieties. As a consequence there are regional products that can be identified through designations of origin. Some of them are protected at European level (PDO, Protected Designation of Origin or PGI, Protected Geographical Indication). Most often the use of these designations is regulated at local level by producers' associations that establish the compliance standards for the use of such labels. Especially in tourist areas, where the great demand increases the prestige and value of the product, it is advisable to choose products branded with this kind of designation.

♦ An exciting journey

Discovering the different mixed flower honey varieties can be another very interesting journey, maybe even more enriching than the one on unifloral honey varieties because the object of discovery is somehow unique.

♦ De uno ... dos ... mil colores

En otros casos, dos floraciones, que pueden dar también cosechas separadas, se van sobreponiendo por varias razones: muy frecuente, en toda la zona alpina, es la miel mixta de castaño y de tilo, que combina dos sabores diferentes y muy fuertes, en una multiflora especial. Otras veces, los componentes de la miel son realmente miles, como es el caso del producto de las floraciones de las altas montañas, o como algunas mieles de primavera del bosque mediterráneo: aunque sea imposible establecer de qué depende el particular aroma, el resultado sigue siendo extraordinario.

♦ Las Mieles Multiflorales regional

En muchas áreas, las mieles multiflorales tienen las mismas características únicas y constantes que las descritas para las mieles monoflorales: se trata de productos regionales que se pueden identificar

категорий равнозначно количеству возможных комбинаций среди растений разных видов. У каждого полифлорного мёда свои характеристики, которые проявляются из года в год с более или менее значительными изменениями, не скрывающими при этом основной составляющей продукта. Это практически то же самое, что касается и урожая вина, который из года в год может быть разным.

♦ Бесконечные оттенки полифлорных мёдов

Иногда полифлорные мёды характеризуются растением, которое преобладает на определённой территории и образует основу мёда, но всегда на территории это растение присутствует с сопровождающей флорой, которая в свою очередь и придает мёду специфичность, и не позволяет называть мёд монофлорным. Например, мёд на основе люцерны региона Эмилия-Романья имеет более плотную консистенцию, чем чистый люцерновый мёд.

◆ Le infinite sfumature dei mieli Millefiori

A volte i mieli millefiori sono caratterizzati da una presenza botanica che prevale e che costituisce il nucleo del miele, ma che è accompagnata da una costante flora concomitante che ne costituisce la specificità, e nello stesso tempo non permette la denominazione uniflorale. Per esempio il miele dell'Emilia Romagna a base di erba medica, più corposo di quello che sarebbe questo miele in purezza.

◆ A uno... a due colori... a mille colori.

In altri casi due fioriture in grado di dare anche raccolti separati si sovrappongono per diverse cause: molto comune, in tutto l'arco alpino il miele misto di castagno e tiglio, che coniuga due aromi diversi e molto forti, in un millefiori speciale. Altre volte le componenti del miele sono davvero mille, come capita per il prodotto delle fioriture di alta montagna o come certi mieli primaverili della macchia mediterranea: dire da che cosa dipende quel certo aroma è impossibile, ma il risultato è comunque straordinario.



por las denominaciones de origen. En algunos casos, estas denominaciones están protegidas a nivel europeo (DOP, Denominación de Origen Protegida o IGP, Indicación Geográfica Protegida). Más a menudo, en la actualidad, el uso de las denominaciones está regulado por las asociaciones locales de productores, que establecen las normas para el uso de las marcas colectivas. Especialmente en las zonas de interés turístico, donde la demanda aumenta el renombre del producto, puede ser aconsejable elegir productos garantizados por estos sistemas.

◆ Un viaje emocionante

Descubrir los diferentes tipos de mieles multiflorales puede ser mucho más emocionante que el viaje en busca de las mieles monoflorales, gracias al estímulo aportado por el hecho de que el resultado de la exploración será una experiencia verdaderamente única.

◆ Одного... двух... тысячи цветов

Иногда два цветения, с которых можно было бы получить два разных урожая, совмещаются по разным причинам: по всей альпийской территории очень распространён каштаново-липовый мёд, сочетающий в себе два разных и сильных аромата, образуя особый полифлорный мёд. А иногда у мёда бывает действительно огромное множество составляющих, как, например, у продуктов цветения высокогорных местностей или же у весенних мёдов средиземноморской чаши, для которых невозможно определить основу аромата, но результат получается необычным.

◆ Региональные полифлорные мёды

Во многих зонах полифлорные мёды имеют исключительные и постоянные характеристики, такие же как и описанные выше для монофлорных мёдов. Существует, следовательно, региональная продукция, которую можно определить по наименованию её происхождения. В некоторых случаях данные названия защищены на европейском уровне (DOP, Наименование,

◆ I Millefiori regionali

In molte zone i mieli millefiori prodotti presentano caratteristiche esclusive e costanti quanto quelle descritte per i mieli uniflorali: esistono quindi prodotti regionali identificabili attraverso denominazioni di origine. In alcuni casi queste denominazioni sono protette a livello europeo (DOP, Denominazione di Origine Protetta o IGP, Indicazione Geografica Protetta), molto più spesso, allo stato attuale, l'uso delle denominazioni è regolato dalle associazioni locali di produttori, che stabiliscono le regole per l'uso di marchi collettivi. Soprattutto nelle zone con valenza turistica, dove la richiesta aumenta il pregio del prodotto, può essere consigliabile indirizzarsi verso prodotti garantiti da questi sistemi.

◆ Un viaggio appassionante

Scoprire i diversi mieli millefiori può essere un viaggio molto più appassionante che non quello alla ricerca dei mieli uniflorali, con il grande stimolo apportato dal fatto che l'oggetto dell'eventuale scoperta costituirà una esperienza veramente irripetibile.

◆ Cooking with Honey

Honey can be used also as an ingredient for different dishes. The recipes of cakes and desserts not requiring any baking or where honey is added at the end of the baking process are those where honey is most widely used for. Actually, as a more general tip you may think about using honey to replace sugar in any sweet preparation. This is not only an excellent health tip but also a very tasty one! However, it is advisable to find the right honey variety that matches perfectly with each specific food or drink, enhancing the aroma or producing a pleasant contrast. Some examples? A refreshing drink made with water, eucalyptus tree honey and lemon juice; putting a spoonful of lime tree honey in any herbal tea; a milk shake with strawberries and lavender honey; orange juice with orange honey; yogurt with rhododendron or high mountain honey; roast bread slices with

◆ La Miel en la cocina

La miel se puede también utilizar como ingrediente en varios platos o postres. Las preparaciones dulces que no requieren cocción o aquellas a las que se añade la miel después de la cocción son obviamente las más adecuadas para este ingrediente. Más que simples recetas, en verdad, en este caso, queremos dar sugerencias de uso: basta pensar en todos aquellos alimentos a los cuales por lo general se añade azúcar. En todos estos casos, la miel puede ser utilizada con cierto beneficio para la salud y para el placer del paladar. Pero tenemos que elegir mieles que tengan un sabor que se adapte bien a la comida o bebida a la que se añade, completando el sabor o produciendo un contraste agradable.

¿Algunos ejemplos?

Una bebida refrescante hecha con agua, miel de eucalipto y zumo de limón; la tisana de la noche endulzada con miel de tilo; batido de leche, fresas

защищённое по происхождению, или IGP, Защищённое указание географической местности происхождения); на самом деле зачастую использование наименований регламентируется местными ассоциациями производителей, устанавливающими правила использования коллективных товарных знаков. В частности, в курортных туристических местах, где спрос на продукцию повышает ее престиж, рекомендуем приобретать продукцию с вышеуказанными знаками качества.

◆ Захватывающее «путешествие»

Открыть для себя полифлорные мёды может быть намного интереснее, чем познавать монофлорные, ввиду того, что полифлорный продукт может оказаться поистине неповторимым.

◆ Мёд в приготовлении блюд

Мёд может также использоваться в качестве ингредиента для различных блюд или десертов. Идеально мёд подходит для приготовления блюд, не требующих тепловой обработки, или для блюд, в которых мёд добавляется уже после их приготовления.

Il miele in cucina

Il miele può essere utilizzato anche come ingrediente di piatti o dolci diversi. Le preparazioni dolci che non richiedono cottura o quelle alle quali il miele viene aggiunto a cottura ultimata sono ovviamente quelle in cui questo ingrediente trova il suo inserimento ideale. Più che di ricette vere e proprie si tratta, in questo caso, di suggerimenti per l'uso: basti pensare a tutti quegli alimenti ai quali abitualmente aggiungiamo zucchero. In tutti questi casi il miele può essere utilizzato con indubbio beneficio per la salute e per il piacere dei golosi. Occorre trovare però mieli che abbiano un gusto che ben si adatta al cibo o alla bevanda ai quali viene aggiunto, completandone l'aroma o producendo un piacevole contrasto.

Qualche esempio? Una bevanda dissetante fatta con acqua, miele di eucalipto e succo di limone; la tisana della sera dolcificata con miele di tiglio; frullato di latte, fragole e miele di lavanda; succo di arancio con miele di arancio; yogurt con miele di alta montagna o di rododendro; tartine di pane tostato, spalmato di burro amalgamato

butter previously mixed with honey (the one you like); ricotta cheese and chestnut honey (or another intensely tasted honey); bread slices with peanut butter and a delicate and creamy honey, like lucerne honey; mixed fruit salad with thyme honey. Acacia honey, whose taste is very delicate, has a high sweetening power and is highly soluble, it can easily replace sugar, especially when you do not want to alter the original taste of the ingredients. The same can be done with other unifloral honey varieties like sulla and clover or with mixed flower varieties with a very delicate taste. Honey is a very ancient cooking ingredient, much older than sugar: the vast majority of traditional and typical tarts and cakes, usually prepared all over Italy especially for Christmas, include honey as a fundamental ingredient. Apart from traditional recipes, honey can replace, up to one third, the sugar in any recipe. Cakes and biscuits will be less dry and have more pleasant

y miel de lavanda; zumo de naranja con miel de naranja; yogur con miel de alta montaña o rododendro; canapés de pan tostado, con mantequilla mezclada con una cantidad igual de miel; requesón y miel de castaño u otras mieles de sabor intenso; canapés untados con mantequilla de cacahuete y una miel neutra y con cuerpo, como la de alfalfa; una ensalada de frutas de verano con miel de tomillo. En cambio, la miel de acacia, de aroma muy delicado, muy edulcorante y fácilmente soluble, se recomienda para sustituir el azúcar cuando no se quiere interferir con el sabor de la comida. Lo mismo vale para las otras las mieles monoflorales (zulla y trébol, por ejemplo) o las multiflorales con un sabor delicado.

En la cocina, la miel es un ingrediente más antiguo que el azúcar: de hecho, se notará que la mayoría de los postres tradicionales, los que en todas las regiones de Italia se preparan y se consuman

Dostаточно также подумать о всех тех блюдах или продуктах, в которые мы, как правило, добавляем сахар, и который может быть успешно заменён мёдом с пользой для здоровья и к радости всех сладкоежек. Необходимо, однако, умело подбирать тип мёда, вкус которого может хорошо сочетаться с продуктом или напитком, в который мёд добавляется, с целью создания гармоничного или приятно контрастного вкуса и аромата. Несколько примеров. Жаждоутоляющий напиток из воды, эвкалиптового мёда и лимонного сока; вечерний травяной настой, подслащённый липовым мёдом; молочно-клубничный коктейль с лавандовым мёдом; апельсиновый сок с апельсиновым мёдом; йогурт с высокогорным или рододендроновым мёдом; гренки, намазанные сливочным маслом, смешанным с одинаковым количеством любимого мёда; творог с каштановым или другим острым мёдом; гренки с ореховым сливочным маслом и нейтральным и консистентным мёдом, таким как люцерновый, например; македония (фруктовое ассорти с сахаром и лимонным соком) и тимьяновым мёдом. Робиниевый (акацииый) мёд с

con un uguale quantità del miele preferito; ricotta e miele di castagno o un altro miele forte; tartine spalmate con burro di noccioline e un miele neutro e corposo, l'erba medica, per esempio; una macedonia di frutta estiva con miele di timo. Il miele di robinia (acacia), invece, di sapore molto delicato, altamente dolcificante e facilmente solubile, viene consigliato per sostituire lo zucchero tutte le volte che non si voglia interferire con il gusto proprio delle vivande. Analogamente gli altri mieli, uniflorali (sulla e trifoglio, per esempio) o millefiori dotati di sapore delicato. In cucina il miele è un ingrediente più antico dello zucchero: si noterà infatti che la maggior parte dei dolci tradizionali, quelli che in tutte le regioni d'Italia si preparano e si consumano per le feste, soprattutto a Natale, contengono miele come componente insostituibile.

A parte queste ricette tradizionali, anche in ogni altra preparazione casalinga il miele può sostituire fino a un terzo dello zucchero: torte e biscotti risulteranno di una consistenza più elastica, meno asciutti, più uniformemente dorati, dotati di un aroma inconfondibile e si conserveranno freschi più a lungo. La sostituzione dello zucchero con il

texture, they will be more uniformly golden, with a unique aroma and they will last longer. If you replace sugar with honey you just need to make little adjustments in the original recipes: reduce the total amount of liquid ingredients because honey has already some water in it, slightly increase baking soda (if present) in order to offset its acidity, a slightly milder baking temperature and a longer baking time in order to avoid excessive browning, because fructose caramelizes more easily than saccharose. For puddings, creams and ice-creams, the choice of the honey will depend exclusively on personal taste. The use in recipes including dairy products is always excellent: honey and milk was a gods favourite! Even in savoury recipes honey can be used with top tasty results. It is very important to use small quantities of it: honey should simply be a taste enhancer.

para las fiestas, especialmente en Navidad, contienen la miel como un componente insustituible. Más allá de estas recetas tradicionales, la miel puede reemplazar hasta un tercio del azúcar en cualquier otra preparación casera: pasteles y galletas tendrán una consistencia más suave, menos seca, resultarán más uniformemente dorados, con un aroma inconfundible y se mantendrán frescos durante mucho más tiempo. Reemplazar el azúcar con la miel requiere algunos ajustes en las recetas originales: una reducción de los ingredientes líquidos, debido al contenido de agua de la miel, un ligero aumento del bicarbonato (si lo contienen) para disminuir la acidez, una cocción con fuego un poco más moderado y más prolongada para evitar el oscurecimiento excesivo, considerado que la fructosa carameliza con más facilidad que la sacarosa. En el caso de postres, budines, flanes, helados hay que dejarse

очень деликатным вкусом обладает повышенным подслащающим свойством и легко растворяется; рекомендуется его использовать в качестве заменителя сахара тогда, когда необходимо оставить первоначальный вкус продукта неизменным. Это касается также и других монофлорных мёдов (из суллы и клевера, например) или полифлорных с деликатным вкусом. В приготовлении пищи мёд является более древним ингредиентом, чем сахар: все знают, что большая часть традиционных сладких блюд, которые во всех регионах Италии готовятся специально к праздникам, в частности к Рождеству, содержат мёд, как незаменимую составляющую. Помимо этих традиционных рецептов, и в домашних условиях мёдом можно заменить до одной третьей части сахара: сладкие пироги и печенье будут более упругими, не такими сухими, более однородно подрумяненными, с уникальным ароматом, и будут храниться в свежем виде в течение большего времени. Замена сахара мёдом требует внесения небольших изменений в рецепты: необходимо сократить дозы

miele richiede alcuni aggiustamenti nelle ricette originali: una riduzione degli ingredienti liquidi, per l'apporto d'acqua del miele, un leggero aumento del bicarbonato (se contenuto) per tamponarne l'acidità, una cottura a calore leggermente più moderato e più prolungata, per evitare l'eccessivo imbrunimento, visto che il fruttosio caramellizza più facilmente del saccarosio. Per i dolci al cucchiaio, budini, creme, gelati, bisognerà farsi guidare dal proprio gusto per scegliere il miele dall'aroma più adatto per ogni preparazione; in genere, comunque, miele e prodotti derivati dal latte producono un accostamento molto piacevole: non per niente latte e miele era il cibo degli dei!

Anche nelle preparazioni salate il miele può trovare una giusta collocazione. È molto importante non eccedere nelle quantità: nel piatto finito gli aromi apportati dall'aggiunta di miele devono essere percepiti come un qualcosa in più, senza che il miele utilizzato sia chiaramente riconoscibile.



guiar por el propio gusto para elegir la miel con el aroma más adecuado para cada preparación; en general, sin embargo, la miel y los productos lácteos producen una combinación muy agradable: ¡recordemos que leche y miel eran el alimento de los dioses!

También en la preparación de platos salados la miel puede ser un ingrediente adecuado.

Es muy importante no exceder en la cantidad: en el plato terminado los aromas de la miel deben ser percibidos como un toque más, evitando que la miel sea claramente reconocible.

жидких ингредиентов, так как мёд также содержит влагу, и слегка увеличить количество пищевой соды (если требуется) для компенсации кислоты; при приготовлении необходимо слегка снизить температуру и продлить время во избежание потемнения, так как фруктоза карамелизуется быстрее, чем сахароза. Что касается кремообразных десертов, пудингов, кремов и мороженого, то мёд следует выбирать по вкусу, таким образом, чтобы он мог хорошо сочетаться и подходить для приготавливаемого блюда; как правило, мёд очень хорошо сочетается с производными молока: недаром мёд с молоком были пищей богов! Мёд может также использоваться для приготовления и солёных блюд, самое главное - не перебарщивать по количеству: в готовом блюде вкусовые качества, появившиеся в результате добавки мёда, должны восприниматься как что-то дополнительное, и мёд должен оставаться нераспознаваемым.

**Alcune
ricette
al Miele**

**Some
Honey
recipes**

**Recetas
con
Miel**



Mele al forno con Miele di Lavanda

Ingredienti

4 mele renette
30 g di burro
50 g di miele di lavanda
cannella in polvere
panna montata per guarnire

Preparazione

Sbucciare le mele, privarle del torsolo e tagliarle a fette spesse un dito. Disponerle sul fondo di una pirofila imburrata e mettere sopra ciascuna un fiocchetto di burro.

Spalmare sulle fette di mela il miele e spolverare con la cannella.

Cuocere in forno caldo a 220°C per circa 30 minuti.

Servire con panna montata.

A piacere si può aggiungere durante la cottura 50 g di uvetta ammollata nel rum.





Baked apples with Lavender Honey

Ingredients

4 russet apples
30 g of butter
50 g of lavender honey
powder cinnamon
whipped cream (as desired)

Preparation

Peel, core and cut the apples into one-finger thick slices. Put them on the bottom of a casserole dish coated with butter and put a little piece of butter under each slice.

Coat the apple slices with the honey and bake them in the oven at 220°C for about 30 minutes. Serve with whipped cream.

If desired you can add, during baking, 50 g of raisins softened in rum.



Manzanas al horno con Miel de Lavanda

Ingredientes

4 manzanas reinetas
30 g de mantequilla
50 g de miel de lavanda
canela en polvo
crema batida
para decorar, opcional

Preparación

Pelar las manzanas, retirar el corazón y cortarlas en rodajas gruesas del tamaño de un dedo. Colocarlas en el fondo de una fuente con mantequilla y poner un poco de mantequilla sobre cada una. Untar la miel sobre las rebanadas de manzana y espolvorear con canela. Hornear en horno precalentado a 220°C durante 30 minutos. Servir con crema batida.

Si deseado, se pueden añadir durante la cocción 50 g de pasas remojadas en ron.



Запеченные яблоки с Лавандовым Медом

Ингредиенты

4 яблока ранет
30 г сливочного масла
50 г лавандового меда
порошок корицы
взбитые сливки по вкусу

Приготовление

Очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать яблоки ломтиками толщиной с палец. Выложить на смазанное маслом дно пирексовой кастрюли колечки яблок, предварительно положив под каждое из них чешуйку сливочного масла. Нанести на колечки яблока мед и посыпать корицей. Выпекать в духовке, разогретой до температуры 220°C около 30 минут. Подавать со взбитыми сливками. По вкусу в ходе выпечки можно добавить 50

г изюма, настоянного на роме.

Gambi di sedano con Gorgonzola e Miele di Sulla

Ingredienti

Gambi di sedano bianco
 150 g di Gorgonzola
 150 g di Ricotta
 2 cucchiaini di Miele delicato
 come acacia o sulla
 Un pizzico di sale
 Pepe qb
 Timo fresco per decorare

Preparazione

Preparare i gambi di sedano lavandoli, togliendo i fili e tagliandoli alla lunghezza di circa 15 cm.

Mescolare il gorgonzola, la ricotta e il miele. Riempire i gambi di sedano, metterli in frigo per almeno un'ora e servirli come antipasto, spolverandoli con timo fresco.



Gambi di sedano



Ingredients

Stalks of celery
150 g of Gorgonzola cheese
150 g of Ricotta cheese
2 tablespoons mild honey such
as acacia or sulla
A pinch of salt
Pepper to taste
Fresh thyme to decorate

Stalks of celery with Gorgonzola cheese and Sulla Honey

Preparation

Wash the stalks of celery, remove the filaments and cut them in order to get 15 cm long pieces.

Mix the gorgonzola cheese with the ricotta cheese and the honey. Fill the stalks of celery with the cream and put them in the fridge for at least an hour. Serve as appetizer sprinkled with fresh thyme.

Suggested honey variety: a delicate one, for instance sulla or acacia.



Ingredientes

Tallos de apio
150 g Gorgonzola (queso)
150 g de requesón
2 cucharadas de una miel suave
como de Acacia o de Zulla
Pizca de sal
Pimienta como sea necesario
Tomillo fresco para decorar

Palitos de apio con Gorgonzola y Miel de Zulla

Preparación

Preparar los tallos de apio: lavarlos, eliminando los hilos y cortarlos en una longitud de 15 cm. Mezclar el Gorgonzola, el requesón y la miel. Rellenar los tallos de apio, ponerlos en la nevera por al menos una hora y servir como aperitivo, espolvorear con tomillo fresco.



Ингредиенты

Стебли белого сельдерея
150 г сыра горгондзолы
150 г творога
2 ложки деликатного меда типа
Меда акации или суллы
Щепотка соли
Черный перец по вкусу
Свежий тимьян для украшения

Стебли сельдерея с сыром горгондзола и Медом Суллы

Приготовление

Промыть стебли сельдерея, очистить их от волокон и жестких прожилок и нарезать кусочками длиной приблизительно 15 см.

Смешать сыр горгондзола с творогом и медом. Начинить стебли сельдерея приготовленной массой, поместить их в холодильник и выдержать в течение как минимум часа. Подавать как закуску, посыпав свежим тимьяном.

Crocanti al sesamo e Miele d'Agrumi

Ingredienti

200 g di sesamo
50 g di mandorle sgusciate
100 g di zucchero
100 g di miele d'agrumi
2 cucchiai di rhum
Olio per ungere

Preparazione

Mettere il miele in una casseruola di acciaio e farlo sciogliere a fuoco bassissimo, quindi unirvi lo zucchero e il rhum. Portare a bollore, mescolando con un cucchiaino di legno, aggiungere i semi di sesamo e fare cuocere a fuoco basso per 30 minuti. Dopo i primi 5 minuti aggiungere le mandorle. Versare il composto su un foglio di carta da forno.

Aiutandosi con un mattarello stendere il composto fino a formare un disco dello spessore di un cm e tagliarlo a losanghe. Quindi lasciarlo indurire completamente.





Ingredients

200 g of sesame
50 g of shelled almonds
100 g of sugar
100 g of citrus honey
2 tablespoons rum
Oil for greasing

Sesame “croccanti” with Citrus Honey

Preparation

Put the honey in a steel saucepan and melt over low heat, then add the sugar and rum. Bring to a boil, stirring with a wooden spoon, add the sesame seeds and cook over low heat for 30 minutes. After the first 5 minutes, add the almonds. Pour the mixture onto a sheet of parchment paper. Using a rolling pin, roll out the mixture to form a disc 1 cm thick and cut into diamond shapes. Then let it harden completely.



Ingredientes

200 g de sésamo
50 g de almendras sin cáscara
100 g de azúcar
100 g de miel de cítricos
2 cucharadas de ron
Aceite para engrasar

Crocantes de sésamo y Miel de Cítricos

Preparación

Poner la miel en una olla de acero y derretir a fuego lento, añadir el azúcar y el ron. Llevar a ebullición, removiendo con una cuchara de madera, añadir las semillas de sésamo y cocinar a fuego lento durante 30 minutos. Después de los primeros 5 minutos, añadir las almendras. Verter la mezcla sobre una hoja de papel de horno. Usando un rodillo, extender la mezcla hasta que se forme un disco de espesor de 1 cm y cortarlo en forma de rombos. Luego dejar que se endurezca completamente.



Ингредиенты

200 г кунжута
50 г очищенного миндаля
100 г сахара
100 г цитрусового меда
2 столовые ложки рома
Оливковое масло для смазывания

Хрустящее печенье с кунжутом и Цитрусовым Медом

Приготовление

Положить мед в стальную кастрюлю и растопить его на самом низком огне, после этого добавить туда сахар и ром. Довести до кипения, перемешивая деревянной ложкой, добавить кунжутное семя и поддерживать на низком огне в течение 30 минут. По истечении первых 5 минут добавить миндаль. Вылить содержимое на лист пергамента. С помощью скалки раскатать массу для создания диска толщиной в 1 см и нарезать его на ромбы. Затем оставить до полного затвердевания.

Carrè di maiale al Miele di Castagno

Ingredienti

Un carrè di maiale da circa 800 g
2 bicchieri di vino bianco secco
3 cucchiaini di miele
di castagno
5 cucchiaini di olio di oliva
Sale, Pepe
Un rametto di Timo
Santoreggia
Una punta di cucchiaino
di Paprica dolce
2 Chiodi di garofano

Preparazione

Frullare per un minuto timo, santoreggia, paprica, miele, olio, vino, sale, pepe fino a creare un'emulsione.

Mettere la carne in una casseruola profonda, coprirla con l'emulsione, aggiungere i chiodi di garofano e lasciare marinare per un paio d'ore in frigorifero.

Terminata la marinatura far rosolare la carne in una casseruola a fuoco vivo con un po' d'olio per alcuni minuti, quindi terminare la cottura in forno a 180°C per circa 2 ore e coperta con l'emulsione di marinatura, finchè non sarà tenera, girandola di tanto in tanto e bagnandola con il liquido di cottura.

Tagliare a fette e servire accompagnata con il fondo di cottura.





Carre di maiale



Ingredients

About 800 g of pork loin
2 glasses of dry white wine
3 tablespoons of chestnut honey
5 tablespoons of olive oil
Salt, Pepper
A sprig of thyme
Santureja
The tip of a teaspoon
of sweet paprika
2 Cloves

Pork loin with Chestnut Honey

Preparation

Blend for a minute thyme, santureja, paprika, honey, olive oil, wine, salt, pepper to create an emulsion.

Put the meat in a deep saucepan, cover with the emulsion, add the cloves and leave to marinate for a few hours in the refrigerator.

After marinating, cook the meat in a sauté pan on high heat with a little oil for a few minutes, then finish cooking in the oven at 180°C for about 2 hours. The meat should be covered with the marinade emulsion, until it is tender, turning it occasionally and basting it with the cooking liquid.

Cut into slices and serve accompanied with the gravy.



Ingredientes

Un lomo de cerdo de aproximadamente 800 g
2 vasos de vino blanco seco
3 cucharadas de miel de castaño
5 cucharadas de aceite de oliva
Sal, Pimienta
Una ramita de tomillo o ajedrea
Una punta de una cucharilla de pimentón dulce
2 clavos de olor

Lomo de cerdo con Miel de Castaño

Preparación

Mezclar durante un minuto tomillo, ajedrea, pimentón, miel, aceite de oliva, vino, sal y pimienta hasta crear una emulsión.

Poner la carne en una cacerola profunda, cubrir con la emulsión, añadir los clavos de olor y dejar marinar durante un par de horas en la nevera.

Después de marinar, saltear la carne en una sartén a fuego fuerte con un poco de aceite durante unos minutos, y luego terminar la cocción en el horno a 180°C durante aproximadamente 2 horas cubriendo la carne con la emulsión, hasta que esté tierna, dando la vuelta de vez en cuando y rociándola con el líquido de cocción. Cortar en rodajas y servir con su salsa.



Ingredienti

File di svina circa 800 g
2 bicchieri di vino bianco secco
3 cucchiai di miele di castagno
5 cucchiai di olio d'oliva
Sale, Pepe
Timo
Cibolla di campo
Un pizzico di paprika dolce
2 chiodi di garofano

Филе свинины с Каштановым Медом

Приготовление

Взбить в миксере в течение нескольких минут тимьян, чабер садовый, молотый сладкий красный перец, мёд, оливковое масло, вино, соль, черный перец до получения равномерной эмульсии. Положить мясо на глубокую сковородку, залить его полученной ранее эмульсией, добавить почки гвоздики и поставить на пару часов в холодильник, чтобы оно промариновалось.

После этого обжарить мясо на сковороде в течение нескольких минут на высоком огне, добавив немного оливкового масла, затем тушить в духовке при температуре 180° в течение 2 часов в эмульсии для маринования до того, как мясо станет мягким, переворачивая его время от времени и смачивая образовавшимся варочным соусом.

Нарезать кусочками и сервировать, сдабривая варочным соусом.

Petto d'anatra al Miele e Lime

Ingredienti

400 g di petto d'anatra
30 g di zenzero fresco
1 ciuffo di coriandolo fresco
1 lime
3 cucchiaini di miele di acacia
Timo fresco
Olio extra vergine di oliva
Sale
Pepe

Preparazione

Incidere con tagli incrociati la pelle del petto d'anatra fino a formare una griglia.
Preparare un'emulsione frullando il miele con il succo di lime, lo zenzero grattugiato e le foglioline di 2 rametti di timo.
Irrorate il petto d'anatra con l'emulsione, conservandone un po'.
Arrostire il petto dalla parte della pelle per 5 minuti, quindi infornarlo a 200°C per 15-20 minuti.
A fine cottura conditelo con l'emulsione rimasta.





Ingredients

400 g of duck breast
30 g of fresh ginger
1 bunch of fresh coriander
1 lime
3 tablespoons of acacia honey
Fresh thyme
Extra virgin olive oil
Salt
Pepper



Ingredientes

400 g de pechugas de pato
30 g de jengibre fresco
1 manojo de cilantro fresco
1 lima
3 cucharadas de miel de acacia
Tomillo fresco
Aceite extra virgen de oliva
Sal
Pimienta



Ингредиенты

400 г утиной грудки
30 г свежего имбиря
1 пучок свежего кориандра
1 лайм
3 ложки акациевого меда
Свежий тимьян
Оливковое масло экстра-класса
extra vergine
Соль
Черный перец

Duck breast with Honey and Lime

Preparation

Engrave with cross-cuts the skin of the duck breast to form a grid. Prepare an emulsion by blending the honey with the lime juice, the grated ginger and the leaves of 2 sprigs of thyme. Sprinkle the duck breast with the emulsion, while retaining a bit of the emulsion.

Roast the breast from the skin part for 5 min, and then bake at 200°C for 15-20 min. When cooked, season with the remaining emulsion.

Pechuga de pato con Miel y Lima

Preparación

Incidir con cortes transversales la piel de la pechuga de pato formando una cuadrícula. Preparar una emulsión mezclando la miel con el zumo de lima, el jengibre rallado y las hojas de 2 ramitas de tomillo. Espolvorear la pechuga de pato con la emulsión, conservando un poco de emulsión.

Rociar el pecho de la parte de la piel durante 5 min, despues hornear a 200°C durante 15-20 min.

Una vez cocido, sazonar con la emulsión sobrante.

Утиная грудка с Лаймовым Медом

Приготовление

Произвести крестообразную насечку на коже утиной грудки, создавая тем самым рисунок в виде решетки. Приготовить эмульсию, смешивая в миксере мед, сок лайма, тертый имбирь и листики 2-х веточек тимьяна.

Поджарить утиную грудку со стороны кожи в течение 5 минут, затем поместить ее в духовку, разогретую до 200°C на 15-20 минут. В конце процесса смочить грудку оставленной про запас эмульсией.

Crostata di Miele Millefiori e Noci

Ingredienti

Per la pasta frolla

400 g di farina
100 g di fecola
200 g di zucchero
250 g di burro,
2 uova intere
8 g di lievito
Vanillina
o una bacca di vaniglia

Per la farcitura

200 g di noci tritate
200 g di miele millefiori
o di agrumi

Preparazione

Tostare le noci nel forno, tritarle grossolanamente e amalgamarle con il miele. Fare l'impasto e lasciarlo riposare 1 ora in frigo.

Stendere la frolla, due dischi dello spessore di circa mezzo cm e del diametro di circa 26 cm.

Mettere 1 disco nella tortiera su carta da forno, coprirlo con la farcitura. Coprire con l'altro disco e praticare dei piccoli fori nella parte superiore con una forchetta. Cuocere in forno a 160°C per circa 30 min.

La torta non dovrà essere troppo colorata.

Servire cosparsa di zucchero a velo. Si conserva in frigo anche una settimana. È più buona se si prepara un paio di giorni prima.





Ingredients

For the pastry

400 g of flour
100 g starch
200 g of sugar
250 g of butter
2 eggs
8 g of yeast
Vanilla or vanilla bean

For the topping

200 g of walnuts coarsely chopped
200 g of wildflower or citrus honey



Ingredientes

Para la pasta brisa

400 g de harina
100 g de fécula
200 g de azúcar
250 g de mantequilla
2 huevos enteros
8 g de levadura vainilina
o una vaina de Vainilla

Para el relleno

200 g de nueces picadas
200 g de miel multifloral
o de cítricos



Ингредиенты

для песочного теста

400 г муки
100 г картофельной муки
200 г сахара
250 г сливочного масла
2 цельных яйца
8 г дрожжей
ванилин или одна ваниль
ная ягода

Для начинки

200 г грецких орехов
грубого помола
200 г полифлорного или
цитрусового
меда

Wildflower Honey and nuts tart

Preparation

Toast the walnuts in the oven, chop coarsely and mix with the honey.

Make the dough and let it rest for 1 hour in the fridge.

Roll out the pastry, create two discs with a thickness of about half a cm and a diameter of about 26 cm.

Put disk 1 into the pan on parchment paper, cover with the topping. Cover with the other disc and drill small holes in the top with a fork.

Bake at 160°C for about 30 min. The cake should not be too colourful. Serve sprinkled with powdered sugar. It keeps in the refrigerator up to a week. Better tasting if you prepare it a couple of days in advance.

Tarta con Miel Multifloral y nueces

Preparación

Tostar las nueces en el horno, córtarlas en trozos gruesos y mezclarlas con la miel. Hacer la masa y dejar reposar durante 1 hora en la nevera.

Estirar la masa, creando dos discos con un espesor de medio cm y un diámetro de 26 cm.

Poner un disco en una tartera sobre papel de horno, cubrirlo con el relleno. Cubrir con el otro disco y perforar pequeños agujeros en la parte superior con un tenedor. Hornear a 160°C durante 30 minutos.

La tarta no tiene que ser demasiado colorida.

Servirla espolvoreada con azúcar en polvo. Se mantiene en el refrigerador hasta una semana.

Está más rica si se prepara algunos días antes.

Торт “Кростата” с полифлорным Медом и грецкими орехами

Приготовление

Поджарить грецкие орехи в духовке, грубо перемолоть и смешать с медом. Приготовить тесто и поставить его на 1 час в холодильник.

Раскатать песочное тесто до получения двух кругов толщиной около половины сантиметра и диаметром порядка 26 см.

Уложить 1 диск на форму для выпечки, проложенную пергаментом, и нанести на него начинку. Поверх уложить второй диск и проколоть его в нескольких местах вилкой для придания ему дырчатости.

Выпекать в духовке при температуре 160° в течение около 30 мин. Торт не должен быть слишком подрумянен. Подавать под слоем сахарной пудры.

Может храниться в холодильнике в течение недели. Но особенно вкусен, если приготовлен за пару дней до подачи на стол.

Mojito al Miele di Agrumi

Ingredienti

7-8 foglie di menta
40 ml di Rhum Havana 7 anni
(se si usa il misurino da cocktail
usare il misurino grande),
qualche cubetto di ghiaccio

Mezzo lime

5 g di zucchero di canna

1 cucchiaino di miele
di agrumi (o acacia),

Soda q.b.

Preparazione

Lavare il lime e la menta. Tagliare il lime a pezzetti e metterlo in una ciotolina, ricoprire con un cucchiaino di miele e 3 cucchiaini di zucchero di canna.

Lasciare riposare almeno 10 minuti in modo che lo zucchero e il miele si sciolgano e si insaporiscano con il lime. A parte tritare il ghiaccio grossolanamente. In un tumbler da 250 ml mettere il preparato con il lime, 7-8 foglie di menta, e pestellare con un pestello. Riempire di ghiaccio versare il rum. Versare la soda fino alla sommità. Mescolare il tutto dal fondo con un cucchiaino lungo. Decorare con menta e lime.

Servire con una cannuccia.





Ingredients

7-8 mint leaves
40 ml of Havana Rum 7 years
(if you use the cocktail measuring
cup use the large measure)
Some ice cubes
Half a lime
5 g of cane sugar
1 teaspoon of citrus honey (or acacia)
Soda as required

Citrus Honey Mojito

Preparation

Wash the lime and the mint. Cut the lime into pieces and place in a bowl, cover with a tablespoon of honey and three teaspoons of cane sugar. Let stand at least 10 minutes so that the sugar and honey dissolve and merge with the lime. Aside coarsely chop the ice. In a 250 ml tumbler put the mixture with the lime, 7-8 mint leaves, and crush with a pestle. Fill with ice pour the rum. Pour the soda up to the top. Mix it all from the bottom with a long spoon. Garnish with mint and lime. Serve with a straw.



Ingredientes

7-8 hojas de menta
40 ml de ron Havana 7 años
(si se utiliza un medidor
de cocktail utilizar el grande)
Unos cubitos de hielo
La mitad de una lima
5 g de azúcar moreno
1 cucharadita de miel
de cítricos (o acacia)
Soda como sea necesaria

Mojito con Miel de Cítricos

Preparación

Lavar la lima y la menta. Cortar la lima en trozos y colocar en un bol, cubrir con una cucharada de miel y tres cucharaditas de azúcar moreno. Dejar reposar por lo menos 10 minutos para que el azúcar y la miel se fundan con la lima. Aparte picar el hielo. En una coctelera de 250 ml poner el preparado con la lima, 7-8 hojas de menta e ir presionando con una mano de mortero. Llenar con hielo, verter el ron. Verter la soda hasta la cima. Mezclar todo desde el fondo con una cucharilla larga. Decorar con menta y lima. Servir con una pajita.



Ингредиенты

7-8 листочков мяты
40 мл гаванского
рома 7-летней выдержки
(при использовании мерного
сосуда для коктейлей, достаточно
одной крупной меры рома)
Несколько кубиков льда
половина лайма
50 г тростникового сахара
1 чайная ложка цитрусового
(или акациевого) меда
газированная вода по
Вкусу

Мохито с цитрусовым Медом

Приготовление

Промыть лайм и мяту. Нарезать лайм на кусочки и положить его в миску, туда же внести чайную ложку меда и 3 чайные ложки тростникового сахара. Оставить в течение 10 минут для смешивания сахара и меда и их настаивания лаймом. Одновременно с этим размолоть лед до грубого помола. Влить в высокий стакан емкостью 250 мл лаймовую смесь, добавить 7-8 листочков мяты и размолоть с помощью пестика. Загрузить лед и залить ром. Долить газированной воды до верха. Перемешать содержимое деревянной ложкой. Украсить мятой и лаймом. Сервировать с соломинкой.

Vinagrette al Miele di Cardo

Ingredienti

250 g di olio extra
vergine di oliva
50 g di miele di cardo
(o altro miele cristallizzato
e aromatico)
30 g di aceto balsamico
Un cucchiaino raso di sale
Pepe q.b.

Preparazione

Aiutandosi con un frullatore amalgamare il miele, il sale, l'aceto e il pepe. Cominciare ad aggiungere l'olio (che deve essere a temperatura ambiente) a filo molto lentamente, montando con una frusta come si fa per la maionese. Ci si deve impiegare circa 5 minuti per incorporare l'olio. Si ottiene una salsa della consistenza di una maionese che si può conservare in frigo per qualche giorno. È ottima con il pinzimonio. Ottima anche con il miele di Tiglio o di Timo.





Ingredients

250 g of extra virgin olive oil
50 g of thistle honey
(or other crystallized
and aromatic honey)
30 g of balsamic vinegar
A teaspoon of salt
Pepper as required

Thistle Honey vinaigrette

Preparation

Using a blender, mix the honey, salt, vinegar and pepper. Begin adding the oil (which must be at room temperature) very slowly, using a whisk as you do for mayonnaise. It should take about 5 minutes to incorporate the oil. You obtain a sauce with the same consistency of mayonnaise that you can keep in the fridge for a few days. It is very good with raw cut carrots, celery, fennel. Also good if you add lime or thyme honey.



Ingredientes

250 g de aceite extra
virgen de oliva
50 g de miel de cardo
(u otra miel cristalizada
y aromática)
30 g de vinagre balsámico
Una cucharadita escasa de sal
Pimienta al gusto

Vinagreta con Miel de Cardo

Preparación

Con una batidora, mezclar la miel, la sal, el vinagre y la pimienta. Ir añadiendo el aceite (que debe estar a temperatura ambiente) a ras y muy lentamente, con un batidor de mano como si fuera mayonesa. Se tiene que emplear unos 5 minutos para incorporar el aceite. Se obtiene una consistencia de salsa de mayonesa que se puede guardar en la nevera durante un par de días. Es muy rica con las verduras. También es perfecta con miel de tilo o tomillo.



Ингредиенты

250 г оливкового масла
экстра-класса extra vergine
50 г репейникового меда
(или другого
кристаллизирующегося и ароматического
меда)
30 г бальзамического уксуса
5 г соли
Черный перец по вкусу

Приправа для салатов с Репейниковым Медом

Приготовление

С помощью миксера смешать мед, соль, уксус и черный перец. Затем начать добавлять оливковое масло (комнатной температуры) медленно тонкой струей, взбивая мутновкой, как при приготовлении майонеза. На добавку оливкового масла уходит около 5-ти минут. В результате получается соус по консистенции сходный с майонезом, который может храниться в холодильнике в течение нескольких дней. Он прекрасно подходит для макания в него сыронрезанных овощей. Прекрасно сочетается с липовым и тимьяновым медом.

Piadina al Miele

Ingredienti

600 g di farina
150 g di acqua
150 g di latte
90 g di strutto
1 cucchiaino raso di miele millefiori
20 g di sale
30 g di vino bianco
1 bustina di lievito

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti e lasciare riposare 30 min.
Fare 8 palline del peso di circa 120 g stendere dei dischi dello spessore di circa mezzo cm e del diametro di circa 20 cm. Cuocere su apposita piastra prima da un lato poi dall'altro, girandole solo quando un lato è cotto.

In alternativa si può sostituire la farina di grano con la farina di farro.





Ingredients

600 g flour
150 g of water
150 g of milk
90 g of lard
1 tbs of wildflower honey
20 g salt
30 g of white wine
1 sachet of yeast

Honey 'piadina'

Preparation

Mix all ingredients and let stand 30 min.
Create 8 balls weighing about 120 g. Spread in the form of discs with a thickness of about half a cm and a diameter of about 20 cm. Bake on a special plate first on one side then the other, turning only when one side is cooked.

Alternatively, you can replace the wheat flour with spelled flour.



Ingredientes

600 g de harina
150 g de agua
150 g de leche
90 g de manteca de cerdo
1 cucharada de miel multifloral
20 g de sal
30 g de vino blanco
1 sobre de levadura

Piadina con Miel

Preparación

Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar 30 min.
Hacer 8 bolitas de un peso aproximado de 120 g, extenderlas en discos de un espesor de aproximadamente medio cm y 20 cm de diámetro. Cocer sobre una sartén especial primero un lado y luego el otro, dando la vuelta sólo cuando un lado está bien cocido.

Se puede sustituir la harina de trigo con harina de espelta.



Ингредиенты

600 г муки
150 г воды
150 г молока
90 г топленого свиного жира
1 столовая ложка (без верха) многофлорного меда
20 г соли
30 г белого вина
1 пакет дрожжей на ½ кг

Медовая лепешка

Приготовление

Смешать все ингредиенты и оставить замес на 30 минут. Разделить его на 8 катышей весом около 120 г. Раскатать тесто на диски толщиной около полсантиметра и диаметром припл. 20 см. Поджарить его на надлежащей плитке сначала с одной, а потом с другой стороны, поворачивая лишь после того, как одна из сторон уже готова.

Пшеничную муку при желании можно заменить на полбтовую.

Coppetta

Ingredienti

300 g di noci tritate
350 g di miele
80 g di zucchero
Fogli d'ostia

Preparazione

In una casseruola amalgamare a fuoco lento, mescolando continuamente il miele con lo zucchero per circa 20 minuti. Si deve ottenere un impasto denso. Togliere dal fuoco e aggiungere le noci tritate. Stendere un foglio d'ostia su un piano di marmo, versarvi parte del composto, coprire con un altro foglio d'ostia e appiattire con il mattarello allo spessore di circa mezzo centimetro. Tagliare a losanghe o in altra forma. L'impasto di base può essere variato per esempio sostituendo metà delle noci con pane grattugiato, oppure con una miscela di diversa frutta secca. Si può aromatizzare il tutto con una grattatina di scorza d'arancia o di limone oppure con amaretti sbriciolati.





Ingredients

300 g of chopped walnuts
350 g of honey
80 g of sugar
Wafer sheets

“Coppetta”

Preparation

In a saucepan, mix on low heat, stirring constantly, the honey with the sugar for about 20 minutes. You need to obtain a thick paste. Remove from heat and add the chopped nuts. Lay a sheet of wafer on a marble slab, pour the mixture, cover with another sheet of wafer and flatten with a rolling pin to a thickness of about half a centimeter. Cut into strips or in any other form. The basic mixture can be varied for example by replacing half of the nuts with bread crumbs, or with a mixture of dried fruit. You can spice it all with a sprinkle of grated orange or lemon, or with crumbled amaretti.



Ingredientes

300 g de nueces picadas
350 g de miel
80 g de azúcar
Hojas de oblea

“Coppetta”

Preparación

En una cacerola, mezclar a fuego lento, removiendo constantemente la miel con el azúcar durante 20 minutos. Se debe obtener una masa espesa. Retirar del fuego y añadir las nueces picadas. Poner una hoja de oblea sobre una losa de mármol, derramar parte de la mezcla, cubrir con otra hoja de oblea y aplastar con un rodillo hasta lograr un espesor de aproximadamente medio centímetro. Cortar en tiras o en cualquier otra forma. La mezcla básica se puede variar sustituyendo, por ejemplo, la mitad de las nueces con migas de pan o con una mezcla de diferentes frutos secos. Se puede sazonar todo con una pizca de cáscara rallada de naranja o limón, o con “amaretti” (pastelitos de almendras) desmenuzados.



Ингредиенты

300 г помолотых грецких орехов
350 г мёда
80 г сахара
Вафельные пластинки

Десерт “Коппетта”

Приготовление

В глубокой сковороде на медленном огне потушить на протяжении приблизительно 20 минут, постоянно помешивая, мёд с сахаром. Должна получиться довольно густая масса. Затем снять с огня и добавить измельчённые орехи. Разместить вафельную пластинку на мраморной плоскости, выложить на лист часть массы, накрыть сверху другим листом и разровнять скалкой так, чтобы толщина была приблизительно полсантиметра. Нарезать ромбиками или кусочками другой формы. Состав массы может быть изменён, заменив, например, половину количества орехов тёртым сухим хлебом или смесью из сухофруктов и орехов. Ароматизировать можно тертой апельсиновой или лимонной кожурой или раскрошенным миндальным печеньем.

Cicerchiata

Ingredienti

300 g di farina
200 g di miele di girasole
o millefiori
3 cucchiaini di zucchero
Olio per friggere
40 g di olio
extra vergine d'oliva
2 uova
Zucchero in granelli
Cannella in polvere
o 30 g di liquore Strega

Preparazione

Impastare la farina con le uova, lo zucchero, l'olio extravergine d'oliva, la cannella/il liquore in modo da ottenere una pasta piuttosto morbida. Formare dei cannellini dai quali ritagliare dei pezzetti della grandezza di un cece e fare delle palline. Friggerle un po' per volta fino a che avranno preso un bel colore dorato e sgocciolarli su carta assorbente. Scaldare quindi il miele, possibilmente in una casseruola a fondo tondo, fino a che comincerà a prendere un colore bruno. Unire le palline di pasta fritta, mescolando con un cucchiaino di legno in modo che si ricoprano completamente di miele.

Versare su un piano di marmo leggermente inumidito e con le mani bagnate modellare una ciambella o fare dei mucchietti a forma rotonda.

Guarnire con scaglie di mandorle, zucchero in granelli e aromatizzare con cannella in polvere.





Ingredients

300 g of flour
200 g of sunflower
or wildflower honey
2 eggs
3 tablespoons of sugar
40 g of extra virgin olive oil
Oil for frying
Sugar in grains
Cinnamon powder
or 30 g of Strega liqueur



Ingredientes

300 g de harina
200 g de miel de girasol o multifloral
3 cucharadas de azúcar
Aceite para freír
40 g de aceite de oliva extra virgen
2 huevos
Azúcar
Canela en polvo
o 30 g de licor Strega



Ингредиенты

300 г муки
200 г подсолнечного или
полифлорного меда
2 яйца, 3 столовые
ложки сахара
40 г оливкового масла
экстра-класса extra vergine
Масло для жарения
Сахар в гранулах
Порошок корицы или
30 г ликера «Стрега»

“Cicerchiata”

Preparation

Mix the flour with the eggs, the sugar, the olive oil, cinnamon/liquor in order to obtain a fairly soft dough. Form beans from which you will cut pieces the size of a pea and make balls. Fry them a bit at a time until they become a nice golden colour and drain them on absorbent paper. Then heat the honey, possibly in a saucepan with round bottom, until it begins to take a brown colour. Join the the balls of fried dough, stirring with a wooden spoon so that they are fully covered by the honey. Pour on a marble surface that has been slightly moistened and with wet hands model in doughnut shape or in small, round shape, piles. Garnish with slivered almonds, sugar grains and flavour with cinnamon.

“Cicerchiata”

Preparación

Mezclar la harina con los huevos, el azúcar, el aceite de oliva extra virgen, la canela/el licor para obtener una masa bastante blanda. Formar cannellinos de los cuales cortar pedazos del tamaño de un garbanzo y hacer bolitas. Freír un poco a la vez hasta que hayan tomado un bonito color dorado y escurrir sobre papel absorbente. Calentar la miel, posiblemente en una cacerola de fondo redondo, hasta que empiecen a tomar un color marrón. Unir las bolitas de masa frita y mezclar con una cuchara de madera hasta que estén totalmente cubiertas de miel. Vertir sobre una encimera de mármol ligeramente humedecida y con las manos mojadadas moldear una forma de rosquilla o unos montículos en forma circular. Adornar con almendras, azúcar en granos, cereales y aromatizar con canela.

Торт “Чичеркьята”

Приготовление

Замесить тесто из муки, яиц, сахара и оливкового масла, корицы или ликера таким образом, чтобы оно получилось довольно мягким. Брать по небольшому количеству теста и скатывать его в небольшие трубочки, которые необходимо потом нарезать на кусочки величиной с нут. Жарить кусочки поочередно в горячем масле до их подрумянивания, затем разместить их на впитывающей бумаге, чтобы излишек масла мог стечь. В глубокой сковороде, по возможности, с круглым дном, разогреть мёд так, чтобы он стал коричневатым, т.е. до такой степени, чтобы капля мёда при попадании в холодную воду сразу отвердевала. Тщательно перемешать жареные кусочки теста с мёдом деревянной ложкой. Выложить массу на слегка смоченную водой мраморную плоскость и влажными руками сформировать бублик. Украсить нарезанным очищенным миндалем, сахаром в гранулах и посыпать порошком корицы.

Brutti ma buoni

Ingredienti

250 g di noci sgusciate
100 g di miele millefiori
3 chiare d'uovo

Preparazione

Sciogliere leggermente il miele a bagnomaria. Tritare grossolanamente le mandorle e mescolare con il miele. Montare a neve fermissima le chiare con un pizzico di sale e unirle delicatamente agli altri ingredienti. Disporre il composto a cucchiainate su una teglia ricoperta da carta da forno e cuocere in forno a 160°C finché non saranno appena dorati. Staccarli dalla carta una volta freddi.





Ingredients

250 g of shelled walnuts
100 g of wildflower honey
3 egg whites

“Brutti ma buoni” (Ugly but good)

Preparation

Slightly melt the honey in a double boiler. Coarsely chop the almonds and mix with honey. Whisk the egg whites very firmly with a pinch of salt and gently combine them with the other ingredients. Place the mixture by spoonfuls onto a baking sheet covered with parchment paper and bake at 160°C until they are just golden.

Detach them from the paper when cold.



Ingredientes

250 g de nueces peladas
100 g de miel multifloral
3 claras de huevo

“Brutti ma buoni” (Galletas de almendras)

Preparación

Derretir ligeramente la miel a baño María. Picar las almendras y mezclar con la miel. Batir las claras muy firmes con una pizca de sal y unir suavemente con los otros ingredientes.

Colocar la mezcla por cucharadas sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear y cocer a 160°C hasta que estén apenas doradas. Separar las galletas del papel cuando estén frías.



Ингредиенты

250 г очищенного миндаля
100 г полифлорного меда
3 яичных белка

Печенье “Брутти-Ма-Буони”

Приготовление

Слегка растопить мед на водном пару. Грубо нарезать миндаль и смешать с расплавленным медом. Взбить до белоснежности белки в плотную массу с щепоткой соли и осторожно добавить её к другим ингредиентам.

Вложить массу ложками на противень, покрытый пергаментом и выпекать в духовке при температуре 160°C

до тех пор, пока печенье не подрумянится.

Отсоединять от пергаменту после того, как печенье остынет.

Torta di radicchio, Miele e noci

Ingredienti

240 g di farina 00
 240 g di radicchio trevigiano
 240 g di zucchero
 40 g di miele millefiori
 30 g di burro
 150 g di noci
 250 dl di panna liquida
 3 uova
 1 bustina di lievito chimico per dolci
 Zucchero grezzo di canna
 Sale

Preparazione

Laavare, asciugare e tagliare a listarelle il radicchio. In una padella sciogliere a fuoco basso 30 g di burro ed unire il radicchio ed il miele. Mescolare continuamente e spegnere quando il miele sarà sciolto. In una terrina lavorare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Unire la panna, il burro fuso, il radicchio, le noci, la farina ed il lievito. Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale ed incorporarli all'impasto con movimenti dal basso verso l'alto. Versare il composto in uno stampo imburrrato ed infarinato, cospargere di zucchero di canna e mandorle sfogliate e infornare in forno caldo a 160°C per circa 30 minuti.



Torta di radicchio



Ingredients

240 g of 00 flour
(super-fine flour)
240 g of Treviso radicchio
240 g of sugar
40 g of wildflower honey
30 g of butter
250 dl of liquid cream
150 g of walnuts
3 eggs
1 yeast sachet for cakes
Cane sugar
Salt



Ingredientes

240 g de harina 00
240 g de radicchio de Treviso
(achicoria roja)
240 g de azúcar
40 g de miel multifloral
30 g de mantequilla
150 g de nueces
250 dl de nata líquida
3 huevos
Un sobre de levadura
en polvo para pasteles
Azúcar moreno
Sal



Ингредиенты

240 г муки класса 00
240 г тревизского радиккио
240 г сахара
40 г многофлорного меда
30 г сливочного масла
250 г сливок
150 г грецких орехов
3 яйца
1 пакет кондитерских
синтезированных дрожжей
Грубый тростниковый сахар
Соль

Radicchio, Honey and nuts tart

Preparation

Wash, dry and cut the radicchio into strips. In a pan, melt over low heat 30 g of butter and add the radicchio and honey. Stir constantly and turn off when the honey is dissolved. In a bowl, work the egg yolks with the sugar until the mixture is light and fluffy. Combine the cream, melted butter, radicchio, walnuts, flour and yeast. Beat the egg whites with a pinch of salt and fold into the dough with movements from the bottom upwards. Pour the mixture into a buttered and floured mold, sprinkle with cane sugar and almonds and bake in a preheated oven at 160 °C for about 30 minutes.

Torta de radicchio, Miel y nueces

Preparación

Lavar, secar y cortar el radicchio en tiras. En una sartén, derretir a fuego lento 30 g de mantequilla y agregar el radicchio y la miel. Remover constantemente y apagar el fuego cuando se disuelva la miel. En un bol, trabajar las yemas con el azúcar hasta que la mezcla esté suave y esponjosa. Combinar la nata, la mantequilla derretida, el radicchio, las nueces, la harina y la levadura. Batir las claras con una pizca de sal e incorporarlas en la masa con movimientos de abajo hacia arriba. Verter la mezcla en un molde engrasado y enharinado, espolvorear con azúcar moreno y almendras cortadas y poner en horno precalentado a 160 °C durante 30 minutos.

Пирог из цикория “Радиккио”, Меда и грецких орехов

Приготовление

Промыть, просушить и разрезать радиккио на полоски. Растопить в сковородке на низком огне 30 г сливочного масла и добавить туда радиккио и мед. Постоянно перемешивать и выключить огонь, когда мед растопится. В глиняной посуде смешать яичные желтки с тонко помолотым сахаром до получения светлого и пенистого состава. Добавить сливки, растопленное масло, радиккио, грецкие орехи, муку и дрожжи. Взбить белок до белизны с добавкой щепотки соли и подмешать полученный состав в замес, осуществляя движения снизу вверх. Залить смесь в промасленную и обсыпанную мукой форму, обсыпать тростниковым сахаром и миндальными чешуйками и поместить в духовку, разогретую до 160° прибл. на 30 минут.

Cannelloni croccanti al Miele di Sulla

Ingredienti

8 cannelloni di pasta all'uovo
1 coda di manzo
200 g di fegatini di pollo
Farina qb
1 costa di sedano, 1 cipolla,
1 carota, 1 pomodoro,
1 foglia di alloro
1 bicchiere di vino bianco
1 cucchiaino di
zenzero fresco grattugiato
1 cucchiaino di
spezie macinate
(cardamomo, coriandolo,
anice stellato, pepe nero)
1 cucchiaino di pinoli
3 bicchieri di brodo
4 fette sottili di bacon
1 cucchiaino di miele di sulla
80 g di ricotta di pecora
Olio extra vergine di oliva qb
Sale e pepe, brodo
e burro qb

Preparazione

Rosolare sedano, carota e cipolla a julienne in poco olio. Aggiungere la coda a tranci una foglia di alloro e rosolare. Aggiungere il vino. Sfumare, aggiungere il pomodoro a pezzetti e il brodo. Cuocere coperto a fiamma bassa. Preparare la pasta e ricavarne 8 quadrati di 15 cm circa. Cuocere in acqua salata e stenderli in un canovaccio ad asciugare. Tagliare il fegato a cubetti, infarinarlo leggermente e rosolarlo, salare, pepare e conservare in caldo. Tostare i pinoli. Pestare finemente le spezie. Spolpare la coda e ridurre il fondo di cottura. Aggiungere i cubetti di fegato e le spezie, i pinoli e lo zenzero e amalgamare il tutto. Correggere di sale e di pepe. Versare il fondo di cottura della coda in una casseruola e ridurre a circa la metà. Riempire i cannoli con il ripieno e formare dei cannelloni e disporli in una teglia coperta da carta da forno e cuocere in forno per alcuni minuti cosparsi di fiocchi di burro e 100 ml di brodo. Togliarli dal forno e pennellarli con il miele di sulla. Stendere 4 fette di bacon su una teglia e farle dorare al forno a 200°C fino a quando saranno dorate e croccanti. Impiattare i cannelloni accompagnati con un cucchiaino di fondo ristretto e una fettina di bacon croccante.





Ingredients

8 cannelloni	1 tablespoon pine nuts
1 oxtail	
200 g chicken livers	3 cups of broth
flour as needed	4 thin slices of bacon
1 stalk of celery, 1 onion, 1 carrot, 1 tomato, 1 bay leaf	1 tablespoon of sulla honey
1 glass of white wine	80 g of ricotta cheese
1 tablespoon grated fresh ginger	Extra virgin olive oil as requested
1 tablespoon of ground spices (cardamom, coriander, star anise, black pepper)	Salt and pepper, broth and butter as requested



Ingredientes

8 canelones de pasta al huevo	cilantro, anís estrellado, pimienta negra)
1 rabo de toro	
200 g de hígados de pollo	1 cucharada de piñones
harina como sea necesario	3 tazas de caldo
1 tallo de apio, 1 cebolla	4 lonchas finas de tocino
1 zanahoria, 1 tomate	1 cucharada de miel de zulla
1 hoja de laurel	80 g de requesón de oveja
1 vaso de vino blanco	Aceite de oliva extra virgen extra, al gusto
1 cucharada de jengibre fresco rallado	Sal y pimienta, caldo y mantequilla al gusto
1 cucharada de especias molidas (cardamomo,	



Ингредиенты

8 макарон канеллони на яичном тесте	кориандр, звездобразный анис, черный перец)
1 бычий хвост	
200 г кусочков куриной печени	1 столовая ложка кедровых орешков
Мука по вкусу	3 стакан бульона
1 ножка сельдерея, 1 луковица, 1 морковь, 1 помидор	4 тонких ломтика бекона
1 лавровый лист	1 ложка меда суллы
1 стакан белого Вина	80 г овечьего творога
1 столовая ложка имбиря свежего помола	Оливковое масло экстра-класса extra virgine по вкусу
1 столовая ложка мельченых специй (кардамон,	Соль е черный перец, бульон и сливочное масло по вкусу

Crispy cannelloni with Sulla Honey

Preparation

Sauté the celery, carrot and onion into julienne strips in a small quantity of oil. Add oxtail cut in slices with a bay leaf and let it brown. Add the wine. Fade, add the chopped tomatoes and the broth. Cook covered over low heat. Prepare the dough and cut out 8 squares of 15 cm. Cook in salted water and lay them in a dish towel to dry. Cut the liver into small cubes, sprinkle with flour and brown slightly, add salt and pepper and keep warm. Toast the pine nuts. Grind the spices finely. Strip the flesh off the oxtail and reduce the cooking liquid. Add the diced liver and spices, pine nuts and ginger and mix well. Add salt and pepper if necessary. Pour the gravy of the tail in a saucepan and reduce to about half. Fill the cannoli with the filling and place them in a baking tray covered with parchment paper and bake in the oven for a few minutes sprinkled with flakes of butter and 100 ml of broth. Remove from the oven and brush with the sulla honey. Spread 4 slices of bacon on a baking sheet and brown them in the oven at 200 ° C until golden brown and crispy. Serve the cannelloni accompanied with a tablespoon of the broth and a slice of crispy bacon.

Canelones crujientes con Miel de Zulla

Preparación

Srodejar la cola en una hoja de laurel y saltear. Añadir el vino. Dejarlo evaporar, añadir los tomates picados y el caldo. Cocinar tapado a fuego lento. Preparar la masa y cortar 8 cuadrados de 15 cm. Cocer en agua con sal y ponerlos sobre una toalla para que se sequen. Cortar los hígados en cubos, enharinar ligeramente y freír, añadir sal y pimienta y mantener caliente. Tostar los piñones. Moler las especias de manera muy fina. Desprender la carne de la cola y reducir el líquido de cocción. Añadir los hígados picados y las especias, los piñones y el jengibre y mezclar bien. Sazonar con sal y pimienta. Verter el líquido de cocción de la cola en un cazo y reducirlo a la mitad. Rellenar los canelones con el relleno y colocarlos en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear. Cocer en el horno durante unos minutos espolvoreados con copos de mantequilla y 100 ml de caldo. Retirar del horno y untar con la miel de zulla. Extender 4 rebanadas de tocino en un molde para horno y dorar en el horno a 200°C hasta que estén dorados y crujientes. Servir los canelones acompañados con una cuchara de líquido de cocción y una rebanada de tocino crujiente.

Хрустящие канеллони с медом суллы

Приготовление

Слегка поджарить тонко порезанный сельдерей, морковь и луковичу с небольшими количествами оливкового масла. Добавить порезанный бычий хвост вместе с лавровым листом и подрумянить. Медленно подлить вино, добавить порезанный кусочками помидор и бульон. Варить при закрытой крышке на низком пламени. Приготовить тесто и нарезать его на 8 квадратов прилб. по 15 см. Сварить его в соленой воде, расправить на холстине и просушить. Порезать куриную печеньку на кубики, обсыпать ее мукой, слегка поджарить, посолить, поперчить и хранить в теплом помещении. Поджарить кедровые орешки. Тонко перемолоть специи. Отделить мясо от костей бычьего хвоста и немного уварить остающийся соус. Добавить туда кубики печени и специи, кедровые орешки и имбирь, привести в однородное состояние. Добавить соль и черный перец по вкусу. Влить остающийся соус от варки бычьего хвоста в кастрюлю и уварить примерно наполовину. Наполнить начинкой и завернуть канноли, располагая их на поддоне, покрываемом пергаментом, выпекать в печи в течении нескольких минут, покрыв их завитками сливочного масла и полив 100 мл бульона. Вынуть канеллони из духовки и нанести на них кисточкой мед суллы. Расположить 4 ломтика бекона на поддоне, и подрумянить их в духовке, разогретой до 200°C до достижения состояния легкой поджарки и хруста. Подавать канеллони с ложкой с глянцевым соусом и ломтиком хрустящего бекона.

Certosino Bolognese

Ingredienti

320 g di farina
 340 g di miele millefiori
 70 g di zucchero semolato
 200 g di mandorle tritate
 più alcune intere
 per decorazione
 1 stecca di cannella
 6/7 chiodi di garofano
 1 cucchiaino
 di ammoniaca
 60 g di pinoli
 60 g di cioccolato
 fondente sminuzzato
 80 g di frutta candita mista
 più qualche pezzo intero
 per la decorazione
 30 g di cacao amaro
 in polvere
 Miele per lucidare
 100 g di vino rosso

Preparazione

La sera prima lasciare in infusione le spezie nel vino rosso. Impastare la farina con il cacao, il cioccolato, i pinoli, la frutta candita a pezzetti, le mandorle, lo zucchero, l'ammoniaca e il miele sciolto a bagnomaria, il vino rosso filtrato dalle spezie.

Lavorare fino a quando gli ingredienti non saranno ben amalgamati. Imburrare una teglia del diametro di 22 cm e infarinarla. Versare il composto fino ad ottenere uno strato uniforme.

Prima della cottura decorare ricoprendo con i pezzi di frutta candita, alternando bene i colori. Mettere negli interstizi le mandorle intere.

Cuocere a 160°C fino a che il dolce non diventerà scuro e ben cotto. A fine cottura, quando è ancora caldo, lucidare con il miele e lasciare riposare per 2 settimane, in modo che si ammorbidisca. Si conserva 2 mesi fuori frigo. Il tempo lo rende più morbido.





Bolognese "Certosino" (typical Christmas fruitcake from Bologna)

Ingredients

320 g of flour	60 g of dark chocolate coarsely chopped
340 g of wildflower honey	60 g pine nuts
70 g of granulated sugar	80 g of mixed candied fruit plus some whole pieces for decoration
200 g of almonds coarsely chop plus some whole one for decoration	30 g of cocoa powder
1 stick of cinnamon	Honey to polish
6-7 cloves	100 g of red wine
1 teaspoon of ammonia	

Preparation

The night before, leave to infuse the spices in red wine. Mix the flour with the cocoa, chocolate, pine nuts, candied fruits into small pieces, almonds, sugar, ammonia and honey dissolved in a double boiler, the red wine filtered with the spices.

Work until the ingredients are well blended. Grease and flour a baking dish with a diameter of 22 cm. Pour the mixture to obtain a uniform layer.

Before baking, decorate, covering with pieces of candied fruit, alternating the colours. Put the almonds in the interstices.

Bake at 160°C until the cake becomes dark and well cooked.

At the end of cooking, when it is still hot, polish with honey and let stand for 2 weeks, so that it softens. Keeps for 2 months outside the fridge.

Time makes it softer.



"Certosino" de Bologna

Ingredientes

320 g de harina	60 g de piñones
340 g de miel multifloral	60 g de chocolate negro picado
70 g de azúcar granulada	80 g de fruta confitada mezclada y algunos pedazos enteros para la decoración
200 g de almendras picadas y algunas enteras para la decoración	30 g de polvo de cacao
1 palo de canela	Miel para dar brillo
6/7 clavos de olor	100 g de vino tinto
1 cucharadita de amoniaco	

Preparación

La noche anterior dejar infusionar las especias en el vino tinto. Mezclar la harina con el cacao, el chocolate, los piñones, las frutas confitadas en trozos pequeños, las almendras, el azúcar, la miel y el amoníaco disuelto en baño María y el vino tinto filtrado de las especias. Trabajar hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Engrasar y enharinar un molde con un diámetro de 22 cm. Verter la mezcla hasta obtener una capa uniforme. Antes de hornear, decorar cubriéndola con trozos de frutas confitadas, alternando bien los colores. Poner las almendras enteras en los intersticios.

Hornear a 160°C durante 40-50 minutos hasta que el dulce se vuelva oscuro y bien cocinado. Al final de la cocción, cuando todavía está caliente, frotar con miel y dejar reposar por 2 semanas, para que se ablande. Se puede guardar 2 meses fuera de la nevera. El tiempo hace que sea más blando.



Приготовление

Ингредиенты

320 г муки	60 г грубо измельченного горького шоколада
340 г многофлорного меда	60 г кедровых орешков
70 г сахарного песка	80 г засахаренных фруктов с несколькими крупными кусками для украшения
200 г грубо измельченного миндаля и еще несколько цельных миндалин для украшения	30 г горького порошка какао
1 палочка корицы	Мед для глазирования
6/7 почек гвоздики	100 г красного вина
1 чайная ложка аммиака	

Приготовление

Накануне оставить настаиваться специи в красном вине. Замешать муку на какао, шоколаде, кедровых орешках, засахаренных измельченных фруктах, миндале, сахаре, аммиаке и размягченном на низком огне меде, красном вине, настоянном на специях.

Смешивать до достижения полной гомогенности ингредиентов. Промазать поддон диаметром 22 см и посыпать его мукой. Влить туда замес равномерным слоем. Оставить в течение недели, покрыв холстиной. Перед выпечкой украсить кусочками засахаренных фруктов, следя за гармонией цвета. Равномерно распределить цельные миндалины на поверхности. Выпекать при температуре 160°C до того момента, пока пирог не потемнеет и не пропечется полностью.

По окончании выпечки, но до полного охлаждения, глазировать медом и выдержать в течение 2 недель для смягчения. Может храниться в холодильнике до 2-х месяцев. Со временем становится мягче.

Torta di pesche e Miele di Sulla

Ingredienti

100 g di farina
 100 g di fecola di patate
 4 mezza pesche sciroppate
 3 uova
 100 g di burro
 30 g di miele di acacia
 1 bustina di lievito vanigliato da mezzo kg
 100 g di zucchero
 Scorza di limone grattugiata

Per la glassatura della teglia

30 g di cognac o di amaretto
 70 g di zucchero
 1 cucchiaino di acqua

Preparazione

Montare gli albumi a neve. Amalgamare in una terrina il burro ammorbidito, il miele, le uova, la farina e la fecola. Aggiungere il lievito e la scorza di limone. Amalgamare tutti gli ingredienti. Sul fornello caramellare lo zucchero con l'acqua nella teglia da forno, anche sui bordi.

Versare il composto nella teglia imburrata e decorare con le pesche sciroppate a fette e disposte a raggiera.

Cuocere in forno caldo a 180°C per 30-40 minuti.



Torta di pesche



Peach cake with Sulla Honey

Ingredients

Flour (100 g)	Butter (100 g)
Potato starch (100 g)	Grated lemon zest
4 half peaches in syrup	To glaze the pan
3 eggs	30 g of cognac or amaretto
Acacia honey (100 g)	70 g of sugar
1 sachet of vanilla bake yeast	1 tablespoon water

Preparation

Beat the egg whites until stiff. Mix in a bowl the butter, honey, eggs, flour and starch. Add the yeast and lemon zest. Mix all the ingredients. On the stove to caramelize the sugar with the water in the baking dish, even on the edges. Pour mixture into buttered baking dish and decorate with sliced peaches in syrup and arranged radially. Bake in preheated oven at 180°C for 30-40 minutes.



Tarta de melocón y Miel de Zulla

Ingredientes

100 g de harina	100 g de azúcar
100 g de fécula de patata	Cáscara rallada de limón
4 mitades de melocotones en almíbar	Para el glaseado de la fuente
3 huevos	30 g de coñac o "amaretto" (licor de almendras)
100 g de mantequilla	70 g de azúcar
30 g de miel de acacia	1 cucharada de agua
1 cucharada de bicarbonato aromatizado con vainilla de 1/2 kg	

Preparación

Beatir las claras a punto de nieve. Mezclar en un bol la mantequilla, miel, huevos, harina y fécula. Añadir la ralladura de limón y la levadura. Mezclar todos los ingredientes. Poner la fuente de horno con el azúcar y el agua en el hornillo y caramelizar, incluso en los bordes. Verter la mezcla en un molde engrasado y decorar con rodajas de melocotón en almíbar, dispuestas radialmente. Hornear en horno precalentado a 180°C durante 30-40 minutos.



Персиковый пирог с Медом Суллы

Ингредиенты

100 г муки	30 г коньяка или амаретто
4 половинки персика в сиропе	Для глазирования поддона
3 яйца	70 г сахара
30 г акациевого меда	1 столовая ложка воды
100 г сахара	
1 пакетик сухих дрожжей на ½ кг	
Тертая лимонная корка	

Приготовление

Beat the egg whites until stiff. Mix in a bowl the butter, honey, eggs, flour and starch. Add the yeast and lemon zest. Mix all the ingredients. On the stove to caramelize the sugar with the water in the baking dish, even on the edges. Pour mixture into buttered baking dish and decorate with sliced peaches in syrup and arranged radially. Bake in preheated oven at 180°C for 30-40 minutes.

Torta di cioccolato e Miele d'acacia

Ingredienti

200 g di cioccolato fondente
160 g di burro
200 g di miele di acacia
2 uova intere e 3 tuorli
100 g di farina
Una bustina di lievito vanigliato

Preparazione

Sciogliere il miele e il cioccolato fondente a bagnomaria. Versarli sul burro ed amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo. Unire le uova, una alla volta ed amalgamare bene. Unire quindi la farina e il lievito e lavorare fino a quando il composto sarà omogeneo. Versare l'impasto in uno stampo del diametro di 24 cm imburato ed infarinato (o ricoperto da carta da forno). Cuocere a 180°C per 30-40 minuti. All'interno deve rimanere morbida. Servire eventualmente decorata con panna montata.



Torta di cioccolato



Ingredients

Dark chocolate (200 g)
Butter (160 g)
Acacia honey (200 g)
2 whole eggs and 3 yolks
Flour (100 g)
1 pinch of vanilla baking soda

Chocolate cake and Acacia Honey

Preparation

Melt the chocolate and the honey in a double boiler. Mix them with the butter and stir until soft and perfectly mixed.

Add the eggs, one at a time, stirring carefully. Add the sieved flour and the baking soda and stir until the mixture is perfectly homogeneous.

Pour the mixture in a 24cm diameter baking tin coated with butter and flour and bake at 180° C degrees for about 30-40 minutes: the cake should remain very soft inside.

Serve optionally with whipped cream.



Ingredientes

200 g de chocolate negro
160 g de mantequilla
200 g de miel de acacia
2 huevos enteros y 3 yemas
100 g de harina
Una cucharada de bicarbonato
aromatizado con vainilla

Torta de chocolate y Miel de Acacia

Preparación

Disolver la miel y el chocolate a baño María. Verter la mantequilla y mezclar hasta que la masa esté suave.

Agregar los huevos, uno a la vez y mezclar bien. Combinar la harina y la levadura en polvo y trabajar hasta que la masa sea homogénea.

Verter la masa en un molde con un diámetro de 22 cm engrasado y enharinado (o cubierto con papel de hornear). Hornear a 180°C durante 30-40 minutos.

El interior debe seguir siendo suave. Servir decorando con crema batida, si se quiere.



Ингредиенты

200 г горького шоколада
160 г сливочного масла
200 г акациевого меда
2 целых яйца и 3 желтка
100 г муки
Пакетик ванильных дрожжей

Шоколадный торт с Акациевым Медом

Приготовление

Растопить шоколад с медом на водяной бане. Влить полученный продукт в сливочное масло и перемешать до получения однородной мягкой массы. Добавлять поочередно яйца, тщательно перемешивания. Затем добавить муку и дрожжи и перемешать до получения однородной массы.

Влить тесто в форму диаметром 24 см, промасленную и посыпанную мукой (или проложенную пергаментом). Выпекать при температуре 180° C в течение приблизительно 30-40 минут. Торт внутри должен оставаться очень мягким.

Можно подавать со взбитыми сливками.

Crema di ricotta agli agrumi e Miele d'Arancio

Ingredienti

250 g di mousse di latte
(ricotta di latte intero)
125 ml di panna fresca
1 tuorlo d'uovo
1 limone
1 arancia
30 ml di latte
50 g di miele di arancio
o altro miele delicato
e floreale
(sulla o acacia)

Preparazione

Scaldare il miele con il latte, togliere dal fuoco e incorporare il tuorlo sbattendo con una frusta. Lasciare raffreddare e quindi aggiungere la ricotta, il succo e la scorza grattugiata del limone. Montare la panna e aggiungerla delicatamente alla ricotta. Versare nelle coppette di vetro, decorare con una fettina di arancia e porre in frigo almeno un'ora prima di servire.





Crema di ricotta



Ingredients

250 g of milk mousse
(whole milk ricotta)
50 g of orange honey
or other mild and floral
(sulla or acacia) honey
125 ml of fresh cream
1 egg yolk
1 lemon
1 orange
30 ml of milk

Ricotta cheese mousse with Citrus Honey

Preparation

Mix the honey with a bit of milk and warm them up, remove from fire and add the yolk, stir firmly.

Let it rest and cool down and then add the ricotta cheese, the juice and the grated zest of the lemon.

Whip the cream and then delicately add it to the mixture. Pour into cups and serve decorating with orange slices. Leave in fridge for at least one hour before serving.



Ingredientes

250 g de mousse de leche
(requesón de leche entera)
125 ml de nata fresca
1 yema
1 limón
1 naranja
30 ml de leche
50 g de miel de naranja
u otra miel suave y floral
(zulla o acacia)

Crema de queso con Miel de Cítricos

Preparación

Calentar la miel con la leche, retirar del fuego y agregar las yemas batiendo con un batidor. Dejar enfriar y luego añadir el requesón, el zumo y la ralladura del limón. Montar la nata y añadirla con cuidado al requesón. Verter en copas de cristal, decorar con una rodaja de naranja y colocar en el refrigerador por lo menos una hora antes de servir.



Ингредиенты

250 г молочного мусса
(творога из цельного молока)
50 г апельсинового меда
или другого деликатного
и цветочного меда
(типа меда суллы и акции)
125 мл свежих сливок
1 яичный желток
1 лимон
1 апельсин
30 мл молока

Творожный крем с ароматом цитрусовых и Апельсинового Меда

Приготовление

Подогреть мед с молоком, снять с огня и добавить взбитый желток. Дать остыть и добавить творог, сок и тёртую корку лимона. Отдельно взбить сливки и осторожно добавить их к крему. Разложить по вазочкам, украсить апельсиновыми дольками и поставить в холодильник по крайней мере на час перед сервировкой.

Mascarpone al Miele

Ingredienti

250 g di mascarpone
120 g di miele di acacia
2 cucchiaini di marsala
4 uova
Biscotti secchi o savoiardi
Cioccolato fondente
Un caffè

Preparazione

Separare gli albumi dai tuorli. Mantecare il mascarpone con il miele, il marsala e i tuorli. A parte montare a neve fermissima gli albumi, quindi unirli delicatamente alla crema di mascarpone. Foderare delle coppette con biscotti secchi bagnati con un po' di caffè. Versarvi la crema di mascarpone e lasciare raffreddare in frigo per almeno un'ora. Servire spolverizzando con scaglie di cioccolato fondente.





Ingredients

250 g of mascarpone
4 eggs
120 g of acacia honey
2 tablespoons marsala
Biscuits or ladyfingers
Dark chocolate
One coffee

Honey-flavoured mascarpone cheese (soft mild cream cheese)

Preparation

Separate the egg whites from yolks. Whisk the mascarpone with honey, marsala and egg yolks. Whip the egg whites until stiff, then gently add them to the mascarpone cream. Line the cups with biscuits soaked in a bit of coffee. Pour the mascarpone cream and leave to cool in the fridge for at least an hour. Serve sprinkled with dark chocolate shavings.



Ingredientes

250 g de mascarpone
120 g de miel de acacia
2 cucharadas de Marsala
4 huevos
Galletas o bizcochos de soletilla
Chocolate negro
Un café

Mascarpone con Miel

Preparación

Separar las claras de las yemas. Batir el mascarpone con miel, vino de marsala y las yemas. Batir las claras a punto de nieve firme, luego añadirlas con cuidado a la crema de mascarpone. Poner en unas tazas las galletas remojadas en un poco de café. Verter la crema de mascarpone y dejar enfriar en la nevera al menos una hora. Espolvorear con chocolate negro rallado y servir.



Ингредиенты

250 г маскарпоне
4 яйца
120 г акациевого меда
2 столовых ложки марсали
Сухое печенье или бисквитное
печенье «савоярди»
Горький шоколад
Кофе

Медовый маскарпоне

Приготовление

Отделить белки от желтков. Взбейте маскарпоне с медом, марсали и желтками. Отдельно взбейте в белоснежную плотную массу белки, и аккуратно смешайте их с кремом из маскарпоне. Выложить вазочки сухим печеньем, слегка смоченным в кофе. Залить в вазочки крем из маскарпоне и поместить в холодильник как минимум на один час. Подавать, посыпав чешуйками из горького шоколада.

Limonata al Miele di Girasole

Ingredienti

1,2 l di acqua
200 g di miele di girasole
(o altro miele fruttato
o floreale a piacere)
200 g di succo di limone
(se si utilizza il succo
di limoni freschi filtrarlo)

Preparazione

Aiutandosi con un frullatore sciogliere il miele nel succo di limone. Aggiungere lo sciroppo ottenuto all'acqua e agitare bene. Servire fredda con qualche cubetto di ghiaccio ed eventualmente con qualche fogliolina di menta o qualche fetтина di limone a piacere.





Ingredients

1,2 litres of water
200 g of sunflower honey
(or other fruity or floral honey)
200 g of lemon juice
(if you use fresh
lemon juice, filter it)

Lemonade with Sunflower Honey

Preparation

Using a blender, dissolve the honey in the lemon juice. Add the syrup to the water and shake well. Serve cold with some ice cubes and possibly with a few mint leaves or a few slices of lemon as preferred.



Ingredientes

1,2 litros de agua
200 g de miel de girasol
(u otra miel afrutada o miel de flores)
200 g de zumo de limón
(si se utiliza el zumo
de limones frescos, filtrarlo).

Limonada con Miel de Girasol

Preparación

Usando una batidora, disolver la miel en el zumo de limón. Añadir este almibar al agua y agitar bien.
Servir la bebida fría con cubitos de hielo y, si se quiere, con unas hojas de menta o unas rodajas de limón al gusto.



Ингредиенты

1,2 л воды
200 г подсолнечного меда
(или другого фруктового или
цветочного меда по вкусу)
200 г лимонного сока
(при использовании
свежевыжатого
сока его следует
профильтровать)

Лимонад с Подсолнечным Медом

Приготовление

С помощью миксера растворить мед в лимонном соке. Добавить в полученный сироп воду и хорошо перемешать. Подается в охлажденном виде с несколькими кубиками льда, листочками мяты или ломтиками лимона по вкусу.

Ciambella al Miele d'Acacia

Ingredienti

1 bustina di lievito per dolci
300 g di farina
150 g di zucchero
4 uova
150 g di miele d'acacia
100 g di burro
250 g di panna fresca

Preparazione

Montare gli albumi a neve. A parte amalgamare tutti gli altri ingredienti, quindi incorporarli delicatamente agli albumi montati. Ungere una teglia, versarvi il composto e cuocere in forno caldo a 160°C per il tempo necessario.





Ciambella with Acacia Honey

Ingredients

1 teaspoon of yeast
300 g flour
150 g of sugar
150g of acacia honey
4 eggs
100 g of butter
250 g of fresh cream

Preparation

Beat the egg whites until stiff. Aside mix all the other ingredients, then gently incorporate them to the egg whites. Grease a baking dish, pour the mixture and bake in a preheated oven at 160°C for the necessary time



Rosquón con Miel de Acacia

Ingredientes

1 sobre de levadura
300 g de harina
150 g de azúcar
4 huevos
150 g de miel de acacia
100 g de mantequilla
250 g de nata fresca

Preparación

Batir las claras a punto de nieve. Aparte mezclar todos los ingredientes, luego incorporarlos suavemente con las claras.
Engrasar una bandeja para horno, verter la mezcla y cocer en el horno precalentado a 160°C para el tiempo necesario.



Руллет с Акациевым Медом

Ингредиенты

1 пакетик кондитерских
дрожжей
300г муки
150 г сахара
150 г акациевого меда
4 яйца
100 г сливочного масла
250 г сливок

Приготовление

Bзбить белок до белизны. Смешать все ингредиенты до полной гомогенности, затем осторожно добавить к ним взбитые сливки.
Промазать поддон, добавить туда смесь и выпекать в духовке, разогретой до 160°C в течение достаточного времени.

Biscotti biologici al farro e Miele Millefiori

Ingredienti

Per 500 g di biscotti

- 3 uova
- 250 g di farina di grano
- 250 g di farina di farro biologica
- 100 g di burro
- 1 bustina di lievito per dolci
- 150 g di zucchero
- 1 bustine di vanillina
o 1 bacca di vaniglia
- La buccia di due limoni
grattugiata
- 50 g di miele
- Zucchero di
canna qb

Preparazione

Impastare gli ingredienti sul tagliere fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere con il mattarello una sfoglia spessa circa mezzo cm e tagliare con la forma desiderata. Vaporizzarli con acqua e cospargerli con zucchero di canna. Cuocere in forno caldo a 160°C per il tempo necessario.





Ingredients

For 500 kg of biscuits

- 3 eggs
- 250 g of wheat flour
- 250 g of organic spelt flour
- 100 g of butter
- 1 sachet of yeast
- 1 sachet of vanilla extract or 1 vanilla bean
- The grated rind of two lemons
- 150 g of sugar
- 50 g of honey
- Cane sugar as required



Ingredientes

Por 500 kg de galletas

- 3 huevos
- 250 g de harina de trigo
- 250 g de harina de espelta orgánica
- 100 g de mantequilla
- 1 sobre de levadura para postres
- 150 g de azúcar
- 1 sobre de vainilla o 1 vaina de vainilla
- La ralladura de dos limones
- 50 g de miel
- Azúcar moreno al gusto



Ингредиенты

- 3 яйца
- 250 г пшеничной муки
- 250 г муки биологической полбы
- 100 г сливочного масла
- 1 пакетик кондитерских дрожжей
- 1 пакетик ванилина или 1 ванильная ягода
- Перетертая цедра двух лимонов
- 150 г сахара
- 50 г меда
- Тростниковый сахар по вкусу

Organic spelt cookies with Wildflower Honey

Preparation

Knead the ingredients on the cutting board until you get a homogeneous mixture. Roll out with a rolling pin into a sheet about half a cm thick and cut with the desired shape. Vaporize them with water and sprinkle with cane sugar. Bake in preheated oven at 160 degrees for as long as necessary.

Galletas orgánicas de espelta y Miel Multifloral

Preparación

Amasar los ingredientes en la tabla de cortar hasta obtener una mezcla homogénea. Estirar con un rodillo hasta lograr una hoja de medio cm de espesor y cortarla en la forma deseada. Vaporizar con agua y espolvorear con azúcar moreno. Hornear en horno precalentado a 160°C durante el tiempo que sea necesario.

Биологическое печение из полбовой муки и Полифлорного Меда

Приготовление

Замесить ингредиенты на разделочной доске до получения гомогенной массы. Раскатать замес скалкой до толщины около полсантиметра и нарезать по требуемой форме. Опрыскать водой и посыпать тростниковым сахаром. Выпекать в духовке, разогретой до температуры 160° в течение достаточного времени.

Crescenta al Rosmarino

Ingredienti

600 g di farina
300 g di acqua
15 g di sale
60 g di strutto
30 g di miele
1 cubetto di lievito di birra
Sale grosso e rosmarino da
spargere sulla superficie

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti. Fare una palla e lasciarla lievitare coperta fino al raddoppio. Stendere l'impasto su una teglia aiutandosi con un'emulsione di acqua ed olio, spruzzarla con un'emulsione di acqua ed olio, cospargere con qualche rametto di rosmarino e sale grosso e farla nuovamente lievitare. Quindi infornare in forno caldo a 200°C per 5 min quindi a 180°C per 20 min, fino a che non sarà cotta e dorata sia sopra che sotto.





Ingredients

600 g flour
300 g of water
15 g salt
60 g of lard
30 g of honey
1 cube of brewer's yeast
Coarse salt and rosemary
to spread on the surface

“Crescenta” (focaccia-like bread)

Preparation

Mix all the ingredients. Make a ball and let rise, covered, until its doubled. Roll out the dough on a baking sheet with the help of an emulsion of water and oil, sprinkle it with an emulsion of water and oil, sprinkle with a few sprigs of rosemary and salt and let it rise again. Then bake in oven at 200 ° C for 5 min and then at 180°C for 20 min, until it is cooked and golden both above and below.



Ingredientes

600 g de harina
300 g de agua
15 g de sal
60 g de manteca de cerdo
30 g de miel
1 cubito de levadura de cerveza
Sal gorda y romero para
extender sobre la superficie

“Crescenta” con Romero

Preparación

Mezclar todos los ingredientes. Hacer una bola y dejarla subir, cubierta, hasta que doble. Estirar la masa sobre una bandeja con la ayuda de una emulsión de agua y aceite, espolvorear con una emulsión de agua y aceite, colocar unas ramitas de romero y sal gorda y dejar que suba de nuevo. Cocer en el horno a 200°C durante 5 minutos y luego a 180°C durante 20 minutos, hasta que esté cocida y dorada por encima y por debajo.



Ингредиенты

600 г муки
300 г воды
15 г соли
60 г топленного свиного жира
30 г меда
1 кубик пивных дрожжей
Купная соль и розмарин
для посыпания поверхности

Болонский “Крешенте” с Розмарином

Приготовление

Замешать все имеющиеся ингредиенты. Сформировать единый шар и дать взойти до удвоения объема. Раскатать тесто на поддоне, опрыскивая эмульсией из воды и оливкового масла, положить поверх несколько веточек розмарина и посыпать крупной солью, затем опять дать тесту взойти. Выпекать в духовке, разогретой до температуры 200°C в течение 5 минут, а потом при температуре 180°C в течение 20 минут, до полной готовности и подрумяненности сверху и снизу.

Raviolini con mele, Miele di Girasole e uvetta

Ingredienti

Per l'impasto

300 g di farina
150 g di ricotta
1 uovo
4 cucchiai di olio di mais
100 g di zucchero
6 cucchiari di latte
Mezza bustina lievito
1 bustina di vanillina
o una bacca di vaniglia

Per il ripieno

3 mele
5 cucchiari di miele
50 g di uvetta
20 g di burro
Un pizzico di cannella in polvere

Preparazione

Ammollare l'uvetta in acqua tiepida nel rum o liquore a piacere. Sbucciare le mele e tagliarle a cubetti, metterle in una padella con il burro per qualche minuto, per farli intenerire. Togliere la padella dal fuoco e aggiungere l'uvetta, il miele e un pizzico di cannella, mescolare e lasciare raffreddare. Impastare tutti gli ingredienti dell'impasto e tirare una sfoglia alta mezzo centimetro. Formare dei dischi di circa 8 cm di diametro. Mettere al centro di ogni disco un cucchiario abbondante di ripieno e chiuderlo a formare una mezzaluna. Sigillare ogni disco con i rebbi della forchetta. Cuocere in forno a 180°C per 15 minuti. Quando i ravioli sono freddi, spolverarli con zucchero a velo.

Miele consigliato: un miele con nota fruttata o caramellata.





“Raviolini” (mini ravioli - shaped cookies) filled with apples Sunflower Honey and sultanas

Ingredients

For the dough

300 g of flour
150 g of ricotta cheese
1 egg
4 spoonful of maize oil
100 g of sugar
6 spoonful of milk
Half a sachet of bake yeast
Vanillin

For the filling

3 apples
5 spoonful of honey
50 g of raisins
20 g of butter
A pinch of powder cinnamon

Preparation

Soak the raisins in lukewarm water or in rum if preferred. Peel and dice the apples, stir them on a pan with butter for a few minutes to soften them. Remove from fire and add the raisins, the honey and a pinch of powder cinnamon. Mix and let cool down.

Mix the ingredients for the dough and roll out a half centimetre thick pastry. Cut out 8cm diameter rings. Put at the centre of each ring a spoonful of filling and then close, like a half moon. Seal with the prongs of a fork. Bake in the oven at 180°C degrees for about 15 minutes. When the half moon shaped dumplings are cold sprinkle them with icing sugar.

Suggested honey: any fruity or caramelized-flavoured mixed flower honey variety.



“Raviolini” con manzanas, Miel de Girasol y pasas

Ingredientes

Para la masa

300 g de harina
150 g de requesón
1 huevo
4 cucharadas de aceite de maíz
100 g de azúcar
6 cucharadas de leche
Medio sobre de levadura
Un sobre de vainilla o una vaina de vainilla

Para el relleno

3 manzanas
5 cucharadas de miel
50 g de pasas
20 g de mantequilla
Una pizca de canela en polvo

Preparación

Soak the raisins in lukewarm water or in rum if preferred. Peel and dice the apples, stir them on a pan with butter for a few minutes to soften them. Remove from fire and add the raisins, the honey and a pinch of powder cinnamon. Mix and let cool down.

Mix the ingredients for the dough and roll out a half centimetre thick pastry. Cut out 8cm diameter rings. Put at the centre of each ring a spoonful of filling and then close, like a half moon. Seal with the prongs of a fork. Bake in the oven at 180°C degrees for about 15 minutes. When the half moon shaped dumplings are cold sprinkle them with icing sugar.

Suggested honey: any fruity or caramelized-flavoured mixed flower honey variety.



“Равиолини” с яблоками, Медом и Изюмом

Ингредиенты

Для теста

Мука (300 г)
творог (150 г)
1 яйцо
4 столовых ложки кукурузного масла
Сахар (100 г)
6 столовых ложек Молока
Пол пакетика сухих дрожжевых порошков
Ванилин

Для начинки

3 яблока
5 столовых ложек мёда
Изюм (50 г)
Сливочное масло (20 г)
Щепотка порошка корицы

Приготовление

Размягчить изюм в тёплой воде. Очистить яблоки от кожуры и нарезать их кубиками; потушить на сковороде в течение нескольких минут для их смягчения. Снять сковороду с огня и добавить изюм, мёд и щепотку корицы, перемешать и дать остыть.

Смешать все ингредиенты теста и раскатать его толщиной в полсантиметра. Сформировать лепёшки диаметром приблизительно 8 см. В центр каждой лепёшки положить столовую ложку (с верхом) начинки и соединить края полумесяцем. Защепить края вилкой. Выпекать в духовке при температуре 180°C в течение приблизительно 15 минут.

После того, как raviolini остынут, посыпать их сахарной пудрой.

Рекомендуемый мед: полифлорный с фруктовым или карамелизированным привкусом

Gelato al Miele con salsa di pesche

Ingredienti

Per il gelato

600 g di latte intero
200 g di panna da montare
90 g di miele
40 g di zucchero

Per la salsa di pesche

500 g di pesche mature
1 cucchiaino di succo di limone
1 cucchiaino di fecola di patate
100 g di zucchero
2 cucchiaini di Kirsch
2 bicchieri d'acqua

Preparazione

Versare la panna e il latte in una casseruola e metterla su fuoco. Intanto in una ciotola mescolare lo zucchero e il miele; poi, con una frusta, unire tutto il latte e la panna bollenti. Versare la miscela nello stesso recipiente usato per far bollire il latte. Rimetterla sul fuoco per 2 minuti mescolando e badando che non prenda il bollore. Lasciare raffreddare e porre in frigorifero; quando è ben fredda metterla nella gelatiera. Intanto preparare la salsa di pesche.

Lavare, snocciolare e passare al setaccio le pesche. Mettere sul fuoco l'acqua con lo zucchero e far bollire lo sciroppo fino a quando lo zucchero si sarà sciolto. Stemperare la fecola con un po' di sciroppo, poi unirvi il rimanente e il passato di pesche. Portare a ebollizione e lasciar sobbollire per pochi minuti. Togliere dal fuoco e aggiungere il succo di limone e il kirsch. Servire il gelato in coppette insieme con la salsa messa in una salsiera.

Miele consigliato: miele di agrumi.





Honey ice-cream with peach sauce

Ingredients

Serves 6

For the ice-cream

600 g of whole milk
200 g of whipping cream
90 g of honey
40 g of sugar

For the peach sauce

500 g of mature peaches
1 spoonful of lemon juice
1 spoonful of potato starch
100 g of sugar
2 spoonful of kirsch liqueur
2 glasses of water

Preparation

Pour the cream and the milk in a saucepan and put it on the fire. In the meantime mix the sugar and the honey, then add the hot mixture of cream and milk. Pour the mixture in the pan where the milk and cream were mixed. Put it back on fire for 2 minutes and stir carefully, without letting it boil. Let it cool down completely and then put it in the fridge. When cold put it in the ice-cream making machine. In the meantime prepare the peach sauce. Wash, core and sieve the peaches in order to get a puree. Mix the water with the sugar in a pan and make the syrup boil until the sugar is completely melted. Dilute the potato starch with a bit of syrup and then add it all and the peach puree. Bring it to a boil and let it simmer for a couple of minutes. Remove from fire and add the lemon juice and the kirsch. Serve the ice-cream in small cups and the peach sauce in a separate saucer.

Suggested honey variety: citrus fruit honey.



Helado con Miel y salsa de melocotón

Ingredientes

Para 6 personas

Para el helado

600 g de leche entera
200 g de nata a batir
90 g de miel
40 g de azúcar

Para la salsa de melocotones

500 g de melocotones maduros

1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de fécula de patata
100 g de azúcar
2 cucharadas de Kirsch
2 vasos de agua

Preparación

Verter la nata y la leche en un cazo y ponerlo en el fuego. Mientras tanto mezclar, en un bol, el azúcar y la miel; luego, con un batidor, mezclar la leche y la nata hirvientes. Verter la mezcla en el mismo recipiente utilizado para hervir la leche. Poner de nuevo en el fuego durante 2 minutos, revolviendo y asegurándose que no hierva.

Dejar enfriar y colocar en el refrigerador; cuando es muy fría ponerla en la heladora. Entretanto preparar la salsa de melocotones.

Lavar los melocotones, quitarles el hueso y tamizarlos. Calentar el agua con el azúcar y hacer hervir el almibar hasta que el azúcar se haya disuelto. Mezclar la fécula con un poco de almibar, luego añadir el resto y la crema de melocotones. Llevar a ebullición y dejar hervir a fuego lento durante unos minutos. Retirar del fuego y añadir el zumo de limón y el kirsch. Servir el helado en copas junto con la crema en una salsera.

Miel recomendado: miel de cítricos.



Медовое Мороженое с персиковым соусом

Ингредиенты

Ингредиенты на 6 порций

Для мороженого

Цельное молоко (600 г)
Сливки для взбивания (200 г)
Мёд (90г)
сахар (40 г)

Для персикового соуса

зрелые персики (500 г)

1 столовая ложка лимонного сока
1 столовая ложка крахмала
сахар (100 г)
2 столовых ложки кирша (вишневой водки)
2 стакана воды

Приготовление

Налить в глубокую сковороду сливки и молоко, и поставить на огонь. Тем временем в миске перемешать сахар с мёдом, и затем при помощи взбивалки соединить их с кипящим молоком и сливками. В этой же посуде, используемой для кипячения молока, проварить смесь в течении 2 минут, следя за тем, чтобы она не доходила до кипения. Остудить и поставить в холодильник; затем в очень холодном состоянии поместить всё в машину для приготовления мороженого. Тем временем приготовить персиковый соус. Очистить от кожуры персики, удалить косточку и протереть их через сито. Поставить на огонь воду с сахаром и кипятить до полного растворения сахара. Развести крахмал, используя небольшое количество сиропа, затем добавить остальную часть и протёртые персики. Довести до кипения и кипятить в течении нескольких минут. Снять с огня и добавить лимонный сок и кирш. Подавать мороженое в вазочках, поливая его соусом из соусника.

Рекомендуемый мёд: цитрусовый

Educazione innovativa al **gusto** e al **fascino** della **biodiversità**



Il crescente innalzamento della tipizzazione dei mieli italiani costituisce un patrimonio unico al mondo.

Il progetto APISLAND, beneficiario del contributo concesso con Decreto n. 93824 del 30 dicembre 2014, prevede la realizzazione di un gioco di ruolo simulatore di vita disponibile in versione browser-game e in versione app e una serie di iniziative ed eventi da svolgere durante EXPO Milano 2015,

Quindi fruibile in primo luogo via internet, tramite un qualsiasi browser, connettendosi al rispettivo sito web e al proprio profilo Facebook/Twitter oppure con il proprio smartphone/tablet.

Il “gioco” deve entrare inizialmente nelle scuole primarie e secondarie di primo grado per poi raggiungere e coinvolgere tutta la famiglia. Con questa formula, in collaborazione con i Ministeri portatori d’interesse (Politiche agricole, Salute, Istruzione) si possono promuovere concorsi nelle scuole, i cui premi potranno rappresentare, per es., forniture di miele per le mense scolastiche in collaborazione con gli apicoltori locali.

APISLAND non è un banale gioco di ruolo in cui si richiede semplicemente di “improvvisarsi” apicoltore ma, attraverso espedienti “ludici” quali prove di conoscenza, rompicapi, missioni e superamenti di livelli, il “gioco” vuole essere prima di tutto mezzo di promozione del patrimonio dei mieli italiani e, non meno importante, trasferire, in maniera innovativa, nozioni e conoscenza delle caratteristiche di identità, qualità e naturalità dei mieli made in Italy.

Riassumendo il “gioco” ha il compito di concentrare in sé tutti i seguenti aspetti:

- biologici: per imparare a “governare” forme di vita apparentemente semplici come le api;
- ambientali/climatici: per conoscere il legame di ciascun miele col territorio e il clima d’origine e, in ovvia relazione, la funzione di preservazione della biodiversità;
- sociali: attraverso il social networking e la georeferenziazione i giocatori si ritrovano a interagire tra di loro e con gli apicoltori reali del territorio che avranno un ruolo importante nel “gioco”;
- educativi: la realtà virtuale ricreata nel gioco stimola la conoscenza in senso lato e affronta il tema del miele nell’educazione alimentare;
- economici: giocando si comprende a fondo il significato di filiera del miele, dall’allevamento dell’ape alla smielatura, all’invasettamento e alla vendita, imparando a conoscere anche i valori reali del prodotto.

Per concludere si sottolinea come il gioco sia ambientato in mondo fantasioso, ludico e dalla grafica accattivante, ma comunque il tema del gioco è affrontato in dettaglio come se fosse reale.

Il gioco sarà disponibile gratuitamente da settembre 2015 in versione web-app direttamente sul sito www.apisland.it e in versione app per dispositivi mobile sia Android (Google Play Store) che IOS (App Store).



Acacia, Agrumi, Albero del paradiso, Asfodelo, Brugo, Cardo, Carrubo, Castagno, Ciliegio, Colza, Corbezzolo, Coriandolo, Edera, Erba medica, Erica arborea, Erica multiflora, Eucalipto, Fiordaliso giallo, Girasole, Grano saraceno, Indaco bastardo, Lampone, Lavanda selvatica, Lavanda, Lupinella, Marasca, Marruca, Melata di abete, Melata di bosco, Melo, Rododendro, Rosmarino, Santoreggia, Sulla, Tarassaco, Tiglio, Timo, Trifoglio...

Sono 30 i monoflora prodotti in Italia e tanti i Millefiori legati a ciascun territorio.

In Italy there are 30 monofloral honey varieties and several mixed floral honeys strictly related to specific local area.

En Italia se producen 30 monoflorales y son muchas las multiflorales relacionadas con cada territorio.



OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE