

Il miele in tavola

Caratteri, gusti e ricette

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





Il miele in tavola

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

2° edizione - Giugno 2020

2nd edition (June 2020) • 2^a edición (Junio 2020) • 2° издание (июнь 2020)

Grandi Mieli d'Italia

Il miele in tavola

Caratteri, gusti e ricette

Progetto realizzato con il contributo
del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Reg. Ue 1308/2013, Programma 2019-2020
Sottoprogramma ministeriale

© 2017 Osservatorio Nazionale Miele - Edizione 2020

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
Davide Passatempì

Progetto grafico
Cristina Lovadina

Impaginazione
Mauro Cremonini

Ha collaborato
Claudia Pizzirani

Finito di stampare a luglio 2020
da STC TIPOGRAFICO - Premiato Stabilimento Tipografico dei Comuni
Carta Freelife Vellum White di Fedrigoni

OSSERVATORIO NAZIONALE MIELE

Via Matteotti, 79 40024 Castel San Pietro Terme (Bologna)
Telefono 051 940147 • Fax 051 6949461
osservatoriomiele@informamiele.it
www.informamiele.it

Sommario

Prefazione	5
I mieli italiani un patrimonio di varietà e distintività	9
Alcune ricette al miele	35
Risotto mantecato al polline fresco con Castelmagno e miele di Castagno	36
Cannelloni croccanti al miele di sulla	38
Torta di radicchio, miele e noci	40
Carrè di maiale al miele di castagno	42
Petto d'anatra al miele e lime	44
Piadina al miele	46
Gambi di sedano con gorgonzola e miele di sulla	48
Crescenta al rosmarino	50
Vinagrette al miele di cardo	52
Mele al forno con miele di lavanda	54
Croccanti al sesamo e miele di agrumi	56
Crostata di miele millefiori e noci	58
Coppetta	60
Cicerchiata	62
Brutti ma buoni	64
Certosino bolognese	66
Torta di pesche e miele di sulla	68
Torta di cioccolato e miele d'acacia	70
Crema di ricotta agli agrumi e miele d'arancio	72
Mascarpone al miele	74
Ciambella al miele d'acacia	76
Biscotti biologici al farro e miele millefiori	78
Raviolini con mele, miele di girasole e uvetta	80
Mojito al miele di agrumi	82
Limonata al miele di girasole	84
Velouté al miele con salsa di pesche	86

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 uniflorali 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.

In tal senso, i riscontri ottenuti ci portano alla seconda edizione di questo volume, pubblicato inizialmente in occasione di EXPO Milano 2015, con l'aggiunta di una nuova ricetta dedicata ad un primo piatto sfizioso con polline fresco e miele di castagno.

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 single-flower honey produced from the Alps to the Apennines, from the interior plains to the Mediterranean coast, Sicily and Sardinia, and many are the multi-floral 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.

The feedback we have received has led to the second edition of this publication, initially in connection with the Milan EXPO 2015, with the addition of a new recipe devoted to a delicious and tasty first course with fresh pollen and chestnut honey.

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 monoflorales 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.

A este respecto, los resultados obtenidos nos llevan a la segunda edición de este libro, publicado por primera vez en ocasión de EXPO Milán 2015, con la adición de una nueva receta dedicada a un primer plato con polen fresco y miel de castaño.

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 más utilizados en la actualidad. Por ello invitamos a nuestros lectores de habla inglesa, española y rusa a descubrir y apreciar estos productos excelentes y también a señalarnos cualquier sugerencia que consideren útil para comunicar al mundo las peculiaridades de nuestro patrimonio.



Предисловие

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

В Италии существует более тридцати разновидностей полифлерного мёда, произведённого от Альп до Апеннин, на внутренних равнинах и побережьях Средиземного моря, в Сицилии и Сардинии, и многие миллелифо-ори 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 эле-

ментов, - различие в климатических условиях и профессионализм пчеловода, - Италия может гордиться поистине уникальным наследием мёда в мире. Мёд, жидкий или засахаренный, светлый или темный, сладкий или горький - такое разнообразие вкусов, консистенций и ароматов позволили использовать мёд 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 мёда 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.

Исходя из этого, мы решили выпустить второе издание, которое первоначально было опубликовано по случаю Миланского ЭКСПО 2015, добавив новый рецепт необычного первого блюда на основе свежей пыльцы и каштанового меда.

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

I Miel Italiani

un patrimonio di varietà e distintività

In Italia non esiste un miele ma ci sono oltre 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, addizionano 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 sempre unico, che racchiude in sé tutte le caratteristiche e le influenze del



Italian Honey

a wealth of variety and richness

In Italy there is not just one type of honey but there are more than 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, its climate, its soil



La Miel Italiana

un patrimonio variado y único

En Italia no hay una sola miel: hay mas de 30 variedades de mieles monoflorales y una infinitad 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



итальянский мёд

богатство сортов и различий

В Италии существует не один мёд, а более 30 разных сортов монофлорного мёда и бесконечное 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, добавляют особые энзимы 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

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.

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!

a la producción de una miel siempre única, que incorpora todas las características y las 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 inciales 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.

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 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).

◆ I Miel 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 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.

◆ 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:

◆ 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 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 monofloraes italianas.

◆ Монофлорные Мёды

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

Далее приводится краткое описание основных итальянских монофлорных мёдов:



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.

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

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 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.

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 edulcorante natural en lugar del azúcar tradicional.

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.

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.

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

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 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.

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, se combina bien con casi cualquier alimento dulce.

Цитрусовый мёд

(*Citrus spp.*)

В больших количествах эти монофлорные мёды производятся в цитрусовых рощах на юге или островах Италии, где находятся цитрусовые плантации большой протяжённостью. Как правило, мёд получают из разных цитрусовых культур; очень редко можно встретить партии из одного вида растения (апельсин, лимон, грейпфрут, клементин 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, свежев цветочный, 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.

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 florale o florale/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.

Thistle Honey

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

Mostly produced in Sardinia.

Physical features:

spontaneous crystallization
some month

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.

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.

Репейный Мёд

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

В основном производится на Сардинии.

Физическое состояние:

самопроизвольно
кристаллизуется несколько
месяцев после сбора.

Цвет: более или менее светло-янтарный, с оранжевыми оттенками в жидким 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.



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.

Chestnut Honey

(*Castanea sativa*)

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

Miel de Castaño

(*Castanea sativa*)

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

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.

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 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, амбальный.

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.

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.

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.

Colour: amber coloured, with grey-green hues

Smell: pungent, grass like, similar to coffee grounds

Taste: very distinctive, bitter

Usage: table honey

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.

Мёд из Земляничного Дерева (*Arbutus unedo*)

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





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.

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.

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

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", ligeramente amargo.

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

Мёд из Эрики (*Erica arborea*)

Мёд производится по весне, на территории, простирающейся 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 жидким состоянии никогда не бывает идеально прозрачным.

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

Аромат: средне выраженный, приторный.

Вкус: обычно сладкий, характерный, с привкусом карамели «му-му», слегка горький.

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

Miele di Eucalipto (*Eucalyptus spp.*)

Si produce nell'Italia centro-meridionale, dove gli eucalipti 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 caramelle inglesi alla liquirizia.

Usi: come miele da tavola.

EucalyptusTree Honey (*Eucalyptus spp.*)

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

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: miel de mesa.

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 приятнее; напоминает вкус английских лакричных конфет.

Применение: как столовый мёд.

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.

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.

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

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.

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.

FOTO GUIDO ANDREONI



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.

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

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, con sabor menos intenso pero mucho más fino/delicado.

Color: de claro a ámbar.

Cristalización: en general fina.

Sabor: característico, que recuerda a la maracuyá.

Usos: es una finísima miel de mesa.

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.





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.

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 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

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, resinoso, de leche condensada.

Usos: miel de mesa.

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

Производится в альпийской зоне и в Апенинах регионов Тоскана и Романья, сугубо 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, 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 сопода, цуката из апельсиновой корки, сгущённого молока.

Применение: как столовый мёд.

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 essicidata e della melassa.

Usi: come miele da tavola.

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, 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

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 la melaza.

Usos: miel de mesa.

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 тлёй (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.

Физическое состояние: как правило, жидкий.

Цвет: от темно-янтарного до почти чёрного.

Аромат: растительный/фруктовый, с запахом варёных овощей, консервированных или протертых томатов, компота, конфитюра 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.

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 colossi.

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.

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

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.

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.

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

Применение: как столовый мёд.



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.

Sulla Honey

(*Hedysarum coronarium*)

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

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 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.

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.



Miele di Tarassaco (*Taraxacum officinale*)

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

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.

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

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 Lombardía y Piamonte.

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

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

Aroma: intenso y característico: acre y penetrante, acético, casi amoniacial, 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.

Одуванчиковый мёд

(*Taraxacum officinale*)

Мёд производится в начале весны, 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 отливами в жидким мёде; кремовый или жёлтый при кристаллизации.

Аромат: очень интенсивный и характерный: резкий, уксусный, почти аммиачный, животный, 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.

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 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.

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.

Taste: mentholated and resinous

Usage: table honey

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

Sabor: similar al olor, mentolado y resinoso.

Usos: miel de mesa.

Липовый мёд

(*Tilia spp.*)

Этот мёд производится пчёлами 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, матный и смолистый.

Применение: как столовый мёд.



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 unifloreale di timo che si produce in Sicilia, nelle zone montuose dell'interno.

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

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.

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

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.

Тимьяновый мёд

(*Thymus capitatus*)

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



◆ I Miel 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.

◆ 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

◆ 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 than the same honey made only with lucerne.

◆ La Miel Multifloral

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

◆ 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 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 тоже 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

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.

◆ 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 the ones described above for

Un ejemplo es la miel de Emilia Romagna a base de alfalfa, que tiene más cuerpo de lo que tendría la misma miel pura.

◆ 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 multifloral 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 Mielas Multiflorales regional

En muchas áreas, las mielas multiflorales tienen las mismas características únicas y constantes que las

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.

◆ 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 чащи, для которых невозможно определить основу аромата, но результат получается необычайным.

◆ 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 pregi del prodotto, può essere consigliabile indirizzarsi verso prodotti garantiti da questi sistemi.

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.

descritas para las mieles monofloraes: se trata de productos regionales que se pueden identificar 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 monofloraes, gracias al estímulo aportado por el

◆ 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, 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.

◆ 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.

◆ 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

◆ 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

hecho de que el resultado de la exploración será una experiencia verdaderamente única.

◆ 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

◆ 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. Достаточно 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

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 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.

with rhododendron or high mountain honey; roast bread slices with 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.

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 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.

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, подсплещенный 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; мачедония (фруктовое ассорти с сахаром и лимонным соком) и тимьяновым мёдом. Робиниевый (акациевый) мёд с очень деликатным вкусом обладает повышенным подсластывающим свойством и легко растворяется; рекомендуется его использовать в качестве заменителя сахара тогда, когда необходимо оставить

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 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 imbrunitimento, visto che il fruttosio caramellizza più facilmente del saccarosio. Per i dolci al cucchiaio,

Cakes and biscuits will be less dry and have more pleasant 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.

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 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

первоначальный вкус продукта неизменным. Это касается также и других монофлорных мёдов (из сульы 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 поддумяненными, 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 жидких ингредиентов, так как мёд также содержит влагу, и слегка увеличить количество пищевой соды (если требуется)

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.



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 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.

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 перебарчивать 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**

**Некоторые
рецепты
Мед**

**Ingredienti**

320 g di riso Arborio
100 g di Castelmagno
20 g di polline fresco
• 1/2 cipolla
1/2 bicchiere di vino bianco
80 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
Brodo vegetale q.b.
80 di burro
Pepe
Un cucchiaino di miele di castagno

Risotto mantecato al polline fresco con Castelmagno e miele di Castagno**Preparazione**

Preparare 1 litro di brodo vegetale caldo. Affettare la cipolla molto finemente in modo che si possa sciogliere in cottura e non essere percepita mentre si assaporerà il risotto. In un capiente tegame antiaderente far scaldare leggermente 30 g di burro e far rosolare la cipolla; far sfumare per 10-15 min con un po' di brodo in modo che non di asciughi troppo. La cipolla dovrà risultare ben trasparente e morbida. Aggiungere il riso e farlo tostare a fuoco vivo per 3/4 minuti per aumentarne la tenuta alla cottura. Sfumare con il vino e far evaporare. Portare a cottura il riso incorporando un mestolo di brodo caldo mano a mano che il riso lo assorbe: i chicchi devono sempre essere coperti. Continuare a mescolare delicatamente con un mestolo di legno. Quando il riso sarà cotto, allontanarlo dal fuoco e mantecarlo. Unire il restante burro, il Castelmagno a pezzetti, il Parmigiano, il polline e il miele e mescolare velocemente fino ad ottenere una consistenza cremosa e omogenea. Regolare di sale e pepe. Coprire con un coperchio e far riposare per 2-3 minuti. Servire caldo, aggiungendo un'altra spolverata di polline per insaporire e decorare.



Risotto con Castelmagno



**Creamy risotto with fresh pollen,
Castelmagno cheese and chestnut honey**

Ingredients

- 320 g. of Arborio rice
- 100 g. of Castelmagno cheese
- 20 g. of fresh pollen
- 1/2 onion
- 1/2 glass of white wine
- 80 g. of grated Parmigiano Reggiano cheese
- Vegetable stock, just enough
- 80 g. of butter
- Pepper
- A spoonful of chestnut honey



Ingredientes

- 320 g de arroz Arborio
- 100 g de queso Castel Magno
- 20 g de polen fresco
- 1/2 cebolla
- 1/2 vaso de vino blanco
- 80 g de Parmigiano Reggiano rallado
- Caldo de verduras cuanto necesario
- 80 de mantequilla
- Pimienta
- Una cuchara de miel de castaño



Ингредиенты

- 320г риса арборио
- 100г сыра Кастельманьо
- 20г свежей пыльцы
- 1/2 головки лука
- 1/2 стакана белого вина
- 80г тертого сыра пармезан
- растительный бульон по вкусу
- 80г сливочного масла
- перец
- 1 ст. ложка каштанового меда

Preparation

Prepare 1 litre of hot vegetable stock. Thinly slice the onion in order to make it melt during the cooking so that at the end its taste will be extremely subtle. Stir-fry the onion in a large non-stick pan with 30 grams of butter; add some stock and let it stew for 10 to 15 minutes without making it too dry. The onion should turn soft and transparent. Add the rice and let it toast on a high heat for 3 to 4 minutes in order to make it keep the cooking better. Pour in the wine and let the alcohol evaporate. Cook the rice by adding ladlefuls of hot stock, one at a time: pour it, stir and wait for the stock to be fully absorbed then add another ladleful and so on and so forth. Important: the rice grains always have to be covered with stock. Keep stirring gently with a wooden ladle. Once the rice will be ready, take it away from the fire and cream it. Add the remaining butter, the diced Castel Magno cheese, the grated Parmigiano cheese, the pollen and the honey then mix quickly until the rice becomes smooth and creamy. Add salt and pepper to taste. Cover with a lid and let it rest for 2 to 3 minutes. Before serving it hot, sprinkle the risotto with some fresh pollen as a tasty decoration.

Risotto cremoso con polen fresco, queso Castelmagno y miel de castaño

Preparación

Prepare 1 litro de caldo de verduras caliente. Corte la cebolla muy fina para que pueda derretirse durante la cocción y no se perciba al saborear el risotto. En una sartén capaz antiaherente, caliente ligeramente 30 g de mantequilla y haga dorar la cebolla; deje estofar durante 10-15 minutos con un poco de caldo para que no se seque demasiado. La cebolla tendrá que ser transparente y blanda. Añada el arroz y déjelo tostar a fuego alto durante 3/4 minutos para aumentar su firmeza en la cocción. Esfume con el vino y deje evaporar. Lleve el arroz a cocción incorporando una cuchara de madera de caldo caliente a la vez que el arroz lo absorbe: los granos tienen que estar siempre cubiertos. Siga mezclando suavemente con la cuchara de madera. Cuando el arroz esté cocido, quitele del fuego. Añada la mantequilla que sobra, el queso Castel Magno en pedacitos, el Parmigiano, el polen y la miel y mezcle rápidamente hasta lograr una consistencia cremosa y homogénea. Agregue sal y pimienta al gusto. Cubra con una tapa y deje reposar durante 2-3 minutos. Sirva caliente, con otro espolvoreo de polen para dar sabor y decorar.

Ризотто со свежей пыльцой, сыром Кастельманьо и каштановым медом

Приготовление

Приготовить 1 литр горячего растительного бульона. Мелко нарезать лук, так, чтобы он мог превратиться в кашицу во время приготовления и не ощущаться кусочками во рту. Во вместительный антипригарный сотейник положить 30г сливочного масла, слегка растопить его и поджарить на нем лук; добавить немного бульона и тушить лук в течение 10-15 мин так, чтобы он совсем не усох, а был мягким и прозрачным. Добавить рис и поджарить его на сильном огне в течение 3/4 минут для сохранения его консистенции во время последующего приготовления. Добавить вино и тушить до его испарения. Дотушить рис до нужной консистенции, постепенно добавляя половинками горячий бульон по мере его испарения и поглощения рисом: зернышки риса всегда должны быть покрыты бульоном. Всегда осторожно помешивать деревянной ложкой. Как только рис будет готов, снять сотейник с огня и приправить ризотто оставшимся количеством сливочного масла, добавить сыр Кастельманьо, нарезанный кусочками, пармезан, пыльцу и мед. Всё быстро размешать до получения кремообразной и однородной консистенции. Добавить соль и перец по вкусу. Накрыть крышкой и дать постоять 2-3 минуты. Подавать горячим, слегка опять посыпав пыльцой для красоты и остроты.

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. Stumarre, 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 cannolini 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. Toglierli 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 tablespoon of sulla honey
1 onion, 1 carrot,	80 g of ricotta cheese
1 tomato, 1 bay leaf	
1 glass of white wine	Extra virgin olive oil as requested
1 tablespoon grated fresh ginger	Salt and pepper, broth and butter as requested
1 tablespoon of ground spices (cardamom, coriander, star anise, black pepper)	



Ingredientes

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



Ингредиенты

8 макарон канеллони на яичном тесте	кориандр, звездообразный аниш, черный перец)
1 бычий хвост	
200 г кусочков куриной печенки	1 столовая ложка кедровых орешков
Мука по вкусу	3 стакан бульона
1 ножка сельдерей,	4 тонких ломтика бекона
1 луковица,	1 ложка меда
1 морковь,	суллы
1 помидор,	
1 лавровый лист	80 г овечьего творога
1 стакан белого Вина	оливковое масло
1 столовая ложка имбиря свежего помола	экстра-класса extra virgin 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

Saltear el apio, la zanahoria y la cebolla a la juliana en un poco de aceite. Añadir la cola en rodajas con 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, enharinárselos 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 луковицу с небольшими количествами оливкового масла. Добавить порезанный бычьи 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 прибл. 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 печеньки и специи, кедровые орешки и имбирь, привести в гомогенное 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, сполагая их на поддоне, покрываем пергаментом, выпекать в печи в течение нескольких минут, покрыв их завитками сливочного масла и полив бульоном. 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 плоским дном и ломтиком хрустящего бекона.

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

Lavare, 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 imburrato 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

Radicchio, Honey and nuts tart



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 радикуко
240 г сахара
40 г многофлорного меда
30 г сливочного масла
250 г сливок
150 г гречихи орехов
3 яйца
1 пакет кондитерских
синтезированных дрожжей
Грубый тростниковый сахар
Соль

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 “Радикко”, Меда и гречихи орехов

Приготовление

Помыть, просушить и разрезать радикуко на полоски. Растопить в сковородке на низком огне 30 г сливочного масла и добавить туда радикуко 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, радикуко, гречихи 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.

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, finché 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.





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



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



Ингредиенты

Филе свинины около 800 г
2 стакана сухого белого вина
3 ложки каштанового меда
5 ложек оливкового масла
Соль, Черный перец
Веточка тимьяна
Садовый чабер
Молотый красный перец
на кончике чайной ложки
2 почки гвоздики

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.

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.

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 она промариновалась. После этого обжарить мясо на сковородке в течение нескольких минут на высоком огне, добавив немного оливкового масла, затем тушир 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.
 Irrorare 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.





Duck breast with Honey and Lime

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

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 cuadricula. 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.

Piadina al Miele

Ingredienti

- 600 g di farina
- 150 g di acqua
- 150 g di latte
- 90 g di strutto
- 1 cucchiaio 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



Ingredientes

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



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 $\frac{1}{2}$ кг

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.

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.

Медовая лепешка

Приготовление

Cмешать 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 прибл. 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 полбовую.

Gambi di sedano con Gorgonzola e Miele di Sulla

Ingredienti

Gambi di sedano bianco
150 g di Gorgonzola
150 g di Ricotta
2 cucchiai 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.





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



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



Ингредиенты

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

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.

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.

Стебли сельдерея с сыром горгонзола и Медом Суллы

Приготовление

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

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

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



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



Ингредиенты

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

“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.

“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.

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.

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

Autandosi 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



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



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

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.

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.

Приправа для салатов с Репейниковым Медом

Приготовление

Спомощью миксера смешать мед, соль, уксус и черный перец. Затем начать добавлять оливковое масло (комнатной температуры) медленно тонкой струей, взбивая мутовкой, 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 сыронарезанных овощей. Прекрасно сочетается с липовым и тимьяновым медом.

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

Sbucciate le mele, privarle del torsolo e tagliarle a fette spesse un dito. Disporle 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.





Ingredients

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



Ingredientes

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



Ингредиенты

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

Baked apples with Lavender Honey

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

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

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.

Croccanti 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 rum
- 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 bollire, 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



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



Ингредиенты

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

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.

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.

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.

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 ванильная ягода

для начинки

- 200 г греческих 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, cortarlas 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. Hornejar 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 гречкими орехами

Поджарить греческие 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 дырячности.

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.

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



Ingredientes

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



Ингредиенты

- 300 г помолотых гречих орехов
- 350 г меда
- 80 г сахара
- Вафельные пластинки

“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.

“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.

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 трётым сухим хлебом или смесью из сухофруктов и орехов. Ароматизировать можно тертой апельсиновой или лимонной кожурой или раскрошенным миндалём печеньем.

Cicerchiata

Ingredienti

300 g di farina
 200 g di miele di girasole
 o millefiori
 3 cucchiali 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 ликер «Стрега»

“Cicerchiata”

Preparation

Mix the flour with the eggs, the sugar, the olive oil, cinnamon/licor 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 saucépan 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. Verter sobre una encimera de mármol ligeramente humedecida y con las manos mojadas moldear una forma de rosquilla o unos montículos en forma circular. Adornar con almendras, azúcar en granos, cereales y aromatizar con canela.

Торт “Чичеркъята”

Приготовление

Замесить тесто из муки, яиц, сахара и оливкового масла, корицы или ликара 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 поддумывания, 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

Scogliere 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 cucchiaiate 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

Cлегка растопить мед на водном пару. Грубо нарезать миндаль и смешать его с растопленным медом. Взбить до белоснежности белки в плотную массу с щепоткой соли и осторожно добавить её к другим ингредиентам. Выложить массу ложками на противень, покрытый пергаментом и выпекать в духовке при температуре 160°C до тех пор, пока печенье не поддумянится.

Отсоединять от пергамента после того, как печенье остынет.

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. Imburcare 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	



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	
1 cucharadita de amoniaco	100 g de vino tinto



Ингредиенты

320 г муки	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 миндальян для украшения	30 г горького порошка какао
1 палочка корицы	Мед для глазирования
6/7 почек гвоздики	
1 чайная ложка аммиака	60 г грубого красного вина

“Certosino” de Bologna

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 amoniaco 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 cubriendola 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

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, настоящим на спечиях. Смешивать до достижения полной гомогенности ингредиентов. Промаслить 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 миндальны 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 mezze 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 raggera. Cuocere in forno caldo a 180°C per 30-40 minuti.





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



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 "amarettó" (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	



Ингредиенты

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

Tarta de melocotón y Miel de Zulla

Preparación

Batir 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

Приготовление

Взбить белки до белоснежности. Смешать в глиняной миске смаженное сливочное масло, растопленный мед, яйца, муку, крахмал и ликер. Добавить дрожжи и лимонную корку. Придать гомогенность смеси. Карамелизовать сахар на конфорке с водой внутри поддона, включая бортики. Вылить массу в смазанную сливочным маслом форму и украсить перезанными расплагаемыми веером персиками в сиропе. Выпекать в духовке при температуре 180° C в течение приблизительно 30-40 минут.

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

Scogliere 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 imburrato 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



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



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

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.

Torta de chocolate y Miel de Acacia

Preparación

Dissolver 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.

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 перемешивая. 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° С 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.





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



Ingredientes

250 g de mousse de leche
(queso 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
(zorra o acacia)



Ингредиенты

250 г молочного мусса
(творога из цельного молока)

50 г апельсинового меда
или другого деликатного
и цветочного меда
(типа меда суплы и акции)

125 мл свежих сливок
1 яичный желток
1 лимон
1 апельсин
30 мл молока

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.

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.

Творожный крем с ароматом цитрусовых и Апельсинового Меда

Приготовление

Подогреть мед с молоком, снять с огня и добавить взбитый желток. Дать остить 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 на час перед сервировкой.

Mascarpone al Miele

Ingredienti

250 g di mascarpone
 120 g di miele di acacia
 2 cucchiali di marsala
 4 uova
 Biscotti secchi o savoriardi
 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



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



Ингредиенты

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

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.

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.

Медовый маскарпоне

Приготовление

Отделить белки от желтков. Взбейте маскарпоне с медом, марсалой 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.

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 incollarli delicatamente agli albumi montati. Ungere una teglia, versarvi il composto e cuocere in forno caldo a 160°C per il tempo necessario.





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



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



Ингредиенты

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

Ciambella with Acacia Honey

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

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.

Рулет с Акациевым Медом

Приготовление

Взбить белок до белизны. Смешать все ингредиенты до полной гомогенности, затем осторожно добавить к ним взбитые сливки. Промаслить 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 ягодка
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 печенье 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.

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 cucchiai di latte
- Mezza bustina lievito
- 1 bustina di vanillina o una bacca di vaniglia

Per il ripieno

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

Preparazione

Ammolare 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 cucchiaio 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.





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



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



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 порошковых
дрожжей
ванилий

Для начинки

3 яблока
5 столовых ложек мёда
изюм (50 г)
сливочное масло (20 г)
щепотка порошка корицы

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

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

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

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 остывть.
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 полусмечем. Зашпилить края вилкой. Выпекать в духовке при температуре 180°C в течение приблизительно 15 минут.
После того, как равиоли остынут, посыпать их сахарной пудрой.
Рекомендуемый мед: полифлорный с фруктовым или карамелизированным привкусом

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 sciogliano 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 rhum. 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



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



Ингредиенты

7-8 листочеков 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

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.

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.

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 листочеков мяты и размолоть с помощью пестика. Загрузить лед и залить ром. Долить газированной воды до верха. Перемешать содержимое деревянной ложкой. Украсить мятои и лаймом. Сервировать с соломинкой.

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. Addizionare allo sciroppo ottenuto all'acqua e agitare bene. Servire fredda con qualche cubetto di ghiaccio ed eventualmente con qualche fogliolina di menta o qualche fettina 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)



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).



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)

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.

Limonada con Miel de Girasol

Preparación

Usando una batidora, disolver la miel en el zumo de limón. Añadir este almíbar 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.

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.

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 cucchiai 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.





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 spoonfuls of kirsch liqueur
2 glasses of water



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



Ингредиенты

Ингредиенты

на 6 порций

1 столовая ложка лимонного сока

Для мороженого

1 столовая ложка крахмала

цельное молоко (600 г)

сахар (100 г)

сливки для взбивания (200 г)

сахар (90 г)

мед (90 г)

сахар (40 г)

Для

ложки кирша (вишневой водки)

персикового соуса

2 стакана воды

зрелые

персики (500 г)

Honey ice-cream with peach sauce

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

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 hirviéntelas. 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 tazinarlos. Calentar el agua con el azúcar y hacer hervir el almíbar hasta que el azúcar se haya disuelto. Mezclar la fécula con un poco de almíbar, 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 citricos.

Медовое Мороженое с персиковым соусом

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 течение 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 косточки 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 протертые персики. Довести до кипения и кипятить в течение нескольких минут. Снять с огня и добавить лимонный сок и кирш.

Подавать мороженое в вазочках, поливая его соусом из соусника.

Рекомендуемый мёд: цитрусовый

A servizio dell'apicoltura per migliorare qualità e conoscenza dei Mieli Italiani



Dal Concorso Tre Gocce d'Oro - Grandi Mieli d'Italia:

Guida Tre Gocce d'Oro per la promozione dei migliori mieli italiani, in diversi formati:

Guida cartacea, con i mieli che hanno ottenuto una, due e tre gocce d'oro e gli apicoltori che li hanno prodotti



Guida interattiva via web, sul sito qr.informamiele.it, grazie al codice si possono rintracciare tutte le informazioni sul miele comprese le analisi svolte dai nostri laboratori. La mappa d'Italia con la geolocalizzazione dei mieli premiati consente di conoscere e raggiungere i migliori produttori italiani.

Applicazione Tre Gocce d'Oro per smartphone e tablet, gratuita per IOS e Android, consente di cercare, conoscere, localizzare e raggiungere gli apicoltori premiati al Concorso Tre Gocce d'Oro.



La piattaforma informamiele.it con diverse sezioni tematiche e materiali divulgativi su qualità del miele, approfondimenti tecnici, dati ed elaborazioni di carattere economico:

- **CRT**, Centro di riferimento tecnico per l'apicoltura,
- con documentazione di approfondimento tecnico-scientifico e i dati produttivi e tutte le informazioni sul mercato,
- **Centro documentale apicoltura-agricoltura**,
- le informazioni più aggiornate sulle tematiche riguardanti le buone pratiche agricole per la salvaguardia delle api e le criticità connesse,
- I numeri dell'apicoltura, **reportistica mensile ed annuale** grazie al lavoro della rete di monitoraggio produttivo e di mercato,
- **Elenco delle associazioni** di apicoltori presenti nel territorio italiano con relativi riferimenti,
- **Pubblicazioni** dedicate alla conoscenza della qualità e alle modalità di consumo del miele,
- **Galleria fotografica** e tutti gli **approfondimenti su eventi e seminari** organizzati dall'Osservatorio.

I canali social dell'Osservatorio, per restare in contatto con consumatori ed apicoltori:



ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali

Con il contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Reg. Ue 1308/2013, programma 2019-2020, sottoprogramma ministeriale

Acacia, Agrumi, Albero del paradiso, Asfodelo, Brugo, Cardo, Carrubo, Castagno, Ciliegio, Ciliegio canino, Colza, Corbezzolo, Coriandolo, Edera, Erba medica, Erica arborea, Erica multiflora, Eucalipto, Fiordaliso giallo, Girasole, Grano saraceno, Indaco bastardo, Lampone, Lavanda, Lavanda selvatica, Lupinella, 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

www.informamiele.it
www.apisland.it