



OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE



Delegazione
Castel San Pietro Terme – Medicina



I MIELI ITALIANI TRA LE STELLE

**Un viaggio nei paesaggi italiani con i Grandi Miel
in 22 ricette realizzate da grandi chef stellati
e quella vincente al concorso
Un Piatto al miele 2021**



Settembre 2022



© 2022 Osservatorio Nazionale Miele

Progetto e coordinamento editoriale

Giancarlo Naldi

Testi sui mieli

Lucia Piana e Giancarlo Naldi

I testi con le ricette sono fornite dai singoli chef e regalate a Osservatorio Nazionale Miele che le utilizza ai soli fini di promozione, senza scopi di lucro.

Progetto grafico e impaginazione

Mauro Cremonini

Finito di stampare

Tipografia Cava, settembre 2022

OSSERVATORIO NAZIONALE MIELE

Via Matteotti, 79

40024 Castel San Pietro Terme (Bo)

osservatorio@informamiele.it

www.informamiele.it

Sommario

- 5** “Mieli Italiani tra le Stelle” nasce dal concorso “Un piatto al miele”
Alberto Contessi e Giancarlo Naldi
- 6** La città e le api. L’esperienza di Castel San Pietro Terme
Fausto Tinti - Sindaco di Castel San Pietro Terme
- 7** Viva i Mieli!
Igles Corelli - Coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy

- 8** I Mieli Italiani. Un patrimonio di varietà e distintività
- 11** I mieli monoflora utilizzati per le ricette
- 23** I Territori, i Mieli, gli Chef

LE RICETTE

- 24** Maialino laccato al miele di rododendro
Marcello Trentini
- 26** Torceti al miele
Paolo Griffa
- 28** Sandwich di anatra e fegato grasso con scalogno
glassato al miele di tiglio e maionese al lampone e ginepro
Damiano Dal Farra
- 30** Quasi una Seadas, ricotta, melata di abete, mandorla
Claudio Melis
- 32** Tarte tatin alla brace, doppio gelato di panna, miele di girasole e cedrina
Errico Recanati
- 34** Grissini con miele di Sulla e zafferano di Navelli
Franco Franciosi
- 36** Ventresca di tonno laccata con miele di coriandolo,
asparagi bianchi cbt, pompelmo
Angelo Pagano
- 38** Filetto di merluzzo in pastella, zucchine alla poverella,
caramello acido piccante di miele di fieno greco
Angelo Sabatelli

- 40** Anguilla di Comacchio ai due peperoni crudi, porro intenso, miele di castagno
Marco Cahssai
- 42** Marshmallow cocco e miele di sulla
Francesco Sposito
- 44** Petto d'anatra, tè con miele d'eucalipto e radicchio
Cristina Bowerman
- 46** Petto di quaglia farcito, melanzana arrosto, salsa al miele di Sulla
Alessio Demichelis e Igles Corelli
- 48** Sgombro affumicato, peperone miele d'erica e zucchine in scabecio
Giuseppe Ricchebuono
- 50** Millefoglie crema al miele millefiori e gelato mandorla
Fumiko Sakai e Fabio Cappiello
- 52** Carpaccio di manzo biologico Trentino marinato, ricotta d'alpeggio, pesto di erbe di montagna e miele di melo
Davide Rangoni
- 54** Controfiletto di vitello con miele di erba medica al profumo di fieno
Isa Mazzocchi
- 56** Il capriolo e i mieli del Carso
Alessandro Gavagna
- 58** Coscia d'anatra al pepe di Sichuan, miele di acacia e aceto balsamico
Philippe Léveillé
- 60** "Polpo" Dulcey e carote al miele di corbezzolo
Italo Bassi
- 62** Cozze lardellate con lenticchie di Ustica
Martina Caruso
- 64** Pittanchiusa
Luca Abbruzzino
- 66** Spaghettono cacio, miele di agrumi e melissa
Vitantonio Lombardo
- 68** Gelato di porro alla brace e mandorla salata
Dmitri Galuzin

🍯 “Mieli Italiani tra le Stelle” nasce dal concorso “Un piatto al miele”

L'Osservatorio analizza e valuta oltre 1.000 mieli ogni anno attraverso una rete molto qualificata di laboratori, centri di ricerca ed esperti, fra i quali gli esperti in analisi sensoriale che sui mieli partecipanti al Concorso TRE GOCCE D'ORO affinano la propria capacità di giudizio in materia di caratteristiche organolettiche sulla base delle metodologie più avanzate.

Nel 2022 sono stati ben 1.466 i mieli partecipanti, provenienti da ogni parte del Paese, inviati da 540 apicoltori.

L'Osservatorio, oltre al monitoraggio della produzione e agli studi economici ha il compito di monitorare, migliorare e valorizzare la qualità e diversità dei mieli italiani e lo fa con diversi strumenti: dalla guida **Tre Gocce d'Oro** all'omonima applicazione per smartphone e tablet, al sito web e facebook, alle pubblicazioni, agli eventi e altro ancora. Già ad EXPO MILANO 2015 con Cristina Bowerman proponemmo con successo un'iniziativa gastronomica di alta qualità con una sua ricetta al miele. Infatti abbiamo pensato da tempo di promuovere maggiormente l'utilizzo del miele in cucina e in tal senso abbiamo progettato e realizzato due edizioni del concorso **“Un piatto al miele”**.

L'evoluzione di questo concorso è stata naturale e rapida, grazie anche ai nostri amici chef stellati ambasciatori **Tre Gocce d'Oro**, come Cristina e Igles Corelli ed ecco nascere **“Mieli Italiani tra le Stelle”**

21 chef stellati interpretano i mieli caratteristici di ogni regione e provincia autonoma d'Italia con una propria ricetta che viene donata all'Osservatorio.

Tutto ciò con il coordinamento di **IGLES CORELLI**, Coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy.

Ringraziamo l'amministrazione Comunale di Castel San Pietro Terme per avere condiviso e sostenuto il progetto, ringraziamo Igles, l'Accademia Italiana della Cucina e tutti gli chef che hanno partecipato e ci impegneremo al massimo per diffondere questa contaminazione di culture, quella dei Grandi Mieli d'Italia e quella dell'alta cucina italiana

Ovviamente un ringraziamento sentito agli apicoltori italiani che nonostante mille difficoltà consentono di produrre un patrimonio di mieli unico al mondo.

*Alberto Contessi
Giancarlo Naldi*

🍯 La città e le api L'esperienza di Castel San Pietro Terme

I legami della città di Castel San Pietro Terme con l'apicoltura, in particolare con quella professionale sono molto antichi, ovunque in Italia l'allevamento delle api esiste da tempo immemore, ma da noi ci sono le testimonianze di un'apicoltura condotta in modo professionale fin dal '700 con indicazione degli apiari e altri dettagli.

Lucio Paglia, borghese proprietario terriero e apicoltore professionale conduceva quest'attività con addetti dedicati, lo stesso Lucio Paglia viene eletto Sindaco di Castel san Pietro nel 1862, il secondo Sindaco dall'unità d'Italia.

Da Castel San Pietro, agli inizi del '900 prendeva impulso e veniva in gran parte diretta la cooperativa nazionale "Federazione Italiana Apicoltori", federazione che in quanto cooperativa fu sciolta dal regime.

Qui Giulio Piana nel secondo dopoguerra diviene un punto di riferimento mondiale per l'apicoltura, con l'allevamento delle api regine, lo sviluppo del nomadismo, il miglioramento dell'arnia moderna e la istituzione della Borsa Nazionale del Miele a Castel San Pietro, la seconda domenica di Settembre, a partire dal 1952.

È da questo terreno così fertile che nel 1988, ad opera dell'Amministrazione Comunale, del Comitato Castellano per le manifestazioni, della Camera di Commercio di Bologna e delle tre organizzazioni nazionali (FAI, UNAAPI, CONAPI) nasce a Castel san Pietro Terme l'Osservatorio Nazionale Miele.

Osservatorio che svolge un importante ruolo nazionale di supporto al settore apistico e che continua la tradizione del rapporto stretto di questa città con l'apicoltura, per lo sviluppo di questo settore sia sul piano produttivo che della sua funzione di preservazione della biodiversità dell'ecosistema.

Ora Il fecondo rapporto fra città e Osservatorio porta a realizzare questa nuova iniziativa: "**Mieli Italiani tra le Stelle**". Siamo stati entusiasti di questo progetto perché costituisce uno strumento per valorizzare i Grandi Mieli d'Italia e conferma la nostra città **CAPITALE ITALIANA DEI MIELI**.

Fausto Tinti

Sindaco di Castel San Pietro Terme

🍯 Viva i Mieli!

Abbiamo aperto le nostre cucine alle moderne tecnologie di trasformazione, permettendoci di sviluppare piatti che hanno rivoluzionato la cucina italiana. Io tra i primi ho introdotto nella mia cucina l'utilizzo del sottovuoto e del Pacojet, continuando fino ai più recenti ultrasuoni e apparecchi per concentrazioni ed estrazioni.

Perché quindi un cuoco “tecnologo” come me dovrebbe scrivere di miele?

L'umiltà, qualità di cui spesso noi cuochi manchiamo, è ciò che mi ha spinto a scrivere questa breve introduzione.

Certamente fa meno figo raccontare che l'aroma nel mio piatto deriva da un certo miele, piuttosto che dall'utilizzo dell'ultima macchina dal nome impronunciabile.

I mieli, come mi hanno insegnato a chiamare il miele i miei amici apicoltori, non sono altro che concentrazioni di aromi naturali, ottenute senza macchine complesse e costose, nella maniera più naturale possibile. Il “tecnologo” in me non può quindi che provare ammirazione per questo prodotto. In un vasetto, dal costo contenuto, posso avere a disposizione gli aromi naturali più disparati, prodotti in maniera sostenibile, a lunga conservazione, e con una marchiata territorialità.

Non mi rimane quindi che invitare tutti a conoscere meglio i mieli, ed a utilizzarli più spesso in cucina.

Ringrazio tutti gli amici che hanno contribuito con le loro ricette alla realizzazione di questo libro, e in particolare Giancarlo Naldi, che ne sa molto più di me di mieli.

Non è che un effetto collaterale del consumo di miele sia un aumento di umiltà?

Viva i mieli !

Igles Corelli

Coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy

🍯 I Mieli 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, aggiungono particolari enzimi dell'apparato digerente, concentrano facendo evaporare l'acqua in eccesso e immagazzinano nelle cellette dei favi del "superorganismo" alveare.

Proprio per questo, l'ambiente in cui le api vivono, la vegetazione presente, i fiori che vi sbocciano, il clima e la qualità del territorio, conducono alla produzione di un miele sempre unico, che racchiude in sé tutte le caratteristiche e le influenze del luogo in cui è stato realizzato. Il ruolo delle api è essenziale per arrivare al prodotto finale ma gli ingredienti di partenza sono vegetali: il nettare e la melata. Come avviene per ogni preparazione, gli ingredienti di partenza sono determinanti e diversificano il risultato del prodotto finale: i mieli presentano evidenti ed infinite differenze in relazione alla diversa origine botanica dei nettari.

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

I mieli uniflorali

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

I mieli 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 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.

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.

I Millefiori regionali

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

Un viaggio appassionante

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





◆ I mieli monoflora
utilizzati per le ricette

Miele di...

Si parla di mieli uniflorali o monoflora quando questi provengono principalmente da un'unica origine botanica. Il loro pregio consiste nell'**unicità** delle caratteristiche organolettiche e della loro composizione.

Segue la descrizione delle tipologie prodotte sul territorio nazionale e utilizzate nella preparazione delle ricette per

I MIELI ITALIANI TRA LE STELLE



Acacia o robinia

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.



Agrumi

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.



Castagno

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.



Ciliegio canino (marasca)

È una produzione tipica ed esclusiva del carso triestino e goriziano, altrove la pianta non è abbastanza abbondante per dare miele uniflorale. Fiorisce ad aprile-maggio.

Odore: di media intensità, con nota che richiama l'aroma della confettura di ciliegie, il nocciolo delle stesse, la mandorla amara.



Corbezzolo

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.



Coriandolo

Il coriandolo è una pianta aromatica e officinale, annuale, originaria delle regioni mediterranee del sud-ovest. Possono essere utilizzate sia le foglie fresche che il seme, dal quale è possibile estrarre anche un olio essenziale. La pianta assomiglia molto a quella del prezzemolo, con foglie più o meno divise; i fiori sono piccoli, con cinque

petali di colore bianco o rosa e riuniti in infiorescenze ombrelliformi che maturano in maniera scalare. In Italia si è diffusa la coltivazione per la produzione del seme per l'esportazione. Fiorisce in giugno-luglio ed è possibile produrre miele uniflorale nelle regioni in cui è maggiormente coltivato, Emilia-Romagna, Marche (dove si hanno le produzioni più abbondanti), ma anche Abruzzo, Molise, Puglia, Toscana.

Colore: si situa tra le colorazioni medie.

Odore: di media intensità, con note insolite, di tipo aromatico, caldo e vegetale (richiama spesso i prodotti alimentari o i cosmetici alla noce di cocco).



Erba medica

Specie foraggera tra le più coltivate, l'erba medica è alla base di molti mieli millefiori, ma può dare anche produzioni uniflorali quando è coltivata per seme, in particolare nella pianura padana. Fiorisce a maggio - settembre.

Colore: chiaro o medio.

Odore e aroma: di debole intensità, non particolarmente caratteristici, con una nota fruttata vinoso.



Erica

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.



Eucalipto estivo ed eucalipto autunnale

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.

L'eucalipto autunnale è una produzione tipica della costa ionica calabrese.

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.



Fieno greco

Fiorisce tra aprile e giugno.

Molto presente nel sud della Puglia (Salento)

Colore: colore medio da liquido, più chiaro da cristallizzato.

Odore: vegetale, aromatico, speziato. Ricorda il curry, il sedano, il finocchio, la liquirizia, l'odore della pianta di elicriso e della pianta secca di fieno greco.

Sapore: in bocca vengono confermate le sensazioni di naso.



Girasole

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, ruttato, 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.



Melata d'Abete

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.



Melo

Specie comunemente coltivata, il melo è una pianta di grande interesse agrario, diffusa in tutta Italia per il frutto; è una pianta rustica, che si adatta a molte diverse situazioni climatiche e pedologiche, oltre a tollerare bene il freddo. Fiorisce ad aprile-maggio e può dare mieli uniflorali nelle zone di coltura intensiva più

estese (per esempio in Emilia-Romagna e Trentino Alto Adige).

Colore: chiaro.

Odore: di media intensità, che può richiamare l'odore dei fiori della specie o l'aroma del frutto.



Millefiori di alta montagna delle Alpi

Nei mieli prodotti in alta montagna nelle zone alpine, le specie prevalenti sono quelle degli arbusteti e praterie di alta quota. Le specie che più frequentemente forniscono il nettare sono rododendro, lampone, lupinella, oltre alla miriade di fiori di questi ambienti variegati.

Stato fisico: in genere cristallizza in pochi mesi.

Colore: generalmente chiaro o medio chiaro.

Odore: in genere delicato, con note prevalentemente fruttate e leggermente aromatiche, fresche; può presentare note più aggressive se presente il timo serpillio.

Usi: adatto a tutti gli usi.



Rododendro

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

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

Colore: molto chiaro, bianco nel cristallizzato.

Odore: al massimo di debole intensità, fruttato.

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

Usi: come miele da tavola.



Sulla

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.



Tiglio

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.



Timo

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

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

Colore: ambrato medio.

Odore: intenso, floreale, di rosa.

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

Usi: come miele da tavola.



I MIELI ITALIANI TRA LE STELLE

I Territori, le ricette, gli chef

🍯 I Territori, i Mieli, gli Chef

La Regione alpina

Piemonte	Rododendro	Marcello Trentini
Val d'Aosta	Millefiori di alta montagna delle Alpi	Paolo Griffa
Veneto	Tiglio	Damiano Dal Farra
Provincia autonoma di Bolzano	Melata d'abete	Claudio Melis

La costa adriatica

Marche	Girasole	Errico Recanati
Abruzzo	Sulla	Franco Franciosi
Molise	Coriandolo	Angelo Pagano
Puglia	Fieno greco	Angelo Sabatelli

La costa tirrenica

Toscana	Castagno	Marco Cahssai
Campania	Sulla	Francesco Sposito
Lazio	Eucalipto	Cristina Bowerman
Lazio	Sulla	Igles Corelli e Alessio Demichelis
Liguria	Erica	Giuseppe Ricchebuono
Umbria	Millefiori	Fumiko Sakai e Fabio Cappiello

Il nord

Provincia autonoma di Trento	Melo	Davide Rangoni
Emilia-Romagna	Erba medica	Isa Mazzocchi
Friuli Venezia Giulia	Ciliegio canino e millefiori del Carso	Alessandro Gavagna
Lombardia	Acacia	Philippe Léveillé

Il sud

Sardegna	Corbezzolo	Italo Bassi
Sicilia	Timo	Martina Caruso
Calabria	Eucalipto autunnale	Luca Abruzzino
Basilicata	Agrumi	Vitantonio Lombardo

Dmitri Galuzin, vincitore “**Un Piatto al Miele**” 2021 con miele di acacia, Castel San Pietro Terme (BO)

RODODENDRO



Ingredienti

200 g di coppa di maialino
15 g di miele di rododendro
Olio evo q.b
Sale q.b
Timo
10 g di salsa di soia
1/2 bicchiere di vino bianco
2 cime di rapa

Maialino laccato al miele di rododendro

Preparazione

Scottare la coppa in una padella con olio evo, sale e timo. Sistemare la carne su una teglia e spennellarla con la salsa che abbiamo creato mescolando il miele di rododendro e la salsa di soia. Preriscaldare il forno a 120° e infornare la coppa per 4 ore. Terminato il tempo di cottura lasciar riposare il maialino su una griglia. Recuperiamo il fondo rimasto nella teglia che faremo ridurre in un pentolino con il vino bianco a fuoco lento. Per finire il piatto sbollentiamo in acqua salata le cime di rapa per 4 secondi. Tagliate la carne a fette sistematele nel piatto, irrorare con la salsa di cottura, accompagnate con le cime di rapa.



Marcello Trentini
Ristorante Magorabin, Torino

Torinese doc classe 1971, quando frequentava l'asilo aveva già deciso cosa avrebbe fatto da grande: lo chef. Il suo ristorante "Magorabin", naturalmente a Torino, e la stella Michelin di cui è stato insignito dal 2010, ne testimoniano la perseveranza e il talento. Ha cominciato a 15 anni come sguattero per poi lavorare in ristoranti in tutto il mondo, fino al ritorno a casa.



MILLEFIORI ALTA
MONTAGNA



Ingredienti

130 gr di burro
4 gr di lievito fresco
100 gr di miele millefiori di alta
montagna Valdostano
340 gr di farina 320 w
1 gr sale
200 gr di acqua
1/2 bacca di vaniglia
Zucchero semolato vagliato
medio per ricopertura

Torceti al miele

Preparazione

Impastare la farina con acqua e lievito, unire il miele con la vaniglia e una volta assorbito il burro con il sale. Lasciar lievitare 30 minuti a temperatura ambiente. Stendere l'impasto a 1 cm di spessore. Tagliare a filoni e arrotolare sul piano di lavoro. Tagliare a 15 cm e passare nello zucchero e chiudere nella classica forma. Lasciar lievitare 1 ora circa. Infornare a 200 °C per 10-12 minuti.



Paolo Griffa

Caffè Nazionale, Aosta

Piemontese classe 1991, Paolo Griffa ha un percorso professionale denso e ricco di riconoscimenti che, come executive chef del "Grand Hotel e Golf" a Courmayeur, lo hanno portato a ricevere una stella Michelin nel 2019. Il ristorante affacciato sul massiccio del Monte Bianco è il luogo ideale dove lo chef stellato può esprimere liberamente il suo estro.



TIGLIO



Ingredienti

70 g di polpa magra d'anatra
10 g di lardo e 1 foglia di salvia
burro chiarificato
pane in cassetta
2 foglie di spinaci
1 scaloppa di fegato
grasso da 20 g
sale e pepe q.b.
olio al ginepro q.b. (infusione
di olio di arachidi e bacche di
ginepro, cotti a 75° per 2 h)
15 g di latte di soia
30 g di purea di lampone
aceto di lamponi
2 scalogni di media misura
miele di tiglio
aceto di mele bio
misticanza
vinaigrette allo scalogno

Sandwich di anatra e fegato grasso con scalogno glassato al miele di tiglio e maionese al lampone e ginepro

Preparazione

Per il sandwich

Battere a coltello la polpa d'anatra con il lardo e la salvia, condire con sale e pepe ed impastare bene il tutto, lasciar riposare in frigo per 20 min circa in modo che la carne perda temperatura. Scottare leggermente in acqua bollente salata le foglie di spinacio prive di gambo quindi raffreddarle e asciugarle con un po' di carta assorbente. Affettare finemente due fette di pane in cassetta e tagliarle con il coppapasta quadrato. Mettere una delle fette alla base del coppapasta, prendere una parte dell'impasto di carne tritata e disporla sopra il pane e lungo il bordo dello stampo, avvolgere la scaloppa di fegato grasso con le foglie di spinacio, posizionarla al centro e coprire con il resto della carne, chiudere il sandwich con l'altra fetta di pane e pressarlo leggermente prima di rimuovere il coppapasta.



Per la maionese

In un contenitore alto e stretto intiepidire il latte di soia, versare l'olio al ginepro a filo e montare il tutto con un frullatore ad immersione, aggiungere la purea di lampone e sistemare con sale e aceto di lamponi.

Per lo scalogno

Cuocere gli scalogni interi in una placca con del sale grosso a 150° per 30 min, raffreddarli e rimuovere la buccia lasciandoli il più interi possibile. In una padella antiaderente versare due cucchiaini di miele di tiglio, aggiungere gli scalogni, un pizzico di sale e far caramellare per circa un minuto, dopodiché sfumare con l'aceto di mele, far asciugare e disporli in una placchetta.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

In una padella antiaderente rosolare il sandwich da ambo le parti a fuoco medio-alto con del burro chiarificato finché il pane non risulta dorato, asciugarlo con della carta assorbente e cuocere in forno ventilato a 180° per 2 minuti tenendolo in posizione verticale. Una volta trascorso il tempo toglierlo dal forno e lasciarlo riposare per 5-6 minuti. Disporre al centro del piatto la misticanza condita con la vinaigrette allo scalogno, posizionare i due scalogni glassati al miele di tiglio uno per lato della misticanza. Riscaldare nuovamente il sandwich in forno per 2 minuti a 180°, asciugarlo con della carta quindi tagliarlo a metà e salare leggermente il fegato all'interno. Collocare nel piatto le due metà del sandwich in verticale lasciando la misticanza tra le due. Completare con la maionese al ginepro disposta vicino le fette del sandwich.

Damiano Dal Farra

Locanda San Lorenzo, Alpago (BL)

Lo chef Damiano dal Farra guida la brigata della Locanda San Lorenzo ad Alpago sulle Dolomiti Bellunesi. Il ristorante, stella Michelin dal 1997, nasce nel 1900 fondato dal capostipite della famiglia. Negli anni '90 iniziano ad arrivare i primi riconoscimenti, grazie alla rivoluzione portata dagli eredi, alla perenne ricerca dell'eccellenza.



MELATA
DI ABETE



Ingredienti

Per l'impasto delle Seadas

180 g semola rimacinata
180 g farina 0
70 g strutto
40 g acqua tiepida
5 g sale fino

Per il gel di melata di abete

125 g miele di melata di abete
100 g acqua
2 g agar-agar in polvere

Per il gelato alla mandorla

350 g latte
150 g panna fresca
75 g latte di mandorla
25 g zucchero invertito

Per la mousse di ricotta di pecora

175 g base bianca
250 g panna montata
250 g ricotta fresca di pecora
5 g liquore di anice
5 g colla di pesce

Per la spuma di mandorla

125 g panna
125 g latte
125 g latte di mandorle
2 g colla di pesce

Altro

Crumble di meringa
Zeste di arancia candite con
melata di abete

Quasi una Seadas, ricotta, melata di abete, mandorla

Preparazione

Per la seadas, impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Far riposare a 4° per 30 minuti, quindi tirare alla sfogliatrice ad uno spessore di circa 2 mm. Tagliare con un coppasta rotondo di 6 cm e congelare. Friggere in olio a 175° per pochi minuti. Per il miele, mescolare tutti gli ingredienti e portare ad ebollizione per 2 minuti. Versare in una ciotola e far rapprendere a 4°. Frullare con il frullatore ad immersione e passare al setaccio. Per il gelato, bollire panna, latte e zucchero, togliere dal fuoco ed aggiungere il latte di mandorle. Mantecare in gelatiera. Per la mousse, mescolare la base bianca con la ricotta. Incorporare la colla di pesce ammollata e diluita nell'anice. Incorporare per ultima la panna delicatamente.

Per la spuma di mandorle, bollire panna e latte, aggiungere la colla di pesce. Togliere dal fuoco ed aggiungere il latte di mandorle. Versare in un sifone e far raffreddare. Carica con 2 cariche ISI per panna.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Fare uno spuntone di mousse sull'angolo di un piatto. Coprire con una sfoglia di seadas croccante. Farcire con la mousse, aggiungere le zeste di arancia e coprire con una altra sfoglia croccante. Spuntone il piatto con il gel di melata di abete. Fare una quenelle con il gelato ed adagiarla di fianco alla seadas su dei crumble di meringa. Finire con la spuma di mandorle.



Claudio Melis

Ristorante In Viaggio, Bolzano

Claudio Melis, sardo, è chef di "In Viaggio" a Bolzano, dove ha riportato una stella Michelin che mancava da 50 anni. Mai nome di ristorante è stato più azzeccato.

Lo chef partito dall'isola ha toccato mete lontane come Caraibi e Arabia per stabilirsi a Bolzano dove, nel suo ristorante, mescola i sapori del suo luogo natio a quelli locali.



GIRASOLE



Ingredienti

Per 4 persone

Per la pasta brisè

600 g Farina
700 g Burro
16 g Sale
1 Tuorlo
80 g Latte
20 g zucchero

Per il caramello

150 g Zucchero
30 g Burro
10 g Acqua

Per il gelato al miele (per 500 g di gelato)

300 ml latte intero
250 ml panna da montare
150 ml miele di girasole

Tarte tatin alla brace, doppio gelato di panna, miele di girasole e cedrina

Preparazione

Per la pasta brisè

Impastare il tutto e stendere di 0,5 cm. Inserire nello stampino.

Per il caramello

Fare uno Sciroppo (acqua + zucchero), una volta dorato, aggiungere il burro.

Per le albicocche

Cuocere le albicocche a spicchietti sottovuoto con 100 g di zucchero ogni kg di albicocche per 5 minuti. Con gli scarti delle albicocche, creare uno sciroppo per fare un caramello. Mettere questo caramello tra la brisè e le albicocche.

Per il gelato al miele di girasole

Scaldare il latte, aggiungere il miele e mantecare. Far sciogliere il miele e togliere dal fuoco. Aggiungere la panna. Raffreddare e passare al paccojet/gelateria.



Errico Recanati

Ristorante Andreina, Loreto (AN)

Marchigiano classe 1973, parte dal ristorante di famiglia Andreina per poi ritornarvi, dopo un percorso professionale che lo ha portato ad apprendere da maestri del calibro di Gianfranco Vissani, Martin Dalsass e Pietro Leeman. Il ristorante Andreina però lo stava aspettando e lui è tornato per fonderne l'identità tradizionale con quanto appreso, grazie al suo talento e alla sua ricerca che lo hanno portato, nel 2013, a ricevere una stella Michelin.



SULLA



Ingredienti

700 gr. di farina artigianale tipo 0
20 gr. lievito di birra
175 gr. latte
175 gr. acqua
1 grammo di zafferano di Navelli in polvere
75 gr. olio extra vergine d'oliva delicato
20 gr. sale
50 gr. miele di Sulla

Grissini con miele di Sulla e zafferano di Navelli

Preparazione

Sciogliete lo zafferano nell'acqua. In planetaria miscelate l'acqua, il latte ed il lievito fino a completo scioglimento di quest'ultimo. Aggiungete quindi il miele di Sulla e fatelo sciogliere velocemente nel liquido. Ora aggiungete la farina, fate girare la planetaria a velocità bassa fino a che il composto non diventi liscio e omogeneo. Aggiungete il sale e in ultimo l'olio a filo con la planetaria sempre in movimento.

Mettete l'impasto a lievitare in una ciotola capiente e chiudete con la pellicola a contatto per un'ora.

Ora formate i grissini, fate lievitare ancora per circa 30 minuti.

Cuocete in forno ventilato a 135° per circa 15 minuti (ventola al minimo) fino a doratura dei grissini.



Franco Franciosi

Ristorante Mammarròssa, Avezzano (AQ)

Nel 2005 frequenta il corso "Professione Cuoco del Gambero Rosso" e nel 2008 capisce che i tempi sono maturi e progetta il suo ristorante "Mammarròssa", che apre nel 2012 ad Avezzano. Chef con i piedi e il cuore sulla sua terra, i suoi menù abbracciano tutto il territorio abruzzese, suddiviso in 27 macro aree. La sua cucina analizza il passato per recuperare gusti e consuetudini e portarle a vivere nel futuro in maniera più consapevole e sostenibile.



CORIANDOLO



Ingredienti

100 gr ventresca di tonno
Miele di coriandolo
5 asparagi bianchi
1 pompelmo

Ventresca di tonno laccata con miele di coriandolo, asparagi bianchi cbt, pompelmo

Preparazione

Per prima cosa puliamo gli asparagi dalla parte più dura, li inseriamo in un sacchetto sottovuoto per cottura e li cuociamo per 24 minuti ad 84°C. Una volta cotti li andremo a raffreddare in acqua e ghiaccio.

Scottiamo in padella il trancio di ventresca su tutti i suoi lati, poi lo trasferiamo in una teglia rivestita da carta da forno e lo andiamo a laccare con il miele al coriandolo. Lo passiamo in forno a 180°C per 6/7 minuti in modo che il miele con i suoi zuccheri si cristallizzi.

Nel frattempo, peliamo a vivo un pompelmo, con un mixer ad immersione lo frulliamo insieme a qualche parte della propria buccia, senza la parte bianca che andrebbe ad inasprire ancora di più la nostra crema. La polpa ottenuta non la passeremo al setaccio perché ci servirà una consistenza più densa.

Passato il tempo di cottura della ventresca, componiamo il piatto con alla base gli asparagi conditi, ci adagiamo sopra il Trancio di Ventresca, e di fianco la crema di pompelmo.



Angelo Pagano

Ristorante Emozioni, Campobasso

Di origini campane, Angelo Pagano si è formato professionalmente al Nord per poi tornare al Sud, per la precisione a Campobasso dove, nel 2020, in pieno lockdown, ha aperto il ristorante "Emozioni". Il giovane chef coniuga la cucina delle origini con quella locale in un menù che ha come protagonista il pesce rivisitato in chiave moderna e creativa.



FIENO
GRECO



Ingredienti

Per 4 persone

200 gr Filetto di merluzzo
(tagliato in 4 pezzi)

Per le zucchine

200 gr Zucchina tagliata a
rondelle di 2mm di spessore

10 gr Miele di fieno greco

3 gr Menta in fine julienne

20 gr Olio extra vergine di olive

5 gr Aceto di vino bianco
invecchiato
sale q.b

Per il caramello

100 gr Miele di fieno greco

30 gr Aceto di vino bianco
invecchiato

1 pizzico di peperoncino
secondo gradimento

Per la pastella

100 gr Farina 00

50 gr Ghiaccio

110 gr Acqua gassata
ghiacciata

1 pz Tuorlo d'uovo (facoltativo)
1 pizzico di sale

Olio di semi di arachide
per friggere

Polvere di fieno bruciato e
fieno Greco mischiate insieme

Filetto di merluzzo in pastella, zucchine alla poverella, caramello acido piccante di miele di fieno greco

Preparazione

In una bacinella mettere la farina, aggiungere l'acqua e mischiare bene con una frusta, aggiungere il tuorlo e infine il ghiaccio (che pian piano si scioglierà mantenendo la pastella sempre freddissima), aggiustare di sale e mettere in frigo oppure se serve immediatamente poggiare la bacinella su del ghiaccio per farla rimanere sempre molto fredda.

In un pentolino mettere il miele e portarlo a bollore, aggiungere il peperoncino e sfumarlo con l'aceto, farlo sobbollire fino al raggiungimento della densità desiderata.

Salare leggermente le rondelle di zucchine e lasciarle spurgare per una decina di minuti, dopodichè lavarle e asciugarle. Portare l'olio di arachidi a 170°C e friggerle fino a quando avranno acquistato un bel colore dorato, scolare su carta da cucina.

Quando saranno fredde condirle con il miele di fieno greco, menta, aceto, olio evo e sale.

Passare i filetti di merluzzo in poca farina e poi nella pastella, friggerli a 180°C in abbondante olio di arachidi fino a quando è ben dorato e scolarlo su carta da cucina.

Prendere quattro piatti e distribuirvi le zucchine al centro di ognuno, completare con un filetto di merluzzo al centro, irrorare con un pò di caramello acido piccante al miele di fieno greco, completare con la polvere di fieno e fieno greco, servire.



Angelo Sabatelli

Ristorante Angelo Sabatelli, Putignano (BA)

Pugliese classe 1968, ha iniziato come ragazzo di bottega che l'intenso lavoro ha portato a essere chef stellato già nel 1993 al ristorante "Convivio Troiani". Una vita spesa in ristoranti tra la Puglia, Roma e dodici anni in Asia, che si sentono nei suoi piatti d'avanguardia. Quando ritorna a casa apre a Putignano il ristorante "Angelo Sabatelli", insignito di una stella Michelin dal 2013.



CASTAGNO



Ingredienti

Per 4 persone

- 200 g di anguilla
- 4 porri
- 2 cucchiaini di miele di castagno
- 4 friggitelli
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 1/2 mela verde
- 1/2 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 4 foglie basilico
- 1 presa prezzemolo
- 2 foglie di menta
- 30/40 g favo d'ape
- Salsa di soia
- Aceto balsamico
- Peperoncino
- Olio extra vergine d'oliva

Anguilla di Comacchio ai due peperoni crudi, porro intenso, miele di castagno

Preparazione

Per il brodo di porro

Rosolare le parti verdi del porro in maniera energica. Aggiungere acqua e ghiaccio, portare a ebollizione e lasciar tremolare per 4 ore; ridurre fino ad avere una consistenza simile a quella di un jus di carne. Inserire nel jus ancora tiepido 2 cucchiaini di miele, una percezione di soia e aceto balsamico.

Per la salsa ai peperoni crudi

Frullare i peperoni gialli e rossi a crudo con 10 g di cipolla cruda e 1/4 di spicchio d'aglio, aggiungendo per aiutarsi acqua e olio. Filtrare e addensare. Tenere tutto a temperatura ambiente, pronto per essere servito.

Battuto di peperoni friggitelli

Tagliare i friggitelli a striscioline, quadrettarli e batterli al coltello a crudo con aglio, cipolla, basilico, prezzemolo, menta e 1 spicchio di mela verde. Aggiustare di sale e pepe.

Per le losanghe di porro

Prendere la parte bianca del porro e cuocere sottovuoto a 85 °C per 1 ora; sezionare in losanghe e tenerle pronte per la rosolatura.

Per l'olio al favo d'ape

Mettere in infusione olio extra vergine d'oliva a 50°C per 1-2 ore con 30/40 g di favo d'ape ad aromatizzare.

FINITURA DEL PIATTO

Scottare in maniera energica l'anguilla partendo dalla pelle, rosolando poi anche la polpa ed il porro. A rosolatura ultimata coprire la parte della pelle con il battuto di friggitelli. Adagiare a specchio il jus sul fondo del piatto. Posizionarvi l'anguilla ed il porro arrostito. Apporre alcune gocce di coulis di peperone crudo ed irrorare con una modesta quantità di olio ai favi d'ape.



Marco Cahssai

Atman Restaurant, Lamporecchio (PT)

Marco Cahssai, nasce a Roma nel 1982 e nel 2004 all'Accademia del Gambero Rosso conosce Igles Corelli, suo maestro per i successivi 13 anni. Insieme hanno aperto il "Ristorante Atman" a Pescia, che nel 2015 verrà spostato a Lamporecchio ottenendo una stella Michelin a soli sette mesi dall'inaugurazione.



SULLA



Ingredienti

Per 2 cornici
15 x 15

- 160 g sciroppo di zucchero TPT
- 140 g saccarosio
- 90 g miele di sulla
- 100 g albume
- 100 g purea di cocco
- 20 g gelatina in fogli
- 50 g cocco rapè

Marshmallow cocco e miele di sulla

Preparazione

In una pentola versare il TPT, il saccarosio, e il miele, cuocendo fino a 117°C. Nel frattempo, montare gli albumi in planetaria con la frusta, versare lo sciroppo a 117°C e unire la gelatina in fogli precedentemente idratata.

Infine, versare la purea di cocco nel composto fino ad ottenere una massa spumosa con una temperatura di circa 40°C.

Versare in una cornice di acciaio 15x15 cm e livellarla pari altezza del bordo con l'aiuto di una spatola.

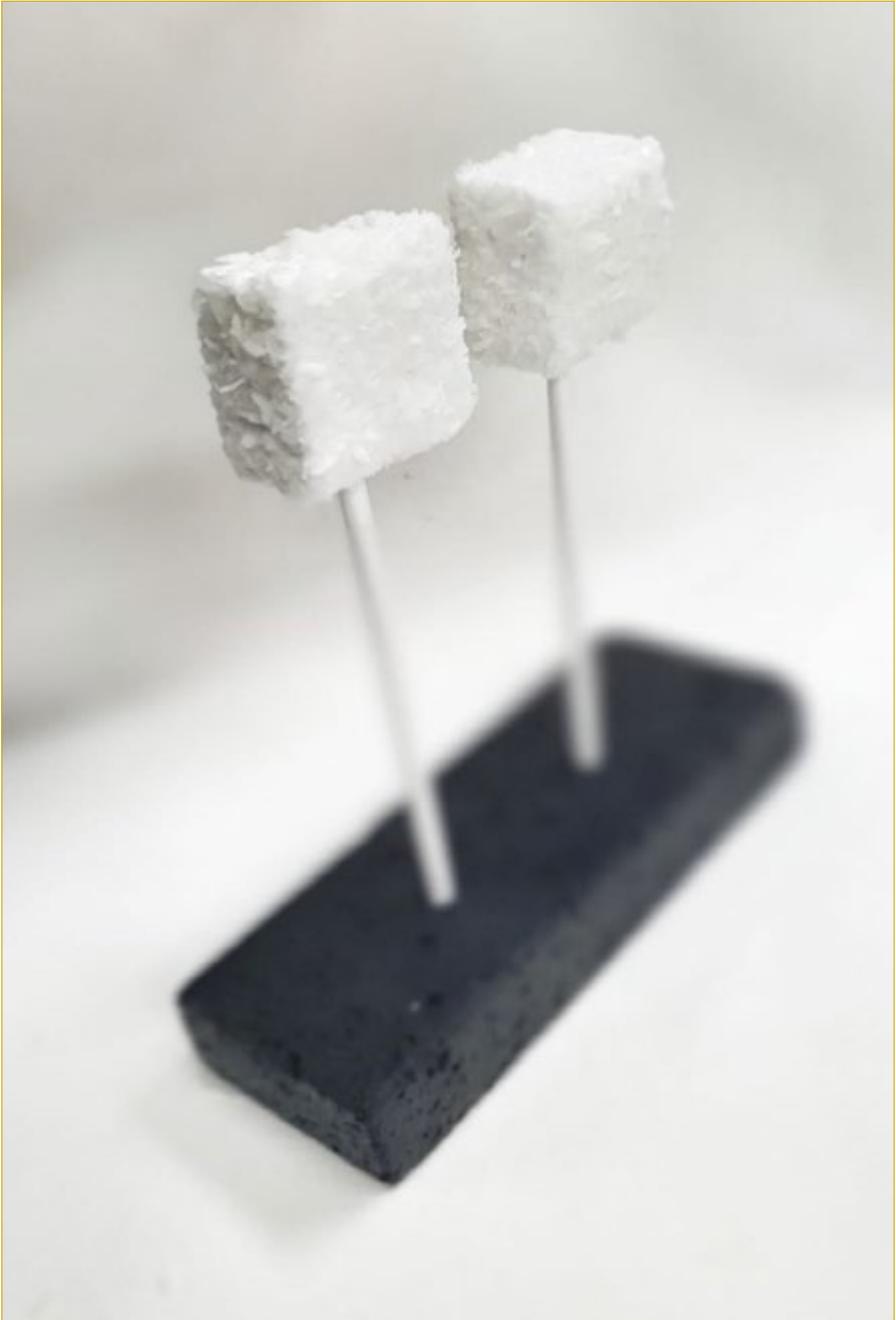
Lasciare riposare in frigo almeno 6 ore prima di tagliare dei cubetti 2,5x2,5 cm panandoli nel cocco rapè prima di servirli su stecchi da lollipop.



Francesco Sposito

Taverna Estia, Brusciano (NA)

È un esplosivo talento della cucina italiana, nato all'ombra del Vesuvio nel 1983. La sua continua ricerca e la voglia di crescere lo portano all'incontro con lo chef Igles Corelli che accende la miccia della sua genialità. Sperimentatore indomito, unisce la cucina della sua terra a quella contemporanea nel ristorante di famiglia "Taverna Estia" che gli ha portato due stelle Michelin.



EUCALIPTO



Ingredienti

Per 4 persone

4 petti anatra muta
60 g miele di eucalipto
2 radicchi
200 g grasso anatra
60 g maionese tradizionale
60 g semi di senape
burro nocciola q.b.
pepe nero q.b.
tè nero Lapsuan q.b.

Petto d'anatra, tè con miele d'eucalipto e radicchio

Preparazione

Per il radicchio

Lavarlo, tagliarlo in 4, passare sul bbq e irrorare con burro nocciola salato.

Per la senape

Bollire i semi di senape. Frullare una parte di questi. Mescolare ad una parte di maionese tradizionale a piacere.

Per i petti d'anatra

Ponete i petti d'anatra in brine per 4 ore al 3% di sale e 1.5% di zucchero. Sciacquate i petti, asciugateli e ponete in buste sottovuoto con un cucchiaino di tè e cucinate per 12 minuti a 80 gradi. Asciugare e finire in padella da parte della pelle con grasso d'anatra e sale. Spennellare con il miele all'eucalipto e far riposare. Scaloppare prima di servire.

Servite il petto d'anatra scaloppato con la maionese alla senape, e il radicchio bbq.



Cristina Bowerman

Glass Hostaria, Roma

Cristina Bowerman, pugliese, vede sbocciare la sua arte culinaria ad Austin in Texas, dove consegue la laurea in Culinary Arts. Nel 2004 torna in Italia e, dopo un'esperienza al "Convivio" di Davide Troiani, apre "Glass Hostaria", a Trastevere, stella Michelin nel 2010, dove porta avanti la sua cucina che a uno studio continuo unisce sperimentazione e creatività.



SULLA



Ingredienti

Per 4 persone

- 8 petti di quaglia
- 4 cosce disossate e macinate
- 16 fette di pancetta (per arrotolare i petti farciti)
- 50 gr pane raffermo
- 100 gr miele di Sulla
- 200 gr fondo di quaglia
- 4 melanzane (200/250 gr)
- Polvere di alloro
- Uova di quaglia embrionate

Petto di quaglia farcito, melanzana arrosto, salsa al miele di Sulla

Preparazione

Cottura al barbeque

Dissossare le quaglie mantenendo i petti interi e tritare le cosce che andranno a farcire i petti con il pane raffermo ammollato nel latte.

Una volta che il ripieno è pronto stendere 4 fette di pancetta su della pellicola, adagiare sopra il primo petto, aggiungere il ripieno ben tritato ed infine il secondo petto schiacciando leggermente il tutto; con l'aiuto della pellicola arrotolare la pancetta sulla quaglia assicurandosi che sia ben chiusa su tutti i lati.

Lasciare riposare il rollè in frigo per almeno 10 minuti.

Mentre si aspetta che le quaglie riposino, cuocere le melanzane mettendole nella brace; quando la pelle sarà completamente croccante e bruciata rimuoverla lasciando solo la polpa interna.

Una volta pronti i rollè, cuocere sul barbecue con le melanzane spellate e pulite. Mentre le quaglie e le melanzane cuociono preparare la salsa al miele; in un pentolino fare andare a fiamma media 100 gr di miele con del timo e qualche foglia di alloro, per profumare il miele, una volta che il miele è caldo, aggiungere il fondo di quaglia e cuocere finché non diventa ben tirato e lucido, dopodiché filtrare il tutto.

Una volta che le quaglie e le melanzane sono cotte, fare riposare qualche minuto la carne tenendola sospesa su una griglia; Preparare il piatto posizionando la melanzana al lato decorata con le erbe aromatiche e le uova embrionate appena sbollentate; tagliare il roll a metà e posizionarlo sul piatto chiudendo il tutto con la salsa al miele di Sulla e la polvere di alloro.



Alessio Demichelis e Igles Corelli

Relais Colle Buono, Alvito (FR)

Alessio Demichelis è il giovanissimo resident chef che, sotto la guida di Igles Corelli, guida la brigata di cucina del ristorante "Colle Buono".

Lo chef 5 stelle Michelin ha costruito il menù su cui Alessio, fresco della sua prima forchetta del Gambero Rosso lavora, unendo il territorio alla ricerca.



ERICA



Ingredienti

Per 4 persone

- 4 sgombri
- 4 peperoni rossi
- 80 g miele d'erica
- 4 zucchine piccole
- 100 g aceto di riso
- 4 foglie di salvia
- olio evo q.b
- 100 g di acqua
- 200 gr sale grosso
- sale fino q.b
- 200 g farina di riso

Sgombro affumicato, peperone miele d'erica e zucchine in scabecio

Preparazione

Pulire gli sgombri e sfilettarli, marinare per 15 minuti con sale grosso, dopo affumicare a fuoco freddo con fieno alla camomilla per circa 15 minuti. Cuocere i peperoni in forno a 220°C finché non si abbrustoliscono, togliere la pelle e frullare, mettere a decantare in un colino per un giorno.

Utilizzare la colatura di peperone mettere sul fuoco e fare restringere di un terzo aggiungere il miele d'erica, tagliare a metà le zucchine passare nella farina di riso e friggere in olio evo, dopo mettere a marinare in una soluzione di acqua, aceto di riso e miele d'erica e salvia in infusione.

IMPIATTAMENTO

Dopo aver tostato gli sgombri sulla pelle, adagiarli sul piatto con la zuccina in scabecio e coprire con la glassa di peperone e miele.



Giuseppe Ricchebuono

Ristorante Vescovado, Noli (SV)

Ligure classe 1965, apre il suo primo ristorante, "La fornace di Barbablù" nel 1992. Nel 1999 arriva la svolta professionale che vede la sua cucina alleggerire le classiche ricette locali, tradizionali, una maggiore attenzione alle materie prime e un'estetica più curata. Dal 2007 al 2010 ha prestato la sua consulenza al ristorante "Il Palazzo", a Pietroburgo. È chef del "Ristorante Vescovado", insignito della prima stella Michelin nel 2003



MILLEFIORI



Ingredienti

500 g di pasta sfoglia

Per la crema al miele

400 g di latte

100 g di panna

125 g di tuorli

60 g di zucchero

40 g di amido mais

65 g di miele millefiori

1 bacca di vaniglia bourbon

Per il gelato mandorla

565 g di latte

130 g di destrosio

170 g di panna

42 g di latte polvere

300 g di mandorle intere

20 g di miele millefiori

Millefoglie crema al miele millefiori e gelato mandorla

Preparazione

Pasta sfoglia

Cuocere a 170°C per 25 minuti e caramellare a 220°C per 5 minuti.

Per la crema al miele

Scaldare il latte e la panna con il miele e la vaniglia in una bastardella mixare lo zucchero con i tuorli infine ag-giungere l'amido di mais, una volta raggiunto quasi il bollore unire il latte al composto precedentemente preparato e far cuocere fino ad ottenere una crema lucida e compatta.

Per il gelato alle mandorle

Mettere le mandorle in infusione una notte prima nel latte, il giorno dopo scaldare il latte, panna zucchero e latte in polvere portare a 48°C dopo unirvi il destrosio e il miele riportare sul fornello e portare a 75°C dopodiché dividere il composto nella gelatiera e montare.

MONTAGGIO

Tagliare la sfoglia in tre rettangoli uguali, riempire con la crema al miele, formate una quenelle con il gelato alle mandorle e con lo stesso gelato riempire le forme delle mandorle con il gelato e glassare con cioccolato al latte.



Fumiko Sakai e Fabio Cappiello

Ristorante Vespasia, Norcia (PG)

L'equilibrio perfetto del ristorante "Vespasia" a Norcia, stella Michelin dal 2021, è quello creato dai due chef Fumiko Sakai e Fabio Cappiello. Quest'ultimo è nato e cresciuto professionalmente in Umbria men-tre Fumiko Sakai, giapponese, negli ultimi 20 anni ha lavorato nei migliori ristoranti italiani. Sotto la loro guida al "Vespasia" è arrivata la prima stella.



MELO



Ingredienti

Per 1 kg di carne di manzo marinata

Per la marinatura

340 g di composto costituito da

70% sale grosso

20% zucchero di canna

10% di pepe nero frantumato

10% di miele di melo

15 g di levistico

15 g di melissa

5 g di erba cipollina

Per il pesto

30 g di aglio della regina

20 g di levistico

5 g di maggiorana

30 g di olio extravergine di oliva leggero

20 g di acqua

un pizzico di sale

Per la finitura

Ricotta fresca d'alpeggio

Miele di Melo di "Thun azienda Agricola Andrea Paternoster"

fluidificato con poca

acqua naturale

ravanello

foglie di melissa fresca

olio extravergine

di oliva leggero

Carpaccio di manzo biologico Trentino marinato, ricotta d'alpeggio, pesto di erbe di montagna e miele di melo

Preparazione

Ponete la carne a marinare con il composto di sale, zucchero e pepe, unite le erbe, e miele di melo. Massaggiate bene la carne con il condimento, ponete il tutto in sacchetto per sottovuoto, sigillate e ponete in freddo a marinare per 20 giorni.

Estraete la carne dal sacchetto, sciacquate bene la carne e asciugatela. Tagliate la carne molto sottile al coltello.

Ponete tre quenelle di ricotta nel piatto, distribuite le fette di carne marinata sul piatto, aggiungete un poco di pesto di erbe, alcune fette di ravanello pelato.

Terminate con un filo di miele di melo fluidificato, olio extravergine di oliva, e foglie di melissa.



Davide Rangoni

Nunu's Italia, Trento

Nato in Veneto nel 1979, Davide Rangoni è un autodidatta. Nel 2003 arriva la svolta grazie a Igles Co-relli, suo mentore non solo in cucina. Dopo di lui la sua formazione è continuata con Moreno Cedroni, Bruno Barbieri e Andrea Costantini. Oggi è chef resident del ristorante "Dolomieu" a Madonna di Campiglio, stella Michelin dal 2014.



ERBA
MEDICA



Ingredienti

Per 4 persone

600 g controfiletto di vitello
80 g miele di erba medica
2 cipolle rosse
2 cipolle bianche
100 g latte
30 g burro
20 g aceto di vino bianco
100 g fieno
Foglie di limone
Foglie di erba pepe o 8 g
di grani di pepe bianco
10 g semi di fieno misti
10 g fiori di erba medica
Olio evo
Sale

Controfiletto di vitello con miele di erba medica al profumo di fieno

Preparazione

Per le cipolle

Mettere in un vaso cipolle rosse e bianche e aggiungere foglie di limone, ramoscelli di erba pepe, olio evo, tre cucchiaini di miele di erba medica e un goccio di aceto di vino bianco. Chiudere ermeticamente il vaso e cuocerlo a vapore per 50 minuti.

Per la salsa

Tostare le foglie di fieno in forno per pochi minuti a 60°C e sminuzzarle meticolosamente con il coltello. Mettere in un pentolino 100 g di latte, scaldare a fuoco dolce, aggiungere un cucchiaino di miele all'erba medica, due cucchiaini di fieno precedentemente tostato e sminuzzato, dei fiorellini di erba medica e due pizzichi di un misto di semi di fieno greco e tradizionale. Coprire il tutto con un coperchio, togliere dal fuoco e lasciare insaporire a temperatura ambiente per almeno 30 minuti.

Per il controfiletto

Condire il controfiletto di vitello con sale grosso marino pestato, semi di fieno e fieno precedentemente tostato e sminuzzato. In una padella calda aggiungere uno spicchio d'aglio in camicia schiacciato, olio abbondante e quando l'aglio inizia a sfrigolare, rosolare il vitello su tutti i lati. Infornarlo a 160°C per 6 minuti. Lasciar riposare 10 minuti fuori dal forno. Spostare il vitello e rimuovere lo spicchio d'aglio dalla padella; filtrare al suo interno l'infuso di latte. Abbassare il fuoco e aggiungere due noci di burro ben freddo. Lasciar addensare la salsa e filtrarla. Sfaldare le cipolle, aggiungere semi di fieno e un goccio d'olio. Servire in piatti individuali mettendo al centro 2 fette di vitello, le cipolle condite, la salsa e finire con fiori di erba medica



Isa Mazzocchi

Ristorante La Palta, Borgonovo Val Tidone (PC)

Una carriera costellata di riconoscimenti è quella di Isa Mazzocchi, chef piacentina classe 1968. Premio Michelin 2021 "Chef donna", ha avuto nell'incontro con lo chef Georges Cogny il giro di volta professionale. Nel ristorante "La Palta", in provincia di Piacenza, gestito insieme alla sorella Monica e a Roberto Gazzola, innova la cucina tradizionale del territorio. La guida Michelin le ha assegnato la sua prima stella.



MILLEFIORI



Ingredienti

600 gr di lombo di capriolo
100 gr di miele di Marasca
200 gr di miele Millefiori del Carso
20 ciliegie
100 gr di aceto di uva
250 gr di piselli freschi
timo
maggiorana
olio evo
sale e pepe

Il capriolo e i mieli del Carso

Preparazione

Come prima cosa prepariamo le ciliegie marinate: scegliere delle belle ciliegie mature metterle in un vaso di vetro, creare l'emulsione tra il miele di marasca e l'aceto di uva (100 gr e 100 gr), versare fino a ricoprire le ciliegie. Prima di consumare devono maturare almeno per 10 giorni a 4/6°C.

Per il purè di piselli

Cucinare gli stessi in abbondante acqua salata con l'aggiunta della punta di un cucchiaino da caffè di bicarbonato. Una volta cotti frullare e correggere di sale e pepe.

Per la maionese al miele

Emulsionare 100 gr di miele millefiori del Carso con l'olio di oliva evo.

Curare il lombo di capriolo ed insaporirlo con le erbe aromatiche tritate e una macinata di pepe di mulinello. Scaldare un piccolo sauté, usare due cucciai di miele come se fosse burro e mettere in cottura il lombo, prestare molta attenzione alle temperature. Bisogna evitare che il miele caramelli. Una volta cotta la carne la adagiamo su di una carta assorbente e cominciamo a preparare i piatti: con l'aiuto di un cucchiaino distendere due parti di purea di pisello (serve ad avere una parte vegetale di contrasto), le nostre ciliegie marinate nel miele e aceto, al centro adagiare le fette di lombo di capriolo e condire con della maionese di miele e un grano di pepe.



Alessandro Gavagna

Trattoria al Cacciatore de La Subida, Cormòns (GO)

Alessandro Subida porta con sé la fusione di due culture diverse fin dalla nascita, nel 1972, grazie al padre emiliano e alla mamma friulana. Chef di punta del Consorzio Friuli Venezia Giulia, annovera esperienze con Alain Ducasse, Igles Corelli, Walter Eynard e Davide Scabin. La sua raffinata cucina territoriale è portata avanti al ristorante "La Subida", sul Collio friulano al confine con la Slovenia, insignito di una stella Michelin dal 1997.



ACACIA



Ingredienti

1 coscia d'anatra
60 ml di aceto balsamico tradizionale
25 g di miele di acacia
1 cucchiaino da caffè di pepe di Sichuan
80 gr di burro
3 scalogni
200 g di fondo di anatra
500 g di grasso d'anatra
Sale
Pepe bianco
1 indivia belga

Coscia d'anatra al pepe di Sichuan, miele di acacia e aceto balsamico

Preparazione

Lasciate marinare per 48 ore la coscia d'anatra con sale, pepe bianco, pepe di Sichuan. Rosolate la coscia in una padella antiaderente dalla parte della pelle fino a renderla croccante e colorata.

Inserite la coscia d'anatra in un tegame, ricopritela con il suo grasso e lasciate cuocere confit, ovvero a fuoco basso, senza superare i 90°C per circa 6 ore.

In un pentolino fate sciogliere il burro, aggiungete lo scalogno precedentemente tritato, il miele e lasciate caramellare.

Aggiungete i 200 cl. di fondo e cuocere per 10 minuti circa, unite il pepe di Sichuan e lasciatelo in infusione per 4 ore prima di filtrarlo.

Togliete dal tegame la coscia d'anatra e lasciatela asciugare dal grasso in eccesso su una griglia, pulite l'osso e rinfrescate il taglio.

Tagliate l'indivia belga a julienne e fatela brasare in padella con una noce di burro e un cucchiaino di zucchero, aggiustatela di sale e pepe.

Impiattate con l'aiuto di un ring l'indivia al centro del piatto, ponete sopra la coscia d'anatra e ultimate con la salsa al miele di acacia e pepe di Sichuan.



Philippe Léveillé

Ristorante "Miramonti l'altro", Concesio (BS)

Francese di nascita, italiano di adozione, Philippe Léveillé nasce a Nantes nel 1963. Prima di fermarsi in Lombardia, ha esordito all'"Hotel Winsor Clovis" a Parigi per poi spostarsi a New York, in Martinica e infine a Montecarlo, prima di fermarsi a Concesio a "Miramonti l'Altro", dove arrivano due stelle Michelin. In quel di Brescia porta avanti una cucina gioiosa e generosa, dove l'accademia francese si sposa al piacere del gusto italiano.



CORBEZZOLO



Ingredienti

Cre moso al Dulcey

150 g di latte
150 g di panna
60 g di tuorlo d'uovo
30 g di zucchero
225 g di cioccolato Dulcey

Carote a bassa temperatura al miele di corbezzolo

Q.b. carote tagliate a listarelle
130 g di acqua
100 g di miele di corbezzolo

Sorbetto di carote

645 g di estratto di carote
452 g di acqua
233 g di zucchero
90 g di glucosio
52 g di succo di limone

“Polpo” Dulcey e carote al miele di corbezzolo

Preparazione

Per il cremoso al Dulcey

Far bollire il latte, nel frattempo mischiare tuorlo e zucchero. Versate in un pentolino il latte e portate il latte a sfiorare. Non appena il latte inizierà a bollire filtrate direttamente nel pentolino con il composto dei tuorli e portate nuovamente la crema sul fuoco. Continuate a mescolare lentamente per evitare sempre di incorporare aria, fino a che non avrete raggiunto una temperatura di 82°C. Togliere dal fuoco e versare nel cioccolato al Dulcey finché non si è sciolto e poi versare la panna fredda a filo nel composto al Dulcey mixando con il frullatore ad immersione il tutto. Versate in stampi di silicone a tentacolo di polpo. Conservare in frigorifero per una notte.

Per le carote a bassa temperatura al miele di corbezzolo

Pelare e pulire le carote, tagliare nella forma desiderata, sbianchitele per qualche secondo in acqua bollente, raffreddate in acqua e ghiaccio. Preparare uno sciroppo con acqua e miele di corbezzolo a freddo, versate nei sacchetti per cottura in sottovuoto con le carote. Confezionare sottovuoto a 99,9%. Cuocere in forno a vapore a 60°C per 60 minuti, il tempo dipende dalla grandezza del taglio e anche dalla croccantezza che desiderate.

Per il sorbetto di carote

Far bollire acqua zucchero e glucosio insieme. Raffreddare il tutto. Nel frattempo, preparare la centrifuga di carote. Mixare tutto insieme e congelare per poi fare la mantecatura.

FINITURA

Sfornate i tentacoli di polpo e posate il cremoso di Dulcey su piatti stesi, accompagnate con una quenelle di sorbetto di carote, terminate con le listarelle di carote al miele di corbezzolo e la salsa di cottura.



Italo Bassi

Ristorante ConFusion, Porto Cervo (SS)

Nato in Romagna nel 1969, Italo Bassi si forma al ristorante “Trigabolo di Argenta” sotto la guida di Igles Corelli. Giovannissimo entra all’“Enoteca Pinchiorri”, diventandone il simbolo fino a divenire il responsabile a Tokyo dell’“Enoteca del Sol Levante”. Tornato in Italia diventa primo chef dell’“Enoteca Pinchiorri”, dove nel 2003 riconquista la terza stella Michelin. Ha collaborato con i migliori chef mondiali fino ad aprire il ristorante “ConFusion” a Porto Cervo.



TIMO



Ingredienti

Per 4 persone

Per le lenticchie

100 g lenticchie di Ustica
1 aglio
1 cipolla
1 carota
1 sedano
2 alloro
Olio evo
1l di acqua

Per la panatura (mollica atturata)

100 gr pangrattato
1 aglio
2 alloro
Olio evo

Per lo spiedino

Cozze n. 28 (7 per spiedino)
(consiglio quelle di Ganziri)
100 gr panatura
8 fette di lardo di suino
nero dei Nebrodi
Miele di timo
Origano

Cozze lardellate con lenticchie di Ustica

Preparazione

Mettere nella pentola a pressione le lenticchie con tutti gli ingredienti, chiudere e lasciar cucinare, aggiustarle di olio e sale. In padella mettere un filo d'olio evo e l'aglio in camicia, aggiungere il pangrattato e farlo colorire un po'.

Pulire e aprire le cozze a vapore, appena le cozze si raffreddano levare il guscio e inserire le cozze in uno spiedino.

Appena tutti gli spiedini sono pronti avvolgerli con le fettine di lardo e passarli nella mollica atturata.

Passarli alla brace, il tempo per far sciogliere il lardo.

PRESENTAZIONE

Nel piatto fare una striscia di miele e una spolverata di origano. Le cozze lardellate, le lenticchie, un filo d'olio extra vergine l'oliva.



Martina Caruso

Hotel Signum, Malfa Salina (ME)

Martina Caruso, insieme al fratello Luca, sommelier, è l'anima del ristorante "Hotel Signum", a Salina. Martina, la chef più giovane in Italia a ricevere la stella Michelin, ha preso le redini del ristorante insieme al fratello quando aveva solo 23 anni. Prima, ha avuto importanti esperienze in Italia e all'estero con Antonello Colonna, Gennaro Esposito, Jamie Oliver e Miguel Schiaffino. Nel 2019 ha ricevuto il Premio miglior chef donna Michelin.



EUCALIPTO
AUTUNNALE



Ingredienti

Cialda al miele e noci

50 gr acqua
85 gr zucchero
85 gr miele di eucalipto
autunnale
50 gr noci

Crema alle noci

500 gr panna
120 gr tuorlo fresco
120 gr zucchero
3 fogli di colla di pesce
100 gr pasta di noci

Gel di uvetta

300gr di uvetta

Passito moscato di saracena

Salsa all'arancia

500 gr di succo di arancia
Anice stellato
Chiodi di garofano
Cannella

Pittanchiusa

Preparazione

Cialda al miele e noci

Unire tutti gli ingredienti e portare sul fuoco a 160°C.
Raffreddare, frullare e ridurre in polvere.
Stendere su un silpat a dischetti con l'aiuto di un passino, infornare per 2 minuti a 190°C in forno statico. Dargli una forma ondulata.

Crema alle noci

Unire mescolando bene prima tuorli e zucchero e poi unire la panna, Pastorizzare in pentola portando a 82°C e unire la colla di pesce. Raffreddare e montare con la pasta di noci

Gel di uvetta

Mettere in un pentolino l'uvetta e coprire con il passito.
Bollire per circa 10 minuti, trasferire in un bicchiere del pacojet.
Congelare e paccossare sino ad ottenere una pasta liscia.

Salsa all'arancia

Mettere sul fuoco insieme alle spezie e lasciare ridurre fino ad ottenere una consistenza di caramello.

Montare a strati alternando la cialda al miele, la crema di noci, il gel di uvetta e la salsa all'arancia come se fosse una millefoglie.
Finire con una polvere di chiodi di garofano e cannella.



Luca Abbruzzino

Ristorante Abbruzzino, Catanzaro

Luca Abbruzzino, classe 1989, ha la passione per la cucina nel sangue. La sua famiglia gestisce infatti dal 2008 in provincia di Napoli il "Ristorante Abbruzzino" ed è qui che dal 2012 il giovane Luca, figlio d'arte, ha rivelato il suo talento. La sua ascesa è stata rapidissima tanto che già nel 2013 è arrivata la sua prima stella Michelin.



AGRUMI



Ingredienti

Per 4 persone

280 g di spaghetti

Per il pastello

200 g di canestrato di

Moliterno grattugiato

60 g di miele di agrumi

40 g di aceto di riso

20 g di acqua

Per la finitura

100 g di canestrato di
Moliterno grattugiato

Foglie di melissa q.b.

Polline in polvere q.b.

Spaghettone cacio, miele di agrumi e melissa

Preparazione

Preparare il pastello ponendo tutti gli ingredienti in un bicchiere e frullare con il frullatore ad immersione. Preparare le chips di canestrato spolverando il formaggio grattugiato su un foglio di carta da forno, passare in microonde alla massima potenza per un minuto. Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolate e mantecare a freddo con il pastello ottenuto.

Impiattare e rifinite spolverando con il polline, le chips di canestrato e le foglie di melissa.



Vitantonio Lombardo

Vitantonio Lombardo Ristorante, Matera

nasce nel 1979 in Basilicata, terra amatissima e fil rouge della sua vita professionale. Ai confini della Basilicata ha infatti gestito per anni il suo ristorante che nel 2011 gli ha portato la stella Michelin. Ha avuto come maestri alcuni dei migliori chef nazionali come Gianfranco Vissani, Fabio Barbaglino e Paolo Teverini, e un profondo legame umano e professionale con Davide Scabin. Oggi gestisce a Matera il "Vitantonio Lombardo Ristorante" che nel 2018 gli ha portato la riconferma della stella Michelin.



ACACIA



Ingredienti

Per la sfogliatina

1kg farina Manitaly o W330/360
100 g Licoli
15 g lievito di birra
400 g di acqua
130 g di zucchero
20 g di malto
100 g di burro
20 g di sale
150 g di tuorlo
500 g di burro
1 uovo intero
50 gr di latte

Per il gelato

1 lt di latte
100 g di mandorle
200 g di tuorlo
200 g di zucchero semolato
20 g di sale
20 g di rhum

q.b. miele di acacia

q.b. sale grosso di Cervia

Gelato di porro alla brace e mandorla salata

Preparazione

Per la sfogliatina

Mettere tutte le polveri, l'acqua l'uovo intero e il tuorlo nell'impastatrice e impastare fino ad amalgamare gli ingredienti. Aggiungere tutta l'acqua, farla assorbire dall'impasto, aggiungere quindi il sale e poi il burro. Quando gli ingredienti sono assorbiti fermare l'impastatrice, mettere l'impasto sul tavolo di lavoro e fare due pieghe a distanza di circa 30 minuti l'una dall'altra. Mettere in teglia oliata coprire con pellicola e mettere in frigorifero a 4-6°C per 12 ore.

Dopo la lievitazione stendere l'impasto a rettangolo per predisporlo ad incassare il burro. Mettere il burro al centro dell'impasto e coprirlo con le due ali laterali dello stesso senza sovrapporre i lembi. Stendere l'impasto fino a 1 cm di spessore. Fare una prima piega a tre. Stendere nuovamente come prima e fare una piega a quattro. Mettere a riposare in frigorifero per 45 minuti. Formare le sfogliatine. Infornare per circa 30' a 180°C

Procedimento gelato porro e mandorle

Cuocere i porri al barbecue
Mettere i porri a estrarre nel latte a 86°C per 60 minuti nel forno a vapore. Filtrare il latte per eliminare i porri
Portare il latte a bollore e aggiungere le uova, lo zucchero e gli altri ingredienti. Aggiungere gli altri ingredienti e abbattere in negativo
Montare il gelato

PREPARAZIONE DEL PIATTO

Aprire la sfogliatina appena sfornata e riempirla con una quenelle di gelato al porro e mandorle e riporla in un piatto.
Coprire quindi la sfogliatina con un velo di miele e qualche granello di sale Cervia.

Vincitore
UN PIATTO
AL MIELE
2021



Dmitri Galuzin

Ristorante Gastarea, Castel San Pietro Terme (BO)

Dmitri va al cuore del gusto, all'essenza del sapore. È la sua filosofia con cui celebra gli ingredienti stagionali rispettando ed esaltando al massimo la loro natura in un compendio di felicità gastronomica teso fra modernità e tradizione. Con ciò regala esperienze enogastronomiche travolgenti giocate sull'intensità dei sapori.



🔹 Un grazie a Igles Corelli

Igles oltre ad essere un grande chef è un grande amico, di quelli che non si perdono anche se qualche volta la vita porta ad allentare i contatti. Con lui e il mitico Antonio Lubrano, tanti anni fa a Perugia svolgemmo le prime fortunate iniziative finalizzate a promuovere il miele in cucina presso il grande pubblico, nell'ambito della manifestazione **PREAKFAST**.

Oggi la sua iniziativa e tenacia ci consente di realizzare "**Mieli Italiani tra le Stelle**", senza di lui il progetto difficilmente sarebbe riuscito e poi... da cosa nasce cosa.

Grazie Igles

🔹 Lo chef Igles Corelli

Maestro indiscusso della ristorazione italiana e volto noto di **Gambero Rosso Channel** con il suo programma "Il gusto di Igles", dal 2018 Igles è il Coordinatore del Comitato Scientifico di **Gambero Rosso Academy**.

La cucina di Igles è sempre stata caratterizzata dalla ricerca dei migliori prodotti che il nostro bellissimo paese produce, e dal 2010 inizia a descrivere la propria cucina come una **Cucina Garibaldina**, una cucina che appunto unisce l'intera Italia.

È stato il primo chef a introdurre il concetto di **Cucina Circolare** nelle edizioni del suo programma sul Gambero Rosso Channel (2012/2013), per descrivere la propria filosofia di rispetto dell'ingrediente.

Nella cucina di Igles, come accade in natura, nulla viene trascurato o buttato, tutto viene trasformato, aiutato dalla tecnologia in cucina, di cui è sempre stato un fervente sostenitore.

A fine 2017 si trasferisce a Roma per l'apertura di un nuovo format di ristorazione al ristorante **Mercerie**, dove continua la valorizzazione dei prodotti tipici italiani abbinati alla ricerca, alla sperimentazione e alla contaminazione con altre culture e i loro prodotti, presentando una cucina creativa, ricca di riferimenti alle tradizioni ma che non finisce mai di stupire, provocare ed evolvere.

Igles arriva alla ribalta nazionale e internazionale tra gli anni Ottanta e Novanta, come chef dell'ormai mitico ristorante Il **Trigabolo di Argenta**, in provincia di Ferrara. Nei quattordici anni a capo della brigata di cucina, che ha poi prodotto molti chef di successo, raccoglie numerosi riconoscimenti, oltre all'assegnazione di due stelle dalla Guida Michelin, collocando il Trigabolo tra i primi ristoranti d'Italia del periodo e contribuendo all'avanzamento della cucina italiana con piatti considerati oggi storici.

Nel 1996 Igles si sposta di pochi chilometri aprendo il proprio ristorante, La Locanda della Tamerice, immersa nelle valli di Ostellato. Nei successivi quattordici anni riceve nuzal 2017 è stato l'executive chef del ristorante Atman, in provincia di Pistoia, dove il suo lavoro di ricerca e la sua passione per il servizio lo portano a ricevere riconoscimenti importanti, come l'assegnazione della stella Michelin.

Igles Corelli è stato lo chef dei seguenti ristoranti, dove ha ricevuto importanti riconoscimenti

- Il Trigabolo, Argenta, Ferrara (1983-1994)
- Due stelle Michelin, 1987
- Il Sole di Veronelli, 1989
- 30/30 con lode, Guida Pirelli Bell'Italia 1993
- Tre forchette Gambero Rosso, 1991
- 4 cappelli, Guida dell'Espresso, 1990
- Una stella Michelin, 1984
- Locanda della Tamerice, Ostellato, Ferrara (1995-2010)
- Il Sole di Veronelli, 1999
- Stella Michelin, 1998
- Atman, Pescia, Pistoia (2010-2015)
- Stella Michelin, 2012
- Atman a Villa Rostigiosi, Lamporecchio, Pistoia (2015-2017)
- Stella Michelin, 2015
- Mercerie, Roma (2017-2019)

Lo chef Igles Corelli è autore di dodici libri di cucina

- *Il Gusto di Igles*, Gambero Rosso, 2016
- *La Caccia di Igles e dei suoi amici*, MiCom, 2016
- *Igles3*, Reed Gourmet, 2013
- *La Mia Cucina Garibaldina*, Gribaudo, 2011
- *Carne, manuale di cucina*, Gambero Rosso – Avaliardi, 2011
- *Rosso Pomodoro*, Biblioteca culinaria, 2009
- *Di Zucca in Zucca*, Biblioteca culinaria, 2009
- *Barbecue d'Autore*, Gribaudo, 2007
- *Con il cucchiaino. Zuppe, minestre e creme di Igles Corelli*, Gribaudo, 2005
- *In cucina con Igles Corelli*, Gambero Rosso, 2004
- *Selvaggina. Nuovi sapori in cucina con Igles Corelli*, Gribaudo, 2004
- *Saperi e Sapori*, Edit Faenza, 1992

L'insegnamento è da sempre una delle attività che lo impegnano e appassionano. La sua generosità e disponibilità, unite alla sua capacità di spiegare semplicemente anche le ricette più difficili, l'hanno reso popolare al grande pubblico.

Coinvolto in prima persona nella formazione nei corsi di cucina professionale alla Città del Gusto Gambero Rosso di Roma, nella storica sede di via Enrico Fermi, e oggi presso la nuova sede di via Ottavio Gasparri, dal 2018 Igles Corelli è il Coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy, dove ha diretto i corsi di Chef Tech Pro (4 edizioni), e di Professione Chef 4.0 (4° edizione).

Lo chef Igles Corelli è stato protagonista di vari eventi Internazionali di promozione della cucina italiana, ed ha avuto l'onore di preparare importanti pranzi e cene di gale, tra le quali:

- Hotel Grand Hyatt, Hong Kong. 2019
- Milan Restaurant, Intercontinental Hanoi Westlake, Vietnam. 2018
- Center Ata Group, Teheran, Iran. 2018
- 37 Grill & Bar, Conrad Seoul, Corea del Sud. 2017
- Jeju Food and Wine Festival, Jeju, Corea del Sud. 2017
- Peninsula restaurant, Lotte Hotel Seoul, Corea del Sud. 2016
- Eatly Ground Zero NYC. 2016
- Shangri-La Hotel, Singapore. 2016
- Al Faisaliah Hotel, Rosewood Hotel, Riyadh, Arabia Saudita. 2013
- The Line nel Shangri-La Hotel, Singapore. 2012
- Ritz Carlton, Instambul, Turchia. 2009
- Yacht Club di Montecarlo, cena di gala in onore del Principe Ranieri di Monaco. 2001
- Pranzo di gala in occasione della visita dei Reali di Norvegia presso la città di Ferrara. 2001
- Pranzo di gala in onore del Presidente Americano Bill Clinton e la moglie Hilary, in visita ufficiale a Firenze, insieme ai colleghi Gianfranco Vissani e Valentino Marcattilli. 2000

Oltre al suo programma "Il gusto di Igles", lo chef Igles Corelli ha partecipato a numerosi programmi televisivi, tra i quali:

- "Il Gusto di Igles", dal 2013 ad oggi, 16 edizioni, Gambero Rosso Channel, 411 di Sky Italia.
- "L'Erba del Barone", ospite, 8 puntate Gambero Rosso Channel, 411 di Sky Italia. 2021

- "Il gusto di sapere", ospite in varie puntate, LA7. 2020
- "Igles in viaggio nei castelli", Gambero Rosso Channel, 411di Sky Italia. 2019
- "Quelli che il Calcio", ospite, Rai 2. 2018-2019
- "Greatest Chef China-Italy", reality cooking show al Boscolo Hotel di Milano. 2013
- "La Scuola - Cucina di classe – 2° serie", Gambero Rosso Channel, 411Sky Italia. 2011
- "La Scuola - Cucina di classe – 1° serie" Gambero Rosso Channel, 411Sky Italia. 2010
- "La Cucina di...", 12 puntate per RaiSat Gambero Rosso Channel. 2008
- "Uno Mattina" (estate), è protagonista della rubrica del martedì, Rai1. 2008
- "In crociera da Venezia a Istanbul, per RaiSat Gambero Rosso Channel. 2008
- "Mauritius", RaiSat Gambero Rosso Channel. 2007
- "Sapori di Casa Mia", una puntata, Alice Channel. 2007
- "Pony Chef 2", RaiSat Gambero Rosso Channel. 2006
- "Il professore e il Cuoco", RaiSat Gambero Rosso Channel. 2006
- "Il Ristorante", coordinatore, consulente e attore, Rai 1. 2004
- "L'Italia sul 2", ospite in varie puntate, Rai 2. 2004
- "Chiuso per Ferie", 10 puntate, RaiSat Gambero Rosso Channel. 2003
- "Il Gusto" ospite in varie puntate all'interno della rubrica del TG5, Mediaset Canale 5. 2003
- "Il Barbecue", "La cucina con i fiori" e "Grana Padano", 36 puntate, Gambero Rosso Channel. 2002
- "Uno Mattina", ospite fisso all'edizione estiva, Rai 1. 2001
- "A tavola con l'arte", 24 puntate, RaiSat Gambero Rosso Channel. 2001

www.iglescorelli.it



OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE

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

Dal Concorso Tre Gocce d'Oro - Grandi Miele 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 gr.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:

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

[informamiele](https://www.instagram.com/informamiele) | [Osservatorio Nazionale Miele](https://www.youtube.com/OsservatorioNazionaleMiele) | [Osservatorio Nazionale Miele](https://www.facebook.com/OsservatorioNazionaleMiele)

Altre pubblicazioni



Acacia, Agrumi, Ailanto, Asfodelo, Cardo, Castagno, Ciliegio, Colza, Corbezzolo, Coriandolo, Edera, Erba medica, Erica arborea, Erica carnea, Eucalipto, Girasole, Indaco bastardo, Lampone, Lavanda selvatica, Marruca, Melata di bosco, Melata di abete, Millefiori, Millefiori di alta montagna delle Alpi, Rododendro, Rovo, Sulla, Tarassaco, Tiglio, Timo arbustivo, Trifoglio.