



Settembre 2023

Mieli italiani tra le Stelle

INTERNATIONAL

Italian honeys among the Stars
Les miels italiens parmi les Étoiles
Mieles italianas entre las Estrellas

Un viaggio nei paesaggi italiani con i **Grandi Mieli**
in **23 ricette** di grandi **chef stellati**
e la vincente al concorso **Un Piatto al miele 2021**

ITALIANO ★ ENGLISH ★ FRANÇAIS X ESPAÑOL ★



Anche in video su YouTube





Settembre 2023

MIELI TRA LE STELLE

ITALIAN HONEYS AMONG THE STARS
LES MIELS ITALIENS PARMI LES ÉTOILES
MIELES ITALIANAS ENTRE LAS ESTRELLAS

© 2022 Osservatorio Nazionale Miele

Progetto e coordinamento editoriale

Design and editorial coordination
Conception et coordination éditoriales
Diseño y coordinación editorial

Giancarlo Naldi

Testi sui mieli

Texts on honey
Textes sur les miels
Textos sobre las mieles

Lucia Piana e Giancarlo Naldi

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

The recipes' texts were provided by the individual chefs
and gifted to the Osservatorio Nazionale Miele, which uses
them for promotional purposes only, without any profit motive.
Les textes des recettes ont été fournis par les chefs
et remis à l'Osservatorio Nazionale Miele. Utilisation à des
fins de promotion uniquement, sans but lucratif.
Los textos con las recetas son proporcionados por cada chef
y cedidos al Osservatorio Nazionale Miele, que los utiliza
únicamente con fines promocionales, sin ánimo de lucro.

**Consulenza e coordinamento per la scelta delle ricette,
dei vini consigliati e per l'intero progetto**

Consulting and coordination for recipe selection,
recommended wines and for the entire project
Service de conseil et coordination pour la sélection des recettes,
des vins sugerés et pour l'ensemble du projet
Asesoramiento y coordinación en la elección de recetas,
vinos recomendados y en todo el proyecto

Igles Corelli

Traduzioni a cura di

Translations by
Traductions par
Traducción por
Susanna Soglia

Progetto grafico e impaginazione

Graphic design and layout
Conception graphique et mise en page
Diseño gráfico y maquetación

Cristina Lovadina

Finito di stampare

Printed by
Imprimé par
Impreso por
Tipografia Cava, settembre 2023

Mieli italiani tra le Stelle

Italian honeys among the Stars

Les miels italiens parmi les Étoiles

Mieles italianas entre las Estrellas

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

A journey through Italian landscapes
with the Great Honeys in 22 recipes by
starred chefs including the winner of
the **2021 A dish with honey contest** ☀

Un voyage à travers les paysages
italiens avec les Grands Miels en 22
recettes de chefs étoilés et le lauréat
du concours **Un plat au miel 2021 ✕**

Un viaje por los paisajes italianos
con las Grandes Mieles en 22 recetas
creadas por grandes chefs con estrella
y la receta ganadora del concurso
Un plato con miel 2021 *

SOMMARIO

6-31

Introduzione
Introduction
Introduction
Introducción

"Mieli Italiani tra le Stelle"
"Italian honeys among the Stars"
"Les miels italiens parmi les Étoiles"
"Mielas italianas entre las Estrellas"
Alberto Contessi e Giancarlo Naldi

La città e le api, l'esperienza di Castel San Pietro Terme
Bees and the city, the experience of Castel San Pietro Terme
La ville et les abeilles, l'expérience de Castel San Pietro Terme
La ciudad y las abejas, la experiencia de Castel San Pietro Terme
Fausto Tinti

Viva i Mieli!
Long live honeys!
Vive les miels !
¡Vivan las mieles!
Igles Corelli

I Mieli Italiani, un patrimonio di varietà e distintività
Italian honeys, a varied and distinctive heritage
Les miels italiens, un patrimoine varié et distinctif
Las mieles italianas, un patrimonio variado y distintivo
Lucia Plana

32-71

Un patrimonio unico al mondo
A unique heritage in the world
Un patrimoine unique au monde
Un patrimonio único en el mundo

I mieli monoflora usati nelle ricette
Monofloral honeys used in the recipes
Miels monofloraux utilisés dans les recettes
Mieles monoflora utilizadas en recetas

72-217

I territori, i mieli, gli chef
Territories, recipes, chefs
Les terroirs, les recettes, les chefs
Los territorios, las recetas, los chefs

Le ricette, anche su YouTube
The recipes, also on YouTube
Les recettes, aussi sur YouTube
Las recetas, también en YouTube

218-227

Igles Corelli

Grazie / Acknowledgements / Remerciements / Agradecimientos

AVVERTENZE NOTICE NOTE ADVERTENCIAS

Il volume è in quattro lingue segnalate da un simbolo

This book is in four languages, each indicated by a symbol

Ce livre est en quatre langues indiquées par un symbol

El volumen está en cuatro idiomas indicados por un símbolo

ITALIANO *

ENGLISH *

FRANÇAIS ✕

ESPAÑOL *

Abbinamento enologico: i vini sono consigliati da

Wine pairing: wines are recommended by

Accord mets-vins: les vins sont conseillés par

Maridaje: los vinos son recomendados por

IGLES CORELLI

Legenda / Key / Légende / Leyenda

BIANCO / WHITE / BLANC / BLANCO ▶ 

ROSSO / RED / ROUGE / TINTO ▶ 



Introduzione
Introduction
Introduction
Introducción

“Mieli Italiani tra le Stelle”

Alberto Contessi e Giancarlo Naldi

Presidente e Direttore dell’Osservatorio Nazionale Miele

Osservatorio Nazionale Miele analizza e valuta in Italia 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. Per il 2023 i mieli partecipanti sono stati 1294, inviati da 459 apicoltori, un successo straordinario se si considera la consistente perdita dei mieli primaverili.

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, a Facebook e Instagram, 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 Bowerman e Igles Corelli ed ecco nascere **“Mieli Italiani tra le Stelle”**. 24 chef stellati e il vincitore della edizione 2021 del Concorso “Un Piatto al Miele” interpretano i mieli caratteristici di ogni regione e provincia autonoma d’Italia in 23 ricette che vengono donate 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.

Ora **“Mieli Italiani tra le Stelle”** completa l’ambizioso progetto di promozione dei mieli italiani di qualità con due iniziative molto impegnative:

- un lancio internazionale dell’opera in francese, inglese, spagnolo;
- la pubblicazione on line dei video con la preparazione di ciascuna ricetta: 23 ricette di piatti al miele, una playlist unica al mondo!

Consultabile su YouTube, sul sito dell’Osservatorio e reperibile anche sui social!

“Mieli italiani tra le Stelle” sarà quindi uno degli strumenti di promozione del made in Italy del food per la valorizzazione sulla scena internazionale del patrimonio straordinario mieli ed alta cucina italiana, primo evento a Venezia il 18 settembre con **Extraordinary Food and Wine**.

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

La città e le api, l'esperienza di Castel San Pietro Terme

Fausto Tinti

Sindaco 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 apiai 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**.

Viva i Miel!

Igles Corelli

Coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy

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!

I mieli Italiani, un patrimonio di varietà e distintività

Lucia Piana

Responsabile scientifico Osservatorio Nazionale Miele

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 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.

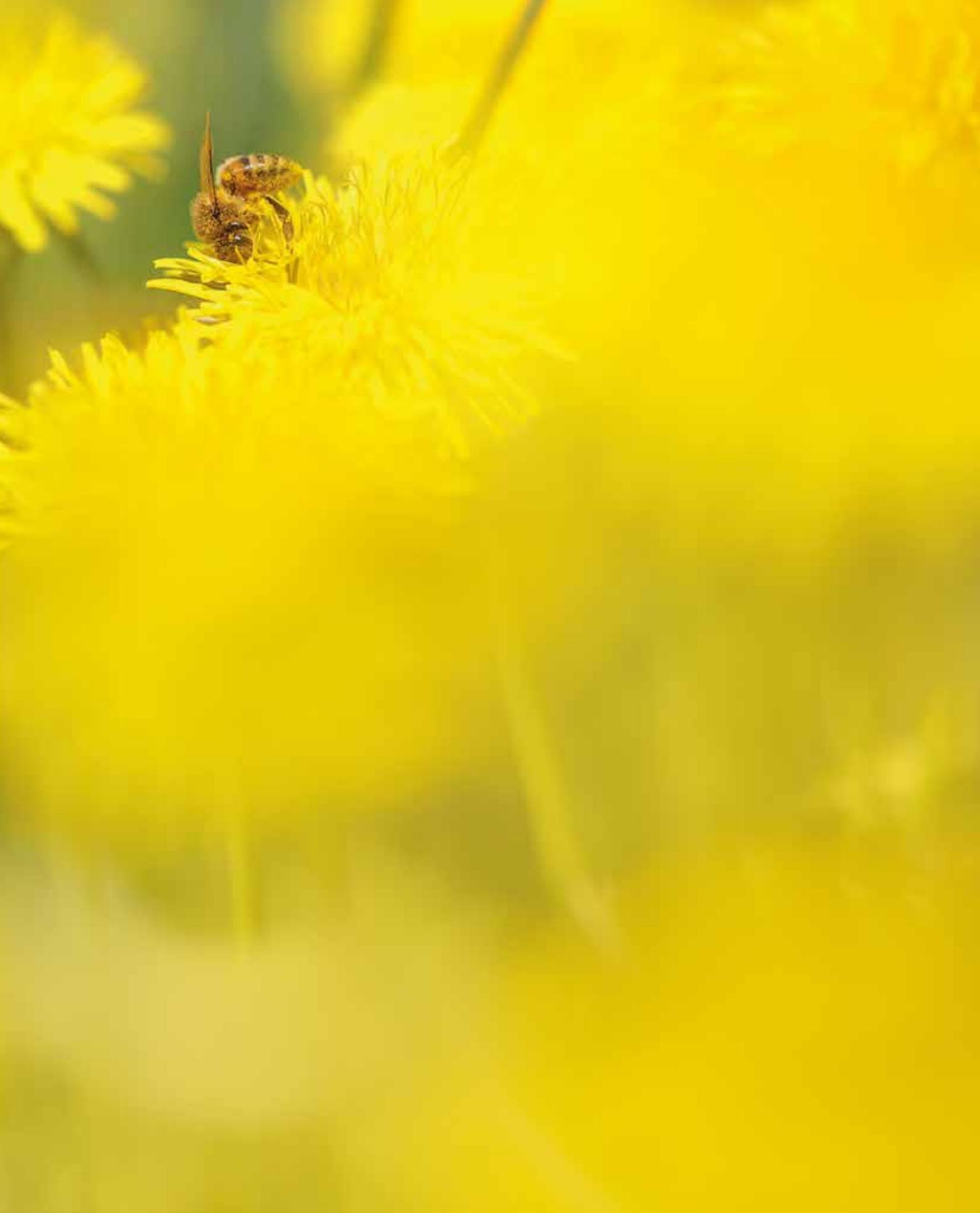
In altri casi due fioriture in grado di dare anche raccolti separati si sovrappongono per diverse cause: molto comune, in tutto l'arco alpino il miele misto di castagno e tiglio, che coniuga due aromi diversi e molto forti, in un millefiori speciale. Altre volte le componenti del miele sono davvero mille, 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.



"Italian honeys among the Stars"

Alberto Contessi and Giancarlo Naldi

President and Director of the Osservatorio Nazionale Miele

In Italy, the Osservatorio Nazionale Miele (National Honey Observatory) analyses and evaluates every year more than a thousand honeys through a highly qualified network of laboratories, research centres and experts, including specialists in sensory analysis who, with the honeys submitted to the TRE GOCCE D'ORO (Three Golden Drops) competition, refine their own judgement on organoleptic characteristics, using the most advanced methodologies. In 2022, 1,466 honeys from all over the country were submitted by 540 beekeepers. In 2023, there were 1,294 participating honeys, sent by 460 beekeepers, an extraordinary success considering the substantial loss of spring honeys.

In addition to monitoring production and conducting economic studies, the Observatory is also responsible for monitoring, improving and assessing the quality and diversity of Italian honeys. This activity is carried out through several tools: from the **Tre Gocce d'Oro** guide to the homonymous app for smartphones and tablets, from the website, to a Facebook page and an Instagram account, to other publications, events and much more. Already at EXPO MILANO 2015, together with Cristina Bowerman, we successfully proposed a high-quality gastronomic initiative with an original honey-based recipe of her own. In fact, we had been thinking for some time about further promoting the use of honey in the kitchen and, since then, we have designed and carried out two editions of the "**A dish with honey**" competition.

This contest has evolved naturally and rapidly, also thanks to our starred chef friends, who are ambassadors of the Tre Gocce d'Oro contest, like Cristina Bowerman and Igles Corelli, and this is how the "**Italian honeys among the Stars**" was born: 24 starred chefs and the winner of the 2021 edition of the Contest "A dish with honey" have used the typical honeys of each region and autonomous province of Italy to create 23 recipes and then donated them the Observatory. All this happened under the supervision of IGLES CORELLI, coordinator of the Scientific Committee of the Gambero Rosso Academy.

We want to thank the municipal administration of Castel San Pietro Terme for sharing and supporting the project. A special thanks goes to Igles, the Italian Academy of Cuisine and all the chefs involved. We will do our best to promote the result of this unique combination between the Great Italian Honeys and the Italian haute cuisine.

The "Italian Honeys among the Stars" initiative is going to achieve its ambitious goal of promoting top quality Italian honeys through two highly demanding initiatives:

- the international launch of the recipe book in French, English and Spanish.
- the online publication of the videos showing the preparation of each recipe: 23 recipes and as many honey dishes, a unique playlist in the world!

Available on YouTube, on the Observatory website and also on social media!

"Italian Honeys among the Stars" will therefore be one of the tools to promote the made-in-Italy food industry on the international stage, enhancing the extraordinary heritage of Italian honeys and Italian haute cuisine, the first occasion will be the **Extraordinary Food and Wine** event, held in Venice on September, 18. Naturally, our most sincere thanks go to Italian beekeepers who, despite countless difficulties, make the production of such a unique honey heritage in the world possible.

Bees and the city, the experience of Castel San Pietro Terme

Fausto Tinti

Mayor of Castel San Pietro Terme

The connection between the city of Castel San Pietro Terme, near Bologna in Italy, and beekeeping, in particular professional beekeeping, goes far back in time. Beekeeping has existed throughout Italy since immemorial time, but there is evidence of professional beekeeping being practiced in this town since the 18th century, with specific indications of apiaries and other details.

Lucio Paglia, a rich landowner and professional beekeeper, managed this activity with a team of specialized workers. In 1862 he was elected mayor of Castel San Pietro, the second one after the Italian unification.

At the beginning of the 20th century, the national cooperative 'Federazione Italiana Apicoltori' (Italian Beekeepers' Association) was largely promoted and managed from Castel San Pietro, but as a cooperative it was dissolved by the fascist regime.

Then, always here, after the Second World War, Giulio Piana became a world beacon for beekeeping, breeding queen bees, developing nomadism, improving the modern beehive and creating a major National Honey Event in Castel San Pietro, every second Sunday in September from 1952 onwards.

Thus, in 1988, the municipal administration in agreement with the city Tourist Board, the Bologna Chamber of Commerce and the three main national beekeeping organisations (FAI, UNAAPI, CONAPI) decided to establish in Castel San Pietro Terme the National Honey Observatory.

This entity plays a very important role at national level because by supporting the beekeeping sector it fosters the traditional and special connection of the city with beekeeping. Moreover, it promotes the development of this industry not only in terms of production but also enhancing its leading role as key factor to preserve ecosystem biodiversity.

The fruitful relationship between the city and the Observatory has led to this new initiative: "**Italian honeys among the Stars**". We are enthusiastic about this project because it is strategi tool to promote the Great Honeys of Italy and reaffirming the role of our city as **ITALIAN CAPITAL OF HONEYS**.

Long live honeys!

Igles Corelli

Coordinator of the Scientific Committee of Gambero Rosso Academy

We have opened up our kitchens to modern processing technologies, which have allowed us to develop dishes that have deeply changed Italian cuisine. I was among the first to introduce in my kitchen the use of sous vide and Pacojet, until the most recent innovations like ultrasounds as well as concentrate and extraction equipment.

So why should a "techno-addict" chef like me write about honey? Humility, a quality that chefs often lack, is what prompted me to write this short introduction.

Of course, it is less cool to say that the aroma of my dish comes from a particular honey rather than from the latest unpronounceable gizmo.

Honeys, as my beekeeper friends taught me to say, are nothing more than a concentrate of natural aromas, obtained in the most natural way possible and without any complex and expensive machine. That is why the "techno-addict" in me can do nothing but admire this product. In a small, inexpensive jar, I can have the most diverse natural aromas, produced in a sustainable way, with a long shelf life and a strong territorial identity.

Therefore, I invite everyone to get to know honeys better and to use them more often in the kitchen.

I would like to thank all the friends who have contributed with their recipes to make this book, and in particular Giancarlo Naldi, who knows much more about honey than I do.

I wonder whether honey consumption increases humility.

Long live honeys!

Italian honeys, a varied and distinctive heritage

Lucia Piana

Scientific officer of the Osservatorio Nazionale Miele

In Italy there is not just one type of honey but there are more than 30 varieties of monofloral 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 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 journey, extremely exciting and satisfactory especially for those of you who are curious enough to embark on it!

Like for wine and cheese, the use of plural for honey is a must!

Monofloral honeys

This term 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 monofloral 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. Here is a sample of the main monofloral honeys in Italy. Guide to tasting and types of honey.

Mixed flower

Mixed flower 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.

The endless hues of mixed flower honeys

Sometimes mixed flower 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. 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 mixed flower honey made of lime and chestnut tree mixed together.

This combination brings together two very different and distinctive aromas. In other cases, thousands of different flowers can 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!

The regional mixed flower honeys

Mixed flower honeys produced in many areas have features as unique and consistent as those described for monofloral honeys. There are therefore regional products that can be identified by designations of origin. In some cases, these designations are protected at European level (PDO, Protected Designation of Origin, or PGI, Protected Geographical Indication); much more often, nowadays, the use of designations is regulated by local producer associations, which lay down the rules for the use of collective marks. Particularly in areas with tourist appeal, where demand increases the value of the product, it may be advisable to choose products guaranteed by these labels.

An exciting journey

Discovering the countless varieties of mixed flower honeys can be a much more exciting journey than search for monofloral honeys, simply because the object of each discovery will be a truly unique experience.



“Les miels italiens parmi les Étoiles”

Alberto Contessi et Giancarlo Naldi

Président et directeur de l'Osservatorio Nazionale Miele

L’Osservatorio Nazionale Miele (Observatoire National du Miel) analyse et évalue en Italie plus de 1.000 miels par an grâce à un réseau hautement qualifié de laboratoires, de centres de recherche et d’experts, dont des experts de la Commission européenne. L’analyse sensorielle des miels présentés au concours TRE GOCCE D’ORO (Trois gouttes en or) permet d'affiner le jugement des caractéristiques organoleptiques sur la base des méthodologies les plus avancées. En 2022, pas moins de 1.466 miels provenant de toutes les régions du pays et envoyés par 540 apiculteurs ont participé au concours. En 2023, 1.294 miels ont participé, envoyés par 460 apiculteurs, ce qui est un succès extraordinaire compte tenu de la perte substantielle des miels de printemps.

L’Observatoire, outre le suivi de la production et les études économiques, a pour mission de suivre, d’améliorer et de valoriser la qualité et la diversité des miels italiens, et cela grâce à différents outils : du guide **Tre Gocce d’Oro** à l’application éponyme pour portables et tablettes, en passant par le site internet, une page Facebook, un compte Instagram, des autres les publications, les événements et bien d’autres encore. Déjà lors de l’EXPO MILANO 2015 avec Cristina Bowerman, nous avons proposé avec succès une initiative gastronomique de qualité avec une recette de son cru au miel. En fait, depuis un certain temps, nous avons pensé à valoriser davantage l’utilisation du miel dans la cuisine et, à cette fin, nous avons conçu et réalisé deux éditions du concours “**Un plat au miel**”.

L’évolution de ce concours a été naturelle et rapide, grâce également à nos amis chefs étoilés ambassadeurs des Tre Gocce d’Oro, tels que Cristina Bowerman et Igles Corelli, et voilà donc comment l’initiative “**Les miels italiens parmi les Étoiles**” est née. 24 chefs étoilés et le lauréat de l’édition 2021 du Concours “Un Plat au Miel” ont interprété à leur façon les miels typiques de chaque région et de chaque province autonome d’Italie en 23 recettes qu’ils ont offert à l’Observatoire. Le tout sous la houlette d’IGLES CORELLI, coordinateur du comité scientifique de la *Gambero Rosso Academy*.

Nous tenons à remercier l’administration municipale de Castel San Pietro Terme pour avoir partagé et soutenu le projet, Igles, l’Académie italienne de la cuisine ainsi que tous les chefs qui ont participé, et nous ferons tout notre possible pour promouvoir cette contamination entre cultures, celle des grands miels d’Italie et celle de la haute cuisine italienne.

Aujourd’hui le projet “**Les miels italiens parmi les Étoiles**” boucle l’ambitieux projet de promotion des miels italiens de qualité par deux initiatives très demandeuses :

- le lancement international de l’ouvrage en français, anglais et espagnol
- la publication en ligne de vidéos montrant la préparation de chaque recette :
23 recettes de plats au miel, une playlist unique au monde.

Disponibles sur YouTube, sur le site de l’Osservatorio ainsi que sur les réseaux sociaux!

“Les miels italiens parmi les Étoiles” sera donc l’un des outils de promotion de l’industrie agroalimentaire italienne sur la scène internationale, valorisant l’extraordinaire héritage des miels italiens et de sa haute cuisine. La première occasion sera l’événement **Extraordinary Food and Wine**, qui aura lieu à Venise le 18 septembre prochain.

Bien entendu, un grand merci aux apiculteurs italiens qui, malgré mille difficultés, permettent de produire un patrimoine de miels unique au monde.

La ville et les abeilles, l'expérience de Castel San Pietro Terme

Fausto Tinti

Maire de Castel San Pietro Terme

Le lien entre la ville de Castel San Pietro Terme et l'apiculture, en particulier avec l'apiculture professionnelle, est très ancien. Partout en Italie, l'apiculture existe depuis des temps immémoriaux, mais ici nous avons des preuves de l'existence d'une apiculture professionnelle depuis le XVIII^e siècle, avec des indications sur les ruchers et d'autres détails.

Lucio Paglia, propriétaire terrien bourgeois et apiculteur professionnel, a exercé cette activité avec des employés dévoués. Lucio Paglia a été élu maire de Castel San Pietro en 1862, le deuxième maire depuis l'unification de l'Italie.

C'est à partir de Castel San Pietro, au début du XX^e siècle, que la coopérative nationale "Federazione Italiana Apicoltori" (Fédération italienne des apiculteurs) a pris son élan et a été dirigée, s'agissant d'une fédération elle a été par la suite dissoute par le régime.

Après la Seconde Guerre mondiale, Giulio Piana est devenu un point de repère mondial pour l'apiculture, avec l'élevage de reines, le développement du nomadisme, l'amélioration de la ruche moderne et la création du marché national du miel à Castel San Pietro, le deuxième dimanche de septembre, à partir de 1952.

C'est sur ce terreau fertile que l'Observatoire national du miel a été fondé à Castel San Pietro Terme en 1988 par l'administration municipale, le syndicat d'initiative local, la Chambre de commerce de Bologne et les trois organisations sectorielles (FAI, UNAAPI, CONAPI).

L'Observatoire, qui joue un rôle national important dans le soutien au secteur apicole tout en renforçant le lien historique entre cette et l'apiculture, s'occupe du développement de ce secteur tant en termes de production que de préservation de la biodiversité de l'écosystème.

Aujourd'hui, la relation fructueuse entre la ville et l'Observatoire a débouché sur la réalisation de cette nouvelle initiative : "**Les miels italiens parmi les Étoiles**". Ce projet a suscité en nous un grand enthousiasme parce qu'il s'agit d'un outil pour valoriser les grands miels italiens tout en réaffirmant le rôle de notre ville en tant que **CAPITALE DU MIEL ITALIEN**.

Vive les miels !

Igles Corelli

Coordinateur du comité scientifique de la Gambero Rosso Academy

L'ouverture de nos cuisines aux technologies modernes de transformation nous a permis de développer des plats qui ont révolutionné la cuisine italienne. J'ai été l'un des premiers à utiliser la cuisson sous vide et le Pacojet dans ma cuisine, puis, plus récemment, des appareils à ultrasons et des appareils de concentration et d'extraction.

Alors pourquoi un cuisinier "technologue" comme moi devrait-il écrire sur le miel ? C'est l'humilité, une qualité qui fait souvent défaut à nous les cuisiniers, qui m'a poussé à écrire cette courte introduction.

Il est certainement moins cool de dire que l'arôme de mon plat vient d'un certain type de miel plutôt que de parler de l'utilisation de la dernière machine au nom imprononçable.

Les miels, comme mes amis apiculteurs m'ont appris à les appeler, ne sont rien d'autre que des concentrations d'arômes naturels, obtenues sans machines complexes et coûteuses, de la manière la plus naturelle possible. Le "technologue" en moi ne peut donc qu'éprouver de l'admiration pour ce produit. Dans un petit pot bon marché, je peux disposer d'une gamme d'arômes naturels très variés, produits de manière durable, avec une longue durée de conservation et une territorialité marquée.

Il ne me reste donc plus qu'à inviter tout le monde à mieux connaître les miels et à les utiliser plus souvent dans la cuisine.

Je tiens à remercier tous les amis qui ont contribué à ce livre par leurs recettes, et en particulier Giancarlo Naldi, qui en sait beaucoup plus que moi sur les miels.

Et si la consommation de miel provoquait l'augmentation de l'humilité ?

Longue vie au miel !

Les miels italiens, un patrimoine varié et distinctif

Lucia Piana

Responsable scientifique de l'Osservatorio Nazionale Miele

En Italie, il n'existe pas un seul miel monofloral, mais plus de 30 variétés de miels monofloraux et un nombre limité de miels toutes fleurs, chacun d'entre eux étant inextricablement lié à son terroir d'origine. Le miel est un produit à double nature, un peu animale et un peu végétale. En effet, il est produit par les abeilles, mais ce n'est pas le résultat de leur sécrétion: pour le fabriquer, elles recueillent les nectars des plantes, y ajoutent des enzymes spéciales du système digestif, le concentrent en évaporant l'eau excédentaire et le stockent dans les alvéoles de ce "superorganisme" qui est la ruche. C'est précisément pour cette raison que l'environnement dans lequel vivent les abeilles, la végétation, la flore, le climat et la qualité du sol rendent chaque miel unique, englobant toutes les caractéristiques de l'endroit où il est produit. Le rôle des abeilles est essentiel pour parvenir au produit final, mais les ingrédients de départ sont végétaux: nectar et miellat. Comme pour toute préparation, les ingrédients de départ sont déterminants et influencent le produit final : les miels présentent des différences évidentes et infinies en fonction des différentes origines botaniques des nectars.

La connaissance de ce monde et l'acquisition d'une expertise en matière de miels constituent un voyage gustatif vraiment unique et passionnant, riche en satisfactions pour ceux qui ont la curiosité de l'entreprendre. En effet, comme pour les vins ou les fromages, le pluriel est de rigueur aussi pour les miels.

Miels monofloraux

Ce terme est utilisé pour définir les miels dont l'origine peut être rattachée à une espèce botanique dominante parce qu'ils sont suffisamment caractérisés en termes de composition, de propriétés organoleptiques et microscopiques. La production de ces miels est possible pour les espèces abondantes dans des zones suffisamment étendues. Des techniques apicoles spéciales sont adoptées pour augmenter la production et la pureté. Voici une liste des principaux miels unifloraux italiens.

Miels toutes fleurs

Les miels toutes fleurs sont généralement définis comme les miels ne pouvant pas être définis comme monofloraux. Cette définition négative ne doit pas être vue comme un manque de caractère ou un signe de qualité inférieure. Il n'existe pas une seule catégorie de miels toutes fleurs, mais autant qu'il y a de combinaisons possibles de plantes. Chaque miel de ce type a ses propres caractéristiques qui se répètent d'année en année avec des variations plus ou moins importantes, mais qui n'en cachent pas la base: l'analogie avec le concept de millésime dans les vins est la plus appropriée.

Les nuances infinies des miels toutes fleurs

Parfois, les miels toutes fleurs se caractérisent par une présence botanique prépondérante constituant le cœur du miel, mais qui s'accompagne d'une flore concomitante constante qui représente sa spécificité et qui, en même temps, ne permet pas d'établir une désignation monoflorale. Par exemple, le miel d'Émilie-Romagne à base de luzerne est plus corsé que ne le serait un miel uniquement de luzerne.

Dans d'autres cas, il se peut que deux floraisons qui peuvent également donner des récoltes distinctes se superposent pour diverses raisons: cela arrive souvent dans les Alpes, c'est le cas du miel à base de châtaignier et de tilleul, associant deux arômes différents et très forts dans un miel spécial. D'autres fois le miel contient de très nombreuses composants différentes, comme par exemple dans le cas des floraisons en haute montagne ou certains miels de printemps du maquis méditerranéen : il est impossible de dire de quoi dépend leur arôme particulier, mais le résultat est extraordinaire.

Miels toutes fleurs régionaux

Dans de nombreuses régions, les miels toutes fleurs présentent des caractéristiques aussi exclusives et constantes que celles décrites pour les miels monofloraux : il existe donc des produits régionaux qui peuvent être identifiés par des appellations d'origine. Dans certains cas, ces appellations sont protégées au niveau européen (AOP, Appellation d'Origine Protégée ou IGP, Indication Géographique Protégée), toutefois à l'heure actuelle il arrive de plus en plus souvent que l'utilisation des appellations soit réglementée par les associations locales de producteurs, qui fixent les règles d'utilisation des marques collectives. En particulier dans les zones touristiques, où la demande augmente la valeur du produit on conseille de choisir les produits garantis par ces systèmes.

Un voyage passionnant

La découverte de différents miels toutes fleurs peut être un voyage gustatif encore plus passionnant par rapport à la connaissance des miels monofloraux, car toute découverte éventuelle sera une expérience vraiment unique.



“Mieles italianas entre las Estrellas”

Alberto Contessi y Giancarlo Naldi

Presidente y Director del Osservatorio Nazionale Miele

En Italia, Osservatorio Nazionale Miele (Observatorio Nacional de la Miel) analiza y evalúa cada año más de mil mieles mediante una red altamente cualificada de laboratorios, centros de investigación y expertos, entre ellos, especialistas en análisis sensorial que, con las mieles presentadas al concurso TRE GOCCE D'ORO (Tres gotas de oro), afinan su propia capacidad de juicio en materia de características organolépticas, apoyándose en las metodologías más avanzadas. En 2022 se presentaron 1466 mieles de todo el país, enviadas por 540 apicultores. En 2023 participaron 1294 mieles, enviadas por 460 apicultores, lo que constituye un éxito extraordinario teniendo en cuenta la importante pérdida de mieles de primavera.

El Observatorio, además del seguimiento de la producción y los estudios económicos, es responsable de supervisar, mejorar y evaluar la calidad y la diversidad de las mieles italianas, una actividad llevada a cabo con diversas herramientas: desde la guía **Tre Gocce d'Oro** hasta la aplicación homónima para smartphones y tabletas, pasando por el sitio web, Facebook e Instagram, otras publicaciones, eventos y mucho más. Ya en la EXPO MILANO 2015, con Cristina Bowerman, propusimos con éxito una iniciativa gastronómica de alta calidad con su receta con miel. De hecho, habíamos pensado desde hace tiempo promover más el uso de la miel en la cocina y, en ese sentido, hemos diseñado y realizado dos ediciones del concurso **“Un plato con miel”**.

Este concurso ha seguido una evolución natural y rápida, gracias también a nuestros amigos chefs con estrella, embajadores de Tre Gocce d'Oro, como Cristina e Igles Corelli, y así nació **“Mieles italianas entre las Estrellas”**: 24 chefs con estrella y el ganador de la edición 2021 del concurso “Un plato con miel” interpretan las mieles características de cada región y provincia autónoma de Italia por un total de 23 recetas que se ceden al Observatorio. Todo ello bajo la supervisión de IGLES CORELLI, coordinador del Comité Científico de Gambero Rosso Academy.

Agradecemos a la administración municipal de Castel San Pietro Terme por haber compartido y apoyado el proyecto. Damos las gracias a Igles, a la Academia Italiana de Cocina y a todos los chefs que han participado. Haremos todo lo posible por defender esta mezcla de culturas, la de las Grandes Mieles de Italia y la de la alta cocina italiana.

Ahora, “Mieles italianas entre las Estrellas” completa su ambicioso proyecto de promoción de las mieles italianas de calidad con dos iniciativas muy ambiciosas:

- **el lanzamiento internacional de la obra en francés, inglés y español.**
- **la publicación en línea de los vídeos que muestran la preparación de cada receta: 23 recetas de platos con miel, una lista de reproducción única en el mundo.**

Disponible en YouTube, en la página web del Observatorio y también en las redes sociales.

“Mieles italianas entre las Estrellas” será, por tanto, una de las herramientas de promoción de la industria alimentaria “Made in Italy” en la escena internacional para poner en valor el extraordinario patrimonio de las mieles italianas y la alta cocina, cuyo primer evento se celebrará en Venecia el 18 de septiembre con **Extraordinary Food & Wine**.

Naturalmente, nuestro sincero agradecimiento a los apicultores italianos que, a pesar de miles de dificultades, hacen posible la producción de un patrimonio melífero único en el mundo.

La ciudad y las abejas, la experiencia de Castel San Pietro Terme

Fausto Tinti

Alcalde de Castel San Pietro Terme

Los vínculos de la ciudad de Castel San Pietro Terme, cerca de Bolonia en Italia, con la apicultura, en particular con la apicultura profesional, son muy antiguos. En toda Italia la cría de abejas existe desde tiempos inmemoriales, pero aquí hay testimonios de una apicultura desarrollada de modo profesional desde el siglo XVIII, con indicaciones de colmenares y otros detalles.

Lucio Paglia, terrateniente burgués y apicultor profesional, dirigía esta actividad con trabajadores específicos. El propio Lucio Paglia fue elegido alcalde de Castel San Pietro en 1862, siendo el segundo alcalde tras la unificación italiana.

A principios del siglo XX, desde Castel San Pietro se impulsaba y se dirigía en gran medida la cooperativa nacional “Federazione Italiana Apicoltori” (Federación Italiana de Apicultores) que, como cooperativa, fue disuelta por el régimen fascista.

Aquí, tras la Segunda Guerra Mundial, Giulio Piana se convirtió en un referente mundial de la apicultura, con la cría de abejas reinas, el desarrollo del nomadismo, el perfeccionamiento de la colmena moderna y la instauración a partir de 1952 de la Bolsa Nacional de la Miel en Castel San Pietro, cada segundo domingo de septiembre.

Así, en este terreno tan fértil, en 1988, por iniciativa de la administración municipal, del Comité de Eventos de Castel San Pietro Terme, de la Cámara de Comercio de Bolonia y de las tres organizaciones nacionales (FAI, UNAAPI, CONAPI), nació en Castel San Pietro Terme el Observatorio Nacional de la Miel.

A nivel nacional, este observatorio desempeña un importante papel de apoyo al sector apícola y continúa la tradición de estrecha relación de esta ciudad con la apicultura, en favor del desarrollo de este sector tanto en términos de producción como de su función para preservar la biodiversidad del ecosistema.

La fructífera relación entre la ciudad y el Observatorio ha llevado a la realización de esta nueva iniciativa: “**Mieles italianas entre las Estrellas**”. Nos entusiasmó este proyecto porque es una herramienta para valorizar las Grandes Mieles de Italia y confirma a nuestra ciudad como **CAPITAL ITALIANA DE LAS MIELES**.

¡Vivan las mieles!

Igles Corelli

Coordinador del Comité Científico de Gambero Rosso Academy

Hemos abierto nuestras cocinas a las modernas tecnologías de elaboración, lo que nos ha permitido desarrollar platos que han revolucionado la cocina italiana. Yo fui uno de los primeros en introducir en mi cocina el uso del vacío, la Pacojet y, a continuación, hasta los más recientes ultrasonidos y aparatos para concentración y extracción.

Entonces, ¿por qué un cocinero “tecnólogo” como yo debería escribir sobre la miel?

La humildad, una cualidad de la que a menudo carecemos los cocineros, es lo que me ha impulsado a escribir esta breve introducción.

Desde luego, queda menos guay decir que el aroma de mi plato procede de una miel determinada en lugar del último artefacto de nombre impronunciable.

Las mieles, como mis amigos apicultores me enseñaron a llamar a la miel, no son más que concentraciones de aromas naturales, obtenidas sin máquinas complejas y caras, de la forma más natural posible. Por eso, el “tecnólogo” que hay en mí sólo puede sentir admiración por este producto. En un pequeño y económico tarro, puedo disponer de los más diversos aromas naturales, producidos de forma sostenible, de larga conservación y con una marcada identidad territorial.

Así que no me queda más que invitar a todos a conocer mejor las mieles y a utilizarlas más a menudo en la cocina.

Quiero dar las gracias a todos los amigos que han contribuido con sus recetas a la realización de este libro y, en particular, a Giancarlo Naldi, que sabe de mieles mucho más que yo.

¿No será un efecto secundario del consumo de miel el aumento de la humildad?

¡Que viven las mieles!

Las mieles italianas, un patrimonio variado y distintivo

Lucia Piana

Directora científica del Osservatorio Nazionale Miele

En Italia no existe una única miel, sino más de 30 variedades de mieles monoflORALES y una infinidad de mieles milfLORES, cada una indisolublemente ligada a su territorio de origen. La miel es un producto de doble naturaleza, algo animal y algo vegetal, porque, de hecho, la producen las abejas, pero no es una secreción suya: para fabricarla, recogen néctares de plantas, añaden enzimas especiales de su aparato digestivo, la concentran evaporando el exceso de agua y la almacenan en las celdas de los panales del “superorganismo” colmena.

Precisamente por esto, el entorno en el que viven las abejas, la vegetación presente, las flores que allí florecen, el clima y la calidad del terreno conducen a la producción de una miel siempre única, que encierra en sí misma todas las características e influencias del lugar en el que se ha elaborado. El papel de las abejas es esencial para llegar al producto final, pero los ingredientes de partida son vegetales: el néctar y el mielato. Como ocurre con cualquier preparación, los ingredientes de partida son decisivos y diferencian el resultado del producto final. Así, las mieles presentan diferencias evidentes e infinitas en función de los distintos orígenes botánicos de los néctares.

Descubrir este mundo y convertirse en un experto en mieles es un viaje gustativo realmente único y apasionante, muy satisfactorio para quien tenga la curiosidad de emprenderlo. De hecho, como ocurre con los vinos o los quesos, también para las mieles el plural es obligatorio.

Mieles monoflORALES

Este término se utiliza para definir las mieles cuyo origen puede remontarse a una especie botánica predominante, porque se desprenden de ella suficientes rasgos desde el punto de vista de la composición y las características organolépticas y microscópicas. Aquellas especies que están presentes en gran abundancia en zonas suficientemente extensas hacen posible la producción de estas mieles. Se aplican técnicas apícolas específicas para incrementar la producción y aumentar su pureza. He aquí una muestra de las principales mieles monoflORALES de Italia.

Mieles milfLORES

En general, se consideran milfLORES (multiflORALES o también poliflORALES) aquellos productos que no pueden definirse como uniflORALES. Esta definición en sentido negativo no debe entenderse como que estos productos carezcan de carácter o tengan una calidad inferior. No existe una única categoría de milfLORES, sino tantas como combinaciones posibles de plantas. Cada milfLORES posee sus propias características que se repiten de año en año con variaciones más o menos importantes, pero que no ocultan su base: la comparación con las añadas del vino es la más adecuada.

Los infinitos matices de las mieles milflores

En ocasiones, las mieles milflores se caracterizan por una presencia botánica que prevalece y constituye el núcleo de la miel, pero que va acompañada de una misma flora concomitante que le otorga su especificidad y, al mismo tiempo, no permite denominarlas como uniflorales. Por ejemplo, la miel a base de alfalfa de Emilia Romaña, que tiene más cuerpo del que tendría esta miel pura.

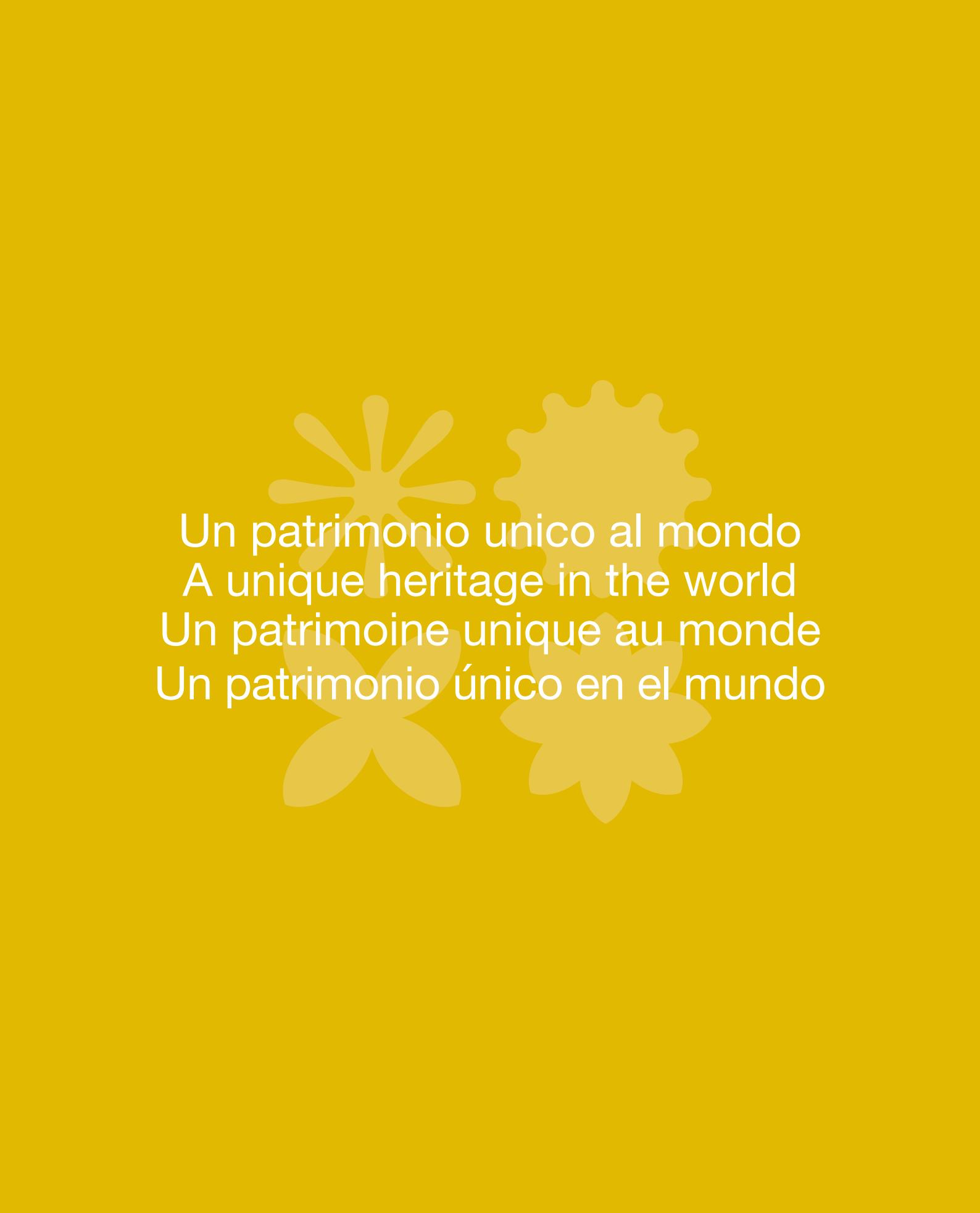
En otros casos, dos floraciones que permiten obtener también cosechas separadas se superponen por diversos motivos. En toda la zona de los Alpes, es muy común la miel mixta de castaño y tilo, que combina dos aromas diferentes y muy fuertes en una milflores especial. Otras veces, hay realmente miles de componentes distintos en la miel, como ocurre con los productos de las floraciones de alta montaña o con ciertas mieles primaverales de la maquia mediterránea. En ellas resulta imposible decir de qué depende un aroma determinado, pero, en cualquier caso, el resultado es extraordinario.

Las milflores regionales

Las mieles milflores producidas en muchas zonas presentan características tan exclusivas y constantes como las descritas para las mieles uniflorales. Por tanto, existen productos regionales que pueden identificarse mediante denominaciones de origen. En algunos casos, estas denominaciones están protegidas a escala europea (DOP, Denominación de Origen Protegida, o IGP, Indicación Geográfica Protegida); mucho más a menudo, en la actualidad, el uso de las denominaciones está regulado por las asociaciones locales de productores, que establecen las normas de utilización de marcas colectivas. Especialmente en las zonas con atractivo turístico, en las que la demanda aumenta el valor del producto, puede ser aconsejable orientarse hacia productos garantizados por estos sistemas.

Un viaje apasionante

Descubrir distintas mieles milflores puede ser un viaje mucho más apasionante que buscar mieles monoflorales, dado el gran estímulo que supone el hecho de que el objeto del eventual descubrimiento constituirá una experiencia realmente irrepetible.



Un patrimonio unico al mondo
A unique heritage in the world
Un patrimoine unique au monde
Un patrimonio único en el mundo

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 **Mieli italiani tra le Stelle** *

We speak of **monofloral or monofloral honeys** when they come mainly from a single botanical origin. Their value lies in their unique organoleptic characteristics and composition. The types produced in the national territory and used for the preparation of the recipes for **Italian honeys among the Stars** are described below ☀

On parle de **miels unifloraux ou monofloraux** lorsqu'ils proviennent principalement d'une seule origine botanique. Leur valeur réside dans l'unicité de leurs caractéristiques organoleptiques et de leur composition. Dans les pages suivantes vous trouverez une description des miels monofloraux produits en Italie et qui ont été utilisés dans les recettes de l'initiative **Les miels italiens parmi les Étoiles** ✶

Se habla de **mieles uniflorales o monoflorales** cuando proceden principalmente de un único origen botánico. Su valor radica en la unicidad de las características organolépticas y de su composición. A continuación, se describen los tipos producidos en el territorio nacional y empleados en la preparación de las recetas para **Mieles italianas entre las Estrellas** ✶

Oltre 30 mieli
monoflora e
un'infinità
di millefiori
tipici. Un
patrimonio
unico al
mondo.





A cacia o Robinia

Miele di



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.



Acacia or Robinia

It is produced mainly in the pre-alpine areas and in Tuscany, but fairly pure batches are also collected in many other regions (Veneto, Emilia-Romagna, Abruzzo, Campania, etc.).

Physical state: generally liquid, may become cloudy due to the formation of crystals, but never crystallises completely.

Colour: very light, among the fairest.

Smell: weak intensity, not particularly distinctive, slightly floral.

Flavour: delicate, reminiscent of the aroma of flowers, typically vanilla.

Uses: as table honey or as a natural sweetener instead of traditional sugar.



Acacia ou Robinier

Il est principalement produit dans la zone préalpine et en Toscane, mais des lots assez purs sont également collectés dans de nombreuses autres régions (de la Vénétie à l'Émilie-Romagne, en passant par les Abruzzes et la Campanie, etc.).

État physique : généralement liquide, peut se troubler en raison de la formation de cristaux, mais ne cristallise jamais complètement.

Couleur : très claire, parmi les plus claires.

Odeur : faible intensité, pas très caractéristique, légèrement florale.

Goût : délicat, rappelant le parfum des fleurs d'acacia, typiquement vanillé.

Utilisations : comme miel de table ou comme édulcorant naturel, à la place du sucre traditionnel.



Acacia o Robinia

Se produce principalmente en la zona prealpina y en Toscana, pero también se recogen lotes bastante puros en otras muchas regiones (Véneto, Emilia Romaña, Abruzos, 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.

Olor: intensidad débil, no especialmente característico, ligeramente floral.

Sabor: delicado, recuerda al aroma de las flores, típicamente avainillado.

Usos: como miel de mesa o como edulcorante natural, en lugar del azúcar tradicional.



Agrumi Miele di

Agrumi

Si ottengono abbondanti produzioni di mieli uniflorali negli agrumi 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

Remarkable quantities of this type of honey are produced in the south and on the islands, where they are largely grown. Usually, the final product are mixed citrus fruit honeys and only rarely batches of a particular botanical species are obtained (orange, lemon, grapefruit, tangerine, etc.).

Physical state: crystallises spontaneously a few months after harvesting, often with coarse, sandy crystals.

Colour: very light, white when crystallised.

Smell: medium intensity, characteristic, freshly floral, reminiscent of orange blossom.

Flavour: honey of great aromatic intensity, between floral and fruity.

Uses: one of the most universally appreciated table honeys for its floral aroma, can be matched to almost all sweet foods.



Agrumes

Les productions abondantes de miel monofloral sont obtenues dans les plantations d'agrumes du sud et des îles, où cette culture est largement répandue. On obtient généralement des miels d'agrumes mixtes et rarement des lots d'une seule espèce botanique (orange, citron, pamplemousse, clémentine, etc.).

~

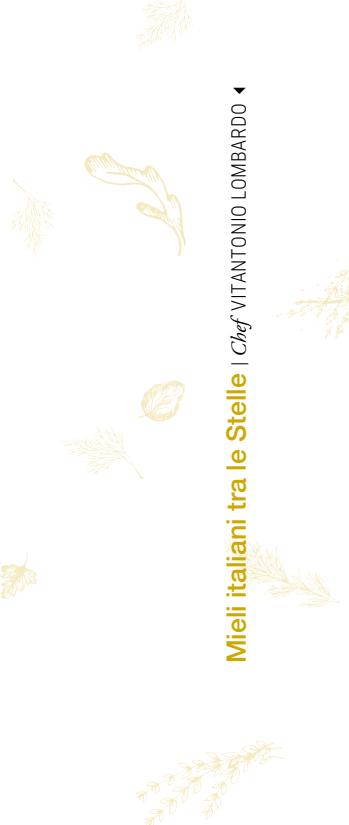
État physique : cristallise spontanément quelques mois après la récolte, souvent avec des cristaux gros et sableux.

Couleur : très claire, blanche en cristallisation.

Odeur : d'intensité moyenne, caractéristique, florale fraîche, rappelant la fleur d'oranger.

Gout : miel d'une grande intensité aromatique, entre le floral et le fruité.

Utilisations : l'un des miels de table les plus universellement appréciés pour son arôme floral, il se marie bien avec presque tous les aliments sucrés.



Azahar

Se obtienen abundantes producciones de mieles monoflorales en las plantaciones de cítricos del sur y de las islas, donde se cultivan en grandes extensiones. Normalmente se obtienen mieles de azahar mixtas y sólo en raras ocasiones lotes de una especie botánica en particular (naranja, limón, pomelo, clementina, etc.).

~

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

Color: muy claro, blanco cuando cristaliza.

Olor: intensidad media, característico, floral fresco, recuerda al azahar.

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

Usos: una de las mieles de mesa más apreciadas universalmente por su aroma floral, combina bien con casi todos los alimentos dulces.



Miele di Castagno

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.

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

It is one of the main monofloral productions at national level. Large quantities are obtained throughout the pre-alpine area, along the Apennines and in the mountain areas of larger islands.

Physical state: generally liquid or with large crystals.

Colour: more or less dark brown, depending on the production area.

Smell: very characteristic, strong and pungent, phenolic, foxy.

Flavour: honey of great aromatic intensity, similar to the smell, pungent at first, then bitter depending on the origin, tannic.

Uses: as a table honey for those who do not like flat and sweet flavours, the bitter taste and the strong aroma make it an ideal taste enhancer.



Châtaigner

Il s'agit de l'une des principales productions monoflorales à l'échelle nationale. De grandes quantités sont obtenues dans tout l'arc préalpin, le long de la crête des Apennins et dans les zones montagneuses des grandes îles.

État physique : généralement liquide ou en gros cristaux.

Couleur : ambrée plus ou moins foncée, selon la zone de production.

Odeur : très caractéristique, forte et pénétrante, phénolique, animale.

Goût : miel d'une grande intensité aromatique, semblable à l'odeur, piquant au début, puis amer selon l'origine, tannique.

Utilisations : comme miel de table pour ceux qui n'aiment pas les saveurs plates et trop sucrées, le goût amer et l'arôme fort le rendent approprié pour assaisonner des plats.



Castaño

Representa una de las principales producciones uniflorales a escala nacional. Se obtienen grandes cantidades en toda la zona prealpina, a lo largo de la cordillera de los Apeninos y en las zonas montañosas de las islas mayores.

Estado físico: generalmente líquido o con cristales grandes.

Color: pardo más o menos oscuro, según la zona de producción.

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

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

Usos: como miel de mesa para quienes no gustan de sabores poco intensos y demasiado dulces, el sabor amargo y el fuerte aroma la hacen adecuada para condimentar y aromatizar.



Miele di
Ciliegio Canino
(marasca)



Ciliegio canino (marasca)

È un prodotto tipico ed esclusivo del carso triestino e goriziano, altrove la pianta non è abbastanza abbondante per dare miele uniflorale, indicato localmente come di miele di marasca. È oggetto di un presidio Slow Food. Fiorisce molto precocemente ad aprile-maggio.

~

Stato fisico: resta in genere liquido a lungo.

Colore: ambrato con riflessi rossastri.

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

Sapore: simile all'odore con nota amarognola che ricorda quella delle mandorle.

Usi: si tratta di un miele raro e prezioso da riservare agli usi che maggiormente lo valorizzano, consumato tal quale o per aromatizzare preparazioni delicate a base di latticini freschi (cheese cake e simili).



Mahaleb cherry (marasca)

It is a typical and exclusive production of the Karst area of Trieste and Gorizia in the north-east of the country. Elsewhere the plant is not abundant enough to produce monofloral honey, referred to locally as morello cherry honey. It is the subject of a Slow Food presidium. It flowers very early in April-May.

~

Physical state: it generally remains liquid for a long time.

Colour: amber with reddish reflections.

Smell: medium intensity, with notes reminiscent of the aroma of cherry jam, cherry stones and bitter almonds.

Taste: similar to the flower scent with a bitterish note reminiscent of almonds.

Uses: this is a rare and precious honey, to be reserved for uses that enhance its value, consumed as it is or to flavour delicate fresh dairy preparations (cheese cakes and the like).



Cerisier de Sainte-Lucie (*marasca*)

Il s'agit d'une production typique et exclusive du Karst de Trieste et de Gorizia, où la plante n'est pas assez abondante pour donner du miel monofloral. La floraison a lieu en avril-mai.

~

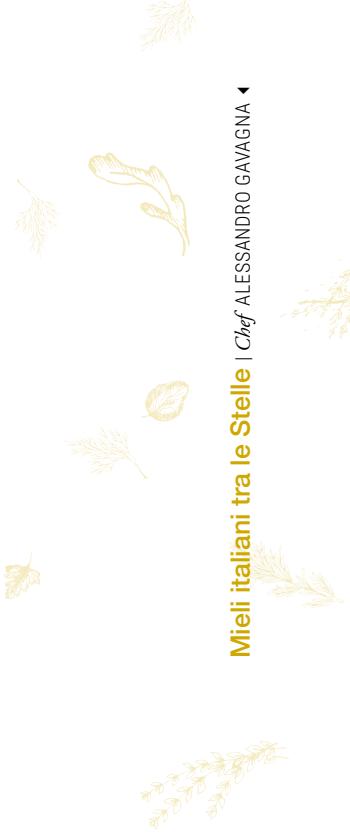
État physique : il reste généralement liquide pendant une longue période.

Couleur : ambrée avec des reflets rougeâtres.

Odeur : intensité moyenne, avec des notes rappelant l'arôme de la confiture de cerises, des noyaux de cerises et des amandes amères.

Gout : semblable à l'odeur de la fleur, avec une note amère rappelant les amandes.

Utilisations : il s'agit d'un miel rare et précieux, à réserver aux utilisations qui le valorisent, à consommer tel quel ou pour aromatiser de délicates préparations laitières fraîches (cheesecake et similaires).



Cerezo de Santa Lucía (*marasca*)

Es una producción típica y exclusiva del Carso de Trieste y Gorizia en el noreste del país. En otros lugares la planta no es lo suficientemente abundante como para dar miel monofloral, conocida localmente como miel de marasca. Es objeto de un presidium Slow Food. Florece muy pronto, en abril-mayo.

~

Estado físico: suele permanecer líquida durante mucho tiempo.

Color: ámbar con reflejos rojizos.

Olor: intensidad media, con notas que recuerdan al aroma de la mermelada de cereza, los huesos de cereza y las almendras amargas.

Sabor: similar al aroma con una nota amarga que recuerda a las almendras.

Usos: es una miel rara y preciosa que debe reservarse para usos que realcen su valor, consumida tal cual o para aromatizar delicadas preparaciones lácteas frescas (tartas de queso y similares).



Miele di Corbezzolo

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.

Usi: contrariamente a quello che si potrebbe pensare, si può usare anche per dolcificare, in particolare il caffè, con il quale si sposa particolarmente bene. Il suo dolce/amaro è particolarmente gradevole nelle bevande e viene spesso usato sia in liquori che in bevande a più bassa concentrazione alcolica. Un uso tradizionale è quello sulle "seadas", ravioli di pasta fritti ripieni di formaggio fresco.



Strawberry tree

This is an autumn honey, produced after rainy summers, preferably in Sardinia and central Italy, in the Mediterranean maquis.

~

Physical state: mostly uneven.

Colour: brown, with greenish-grey hues.

Smell: pungent, green, similar to coffee grounds.

Flavour: very characteristic, bitter.

Uses: Contrary to what people may think, it can also be used for sweetening, particularly coffee, with which it goes particularly well. Its bitter-sweetness is particularly pleasant in drinks, and it is often used both in liqueurs and in drinks with a lower alcohol concentration. A traditional use is with 'seadas', fried pasta ravioli filled with fresh cheese.

Arbousier

Ce miel est produit en automne, après des étés pluvieux, principalement en Sardaigne et en Italie centrale, dans le maquis méditerranéen.

~

État physique : presque toujours irrégulier.

Couleur : ambrée, avec des reflets gris-vert.

Odeur : piquante, verte, semblable à celle du marc de café.

Goût : très caractéristique, amère.

Utilisations : Contrairement à ce que l'on pourrait penser, il peut également être utilisé pour sucer, notamment le café, avec lequel il se marie particulièrement bien. Sa douceur amère est particulièrement agréable dans les boissons, et il est souvent utilisé dans les liqueurs et dans les boissons à faible teneur en alcool. Une utilisation traditionnelle est avec les "seadas", des raviolis de pâtes frites fourrés au fromage frais.

Madroño

Esta miel se produce en otoño, tras los veranos lluviosos, preferentemente en Cerdeña y en el centro de Italia, en la maquia mediterránea.

~

Estado físico: casi siempre irregular.

Color: pardo, con tonalidad gris verdoso.

Olor: acre, verde, similar al de los posos del café.

Sabor: muy característico, amargo.

Usos: Usos: contrariamente a lo que podría pensarse, también puede utilizarse para endulzar, en particular el café, con el que combina especialmente bien. Su sabor dulce-amargo resulta especialmente agradable en las bebidas y suele utilizarse tanto en licores como en bebidas con menor concentración de alcohol. Un uso tradicional es en las "seadas", raviolis de pasta frita rellenos de queso fresco.



Miele di Coriandolo



Coriandolo

Il coriandolo è una pianta aromatica e officinale annuale, originaria delle regioni mediterranee del sud-ovest. 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, ma anche Abruzzo, Molise, Puglia, Toscana.

~

Stato fisico: cristallizza piuttosto velocemente.

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).

Sapore: molto intenso e persistente, normalmente dolce.

Usi: miele molto aromatico caratterizza fortemente le preparazioni in cui viene utilizzato; si sposa molto bene con quasi tutte le preparazioni dolci, soprattutto quelle che contengono cacao o cioccolato.



Coriander

Coriander is an aromatic, medicinal, annual plant, native to the south-western Mediterranean regions, from which both the fresh leaves and the seeds can be used and from which an essential oil can also be extracted. In Italy it is widely grown for the production of seeds for export. It flowers in June-July and monofloral honey can be produced in the regions where it is most cultivated, such as Emilia-Romagna and Marche, and also Abruzzo, Molise, Apulia and Tuscany.

~

Physical state: it crystallises rather quickly.

Colour: it is in the mid-tone range.

Smell: medium intensity, with unusual, warm and vegetal aromatic notes (often reminiscent of coconut-based foodstuffs or cosmetics).

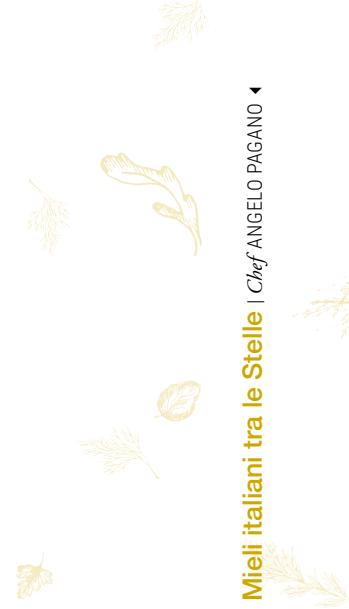
Flavour: very intense and persistent, normally sweet.

Uses: this very aromatic honey strongly characterises the preparations in which it is used; it goes very well with almost all sweet preparations, especially those containing cocoa or chocolate.



Coriandre

La coriandre est une plante annuelle aromatique et médicinale originaire des régions méditerranéennes du sud-ouest. La culture pour la production de semences destinées à l'exportation s'est répandue en Italie. La floraison a lieu en juin-juillet et le miel monofloral est produit dans les régions où la culture est la plus répandue, à savoir l'Émilie-Romagne et les Marches, mais aussi les Abruzzes, le Molise, les Pouilles et la Toscane.



État physique : il cristallise assez rapidement.

Couleur : se classe parmi les couleurs moyennes.

Odeur : intensité moyenne, avec des notes inhabituelles, aromatiques, chaudes et végétales (rappelant souvent les produits alimentaires ou les cosmétiques à base de noix de coco).

Goût : très intense et persistant, normalement sucré.

Utilisations : ce miel très aromatique caractérise fortement les préparations dans lesquelles il est utilisé ; il se marie très bien avec presque toutes les préparations sucrées, en particulier celles contenant du cacao ou du chocolat.



Cilantro

El cilantro es una planta aromática, medicinal y anual, originaria de las regiones mediterráneas sudoccidentales, de la que se pueden utilizar tanto las hojas frescas como las semillas, de las que puede extraerse también un aceite esencial. En Italia se ha extendido su cultivo para la producción de semillas destinadas a la exportación. Florece en junio-julio y puede producirse miel monofloral en las regiones en las que se cultiva más, como Emilia-Romaña y Las Marcas, y también Abruzos, Molise, Apulia y Toscana.

Estado físico: cristaliza bastante rápido.

Color: se encuentra entre los tonos medios.

Olor: intensidad media, con notas aromáticas insólitas, cálidas y vegetales (a menudo recuerdan a productos alimentarios o cosméticos a base de coco).

Sabor: muy intenso y persistente, normalmente dulce.

Usos: miel muy aromática que caracteriza fuertemente las preparaciones en las que se utiliza; combina muy bien con casi todas las preparaciones dulces, especialmente las que contienen cacao o chocolate.



Miele di Erba medica



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.

~

Stato fisico: cristallizza con velocità media.

Colore: chiaro o medio.

Odore: di debole intensità, non particolarmente caratteristici, con una nota fruttata vinosa.

Sapore: simile all'odore con note calde e fruttate, può ricordare il profumo della cera d'api; è sempre caratterizzato da una discreta acidità.

Usi: miele adatto alla maggior parte degli usi, in particolare in quelli in cui la naturale nota acida può sostituire l'impiego del limone, ad esempio per dolcificare il tè o in preparazioni a base di frutta.



Alfalfa

Alfalfa, one of the most widely cultivated fodder species, is the basis for many multi-flower honeys, although it can also give monofloral productions when grown from seed, especially in the Po valley. It flowers from May to September.

~

Physical state: crystallises at medium speed.

Colour: light to medium.

Smell: low intensity, not particularly characteristic, with a fruity, vinous note.

Flavour: similar to the scent with warm and fruity notes, reminiscent of beeswax; always characterised by a discreet acidity.

Uses: honey suitable for many uses, particularly where the natural acidic note can replace the use of lemon, e.g. for sweetening tea or in fruit preparations.



Luzerne

L'une des espèces fourragères les plus cultivées, la luzerne est à la base de nombreux miels toutes fleurs, mais peut également donner une production monoflorale lorsqu'elle est cultivée à partir de graines, en particulier dans la vallée du Pô. Elle fleurit de mai à septembre.

~

État physique : cristallise à vitesse moyenne

Couleur : claire à moyenne.

Odeur : faible intensité, pas particulièrement caractéristique, avec une note fruitée vineuse.

Goût : semblable au parfum avec des notes chaudes et fruitées, il peut rappeler l'odeur de la cire d'abeille toujours caractérisé par une discrète acidité.

Utilisations : ce miel est idéal pour plusieurs utilisations, en particulier lorsque la note acide naturelle peut remplacer l'utilisation du citron, par exemple pour sucrer le thé ou dans les préparations à base de fruits.



Alfalfa

La alfalfa, una de las especies forrajeras más cultivadas, sirve de base a muchas mieles multiflorales, aunque puede dar también producciones uniflorales cuando se cultiva a partir de semillas, sobre todo en el valle del Po. Florece de mayo a septiembre.

~

Estado físico: cristaliza con velocidad media.

Color: de claro a medio.

Olor: de baja intensidad, no especialmente característico, con una nota afrutada vinosa.

Sabor: similar al aroma con notas cálidas y afrutadas, puede recordar al olor de la cera de abejas; siempre se caracteriza por una cierta acidez.

Usos: miel apta para la mayoría de los usos, especialmente cuando la nota ácida natural puede sustituir al uso del limón, por ejemplo, para endulzar el té o en preparaciones a base de frutas.





Miele di Erica



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.



Heather

It is produced in spring, from Liguria to Calabria (and on large islands), in the typical Mediterranean maquis.

~

Physical state: rapid crystallisation, with fine, regular crystals and a pasty texture. In liquid state, it is never perfectly clear.

Colour: dark or very dark brown, with orange hues.

Smell: medium intensity, caramel like.

Flavour: normally sweet, distinctive, toffee like, slightly bitter.

Uses: table honey, less immediately filling than other honeys.

Bruyère

Il est produit au printemps, de la Ligurie à la Calabre (et dans les grandes îles), sur les maquis typiques de la Méditerranée.

~

État physique : cristallisation rapide, avec des cristaux fins et réguliers et une consistance poudreuse. À l'état liquide, il n'est jamais parfaitement clair.

Couleur : ambrée foncée ou très foncée, avec des nuances orangées.

Odeur : intensité moyenne, caramélisée.

Gout : normalement doux, caractéristique, de caramel, légèrement amer.

Utilisations : miel de table, il ne donne pas une sensation de satiété rapide comme les autres miels.

Brezo

Se produce en primavera, de Liguria a Calabria (y en las grandes islas), en la típica maquia mediterránea.

~

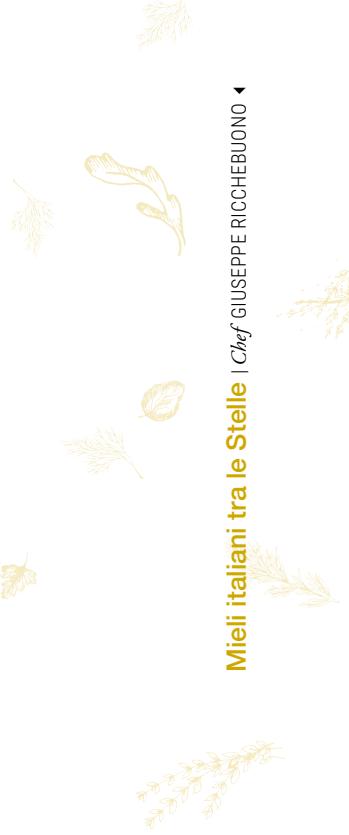
Estado físico: cristalización rápida, con cristales finos y regulares y textura pastosa. En estado líquido, nunca es perfectamente transparente.

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

Olor: intensidad media, caramelizado.

Sabor: normalmente dulce, característico, a toffee, ligeramente amargo.

Usos: miel de mesa, no da rápidamente sensación de saciedad como otras mieles.





Miele di
Eucalipto
estivo e autunnale



Eucalipto estivo e 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.



Summer and autumn eucalyptus

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

Colour: medium brown, fading to grey when crystallised.

Smell: intense, not very delicate, of dried mushrooms, smoky, caramel like.

Flavour: strong and distinctive, similar to the smell, but more pleasant, reminiscent of English liquorice sweets.

Uses: as table honey.



Eucalyptus d'été et d'automne

Il est produit dans le centre et le sud de l'Italie, où des eucalyptus ont été plantés comme haies brise-vent ou pour le reboisement, notamment le long de la côte tyrrhénienne de la Maremme (en particulier dans le Latium), en Calabre, en Sicile et en Sardaigne.

L'eucalyptus d'automne est un produit typique de la côte ionienne de la Calabre.

~

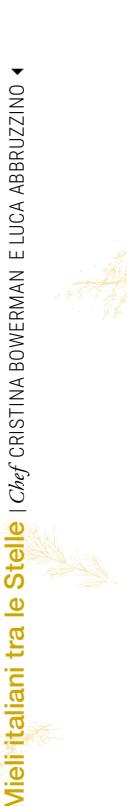
État physique : cristallise spontanément et assez rapidement, donnant très souvent une masse compacte avec de cristaux fins.

Couleur : ambre moyen, virant au gris une fois cristallisé.

Odeur : intense, pas très fine, fumée, de champignons séchés, de caramel.

Gout : fort et caractéristique, semblable à l'odeur, mais plus agréable, rappelant les bonbons anglais à la réglisse.

Utilisations : comme miel de table.



Eucalipto de verano y de otoño

Se produce en el centro-sur de Italia, donde se plantaron eucaliptos como setos cortavientos o para reforestar, sobre todo a lo largo de la costa tirrena de la Maremma (especialmente en Lacio), Calabria, Sicilia y Cerdeña. El eucalipto otoñal es típico de la costa jónica calabresa.

~

Estado físico: cristaliza espontáneamente con bastante rapidez, produciendo muy a menudo una masa compacta con cristales finos.

Color: pardo medio, con tendencia al gris cuando cristaliza.

Olor: intenso, no muy delicado, a setas secas, ahumado, caramelo.

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

Usos: como miel de mesa.



Fieno greco Miele di



Fieno greco

Nel sud della Puglia (Salento) in primavera si producono mieli fortemente aromatici con note di spezie e curry. È il nettore di *Trigonella corniculata*, specie a fiori gialli e fioritura primaverile, che conferisce ai mieli queste caratteristiche. Si tratta prevalentemente di mieli millefiori, ma in alcune occasioni possono essere prodotti anche mieli uniflorali di questa specie.

~

Stato fisico: cristallizza con velocità media.

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

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

Sapore: in bocca vengono confermate le sensazioni di naso.

Usi: il suo aroma speziato ne suggerisce un uso in piatti dal gusto esotico quali zuppe, carne o pesce stufati, caponata e peperonate.



Fenugreek

In the south of Apulia (Salento), strongly aromatic honeys with notes of spices and curry are produced in spring. It is the nectar of *Trigonella corniculata*, a yellow-flowered, spring-flowering species, that provides honeys with these features. These are predominantly mixed flower honeys, but on some occasions unifloral honeys of this species can also be produced.

~

Physical state: it crystallises at medium speed

Colour: medium colour intensity when liquid, fairer when crystallised.

Smell: grassy, aromatic, spicy. Reminiscent of curry, celery, fennel, liquorice, of the scent of helichrysum and dried fenugreek plant.

Flavour: the olfactory sensations are confirmed on the palate.

Uses: its spicy aroma suggests its use in exotic dishes such as soups, stewed meat or fish, caponata and peperonata (typical vegetable-based stews).



Fenugrec

Dans le sud des Pouilles (Salento), on produit au printemps des miels très aromatiques avec des notes d'épices et de curry. C'est le nectar de *Trigonella corniculata*, espèce à fleurs jaunes et à floraison printanière, qui donne à ces miels ces caractéristiques. Il s'agit principalement de miels de fleurs mixtes, mais il arrive aussi que l'on obtienne des miels monofloraux de cette espèce.

~

État physique : il cristallise à vitesse moyenne.

Couleur : couleur moyenne à l'état liquide, plus claire une fois cristallisés.

Odeur : végétale, aromatique, épicee, rappelant le curry, le céleri, le fenouil, la réglisse, l'odeur de l'hélichrysum et du fenugrec séché.

Goût : les sensations du nez sont confirmées dans la bouche.

Utilisations : son arôme épice suggère son utilisation dans des plats exotiques tels que les soupes, des pot-au-feu de viande ou de poisson, des ragoûts typiques à base de légumes, tels que la caponata ou la peperonata.



Fenogreco

En el sur de Apulia (Salento) se producen en primavera mieles muy aromáticas con notas de especias y curry. Es el néctar de la *Trigonella corniculata*, una especie de floración primaveral y flores amarillas, el que confiere a las mieles estas características. Se trata principalmente de mieles de milflores, pero en algunas ocasiones también pueden producirse mieles uniflorales de esta especie.

~

Estado físico: cristaliza con velocidad media.

Color: color medio en estado líquido, más claro al cristalizar.

Olor: vegetal, aromático, especiado. Recuerda al curry, al apio, al hinojo, al regaliz, al olor de la planta de helicriso y de la planta seca de fenogreco.

Sabor: las sensaciones olfativas se confirman en boca.

Usos: por su aroma especiado se sugiere su uso en platos exóticos como sopas, estofados de carne o pescado, pistos de verdura.





Miele di Girasole



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, 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

The production of this monofloral honey is particularly important in central Italy where it is mostly grown.

~

Physical state: quick but variable crystallisation.

Colour: very distinctive, with bright yellow hues.

Smell: medium intensity, fruity, of pollen and stewed fruit.

Flavour: similar to the smell, slightly herbaceous, with a "refreshing" note, similar to melting sugar, especially when the texture is very fine.

Uses: as table honey, but also widely used in confectionery and in the agri-food industry.



Tournesol

La production de ce miel monofloral est particulièrement importante dans le centre de l'Italie, compte tenu des surfaces cultivées.

~

État physique : variable, mais cristallisation toujours rapide.

Couleur : très caractéristique, avec des reflets jaune brillant.

Odeur : intensité moyenne, fuité, de fruits cuits, de pollen.

Goût : semblable à l'odeur, légèrement herbacé, avec note "ra-fraîchissante", semblable au sucre fondant, parmi les miels à cristallisation très fine.

Utilisations : comme miel de table, mais aussi largement utilisé en confiserie et par l'industrie alimentaire.



Girasol

La producción de esta miel monofloral es especialmente importante en el centro de Italia, en relación con las superficies de cultivo.

~

Estado físico: cristalización variable, pero siempre rápida.

Color: muy característico, con reflejos amarillos brillantes.

Olor: como mucho de intensidad media, afrutado, a fruta cocida, polen.

Sabor: similar al olor, ligeramente herbáceo, con una sensación "refrescante", parecida al azúcar fondant, en mieles de cristalización más fina.

Usos: como miel de mesa, pero también muy utilizada en repostería y por la industria alimentaria.



Miele di Melata d'Abete



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.



Fir honeydew

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 state: may become cloudy due to the formation of crystals, but it never crystallises completely; generally, very viscous.

Colour: very dark, almost black, with a light green fluorescent note.

Smell: medium intensity, notes of: resin, burnt wood, caramelised sugar.

Flavour: less sweet and cloying than nectar honeys, balsamic, malty, candied orange peel, resin, condensed milk.

Uses: as table honey.



Miellat de sapin

Produit dans les Alpes et les Apennins de Toscane-Romagne, limité à la zone des forêts de sapins argentés du Casentino.



État physique : ce miel peut se troubler en raison de la formation de cristaux, mais ne cristallise jamais complètement ; généralement très visqueux.

Couleur : très foncée, presque noire, avec une légère fluorescence verdâtre.

Odeur : intensité moyenne, résineuse, de bois brûlé, de sucre caramélisé.

Goût : moins sucré que les miels de nectar, balsamique, malté, d'écorces d'orange confites, résineux, de lait condensé.

Utilisations : comme miel de table.



Mielato de abeto

Producido en los Alpes y los Apeninos entre Toscana y Romaña, limitado a la zona de los bosques de abetos blancos del Casentino.

~

Estado físico: puede enturbiarse debido a la formación de cristales, pero nunca cristaliza completamente; en general, muy viscoso.

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

Olor: intensidad media, a resina, madera quemada, azúcar caramelizado.

Sabor: menos dulce y empalagoso que las mieles de néctar, balsámico, a malta, a piel de naranja confitada, resinoso, a leche condensada.

Usos: como miel de mesa.



Miele di
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).

~

Stato fisico: cristallizza con velocità media, a volte rapida per concomitante presenza di tarassaco o brassicacee.

Colore: chiaro.

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

Sapore: simile all'odore, normalmente dolce.

Usi: le sue note in parte floreali e in parte animali suggeriscono l'abbinamento con formaggi in particolare con formaggi di alpeggio e caprini.



Apple tree

A widely cultivated species, the apple tree is a plant of great agricultural interest, widespread in all parts of Italy for its fruits; it is a rustic plant, which adapts to many different climatic and soil conditions, as well as tolerating cold well. It flowers in April-May and leads to monofloral honeys in the areas where it is most extensively grown (for instance in Emilia-Romagna and Trentino Alto Adige regions).

~

Physical state: it crystallises at medium speed, sometimes rapidly due to the presence of dandelion or brassicaceae.

Colour: light.

Smell: medium intensity, reminiscent of the flower scent or of the fruit aroma.

Flavour: similar to the smell, normally sweet.

Uses: its partly floral and partly foxy notes suggest pairing with cheeses, particularly alpine and goat's milk cheeses.



Pommier

Espèce communément cultivée, le pommier est une plante de grand intérêt agricole, répandue dans toute l'Italie pour ses fruits ; c'est une plante rustique qui s'adapte à de nombreuses situations climatiques et de sol et qui tolère bien le froid. Elle fleurit en avril-mai et peut donner des miels monofloraux dans les zones les plus étendue d'agriculture intensive (par exemple en Émilie-Romagne et dans le Trentin-Haut-Adige).

~

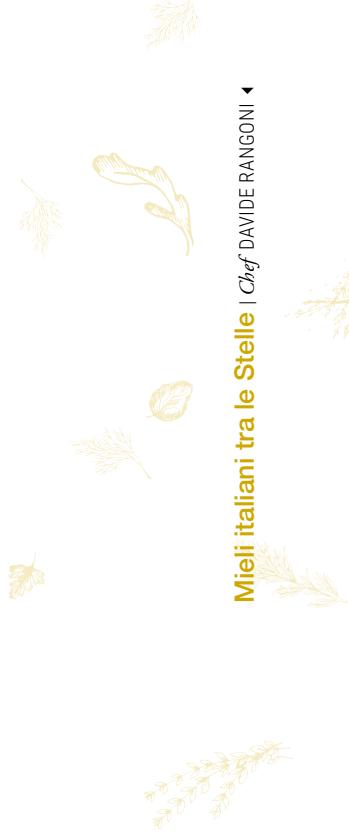
État physique : cristallise à vitesse moyenne, parfois rapidement en raison de la présence de pissenlit ou de brassicacées.

Couleur : claire.

Odeur : intensité moyenne, pouvant rappeler l'odeur des fleurs ou l'arôme du fruit.

Gout : semblable à son odeur, normalement doux.

Utilisations : ses notes en partie florales et en partie animales suggèrent de l'associer aux fromages, en particulier aux fromages alpins et aux fromages de chèvre.



Manzano

Especie muy cultivada, el manzano es una planta de gran interés agrícola, difundida en todas partes de Italia por sus frutos; es una planta rústica, que se adapta a muchas condiciones climáticas y edáficas diferentes, además de tolerar bien el frío. Florece en abril-mayo y puede dar miel monofloral en las zonas de cultivo más extensas (por ejemplo, en Emilia-Romaña y Trentino Alto Adigio).

~

Estado físico: cristaliza con velocidad media, a veces rápida debido a la presencia concomitante de diente de león o brassicaceae.

Color: claro.

Olor: intensidad media, que puede recordar al olor de las flores de la especie o al aroma del fruto.

Sabor: similar al aroma, normalmente dulce.

Usos: sus notas en parte florales y en parte animales sugieren un maridaje con quesos, en particular quesos alpinos y de cabra.



Miele di
Millefiori di
montagna delle Alpi



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 serpillo.

Sapore: sapore variabile in funzione delle specie di origine; aromi simili a quanto percepito al naso e sapore in genere dolce; a volte leggermente amaro per presenza di nettare di castagno.

Usi: adatto a tutti gli usi.



Alpine wildflower

In the honeys produced in the high mountain areas of the Alps, the predominant species are those typical of high-altitude meadows such as rhododendron, raspberry, sainfoin, as well as many other flowers of these varied environments.

~

Physical state: generally, it crystallises in a few months.

Colour: usually light to medium light.

Smell: mostly delicate, with mainly fruity and slightly aromatic, fresh notes; may have more aggressive notes if wild thyme is present.

Flavour: variable taste depending on the species of origin; aromas similar to what is perceived by the nose and taste generally sweet; sometimes slightly bitter due to the presence of chestnut nectar.

Uses: suitable for all uses.



Les fleurs sauvages des Alpes

Dans les miels produits dans les zones alpines, les espèces prédominantes sont celles des arbustes et des prairies d'altitude. Les espèces qui fournissent le plus souvent du nectar sont le rhododendron, le framboisier, le sainfoin, ainsi que la myriade de fleurs de ces environnements variés.

~

État physique : cristallise généralement en quelques mois.

Couleur : généralement claire à moyennement claire.

Odeur : généralement délicate, avec une prédominance de notes fruitées et légèrement aromatiques et fraîches ; peut avoir des notes plus agressives en cas de présence de thym serpolet.

Goût : goût variable selon l'espèce d'origine ; arômes similaires à ceux perçus par le nez et goût généralement doux ; parfois légèrement amer en raison de la présence de nectar de châtaigner.

Utilisations : idéal pour tout type d'utilisation.



Milflores de alta montaña de los Alpes

En las mieles producidas en las zonas de alta montaña de los Alpes, las especies predominantes son las de los matorrales y praderas de altitud. Las especies que más frecuentemente proporcionan néctar son el rododendro, el frambueso, la esparceta, así como las innumerables flores de estos variados entornos.

~

Estado físico: en general cristaliza en pocos meses.

Color: generalmente claro o medio claro.

Olor: en general delicado, con notas principalmente afrutadas y ligeramente aromáticas, frescas; puede presentar notas más agresivas, si está presente el tomillo serpol.

Sabor: sabor variable según la especie de origen; aromas similares a los percibidos por la nariz y sabor generalmente dulce; a veces ligeramente amargo debido a la presencia de néctar de castaño.

Usos: apto para todos los usos.



Miele di Rododendro



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.



Rhododendron

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

~

Physical state: crystallises spontaneously after a few months, often forming a compact mass of fine crystals or a pasty mass of large, round, sticky crystals.

Colour: very light, white when crystallised.

Smell: very delicate, fruity.

Flavour: delicate, with a very light fruity aroma, reminiscent of fruit jellies.

Uses: as table honey.



Rhododendron

Il est produit exclusivement dans les Alpes, à une altitude où les conditions climatiques instables rendent la production de miel inconstante d'une année sur l'autre.

~

État physique : cristallise spontanément après quelques mois, formant souvent une masse compacte de cristaux fins ou une masse pâteuse de cristaux gros, ronds et collants.

Couleur : très claire, blanche en cristallisation.

Odeur : tout au plus faiblement intense, fruitée.

Gout : délicat, avec un très léger arôme fruité, rappelant les pâtes de fruits.

Utilisations : comme miel de table.



Rododendro

Se produce exclusivamente en los Alpes, a una altitud en la que las condiciones climáticas inestables hacen que la producción de miel sea inconstante de un año a otro.

~

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

Color: muy claro, blanco en estado cristalizado.

Olor: como mucho de intensidad débil, afrutado.

Sabor: delicado, con un aroma afrutado muy ligero, que recuerda a las gelatinas de frutas.

Usos: como miel de mesa.



Sulla Miele di



Sulla

La sulla è una pianta foraggere 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

It is a forage crop typical of the clay soils of the Mediterranean region; it blooms in late spring with beautiful red flowers. Sulla honey is produced in the centre, south and islands of Italy.

~

Physical state: it crystallises spontaneously a few months after harvesting, generally forming a fairly compact mass with medium to fine crystals.

Colour: fair, almost white when crystallised.

Smell: very faint.

Flavour: delicate, with a pleasant distinctive herbaceous note tannic.

Uses: due to its delicate flavour, it is suitable for any use.

Sulla

La sulla est une plante fourragère caractéristique des sols argileux de la région méditerranéenne ; elle fleurit à la fin du printemps avec une belle fleur rouge. Le miel de sulla est produit en Italie centrale, méridionale et insulaire.

État physique : cristallise spontanément quelques mois après la récolte, formant généralement une masse assez compacte avec des cristaux de moyens à fins cristaux.

Couleur : claire, à presque blanche à l'état cristallisé.

Odeur : très faible.

Goût : délicat avec une agréable note végétale caractéristique.

Utilisations : en raison de son goût délicat, il se prête à toutes les utilisations.

Zulla

Es una planta forrajera característica de los suelos arcillosos de la región mediterránea; florece a finales de primavera con una hermosa flor roja. La miel de zulla se produce en el centro, sur e islas de Italia.

Estado físico: cristaliza espontáneamente algunos meses después de la cosecha, formando generalmente una masa bastante compacta con cristales de tamaño medio a fino.

Color: claro, casi blanco cuando cristaliza.

Olor: muy débil.

Sabor: delicado, con una agradable nota vegetal característica.

Usos: debido a su sabor delicado, se presta a cualquier uso.



Tiglio
Miele di

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.

Linden

It is produced from wild lime trees on the slopes of the Alps, often mingled with chestnut trees, but also from lime trees in avenues and parks, if they are large enough. It is often mixed with more or less copious amounts of honeydew of the same origin.

~

Physical state: very often coarse-grained crystallisation.

Colour: light to rather dark, depending on the honeydew content.

Smell: medium intensity, distinctive, fresh, aromatic, minty, balsamic, medicinal, resinous; reminiscent of the smell of lime tree tea.

Flavour: similar to the smell, minty and resinous.

Uses: as table honey.



Tilleul

Il est produit à partir des tilleuls sauvages des Alpes, souvent mélangé avec du miel de châtaignier, mais aussi à partir des arbres longeant les boulevards et les parcs, si le miel de châtaignier y est présent.

Il est souvent mélangé à des quantités plus ou moins importantes de miellat de la même origine.

~

État physique : cristallisation souvent en gros cristaux.

Couleur : de claire à assez foncée, en fonction de la teneur en miellat.

Odeur : intensité moyenne et caractéristique, fraîche, aromatique, de menthe, balsamique, médicinale, résineuse ; rappelant l'odeur du thé aux fleurs de tilleul.

Gout : similaire à l'odeur, de menthe et résineux.

Utilisations : comme miel de table.



Tilo

Se produce de tilos silvestres en las laderas de los Alpes, a menudo en mezcla con miel de castaño y en los árboles de avenidas y parques, si son suficientemente extensos. A menudo se mezcla con cantidades más o menos abundantes de mielato del mismo origen.

~

Estado físico: muy a menudo cristalización de grano grueso.

Color: de claro a más bien oscuro, según el contenido de mielato.

Olor: intensidad media, característico, fresco, aromático, mentolado, balsámico, a boticario o medicinal, resinoso; recuerda al olor de la infusión de tila.

Sabor: similar al olor, mentolado y resinoso.

Usos: como miel de mesa.





Miele di Timo



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.



Thyme

The different types of thyme of the Italian wild flora are involved in the composition of many mixed flower honeys. The following description refers to monofloral thyme honey produced in Sicily, in the mountain inland areas.

~

Physical state: slow crystallisation, spontaneous after a few months, often with irregular crystals.

Colour: medium brown.

Smell: intense, floral, rose like.

Flavour: very intense, between floral and "chemical", possibly reminiscent of cedar wood, fortified wine.

Uses: as table honey.



Thym

Les différents types de thym de la flore sauvage italienne entrent dans la composition de nombreux miels toutes fleurs. Cette description se réfère au miel de thym monofloral produit en Sicile, dans les zones montagneuses de l'intérieur.

~

État physique : cristallisation lente, spontanée après quelques mois, souvent avec une cristallisation irrégulière.

Couleur : ambrée moyenne.

Odeur : intense, florale, de rose.

Gout : très intense, entre floral et "chimique", rappelant peut-être le bois de cèdre, le vin liquoreux.

Utilisations : comme miel de table.



Tomillo

Los diferentes tipos de tomillo de la flora silvestre italiana participan en la composición de muchas mieles multiflorales. Esta descripción se refiere a la miel de tomillo monofloral producida en Sicilia, en las zonas montañosas del interior.

~

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

Color: pardo medio.

Olor: intenso, floral, a rosas.

Sabor: muy intenso, entre floral y "químico", posiblemente con reminiscencias de madera de cedro, vino licoroso.

Usos: como miel de mesa.



I territori, i mieli, gli chef
Territories, recipes, chefs
Les terroirs, les recettes, les chefs
Los territorios, las recetas, los chefs

I territori,
i mieli,
gli chef *

Territories,
recipes,
chefs *

Les terroirs,
les recettes,
les chefs ✨

Los territorios,
las recetas,
los chefs *



Dmitri Galuzin

VINCITORE DEL CONCORSO
WINNER OF THE
LAURÉAT DU CONCOURS
GANADOR DE
“UN PIATTO AL MIELE” 2021
(Emilia-Romagna ACACIA)

La regione alpina

Piemonte

Val d'Aosta

Veneto

Provincia autonoma di Bolzano

La costa adriatica

Marche

Abruzzo

Molise

Puglia

La costa tirrenica

Toscana

Campania

Lazio

Lazio

Liguria

Umbria

Il nord

Provincia autonoma di Trento

Emilia-Romagna

Friuli Venezia Giulia

Lombardia

Il sud

Sardegna

Sicilia

Calabria

Basilicata

Rododendro	Bruno Cingolani	
Millefiori di alta montagna delle Alpi	Paolo Griffa	
Tiglio	Damiano Dal Farra	
Melata d'abete	Claudio Melis	
Girasole	Errico Recanati	
Sulla	Franco Franciosi	
Coriandolo	Angelo Pagano	
Fieno greco	Angelo Sabatelli	
Castagno	Marco Cahssai	
Sulla	Francesco Sposito	
Eucalipto	Cristina Bowerman	
Sulla	Igles Corelli e Alessio Demichelis	
Erica	Giuseppe Ricchebuono	
Millefiori	Fumiko Sakai e Fabio Cappiello	
Melo	Davide Rangoni	
Erba medica	Isa Mazzocchi	
Ciliegio canino e millefiori del Carso	Alessandro Gavagna	
Acacia	Philippe Léveillé	
Corbezzolo	Italo Bassi	
Timo	Martina Caruso	
Eucalipto autunnale	Luca Abbruzzino	
Agrumi	Vitantonio Lombardo	



Le ricette
The recipes
Les recettes
Las recetas

Un viaggio nei paesaggi italiani con 23 ricette e 25 chef, che con le loro videoricette ci insegnano a gustare, assieme ai nostri ospiti, piatti straordinari che esaltano la simbiosi tra i gusti e gli aromi dei mieli italiani e l'arte culinaria del *Bel Paese* al massimo livello di ricerca e creatività. **"Mieli italiani tra le Stelle" anche su YouTube e on line, gusto e cultura raccolti in una playlist video unica al mondo ***

A journey across Italian landscapes through 23 recipes and 25 chefs, who, with their video-recipes, teach us how to enjoy extraordinary dishes enhancing the perfect combination between the flavours and aromas of Italian honeys and the culinary art of the *Bel Paese* at the highest level of research and creativity. **"Italian honeys among the Stars" also on YouTube and online, taste and culture in 23 recipes, a unique video playlist in the world ☀**

Un voyage à travers les paysages italiens par 23 recettes et 25 chefs, qui, grâce à leurs recettes vidéo, nous apprennent à déguster des plats extraordinaires valorisant la symbiose entre les saveurs et les arômes des miels italiens et l'art culinaire du *Bel Paese* au plus haut niveau de recherche et de créativité. **"Les miels italiens parmi les Étoiles" aussi sur YouTube et en ligne, le goût et la culture en 23 recettes, une playlist vidéo unique au monde ✨**

Un viaje por los paisajes italianos con 23 recetas y 25 chefs. Sus vídeo-recetas nos enseñan a disfrutar, con nuestros invitados, de platos extraordinarios que realzan la simbiosis entre los sabores y aromas de las mieles italianas y el arte culinario del *Bel Paese* al más alto nivel de investigación y creatividad. **"Mieles italianas entre las Estrellas" también en YouTube y en línea, sabor y cultura en 23 recetas, una lista de reproducción de vídeos única en el mundo ✨**



{ anche su informamiele.it }

Chef BRUNO CINGOLANI



● RISTORANTE DULCIS VITIS, ALBA (CN)

Giunto in Piemonte dalle Marche, Bruno Cingolani, classe 1960, è solito definirsi "chef della natura".

Le sue origini e la sua patria d'adozione si fondono nella cucina del Dulcis Vitis dal 2002, in qualità di chef di cucina, sommelier e maestro di tavola. Svizzera, Germania, Stati Uniti, Brasile sono solo alcune delle località dove si è recato per portare la sua sapienza culinaria per poi sempre tornare, naturalmente, in Piemonte ■

Having come to Piedmont from the Marches region, Bruno Cingolani, born in 1960, often describes himself as "nature's chef".

His origins and his adopted homeland have been merging in the kitchen of the restaurant "Dulcis Vitis" since 2002, as chef de cuisine, sommelier and master of ceremonies. Switzerland, Germany, the United States and Brazil are just some of the places where he has travelled to contribute his culinary knowledge, always returning, of course, to Piedmont ■

Bruno Cingolani, né en 1960, s'est installé au Piémont après avoir quitté la région des Marches. Il se définit comme le "chef de la nature".

Depuis 2002, ses origines et sa patrie d'adoption se mélangent dans la cuisine du Dulcis Vitis, en tant que chef, sommelier et maître de table. La Suisse, l'Allemagne, les États-Unis et le Brésil ne sont que quelques-uns des endroits où il a voyagé pour apporter ses connaissances culinaires, avant de revenir, bien sûr, au Piémont ■

Llegado al Piamonte desde la región de Las Marcas, Bruno Cingolani, nacido en 1960, suele describirse a sí mismo como "el chef de la naturaleza".

Sus orígenes y su patria de adopción se funden en la cocina del "Dulcis Vitis" desde 2002, como chef de cocina, sumiller y maestro de ceremonia. Suiza, Alemania, Estados Unidos y Brasil son sólo algunos de los lugares a los que ha viajado para aportar sus conocimientos culinarios y volver siempre, por supuesto, al Piamonte ■



Guarda la ricetta in video / Watch the recipe on video / Voir la recette en vidéo / Ver el vídeo de la receta

Petto di anatra laccato con miele di rododendro

Un patrimonio unico al mondo | MIELE DI RODODENDRO | PIEMONTE ▾



Petto di anatra laccato con miele di rododendro

INGREDIENTI (PER 2 PERSONE)

- 1 petto di anatra g 350 circa
- 100 ml di cognac
- 1 cucchiaio di miele di rododendro
- 2 cucchiai di aceto di mele
- 100 g di burro
- 1 pera caramellata
- 2 spicchi di aglio in camicia
- 2 foglie di salvia
- 2 rametti di timo
- sale/pepe q.b.
- lamponi per guarnire
- confettura di lamponi o di mirtilli

Procedimento

Incidere il petto di anatra con un coltello dalla parte grassa, in modo che possa fuoriuscire il grasso e insaporire la carne. Scottare il petto da ambo le parti, con aglio, salvia e timo.

Dopo la rosolatura mettere la metà del burro, bagnare con il cognac e lasciare evaporare. Cuocere ancora per 2 minuti, aggiungere l'aceto di mele e farlo evaporare.

Togliere dalla pentola il petto, metterlo sopra a della carta assorbente in modo da privare la carne il più possibile dal grasso. Togliere dalla pentola le erbe, aglio, aggiungere il miele di Rododendro, il restante burro e lasciare riposare un istante.

Composizione del piatto

Scaloppare il petto con fette non troppo sottili, mettere sul piatto di portata la pera affettata, il petto scaloppato, guarnire con lamponi, confettura di lamponi o mirtilli, laccare con la salsa ottenuta dalla cottura del petto di anatra.



VINO CONSIGLIATO



BARBARESCO
GIOVANE

Un appunto

Il Barbaresco è un vino rosso austero, dal colore rosso rubino quando giovane. Si riconosce per la sua trasparenza e la limpidezza cristallina, caratteristica del vitigno col quale si produce, il Nebbiolo, che dà sempre ai vini colorazioni iuttosto sciariche.

Duck breast lacquered with rhododendron honey

▼
INGREDIENTS
 (FOR 2 PEOPLE)

- 1 duck breast 350 g approx.
- 100 ml cognac
- 1 tablespoon of rhododendron honey
- 2 tablespoons apple cider vinegar
- 100 g butter
- 1 caramelised pear
- 2 cloves garlic in their skins
- 2 sage leaves
- 2 sprigs of thyme
- salt/pepper to taste
- raspberries for garnish
- raspberry or blueberry jam

Preparation

Make incisions with a knife on the fatty side of the duck breast, so that the fat can drip out and flavour the meat. Flash-fry the breast on both sides in a pan with garlic, sage and thyme.

Once browned, add half the butter, drizzle with cognac and allow to evaporate.

Cook for a further 2 minutes, add the apple cider vinegar and allow to evaporate.

Remove the breast from the pan, place on absorbent paper to remove as much fat as possible from the meat. Remove the herbs and garlic from the pan, add the rhododendron honey, the remaining butter and leave to rest for a moment.

Plating

Carve the breast into slices that are not too thin. Place in the serving dish with the sliced pear, garnish with raspberries and raspberry or blueberry jam, and glaze with the sauce obtained from cooking the duck breast.



RECOMMENDED WINE



YOUNG BARBARESCO

Note

Barbaresco is an austere red wine, ruby red in colour when young. It is recognisable by its transparency and crystal clarity, a characteristic of the grape variety from which it is made, Nebbiolo, which always gives the wines a rather pale colour.

✖ Magret de canard laqué au miel de rhododendron

✖ DEUXIÈME PLAT

INGREDIENTS (POUR 2 PERSONNES)

- 1 magret de canard de 350 g env.
- 100 ml de cognac
- 1 cuillère à soupe de miel de rhododendron
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre de pomme
- 100 g de beurre
- 1 poire caramélisée
- 2 gousses d'ail dans leur peau
- 2 feuilles de sauge
- 2 branches de thym
- sel/poivre au goût
- framboises pour la garniture
- confiture de framboises ou de myrtilles

Préparation

Faites des incisions avec un couteau sur le côté gras du magret de canard, afin que la graisse puisse s'écouler et parfumer la viande. Sautez le magret des deux côtés dans une poêle avec de l'ail, de la sauge et du thym.

Une fois la viande dorée, ajoutez la moitié du beurre, arrosez de cognac et laissez évaporer.

Faites cuire pendant 2 minutes supplémentaires, ajoutez le vinaigre de cidre de pomme et laissez évaporer.

Retirez le magret de la poêle et placez-le sur du papier absorbant afin d'éliminer le maximum de graisse de la viande. Retirez les herbes et l'ail aussi, ajoutez le miel de rhododendron, le reste du beurre et laissez reposer un moment.

Composition du plat

Coupez le magret en tranches pas trop fines. Placez-les dans l'assiette avec la poire coupée en tranches, garnissez avec les framboises et la confiture de framboises ou de myrtilles, et laquez avec la sauce obtenue lors de la cuisson du magret de canard.



VIN CONSEILLÉ



BARBARESCO
JEUNE

Note

Le Barbaresco est un vin rouge austère, de couleur rouge rubis dans sa jeunesse. Il est reconnaissable à sa transparence et à sa clarté cristalline, caractéristiques du cépage dont il est issu, le Nebbiolo, qui donne toujours aux vins une couleur plutôt pâle.

Magret de pato lacado con miel de rododendro

INGREDIENTES

(PARA 2 PERSONAS)

- 1 magret de pato 350 g aprox.
- 100 ml de coñac
- 1 cucharada de miel de rododendro
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- 100 g de mantequilla
- 1 pera caramelizada
- 2 dientes de ajo con su piel
- 2 hojas de salvia
- 2 ramitas de tomillo
- sal/pimienta al gusto
- frambuesas para decorar
- mermelada de frambuesa o de arándanos

Preparación

Hacer incisiones con un cuchillo por el lado graso del magret de pato, para que la grasa pueda salir y aromatizar la carne. Sellar la pechuga por ambos lados en una cacerola con ajo, salvia y tomillo.

Una vez dorada, añadir la mitad de la mantequilla, rociar con coñac y dejar que se evapore.

Cocer durante 2 minutos más, añadir el vinagre de manzana y dejar que se evapore.

Retirar el magret de la cacerola, colocarlo sobre papel absorbente para eliminar la mayor cantidad de grasa posible de la carne. Quitar las hierbas y el ajo de la cacerola, añadir la miel de rododendro, la mantequilla restante y dejar reposar un momento.

Emplatado

Trinchar el magret en lonchas no demasiado finas. Colocarlas en la fuente con la pera cortada, decorar con frambuesas y mermelada de frambuesa o de arándanos, y lacar con la salsa obtenida de la cocción del magret de pato.



VINO RECOMENDADO



**BARBARESCO
GIOVANE**

Nota

El Barbaresco es un vino tinto austero, de color rojo rubí cuando es joven.

Se reconoce por su transparencia y claridad cristalina, característica de la variedad de uva con la que se elabora, la Nebbiolo, que siempre confiere a los vinos un color más bien pálido.

Chef PAOLO GRIFFA



● CAFFÈ NAZIONALE, AOSTA (AO)

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.

Born in Piedmont in 1991, Paolo Griffa has a professional career full of awards that, as executive chef of the Grand Hotel e Golf in Courmayeur, have earned him a Michelin star in 2019. The restaurant overlooking the Mont Blanc massif is the ideal place where the starred chef can freely express his creativity ■

Né au Piémont en 1991, le parcours professionnel de Paolo Griffa est riche en récompenses qui lui ont fait recevoir une étoile Michelin en 2019 en tant que chef exécutif du "Grand Hotel e Golf" à Courmayeur.

Le restaurant qui surplombe le massif du Mont-Blanc, est l'endroit idéal pour le chef pour exprimer librement sa créativité ■

Piamontés nacido en 1991, Paolo Griffa cuenta con una trayectoria profesional densa y rica en reconocimientos que, como chef ejecutivo del "Grand Hotel e Golf" de Courmayeur, lo han hecho merecedor de una estrella Michelin en 2019. El restaurante con vistas al macizo del Mont Blanc es el lugar ideal donde el chef con estrella puede expresar libremente su creatividad ■



Guarda la ricetta in video / Watch the recipe on video / Voir la recette en vidéo / Ver el vídeo de la receta

Torcetti al miele millefiori di alta montagna

Un patrimonio unico al mondo | MIELE MILLEFIORI DI ALTA MONTAGNA DELLE ALPI | VAL D'AOSTA ▾



Torcetti al miele millefiori di alta montagna

INGREDIENTI

- 130 g di burro
- 4 g di lievito fresco
- 100 g di miele millefiori di alta montagna valdostano
- 340 g di farina 320 W
- 1 g sale
- 200 g di acqua
- 1/2 bacca di vaniglia
- zucchero semolato vagliato medio per ricopertura

Preparazione

Impastare la farina con acqua e lievito, unire il miele con la vaniglia. 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.

Inforiare a 200 °C per 10-12 minuti.

A cottura ultimata, prima di servirli, farli raffreddare.

Si possono anche gustare intinti nel vino.



VINO CONSIGLIATO



PASSITO CHIARO

Un appunto

Da un punto di vista organolettico, i vini passiti si caratterizzano per una spiccata dolcezza e aromaticità, sia nelle versioni bianche sia in quelle rosse. Tra i profumi tipici e frequenti rientrano quelli fruttati di marmellata, di miele, di agrumi, di frutta esotica o di frutta secca.



DESSERT

Honey torcetti alpine wildflower honey

▼ INGREDIENTS

- 130 g butter
- 4 g fresh yeast
- 100 g of alpine wildflower honey from the Aosta Valley
- 340 g of 320 W flour
- 1 g salt
- 200 g water
- 1/2 vanilla pod
- medium sieved granulated sugar for coating

Preparation

Make a dough with the flour, the water and the yeast. Add the honey with the vanilla and, once absorbed, the butter with the salt.

Leave to rest for 30 minutes at room temperature. Roll out the dough to a thickness of 1 cm and then cut and roll it into 15 cm long strips and close them by joining the two ends and giving them the a "twisted" shape. Leave to rest for about 1 hour.

Bake at 200 °C for 10-12 minutes.

When ready, let them cool before serving.

They can also be enjoyed dipped in wine.



RECOMMENDED WINE



LIGHT PASSITO

Note

From an organoleptic point of view, dessert wines are usually sweet and aromatic, both in the white and red versions. Typical and frequent aromas include the fruity notes of jam, honey, citrus fruit, exotic fruit or dried fruit.

Torcetti au miel des fleurs des Alpes

INGREDIENTS

- 130 g de beurre
- 4 g de levure fraîche
- 100 g de miel valdôtain fleurs des Alpes
- 340 g de farine de type 1 avec valeur W de 320
- 1 g de sel
- 200 g d'eau
- 1/2 gousse de vanille
- sucre casson en grain moyen pour l'enrobage

Préparation

Mélangez la farine avec l'eau et la levure, ajoutez le miel avec la vanille et une fois absorbé, le beurre avec le sel.

Laissez reposer pendant 30 minutes à température ambiante. Abaissez la pâte à 1 cm d'épaisseur. Coupez en lanières de 15 cm de longueur en les roulant sur le plan de travail dans le sucre casson et fermez-les en joignant les deux extrémités et en leur donnant une forme légèrement "torsadée". Laissez reposer pendant environ 1 heure.

Faites cuire au four à 200 °C pendant de 10 à 12 minutes.

Une fois cuits, laissez-les refroidir avant de les servir.

Ils peuvent également être trempés dans du vin.



VIN CONSEILLÉ



PASSITO CLAIR

Note

D'un point de vue organoleptique, les vins de dessert se caractérisent par une douceur et une aromaticité marquées, tant dans la version blanche que dans la version rouge. Les arômes typiques et fréquents sont les notes fruitées de confiture, de miel, d'agrumes, de fruits exotiques ou de fruits secs.

Torcetti (rosquillas) de miel milflores de alta montaña

INGREDIENTES

- 130 g de mantequilla
- 4 g de levadura fresca
- 100 g de miel milflores de alta montaña del Valle de Aosta
- 340 g de harina 320 W
- 1 g de sal
- 200 g de agua
- 1/2 vaina de vainilla
- azúcar granulado medio tamizado para recubrir

Preparación

Se hace una masa con la harina, el agua y la levadura. Añadir la miel con la vainilla y, una vez que se absorban, la mantequilla con la sal.

Dejar reposar 30 minutos a temperatura ambiente. Extender la masa hasta 1 cm de espesor. Cortar en tiras y enrollarlas. Cortar a 15 cm, pasar por el azúcar y cerrarlas uniendo las dos extremidades y dándoles la típica forma "torcida". Dejar reposar aproximadamente 1 hora.

Hornear a 200 °C durante 10-12 minutos.

Cuando estén cocidos, dejar enfriar antes de servir.

También se pueden disfrutar mojándolos en vino.



VINO RECOMENDADO



PASSITO CHIARO

Nota

Desde el punto de vista organoléptico, los vinos de tipo passito se caracterizan por un marcado dulzor y aromaticidad, tanto en la versión blanca como en la tinta. Los aromas típicos y frecuentes son los de mermelada, miel, cítricos, fruta exótica o frutos secos.

Chef 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 ■

Chef Damiano Dal Farra runs the Locanda San Lorenzo brigade in Alpago, in the Belluno Dolomites. The restaurant, which has been awarded a Michelin star since 1997, was founded in 1900 by the family founder.

In the 1990s, the first accolades began to arrive, thanks to the revolution driven by the heirs in their ongoing quest for excellence ■

Le chef Damiano Dal Farra dirige la brigade de la Locanda San Lorenzo à Alpago, dans les Dolomites autour de Belluno.

Le restaurant, étoilé Michelin depuis 1997, a été fondé en 1900 par le progéniteur de la famille. Dans les années 1990, les premières reconnaissances commencent à arriver, grâce à la révolution opérée par les héritiers dans leur quête perpétuelle de l'excellence ■

El chef Damiano Dal Farra dirige la brigada de Locanda San Lorenzo en Alpago, en los Dolomitas de Belluno.

El restaurante, galardonado con una estrella Michelin desde 1997, fue fundado en 1900 por el cabeza de familia. En los años 90 empezaron a llegar los primeros reconocimientos, gracias a la revolución impulsada por los herederos en su continua búsqueda de la excelencia ■



Guarda la ricetta in video / Watch the recipe on video / Voir la recette en vidéo / Mira la receta en video

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



Un patrimonio unico al mondo | MIELE DI TIGLIO | VENETO ▾

*
SECONDO
O

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

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 °C 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

Preparazione

Per il sandwich

Battere a coltello la polpa d'anatra con il lardo e la salvia, condire con sale, pepe, impastare bene il tutto e lasciar riposare in frigo per 20 minuti circa. Scottare leggermente in acqua bollente salata le foglie di spinacio prive di gambo quindi raffreddarle e asciugarle con della carta assorbente. Affettare finemente 2 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 e coprire con il resto della carne, chiudere il sandwich con l'altra fetta di pane.

Per la maionese e lo scalogno

In un contenitore 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.

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



VINO CONSIGLIATO



CONEGLIANO
VALDOBBIADENE

Un appunto

Il Conegliano di Valdobbiadene è caratterizzato da un colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante con spuma persistente, al naso si offre gradevole e caratteristico di fruttato, il sapore è fresco e armonico.

Finitura e presentazione

Rosolare il sandwich da ambo le parti a fuoco medio-alto con del burro chiarificato e dorare il tutto, cuocerlo in forno ventilato a 180 °C per 2 minuti tenendolo in posizione verticale, toglierlo dal forno e lasciarlo riposare per 5/6 minuti.

Disporre al centro del piatto la misticanza condita con la vinaigrette. Riscaldare nuovamente per 2 minuti a 180 °C, quindi tagliarlo a metà e salare leggermente il fegato all'interno. Collocare nel piatto, ai lati della misticanza, le due metà del sandwich in verticale e i due scalogni glassati al miele. Completare con la maionese al ginepro.


SECOND DISH

Duck and foie gras sandwich with lime honey-glazed shallots and raspberry-juniper mayonnaise

INGREDIENTS

- 70 g lean duck meat
- 10 g bacon and 1 sage leaf
- clarified butter
- sandwich bread
- 2 spinach leaves
- 1 escalope of foie gras of 20 g
- salt and pepper to taste
- juniper oil to taste
(infusion of peanut oil and juniper berries, cooked at 75 °C for 2 h)
- 15 g soy milk
- 30 g raspberry purée
- raspberry vinegar
- 2 medium shallots
- linden honey
- organic apple cider vinegar
- mixed green salad
- shallot vinaigrette



RECOMMENDED WINE



CONEGLIANO
VALDOBBIADENE

Note

Conegliano di Valdobbiadene is characterised by a more or less intense straw yellow colour, brilliant with persistent froth; the nose is pleasant and typically fruity; the taste is fresh and harmonious.

Preparation

Sandwich

Chop finely with a knife the duck meat with the bacon and sage, season with salt and pepper, mix well and leave in the fridge for about 20 minutes to allow the meat to cool down. Lightly blanch the spinach leaves without stems in boiling salted water, then cool and dry them with absorbent paper. Cut two thin slices from the sandwich bread and shape them out with a small square mould cutter. Place one of the slices on the base of the mould, take some of the minced meat mixture and arrange it on top of the bread and along the edge of the cutter, wrap the foie gras escalope with the spinach leaves, place it inside the cutter at the centre and then cover it with the rest of the minced meat, close the sandwich with the other slice of sandwich bread and press it down lightly before removing the mould.

Mayonnaise and shallots

In a tall, narrow bowl, warm the soya milk, slowly add the juniper oil in a trickle and blend with an immersion blender, add the raspberry puree and season with salt and raspberry vinegar.

Cook the shallots whole on a coarsely salted griddle at 150 °C for 30 minutes, cool and remove the skins, leaving them as whole as possible. Pour two tablespoons of linden honey into a non-stick frying pan, add the shallots, a pinch of salt and caramelise for about a minute. Deglaze with apple cider vinegar, leave to dry and place in a small shallow dish.

Plating

In a non-stick frying pan, cook the sandwich on both sides over medium-high heat in clarified butter until the bread is golden brown, pat dry with paper towels and place in a ventilated oven at 180 °C for 2 minutes, in upright position, remove from the oven and leave to rest for 5/6 minutes. Arrange the mixed green salad dressed with the shallot vinaigrette at the centre of the plate. Reheat the sandwich in the oven at 180 °C for 2 minutes, dry it with paper towels, cut it in halves and lightly salt the foie gras inside. Place the two halves of the sandwich vertically on the plate on either side of the mixed green salad and the two honey-glazed shallots. Garnish with the juniper mayonnaise.

Sandwich au canard et au foie gras avec échalotes glacées au miel de citron vert et mayonnaise à la framboise et au genièvre

INGRÉDIENTS

- 70 g de magret de canard maigre
- 10 g de lard et 1 feuille de sauge
- beurre clarifié pain de mie
- 2 feuilles d'épinards
- 1 escalope de foie gras de 20 g
- sel et poivre au goût
- huile de genièvre au goût (infusion d'huile d'arachide et de baies de genièvre cuite à 75 °C pendant 2 h)
- 15 g de lait de soja
- 30 g de purée de framboises
- vinaigre de framboise
- 2 échalotes moyennes
- miel de tilleul
- vinaigre de pomme bio
- mesclun
- vinaigrette à base d'échalote

Préparation

Pour le sandwich

Hachez la viande de canard avec le lard et la sauge, assaisonnez de sel et de poivre, mélangez bien et laissez reposer au réfrigérateur pendant environ 20 minutes pour que la viande refroidisse.

Faites blanchir légèrement les feuilles d'épinards sans les tiges dans de l'eau bouillante salée, puis refroidissez-les et séchez-les avec du papier absorbant. Coupez deux tranches fines de pain de mie et découpez-les à l'aide d'un emporte-pièce carré. Placez l'une des tranches sur le fond du moule, prélevez une partie du mélange de viande hachée et disposez-la sur le pain et le long du bord du moule, enveloppez l'escalope de foie gras avec les feuilles d'épinards, placez-la au centre et recouvrez-la avec le reste de la viande, fermez le sandwich avec l'autre tranche de pain et pressez légèrement avant de démoluer.

Pour la mayonnaise et les échalotes

Dans un récipient haut et étroit, réchauffez le lait de soja, versez petit à petit l'huile de genièvre et fouettez à l'aide d'un mixeur à immersion, ajoutez la purée de framboises et assaisonnez de sel et de vinaigre de framboise.

Faites cuire les échalotes entières sur une plaque avec du gros sel à C 150° pendant 30 min, refroidissez-les et enlevez leur peau en les laissant aussi entières que possible. Versez deux cuillères à soupe de miel de tilleul dans une poêle antiadhésive, ajoutez les échalotes, une pincée de sel et faites caraméliser pendant environ une minute. Déglacez avec le vinaigre de pomme, laissez sécher et déposez sur une assiette.

Composition du plat

Dans une poêle antiadhésive, dorez le sandwich des deux côtés à feu moyen-vif avec du beurre clarifié jusqu'à ce que le pain soit bien doré, passez-le dans du papier absorbant et mettez-le au four ventilé à 180 °C pendant 2 minutes, en position verticale, retirez-le du four et laissez-le reposer pendant 5/6 minutes.

Disposez le mesclun assaisonné de vinaigrette à l'échalote au centre de l'assiette. Réchauffez à nouveau le sandwich au four pendant 2 minutes à 180 °C, essuyez-le avec du papier, coupez-le en deux et salez légèrement le foie à l'intérieur. Placez sur l'assiette les deux moitiés du sandwich verticalement à côté du mesclun et les deux échalotes glacées au miel. Garnissez avec la mayonnaise au genièvre.



VIN CONSEILLÉ



CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Note

Le Conegliano di Valdobbiadene se caractérise par une couleur jaune paille plus ou moins intense, brillante avec une mousse persistante ; le nez est agréable et typiquement fruité ; le goût est frais et harmonieux.

SEGUNDO PLATO

Sandwich de pato y foie gras con chalotas glaseadas a la miel de tilo y mayonesa de frambuesa y enebro

INGREDIENTES

- 70 g de carne magra de pato
- 10 g de tocino y 1 hoja de salvia
- mantequilla clarificada
- pan de molde
- 2 hojas de espinacas
- 1 escalope de foie gras de 20 g
- sal y pimienta al gusto
- aceite de enebro al gusto
(infusión de aceite de cacahuete y bayas de enebro, cocida a 75 °C durante 2 h)
- 15 g de leche de soja
- 30 g de puré de frambuesa
- vinagre de frambuesa
- 2 chalotas medianas
- miel de tilo
- vinagre de manzana ecológico
- brotes tiernos
- vinagreta de chalota



VINO RECOMENDADO



CONEGLIANO
VALDOBBIADENE

Nota

El Conegliano de Valdobbiadene se caracteriza por un color amarillo pajizo más o menos intenso, brillante con espuma persistente; el aroma es agradable y típicamente afrutado; el sabor es fresco y armonioso.

Preparación

Sandwich

Picar a cuchillo la carne de pato con el tocino y la salvia, salpimentar y mezclar bien. Dejar reposar en la nevera unos 20 minutos para que la carne reduzca su temperatura.

Escaldar ligeramente las hojas de espinaca sin tallos en agua hirviendo con sal, después enfriarlas y secarlas con papel absorbente. Cortar dos rebanadas finas del pan de molde y recortarlas con un cortador cuadrado. Colocar una de las rebanadas en la base del cortador, coger un poco de la mezcla de carne picada y disponerla encima del pan y a lo largo del borde del molde, envolver el escalope de foie gras con las hojas de espinacas, colocarlo en el centro y cubrirlo con el resto de la carne, cerrar el sandwich con la otra rebanada de pan y presionarlo ligeramente antes de retirar el molde.

Mayonesa y chalotas

En un recipiente alto y estrecho, templar la leche de soja, añadir lentamente el aceite de enebro en hilo y mezclar con una batidora de inmersión, añadir el puré de frambuesa y sazonar con sal y vinagre de frambuesa.

Cocer las chalotas enteras en una plancha con sal gruesa a 150 °C durante 30 minutos, enfriarlas y quitarles la piel, dejándolas lo más enteras posible. Verter dos cucharadas de miel de tilo en una sartén antiadherente, añadir las chalotas, una pizca de sal y caramelizar durante un minuto aproximadamente. Desglasar con vinagre de manzana, dejar secar, colocar en una fuente llana pequeña.

Acabado y emplatado

En una sartén antiadherente pasar el sandwich por ambos lados a fuego medio-alto con mantequilla clarificada hasta que el pan esté dorado, secarlo con papel absorbente y meter en el horno ventilado a 180 °C durante 2 minutos, manteniéndolo en posición vertical. Sacarlo del horno y dejarlo reposar 5/6 minutos. Disponer en el centro del plato la ensalada de brotes aliñada con la vinagreta de chalota. Calentar de nuevo el sandwich en el horno a 180 °C durante 2 minutos, secarlo con papel, cortarlo por la mitad y salar ligeramente el hígado. Colocar las dos mitades del sandwich verticalmente en el plato y las dos chalotas glaseadas, dejando los brotes en medio. Aderezar con la mayonesa de enebro.

Chef CLAUDIO MELIS



● RISTORANTE IN VIAGGIO, BOLZANO (BZ)

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 ■

Claudio Melis, born in Sardinia, is the chef at "In Viaggio" in Bolzano, where he has brought a Michelin star that had been missing for 50 years. Never has the name of a restaurant ("travelling", in English) been so appropriate. The chef left Sardinia for far-flung destinations, such as the Caribbean or Arabia, before settling in Bolzano, in northern Italy, where he blends the flavours of his native land with local ones ■

Claudio Melis, né en Sardaigne, est le chef du restaurant "In Viaggio" à Bolzano, qui a reçu une étoile Michelin après 50 ans d'attente. Jamais le nom d'un restaurant n'a été aussi approprié. Après avoir quitté son île natale le chef s'est rendu dans des destinations aussi éloignées que les Caraïbes et l'Arabie pour s'installer à la fin de son périple à Bolzano où, dans son restaurant, il mélange les saveurs locales à celles de sa terre d'origine ■

Claudio Melis, sardo, es el chef de "In Viaggio" en Bolzano, a donde ha llevado una estrella Michelin que faltaba desde hace 50 años. Nunca el nombre de un restaurante ("de viaje", en español) había sido tan acertado. El chef se fue de Cerdeña para llegar a destinos lejanos, como el Caribe o Arabia, antes de establecerse en Bolzano, en el norte de Italia, donde mezcla en su restaurante los sabores de su lugar natal con los locales ■



Guarda la ricetta in video / Watch the recipe on video / Voir la recette en vidéo / Mira la receta en video
Quasi una seadas, ricotta, melata di abete, mandorla



Un patrimonio unico al mondo | MELATA DI ABETE | PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ▾

Quasi una seadas, ricotta, melata di abete, mandorla

* DOLCE TIPICO DELLA SARDEGNA

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 agaragar 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

**VINO CONSIGLIATO****GEWÜRZTRAMINER
TARDIVO****Un appunto**

In perfetto equilibrio gusto-olfattivo tra la freschezza di fiori e frutta e la dolcezza, l'assaggio è aromatico, intenso, speziato e molto elegante.

Preparazione**Per la seadas**

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Far riposare a 4 °C 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 °C per pochi minuti.

Per il miele

Mescolare tutti gli ingredienti e portare ad ebollizione per 2 minuti. Versare in una ciotola e far raffrendere a 4 °C. 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.

Spuntonare 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.

Practically a seada, ricotta cheese, fir honey, almonds

▼ INGREDIENTS

For the seada dough:

- 180 g fine semolina
- 180 g Type 0 flour
- 70 g lard
- 40 g lukewarm water
- 5 g fine salt

For the fir honey gel:

- 125 g fir honey
- 100 g water
- 2 g agar-agar powder

For the almond ice cream:

- 350 g milk
- 150 g fresh cream
- 75 g almond milk
- 25 g invert sugar

For the ricotta mousse:

- 175 g white base
- 250 g whipped cream
- 250 g fresh sheep's ricotta (curd cheese)
- 5 g aniseed liqueur
- 5 g fish glue

For the almond foam:

- 125 g cream
- 125 g milk
- 125 g almond milk
- 2 g fish-glue

Other:

- meringue crumble
- candied orange peel strips with fir honey



RECOMMENDED WINE



LATE GEWÜRZTRAMINER

Note

A perfect taste-olfactory balance between the flowery and fruity freshness and the sweetness, the taste is aromatic, intense, spicy and very elegant.

Preparation

For the seada

Mix all the ingredients until a homogeneous and elastic dough is obtained. Leave to rest at 4 °C for 30 minutes. Then roll out in a dough sheeter to a thickness of about 2 mm. Cut with a 6 cm round mould and freeze. Fry in oil at 175 °C for a few minutes.

For the honey

Mix all the ingredients together and bring to the boil for 2 minutes. Pour into a bowl and leave at 4 °C. Blend with an immersion blender and pass through a sieve.

For the ice cream

Bring the cream, milk and sugar to the boil, remove from the heat and add the almond milk. Churn in the ice cream maker.

For the mousse

Mix the white base with the ricotta cheese. Add the softened fish-glue diluted in the aniseed liquor. Finally, gently mix in the cream.

For the almond foam

Bring the cream and milk to the boil and add the fish-glue. Remove from the heat and add the almond milk. Pour into a siphon and leave to cool. Charge it with 2 ISI whipping cream charges.

Plating

Place a ball of mousse in the corner of a plate. Cover with a sheet of crispy seada. Fill with the mousse, add the orange strips and cover with another crispy sheet.

Dot the plate with the fir honey gel. Make a quenelle with the ice-cream and place it next to the seada on top of the meringue crumble. Finish with the almond foam.

Presque une seada, ricotta, miel de sapin, amande

INGRÉDIENTS

Pour la pâte des seadas :

- 180 g de semoule remoulue
- 180 g de farine de type 0
- 70 g de saindoux
- 40 g d'eau tiède
- 5 g de sel fin

Pour le gel de miel de sapin :

- 125 g de miel de sapin
- 100 g d'eau
- 2 g de poudre d'agar agar

Pour la glace aux amandes :

- 350 g de lait
- 150 g de crème fraîche
- 75 g de lait d'amande
- 25 g de sucre inverti

Pour la mousse de ricotta de brebis :

- 175 g de base blanche
- 250 g de crème fouettée
- 250 g de ricotta fraîche de brebis
- 5 g de liqueur d'anis
- 5 g de gélatine de poisson

Pour la mousse aux amandes :

- 125 g de crème fraîche
- 125 g de lait
- 125 g de lait d'amande
- 2 g de gélatine de poisson

Divers :

- meringue émiettée
- zestes d'orange confites au miel de sapin



VIN CONSEILLÉ



GEWÜRZTRAMINER
TARDIF

Note

En parfait équilibre gustatif et olfactif entre la fraîcheur des fleurs et des fruits et la douceur, le goût est aromatique, intense, épice et très élégant.

Préparation

Pour les seadas

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et élastique. Laissez reposer à 4 °C pendant 30 minutes puis étalez-la dans un laminoir jusqu'à une épaisseur d'environ 2 mm. Coupez à l'aide d'un emporte-pièce rond de 6 cm et mettez au congélateur. Faites frire dans de l'huile à 175 °C pendant quelques minutes.

Pour le miel

Mélangez tous les ingrédients et portez à ébullition pendant 2 minutes. Versez dans un bol et laissez épaissir à 4 °C. Mélangez à l'aide d'un mixeur à immersion et passez au tamis.

Pour la glace

Portez à ébullition la crème fraîche, le lait et le sucre, retirez du feu et ajoutez le lait d'amande. Passez à la sorbetière.

Pour la mousse

Mélangez la base blanche avec la ricotta. Ajouter la gélatine de poisson ramollie et diluée dans l'anis. Enfin, incorporez délicatement la crème fraîche.

Pour la mousse d'amandes

Portez la crème fraîche et le lait à ébullition et ajoutez la gélatine de poisson. Retirez du feu et ajouter le lait d'amande. Versez dans un siphon et laissez refroidir.

Composition du plat

Mettez un peu de mousse sur le côté d'une assiette. Recouvrez d'une feuille de seada croustillante. Ajoutez la mousse, le zeste d'orange et posez dessus une autre feuille croustillante.

Assaisonnez le plat de gel de miel de sapin. Faites une quenelle avec la glace et mettez-la à côté de la seada sur la meringue émiettée. Terminez en ajoutant la mousse aux amandes.

★ POSTRE TÍPICO DE CERDEÑA

Casi una seada, requesón, mielato de abeto, almendra

▼ INGREDIENTES

Para la masa de la seada:

- 180 g de sémola fina
- 180 g de harina 0
- 70 g de manteca de cerdo
- 40 g de agua tibia
- 5 g de sal fina

Para el gel de mielato de abeto:

- 125 g de miel de mielato de abeto
- 100 g de agua
- 2 g de agar-agar en polvo

Para el helado de almendra:

- 350 g de leche
- 150 g de nata fresca
- 75 g de leche de almendra
- 25 g de azúcar invertido

Para la mousse de requesón de oveja:

- 175 g de base blanca
- 250 g de nata montada
- 250 g de requesón fresco de oveja
- 5 g de licor de anís
- 5 g de cola de pescado

Para la espuma de almendra:

- 125 g de nata
- 125 g de leche
- 125 g de leche de almendra
- 2 g de cola de pescado

Otros:

- crumble de merengue
- tiritas de piel de naranja confitada con mielato de abeto



VINO RECOMENDADO



GEWÜRZTRAMINER
TARDIVO

Nota

En perfecto equilibrio gusto-olfativo entre la frescura de las flores y la fruta y el dulzor, el sabor es aromático, intenso, especiado y muy elegante.

Preparación

Seada

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y elástica. Dejar reposar a 4 °C durante 30 minutos. Luego, extenderla en una laminadora hasta obtener un grosor de unos 2 mm. Cortar con un molde redondo de 6 cm y congelar. Freír en aceite a 175 °C durante unos minutos.

Miel

Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición durante 2 minutos. Verter en un cuenco y dejar reposar a 4 °C. Triturar con una batidora de inmersión y pasar por un colador.

Helado

Hervir la nata, la leche y el azúcar, retirar del fuego y añadir la leche de almendras. Mantecar en la heladora.

Mousse

Mezclar la base blanca con el requesón de oveja. Incorporar la cola de pescado reblandecida y diluida en el anís. Por último, incorporar la nata suavemente.

Espuma de almendra

Hervir la nata y la leche, y añadir la cola de pescado. Retirar del fuego y añadir la leche de almendras. Verter en un sifón y dejar enfriar. Montar con 2 cargas ISI para nata.

Acabado y emplatado

Disponer una bola de mousse en la esquina de un plato. Cubrir con una lámina de seada crujiente. Rellenar con la mousse, añadir las tiras de naranja y cubrir con otra lámina crujiente.

Puntear el plato con el gel de mielato de abeto. Hacer una quenelle con el helado y colocarla al lado de la seada sobre el crumble de merengue. Terminar con la espuma de almendra.

Chef 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 ■

Originally born in 1973 in the Marches region. He left the family restaurant Andreina to return only after a professional career that has led him to learn from masters of the calibre of Gianfranco Vissani, Martin Dalsass and Pietro Leeman.

The Andreina restaurant was waiting for him and he returned to combine his traditional identity with all that he had learned, thanks to his talent and his research, which led him to receive a Michelin star in 2013 ■

Né dans la région des Marches en 1973, il a quitté le restaurant familial Andreina pour y revenir après un parcours qui l'a amené à apprendre auprès de maîtres du calibre de Gianfranco Vissani, Martin Dalsass et Pietro Leeman.

Toutefois, le restaurant Andreina l'attendait et il y est revenu pour fusionner son identité traditionnelle avec ce qu'il avait appris, grâce à son talent et à ses recherches qui lui ont permis d'obtenir une étoile Michelin en 2013 ■

Originario de la región de las Marcas, nacido en 1973. Deja el restaurante familiar Andreina para volver tras una trayectoria profesional que lo ha llevado a aprender de maestros del calibre de Gianfranco Vissani, Martin Dalsass y Pietro Leeman.

El restaurante Andreina lo estaba esperando y regresó para aunar su identidad tradicional con todo lo aprendido, gracias a su talento y a su investigación que le han llevado a recibir en 2013 una estrella Michelin ■



Guarda la ricetta in video / Watch the recipe on video / Voir la recette en vidéo / Ver el vídeo de la receta

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



Un patrimonio unico al mondo | MIELE DI GIRASOLE | MARCHE ▾

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

▼ INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

Per la pasta brisé:

- 600 g di farina
- 700 g di burro
- 16 g di sale
- 1 tuorlo
- 80 g di latte
- 20 g di zucchero

Per il caramello:

- 150 g di zucchero
- 30 g di burro
- 10 g di acqua
- albicocche q.b.

Per il gelato al miele:

- (per 500 g di gelato)
300 ml latte intero
- 250 ml panna da montare
- 150 ml miele di girasole

Preparazione

Per la pasta brisé

Impastare il tutto e stendere la pasta dallo spessore di 0,5 cm. Inserire nello stampino mettere in forno per 180 °C per 10 o 15 minuti (a seconda della grandezza dello stampino).

Per il caramello

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

Per le albicocche

Cuocere le albicocche a spicchetti 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 brisé 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 pacojet/gelateria.

Finitura e presentazione

Sfornare la torta brisé e lasciarla raffreddare. Tagliarla a spicchi.

Disporre ogni spicchio al centro di un piatto con accanto una pallina di gelato. Spolverare con lo zucchero a velo e guarnire con una fogliolina di menta.



VINO CONSIGLIATO



LACRIMA DI
MORRO D'ALBA

Un appunto

«Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba»: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, di colore rosso rubino intenso con notevoli ed evidenti sfumature violacee. Se consumato giovane si nota un delicato e caratteristico profumo di rosa.


DESSERT

Grilled Tarte Tatin with double cream ice cream, sunflower honey and lemongrass

▼
INGREDIENTS
(FOR 4 PEOPLE)

For the shortcrust pastry:

- 600 g flour
- 700 g butter
- 16 g salt
- 1 egg yolk
- 80 g milk
- 20 g sugar

For the caramel:

- 150 g sugar
- 30 g butter
- 10 g water
- apricots, to taste

For the honey ice cream
(for 500 g of ice cream):

- 300 ml whole milk
- 250 ml whipping cream
- 150 ml sunflower honey

Preparation

Shortcrust pastry

Mix everything together, knead and roll out the dough to a thickness of 0.5 cm. Place in the mould and bake in the oven at 180 °C for 10 to 15 minutes (depending on the size of the mould).

Caramel

Make a syrup (water + sugar), once browned, add the butter.

Apricots

Cook the apricots in wedges sous vide for 5 minutes with 100 g of sugar per kg of apricots. Make a caramel syrup from the apricot leftovers to make a caramel. Place this caramel between the pastry and the apricots.

Sunflower honey ice cream

Heat the milk, add the honey and the butter.

Melt the honey and remove from the heat. Add the cream. Cool and process in a Pacojet/ice maker.

Plating

Take the cake out of the oven and let it cool down. Cut it into wedges.

Place each slice in the centre of a plate with a scoop of ice cream next to it. Sprinkle with icing sugar and garnish with a mint leaf.



RECOMMENDED WINE



LACRIMA DI MORRO D'ALBA

Note

"Lacrima di Morro" or "Lacrima di Morro d'Alba": good structure and presence of good polyphenolic and tannic polymerised elements, intense ruby red colour with remarkable and evident violet hues.

When consumed young, it has a delicate and characteristic rose scent.

Tarte tatin grillée, glace double crème, miel de tournesol et verveine citronnée

▼ INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

Pour la pâte brisée:

- 600 g de farine
- 700 g de beurre
- 16 g de sel
- 1 jaune d'œuf
- 80 g de lait
- 20 g de sucre

Pour le caramel:

- 150 g de sucre
- 30 g de beurre
- 10 g d'eau
- abricots, au goût

Pour la glace au miel
(pour 500 g de glace):

- 300 ml de lait entier
- 250 ml de crème fraîche
- 150 ml de miel de tournesol

Préparation

Pour la pâte brisée

Mélangez tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte et puis étalez-la au rouleau sur une épaisseur de 0,5 cm. Placez dans un moule et faites cuire à 180 °C pendant 10 ou 15 minutes (selon la taille du moule).

Pour le caramel

Dans une casserole chauffez le sirop obtenu en mélangeant l'eau et le sucre et une fois doré, ajoutez le beurre.

Pour les abricots

Coupez les abricots en quartiers et cuisez-les sous vide avec 100 g de sucre par kg d'abricots pendant 5 minutes. Avec les rejets des abricots créez un sirop pour faire le caramel.

Versez ce caramel sur la pâte brisée avant d'y mettre les abricots.

Pour la glace au miel de tournesol

Chauffez le lait, ajoutez le miel et fouettez.

Faites fondre le miel et retirez du feu. Ajoutez la crème fraîche. Laissez refroidir et passez au pacojet/à la sorbetière.

Composition du plat

Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir. Découpez-le en tranches. Placez chaque tranche au centre d'une assiette avec une boule de glace à côté. Saupoudrez de sucre glace et décorez avec une feuille de menthe.



LACRIMA DI
MORRO D'ALBA

Note

"Lacrima di Morro" ou

"Lacrima di Morro d'Alba" :

bonne structure et présence d'excellentes caractéristiques polyphénoliques et tanniques polymérisées, couleur rouge rubis intense avec des reflets violets remarquables et évidents. Si consommé jeune, il dégage un bouquet délicat et caractéristique de rose.

 **POSTRE**

Tarta Tatin a la brasa con doble helado de nata, miel de girasol y hierbaluisa

▼
INGREDIENTES
(PARA 4 PERSONAS)

Para la pasta quebrada:

- 600 g de harina
- 700 g de mantequilla
- 16 g de sal
- 1 yema de huevo
- 80 g de leche
- 20 g de azúcar

Para el caramelo:

- 150 g de azúcar
- 30 g de mantequilla
- 10 g de agua
- albaricoques, al gusto

Para el helado de miel
(para 500 g de helado):

- 300 ml de leche entera
- 250 ml de nata para montar
- 150 ml de miel de girasol

Preparación

Masa quebrada

Mezclar todo y extender la masa con un rodillo hasta obtener un grosor de 0,5 cm. Colocar en el molde y hornear a 180 °C durante 10 o 15 minutos (según el tamaño del molde).

Caramelo

Hacer un almíbar (agua + azúcar), una vez dorado, añadir la mantequilla.

Albaricoques

Cocer durante 5 minutos los albaricoques en gajos al vacío con 100 g de azúcar por cada kg de albaricoques. Con los restos de albaricoque, crear un almíbar para hacer un caramelo. Colocar este caramelo entre la pasta y los albaricoques.

Helado de miel de girasol

Calentar la leche, añadir la miel y mantecar.

Derretir la miel y retirar del fuego. Añadir la nata. Enfriar y pasar por el Pacojet/heladora.

Acabado y emplatado

Una vez horneada, sacar la tarta de masa quebrada del horno y dejar enfriar. Cortar en trozos. Disponer cada trozo en el centro de un plato con una bola de helado al lado. Espolvorear con azúcar glas y decorar con una hoja de menta.

 **VINO RECOMENDADO**



LACRIMA DI
MORRO D'ALBA

Nota

"Lacrima di Morro" o "Lacrima di Morro d'Alba": buena estructura y presencia de buenas dotaciones polifenólicas y tánicas polymerizadas, color rojo rubí intenso con notables y evidentes matices morados. Cuando se consume joven, se percibe un delicado y característico perfume de rosas.

Chef FRANCO FRANCIOSI



● RISTORANTE MAMMARÒSSA, 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 "Mammaròssa", 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 recuperarne gusti e consuetudini e portarle a vivere nel futuro in maniera più consapevole e sostenibile ■

In 2005 he followed the "Professione Cuoco" training course of the Gambero Rosso and in 2008 he decided that the time had come to start his own restaurant, "Mammaròssa", which opened in 2012 in Avezzano.

A chef with his feet and his heart on the ground, his recipes cover the entire Abruzzo territory, subdivided into 27 macro-areas. His cuisine relies on the past in order to recover specific flavours and habits to make them exist in the future in a more conscious and sustainable way ■

En 2005, il a suivi le cours "Professione Cuoco" du Gambero Rosso et, en 2008, il a compris que le moment était venu de créer son restaurant "Mammarossa", qui a ouvert ses portes en 2012 à Avezzano.

Ce chef a les pieds et le cœur sur terre et ses menus couvrent toute la région des Abruzzes, divisée en 27 macro-zones. Sa cuisine analyse le passé pour valoriser les saveurs et les coutumes pour les projeter dans l'avenir d'une manière plus consciente et durable ■

En 2005 siguió la formación "Professione Cuoco del Gambero Rosso" y en 2008 decidió que había llegado el momento e inició el proyecto de su restaurante "Mammaròssa", que abrió en 2012 en Avezzano.

Chef con los pies y el corazón en la tierra, sus menús engloban todo el territorio de los Abruzos, subdividido en 27 macroáreas. Su cocina analiza el pasado para recuperar gustos y costumbres y lograr que existan en el futuro de manera más consciente y sostenible ■



Guarda la ricetta in video / Watch the recipe on video / Voir la recette en vidéo / Ver el vídeo de la receta

Grissini con miele di sulla e zafferano di Navelli



Un patrimonio unico al mondo | MIELE DI SULLA | ABRUZZO ▾

Grissini con miele di sulla e zafferano di Navelli

INGREDIENTI

- 700 g di farina artigianale tipo 0
- 20 g lievito di birra
- 175 g latte
- 175 g acqua
- 1 grammo di zafferano di Navelli in polvere
- 75 g olio evo delicato
- 20 g sale
- 50 g miele di sulla

Preparazione

Sciogliete lo zafferano nell'acqua. In planetaria miscolate 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 °C per circa 15 minuti (ventola al minimo) fino a doratura dei grissini.

Finitura e presentazione

Una volta sfornati lasciarli raffreddare e sevirli in tavola stesi, per esempio, su una base in ceramica bianca, così da esaltarne il colore della doratura.



VINO CONSIGLIATO



CERASUOLO D'ABRUZZO ROSATO

Un appunto

Caratteristico dell'Abruzzo, ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve di Montepulciano d'Abruzzo. Colore rosso ciliegia cristallino, bouquet piacevolmente fruttato, note di "cerasa" e melograno, finale ammandorlato, sapore secco, morbido e armonico.

Grissini (breadsticks) with **sulla honey** and saffron from Navelli

▼ INGREDIENTS

- 700 g of type 0 artisan flour
- 20 g brewer's yeast
- 175 g milk
- 175 g water
- 1 g powdered saffron from Navelli
- 75 g extra virgin olive oil, delicate
- 20 g salt
- 50 g of **sulla honey**

Preparation

Dissolve the saffron in the water. In a planetary mixer, mix the water, milk and yeast until the yeast is completely dissolved. Then add the honey and quickly dissolve it in the liquid. Now add the flour and mix in the mixer on low speed until the mixture is smooth and homogeneous. Add the salt and finally add the oil, slowly pouring it in a trickle while the mixer is running.

Place the dough to rise in a large bowl and seal with cling film for one hour.

Then form the breadsticks, leave to rest again for about 30 minutes. Bake in a ventilated oven at 135 °C for about 15 minutes (fan on minimum), until the breadsticks are golden brown.

Plating

Once baked, leave them to cool and serve them, for instance, on a white ceramic base to enhance their golden colour.



RECOMMENDED WINE



CERASUOLO D'ABRUZZO ROSE

Note

A typical wine from Abruzzo region, obtained from the white vinification of Montepulciano d'Abruzzo grapes. Crystal-clear cherry red colour, pleasantly fruity bouquet, cherry and pomegranate notes, almondy finish, dry, soft and harmonious taste.

Grissini au miel de sulla et au safran de Navelli

INGRÉDIENTS

- 700 g de farine artisanale de type 0
- 20 g de levure de bière
- 175 g de lait
- 175 g d'eau
- 1 g de safran en poudre de Navelli
- 75 g d'huile d'olive extra vierge au goût délicat
- 20 g de sel
- 50 g de miel de sulla

Préparation

Dessoudez le safran dans l'eau. Dans un mixeur planétaire, mélangez l'eau, le lait et la levure jusqu'à dissolution complète de cette dernière.

Ajoutez ensuite le miel de sulla et fondez-le rapidement dans le liquide. Ajoutez ensuite la farine et faites tourner le mélangeur planétaire à faible vitesse jusqu'à ce que le mélange devienne lisse et homogène.

Ajoutez le sel et enfin l'huile en filet avec le mélangeur planétaire toujours en marche.

Laissez reposer la pâte dans un grand bol en le fermant avec du film alimentaire pendant une heure.

Formez les grissini et laissez-les reposer à nouveau pendant environ 30 minutes. Faites cuire au four ventilé à 135 °C pendant environ 15 minutes (ventilateur au minimum) jusqu'à quand les grissini seront dorés.

Composition du plat

Une fois cuits, laissez-les refroidir et servez-les sur la table, posés, par exemple, sur un socle en céramique blanche pour valoriser leur couleur dorée.



VIN CONSEILLÉ



CERASUOLO D'ABRUZZO ROSÉ

Note

Vin caractéristique des Abruzzes, obtenu à partir de la vinification en blanc des raisins Montepulciano d'Abruzzo. Couleur rouge cerise cristalline, bouquet agréablement fruité, notes de cerise et de grenade, note finale amandée, goût sec, doux et harmonieux.

Grisines (palitos de pan) con miel de zulla y azafrán de Navelli

INGREDIENTES

- 700 g de harina artesanal tipo 0
- 20 g levadura de cerveza
- 175 g de leche
- 175 g de agua
- 1 g de azafrán de Navelli en polvo
- 75 g de aceite de oliva virgen extra delicado
- 20 g de sal
- 50 g de miel de zulla

Preparación

Disolver el azafrán en el agua. En una batidora amasadora planetaria, mezclar el agua, la leche y la levadura hasta que esta última se haya disuelto completamente. A continuación, añadir la miel de zulla y disolverla rápidamente en el líquido. Añadir ahora la harina y mezclar en la batidora a baja velocidad hasta que la mezcla quede lisa y homogénea. Salar y, por último, añadir el aceite vertiéndolo lentamente en hilo con la batidora en marcha.

Poner la masa a fermentar en un bol grande y cerrado con film transparente durante una hora.

Luego, formar los palitos de pan, dejar reposar de nuevo durante unos 30 minutos. Hornear en un horno ventilado a 135 °C durante unos 15 minutos (ventilador al mínimo), hasta que los grisines se doren.

Acabado y emplatado

Una vez horneados, dejarlos enfriar y servirlos en la mesa colocados, por ejemplo, sobre una base de cerámica blanca, para que resalte su color dorado.



VINO RECOMENDADO



CERASUOLO D'ABRUZZO ROSÉ

Nota

Vino característico de los Abruzos, obtenido de la vinificación en blanco de uvas Montepulciano d'Abruzzo. Color rojo cereza cristalino, aroma agradablemente afrutado, notas de "cerasa" y granada, final almendrado, sabor seco, suave y armonioso.

Chef ANGELO PAGANO



● RISTORANTE EMOZIONI, CAMPOBASSO (CB)

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.

Originally from Campania, the region of Naples, Angelo Pagano trained professionally in the north of Italy and then returned to the south, namely to Campobasso, where in 2020 he opened the restaurant "Emozioni", right in the middle of the lockdown.

This young chef merges the cuisine of his origins with the local cuisine in a menu that focuses on fish revisited in a modern and creative way.

Originaire de la Campanie, Angelo Pagano a suivi une formation professionnelle dans le Nord avant de retourner dans le Sud, à Campobasso plus précisément, où il a ouvert le restaurant "Emozioni" en 2020, en plein confinement.

Le jeune chef associe la cuisine de ses origines à la cuisine locale dans une carte dont la vedette est le poisson interprété de façon moderne et créative.

Originario de Campania, la región de Nápoles, Angelo Pagano se formó profesionalmente en el norte de Italia para volver luego al sur, exactamente a Campobasso donde abrió en 2020, en pleno confinamiento, el restaurante "Emozioni".

Este joven chef conjuga la cocina de sus orígenes con la local en un menú que tiene como protagonista el pescado revisitado en clave moderna y creativa.



Guarda la ricetta in video / Watch the recipe on video / Voir la recette en vidéo / Ver el vídeo de la receta

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



Un patrimonio unico al mondo | MIELE DI CORIANDOLO | MOLISE ▾

*
SECONDO

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

▼
INGREDIENTI

- 100 g ventresca di tonno
- miele di coriandolo
- 5 asparagi bianchi con cottura a bassa temperatura
- 1 pomelmo

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 a 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 pomelmo, 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.

Finitura e presentazione

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 pomelmo.



VINO CONSIGLIATO



FALANGHINA

Un appunto

La falanghina si presenta di colore giallo paglierino, con tendenza al dorato, il suo odore è abbastanza intenso, fruttato e minerale, a causa dell'origine vulcanica dei terreni di coltivazione, mentre il sapore è secco e fresco, lievemente acido.


SECOND DISH

Tuna belly fillets lacquered with coriander honey, sous vide white asparagus and grapefruit

▼ INGREDIENTS

- 100 g tuna belly fillets
- coriander honey
- 5 white asparagus
- 1 grapefruit

Preparation

First, clean the asparagus from the toughest part, place them in a sous vide cooking bag and cook them for 24 minutes at 84 °C. Once cooked, cool in water and ice.

Seal the tuna belly fillets on all sides in a frying pan, then transfer them to a baking tray lined with baking paper and lacquer them with the coriander honey. Bake at 180 °C for 6/7 minutes to crystallise the honey with its sugars.

In the meantime, peel a grapefruit and crush it with an immersion blender together with part of its skin, but without the white part that would make the cream too bitter. The pulp obtained should not be passed through a sieve as a denser texture is required.

Once the tuna belly fillets are cooked, compose the dish by placing the dressed asparagus on the base, the fillets on top and the grapefruit cream on the side.

Plating

Pour the clarified butter in a non-stick pan and then grill the sandwich on both sides over medium-high heat until the bread is golden brown, dry it with some paper towels.



RECOMMENDED WINE



FALANGHINA

Note

Falanghina is straw yellow turning to golden, its aroma is quite intense, fruity and mineral, due to the volcanic origin of the soils where it is grown, while the flavour is dry and fresh, slightly acidic.

✖ DEUXIÈME PLAT

Ventrèche de thon laquée au miel de coriandre, asperges blanches sous vide et pamplemousse

INGRÉDIENTS

- 100 g de ventrèche de thon
- miel de coriandre
- 5 asperges blanches
- 1 pamplemousse

Préparation

Nettoyez d'abord les asperges en ôtant leur partie la plus dure, placez-les dans un sac de cuisson sous vide et faites-les cuire pendant 24 minutes à 84 °C. Une fois cuits, refroidissez-les dans de l'eau et de la glace.

Poêlez la ventrèche de thon sur tous les côtés, puis mettez-la sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et laquez-la avec le miel de coriandre. Laissez-la cuire au four à 180 °C pendant 6/7 minutes pour que le miel et ses sucres se cristallisent.

Pendant ce temps, épluchez le pamplemousse et, à l'aide d'un mixeur à immersion, mixez-le avec une partie de son zeste mais ayant préalablement ôté la partie blanche qui rendrait la crème trop acide. Passez la pulpe au tamis car il faut obtenir une texture épaisse.

Une fois le thon cuit, composez le plat en mettant tout d'abord les asperges assaisonnées comme base, puis posez-y dessus la tranche de ventrèche de thon et enfin versez la crème de pamplemousse sur le côté.

Composition du plat

Pour the clarified butter in a non-stick pan and then grill the sandwich on both sides over medium-high heat until the bread is golden brown, dry it with some paper towels.



VIN CONSEILLÉ



FALANGHINA

Note

La falanghina a une couleur jaune paille à tendance dorée, un arôme intense, fruité et minéral, dû à l'origine volcanique des sols où elle est cultivée, et un goût sec et frais, légèrement acidulé.

 **SEGUNDO PLATO**

Ventresca de atún lacada con miel de cilantro, espárragos blancos cocidos a baja temperatura y pomelo

▼ INGREDIENTES

- 100 g de ventresca de atún
- miel de cilantro
- 5 espárragos blancos
- 1 pomelo

Preparación

Primero, limpiar los espárragos de la parte más dura, colocarlos en una bolsa de cocción al vacío y cocinarlos durante 24 minutos a 84 °C. Una vez cocidos, enfriarlos en agua y hielo.

Sellar la ventresca por todos los lados en una sartén, luego pasarl a una bandeja de horno forrada con papel de hornear y barnizarla con la miel de cilantro. Hornear a 180 °C durante 6/7 minutos para que cristalice la miel con sus azúcares.

Mientras tanto, pelar a lo vivo un pomelo y triturarlo con una batidora de inmersión junto con parte de su piel, sin la parte blanca que amargaría aún más nuestra crema. La pulpa obtenida no se pasará por un colador ya que se necesitará una textura más densa.

Acabado y emplatado

Una vez cocida la ventresca, componer el plato colocando los espárragos aliñados en la base, el lomo de ventresca encima y la crema de pomelo al lado.



VINO RECOMENDADO



FALANGHINA

Nota

De color amarillo pajizo, con tendencia al dorado, su aroma es bastante intenso, afrutado y mineral, debido al origen volcánico de los suelos en los que se cultiva, mientras que el sabor es seco y fresco, ligeramente ácido.

Chef 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 ■

Born in Apulia in 1968, he started as a shop assistant and his hard work led him to become a starred chef already in 1993 at the restaurant "Convivio Troiani".

A lifetime spent in restaurants between Puglia, Rome and twelve years spent in Asia are now visible in his avantgarde dishes. When he returned home, he opened the restaurant "Angelo Sabatelli" in Putignano, awarded a Michelin star since 2013 ■

Né dans les Pouilles en 1968, il a commencé comme garçon de magasin, mais son travail acharné l'a conduit à devenir chef étoilé dès 1993 au restaurant "Convivio Troiani".

Une vie passée dans les restaurants entre les Pouilles, Rome et douze ans en Asie, qu'on ressent dans ses plats avant-gardistes.

À son retour, il a ouvert le restaurant Angelo Sabatelli à Putignano, récompensé d'une étoile Michelin depuis 2013 ■

Nacido en Apulia en 1968, empezó como dependiente en una tienda y su duro trabajo le llevó a ser chef con estrella ya en 1993 en el restaurante "Convivio Troiani".

Toda una vida pasada en restaurantes entre Apulia, Roma y doce años en Asia, lo que se nota en sus platos vanguardistas.

Cuando regresó a casa, abrió el restaurante "Angelo Sabatelli" en Putignano, galardonado con una estrella Michelin desde 2013 ■



Guarda la ricetta in video / Watch the recipe on video / Voir la recette en vidéo / Ver el vídeo de la receta

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



Un patrimonio unico al mondo | MIELE DI FIENO GRECO | PUGLIA ▾

*
SECONDO

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

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

- 200 g filetto di merluzzo (tagliato in 4 pezzi)

Per le zucchine:

- 200 g zucchina tagliata a rondelle di 2 mm di spessore
- 10 g miele di fieno greco
- 3 g menta in fine julienne
- 20 g olio extra vergine di olive
- 5 g aceto di vino bianco invecchiato
- sale q.b

Per il caramello:

- 100 g miele di fieno greco
- 30 g aceto di vino bianco invecchiato
- 1 pizzico di peperoncino secondo gradimento

Per la pastella:

- 100 g farina 00
- 50 g ghiaccio
- 110 g 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



VINO CONSIGLIATO



SALENTO ROSATO

Un appunto

Questo spettacolare rosato del Salento è catterizzato da un colore rosato brillante con riflessi corallini.

Presenta un bouquet intenso, con profumi fruttati e di fiori di campo.

Al palato struttura setosa e di carattere, con persistenza fruttata.

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 bollire, 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, frigerli a 180 °C in abbondante olio di arachidi fino a quando è ben dorato e scolarlo su carta da cucina.

Finitura e presentazione

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


SECOND DISH

Battered cod fillet, simple-style courgette, spicy sour caramel from fenugreek honey

▼ INGREDIENTS (FOR 4 PEOPLE)

- 200 g cod fillet (cut into 4 pieces)

For the courgettes:

- 200 g courgettes cut in 2 mm thick slices
- 10 g fenugreek honey
- 3 g mint, finely julienned
- 20 g extra virgin olive oil
- 5 g aged white wine vinegar
- Salt to taste

For the caramel:

- 100 g fenugreek honey
- 30 g aged white wine vinegar
- 1 pinch of chilli to taste

For the batter:

- 100 g type 00 flour
- 50 g ice
- 110 g iced sparkling water
- 1 egg yolk (optional)
- 1 pinch of salt
- peanut seed oil for deep frying
- mixed roasted hay and fenugreek powder

Preparation

Put the flour in a bowl, add the water and mix well with a whisk, then add the egg yolk and finally the ice (which will melt gradually, keeping the dough very cold), add salt to taste and put in the fridge or, if needed immediately, place the bowl on ice to keep it very cold. Put the honey in a saucepan and bring to the boil, add the chilli and deglaze with the vinegar, simmer until it reaches the desired density. Lightly salt the courgette slices and leave to drain for about ten minutes, then wash and dry them. Heat the peanut oil to 170 °C and fry the courgettes until golden brown, drain on kitchen paper.

When cool, dress them with the fenugreek honey, mint, vinegar, extra virgin olive oil and salt.

Dredge the cod fillets in a little flour and then in the batter, fry at 180 °C in plenty of peanut oil until golden brown and drain on kitchen paper.

Plating

Take four plates and arrange the courgettes in the centre of each one of them, place a cod fillet at the centre on top, drizzle with a little spicy sour caramel with fenugreek honey, top up with fenugreek and hay powder, serve.



RECOMMENDED WINE



SALENTO ROSE

Note

This spectacular rosé from Salento is characterised by a brilliant pink colour with coral shades. It has an intense bouquet, with fruity and wild flower aromas.

On the palate, it has a silky and distinguished structure, with fruity persistence.

✖ DEUXIÈME PLAT

Filet de cabillaud enrobé en panure croustillante avec courgettes à la mode simple et caramel acide épice au miel de fenugrec

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 200 g de filet de cabillaud (coupé en 4 morceaux)

Pour les courgettes:

- 200 g de courgettes coupées en rondelles de 2 mm d'épaisseur
- 10 g de miel de fenugrec
- 3 g de menthe coupée en julienne
- 20 g d'huile d'olive extra vierge
- 5 g de vinaigre de vin blanc vieilli
- sel au goût

Pour le caramel:

- 100 g de miel de fenugrec
- 30 g de vinaigre de vin blanc vieilli
- 1 pincée de piment au goût

Pour la pâte:

- 100 g de farine de type 00
- 50 g de glace
- 110 g d'eau gazeuse très froide
- 1 jaune d'œuf (au choix)
- 1 pincée de sel
- huile d'arachide pour la friture
- poudre de foin brûlé et de fenugrec mélangées ensemble

Préparation

Mettez dans un bol la farine, ajoutez l'eau et mélangez bien au fouet, ajoutez le jaune d'œuf et enfin la glace.

(qui fondra progressivement, gardant la pâte très froide).

Salez et mettez au réfrigérateur ou, si on va procéder immédiatement, placer le bol sur de la glace pour le maintenir très froid.

Mettez le miel dans une casserole et portez à ébullition, ajoutez le piment et déglacez avec le vinaigre, laissez mijoter jusqu'à obtention de la densité souhaitée.

Salez légèrement les courgettes et laissez-les égoutter pendant une dizaine de minutes, lavez et séchez-les. Chauffez l'huile d'arachide jusqu'à 170 °C et faites frire les courgettes jusqu'à ce qu'elles soient dorées puis les égoutter sur du papier absorbant.

Lorsqu'elles sont froides, assaisonnez-les avec le miel de fenugrec, la menthe, le vinaigre, l'huile d'olive et le sel.

Trempez les filets de cabillaud dans un peu de farine puis dans la pâte à frire, faites-les faire frire à 180 °C dans beaucoup d'huile d'arachide jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et les égoutter sur du papier absorbant.

Composition du plat

Prendre quatre assiettes et répartir les courgettes au centre de chaque plat, placez le filet de cabillaud au centre, arrosez d'un peu de caramel acide épice au miel de fenugrec, complétez avec le foin et la poudre de fenugrec, et servez.



VIN CONSEILLÉ



SALENTO ROSÉ

Note

Ce rosé spectaculaire du Salento se caractérise par une couleur rose brillant aux reflets corail. Son bouquet est intense, avec des arômes fruités et de fleurs sauvages. En bouche, il présente une structure soyeuse bien marquée, avec une note fruitée persistante.

 **SEGUNDO PLATO**

Lomo de merluza rebozada, calabacín a lo pobre, caramelo ácido picante con miel de fenogreco

▼ INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS)

- 200 g de lomo de merluza (cortado en 4 trozos)
- Para los calabacines:
 - 200 g de calabacines en rodajas de 2 mm de grosor
 - 10 g de miel de fenogreco
 - 3 g de menta cortada en julianas finas
 - 20 g de aceite de oliva virgen extra
 - 5 g de vinagre de vino blanco añejo
 - Sal al gusto
- Para el caramelo:
 - 100 g de miel de fenogreco
 - 30 g de vinagre de vino blanco añejo
 - 1 pizca de guindilla al gusto
- Para la masa para rebozar:
 - 100 g de harina 00
 - 50 g de hielo
 - 110 g de agua con gas helada
 - 1 yema de huevo (opcional)
 - 1 pizca de sal
 - aceite de semillas de cacahuete para freír
 - polvos de heno tostado y fenogreco mezclados



VINO RECOMENDADO



SALENTO ROSATO

Nota

Este espectacular rosado de Salento se caracteriza por un brillante color rosa con reflejos coral.

Tiene un bouquet intenso, con aromas afrutados y de flores silvestres. En boca tiene estructura y carácter sedoso, con persistencia afrutada.

Preparación

Poner la harina en un bol, añadir el agua y mezclar bien con un batidor, añadir la yema de huevo y, por último, el hielo (que se derretirá gradualmente, manteniendo la masa muy fría), añadir sal al gusto y meter en la nevera o, si se necesita inmediatamente, colocar el bol sobre hielo para mantenerlo muy frío.

En un cazo poner la miel y llevar a ebullición, añadir la guindilla y desglasar con el vinagre, dejar hervir a fuego lento hasta alcanzar la densidad deseada.

Salar ligeramente las rodajas de calabacín y dejarlas escurrir unos diez minutos, después lavarlas y secarlas. Calentar el aceite de cacahuete a 170 °C y freír los calabacines hasta que estén dorados, escurrirlos sobre papel de cocina.

Cuando estén fríos, aliñarlos con la miel de fenogreco, la menta, el vinagre, el aceite de oliva virgen extra y la sal.

Pasar los lomos de merluza por un poco de harina y luego por el rebozado, freírlos a 180 °C en abundante aceite de cacahuete hasta que se doren y escurrirlos en papel de cocina.

Acabado y emplatado

Tomar cuatro platos y distribuir los calabacines en el centro de cada uno, colocar encima un lomo de merluza en el centro, rociar con un poco de caramelo ácido picante con miel de fenogreco, completar con el fenogreco y el polvo de heno, servir.

Chef 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. ■

Marco Cahssai was born in Rome in 1982. In 2004, at the Gambero Rosso Academy, he met Igles Corelli, his mentor for the next 13 years.

Together they opened the restaurant "Atman" in Pescia, which in 2015 moved to Lamporecchio, earning a Michelin star just seven months after its opening. ■

Marco Cahssai est né à Rome en 1982 et en 2004, à l'Académie du Gambero Rosso, il a rencontré Igles Corelli, son mentor pour les 13 années suivantes.

Ensemble, ils ont ouvert le restaurant Atman à Pescia, qui a déménagé en 2015 à Lamporecchio, recevant une étoile Michelin sept mois seulement après son inauguration. ■

Marco Cahssai nació en Roma en 1982. En 2004, en la Academia Gambero Rosso, conoció a Igles Corelli, su mentor durante los 13 años siguientes.

Juntos abrieron el restaurante "Atman" en Pescia, que en 2015 se trasladó a Lamporecchio, obteniendo una estrella Michelin tan solo siete meses después de su inauguración. ■



Guarda la ricetta in video / Watch the recipe on video / Voir la recette en vidéo / Ver el vídeo de la receta

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



Un patrimonio unico al mondo | MIELE DI CASTAGNO | TOSCANA ▾

*
SECONDO

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

▼
INGREDIENTI
(PER 4 PERSONE)

- 200 g di anguilla
- 4 porri
- 2 cucchiai 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 evo

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 cucchiai 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.



VINO CONSIGLIATO



MORELLINO DI SCANSANO

Un appunto

Colore rosso rubino, odore vinoso con note di fruttato (prevalgono marasca e ciliegia), buona freschezza e sapidità accompagnata da morbidezza o a volte da lieve tannicità. Normalmente conserva dette caratteristiche nell'arco di due, massimo tre anni. Assenti le note di vaniglia o di speziato, tipiche del passaggio in legno.

Finitura e presentazione

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.


SECOND DISH

Comacchio eel with raw peppers, tasty leek and chestnut honey

▼
**INGREDIENTS
(FOR 4 PEOPLE)**

- 200 g eel
- 4 leeks
- 2 tablespoons of chestnut honey
- 4 friggitelli peppers (sweet green peppers)
- 1 red pepper
- 1 yellow pepper
- 1/2 green apple
- 1/2 onion
- 1 clove of garlic
- 4 basil leaves
- 1 pinch of parsley
- 2 mint leaves
- 30-40 g honeycomb
- soy sauce
- balsamic vinegar
- chilli
- extra virgin olive oil

Preparazione

Leek stock

Sauté stirring vigorously the green parts of the leek. Add water and ice, bring to the boil and simmer for 4 hours; reduce to a gravy-like texture. Mix 2 tablespoons of honey, a pinch of soy and balsamic vinegar into the still-warm juice.

Raw pepper sauce

Blend the raw yellow and red peppers with 10 g raw onion and 1/4 clove garlic, adding water and oil to blend.

Strain and thicken. Store at room temperature, ready to serve.

Minced friggitelli peppers

Cut the peppers into strips, chop and mince raw with the garlic, onion, basil, parsley, mint and 1 green apple wedge. Season with salt and pepper.

Sliced leek

Take the white part of the leek and cook sous vide at 85 °C for 1 hour; cut into diagonal slices and set aside for browning.

Honeycomb oil

Infuse 30-40 g of honeycomb with extra virgin olive oil at 50 °C for 1-2 hours for flavouring..



RECOMMENDED WINE



MORELLINO DI SCANSANO

Note

Ruby red colour, vinous aroma with fruity notes (morello cherry and cherry prevail), good freshness and sapidity accompanied by softness or sometimes slight tannicity. Usually, these features last over a period of two to three years. Vanilla or spicy notes, typical of the passage in wood, are absent.

Plating

Fry the eel, stirring vigorously and starting with the skin, then brown the flesh and the leek. Once browned, cover the skin side with the chopped peppers. Arrange the juices at the bottom of the dish. Place the eel and the roasted leek on top. Add a few drops of raw pepper coulis and drizzle with a moderate amount of honeycomb oil

✖ DEUXIÈME PLAT

Anguille de Comacchio aux deux poivrons crus avec poireau intense et miel de châtaignier

▼
INGRÉDIENTS
(POUR 4 PERSONNES)

- 200 g d'anguille
- 4 poireaux
- 2 cuillères à soupe de miel de châtaignier
- 4 frigitelli (poivrons doux)
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1/2 pomme verte
- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- 4 feuilles de basilic
- 1 pincée de persil
- 2 feuilles de menthe
- 30/40 g d'alvéoles de nid d'abeilles
- sauce soja
- vinaigre balsamique
- piment
- huile d'olive extra vierge



VIN CONSEILLÉ



MORELLINO
DI SCANSANO

Note

Couleur rouge rubis, arôme vineux avec des notes fruitées (griotte et cerise dominent), bonne fraîcheur et sapidité accompagnées de douceur ou parfois d'une légère note tannique. Il garde normalement ces caractéristiques pendant une période de deux à trois ans. Les notes vanillées ou épicées, typiques du passage en bois, sont absentes.

Préparation

Pour le bouillon de poireaux

Faites revenir vigoureusement les parties vertes des poireaux. Ajoutez l'eau et la glace, portez à ébullition et puis laissez mijoter pendant 4 heures; réduisez à une texture similaire à du jus de viande. Incorporez au jus encore chaud 2 cuillères à soupe de miel, un peu de sauce soja et du vinaigre balsamique.

Pour la sauce aux poivrons crus

Mixez les poivrons jaunes et rouges crus avec 10 g d'oignon cru et 1/4 de gousse d'ail, en ajoutant de l'eau et de l'huile pour faciliter la tâche.

Filtrez et laissez épaissir. Gardez à température ambiante, prêt à servir.

Poivrons frigitelli sautés

Coupez les frigitelli en lanières, puis quadrillez les et coupez-les à vif avec de l'ail, de l'oignon, du basilic, du persil, de la menthe et 1 quartier de pomme verte. Assaisonnez au goût avec du sel et du poivre.

Pour les losanges de poireaux

Prenez les parties blanches des poireaux et faites-les cuire sous vide à 85 °C pendant 1 heure ; coupez-les en losanges et gardez-les prêtes à être dorées.

Pour l'huile au nid d'abeilles

Faites infuser l'huile d'olive extra vierge à 50 °C pendant 1 à 2 heures avec 30/40 g d'alvéoles de nid d'abeilles pour l'aromatiser.

Composition du plat

Faites revenir l'anguille en remuant vigoureusement et en commençant par la peau, puis faites dorer la chair et les poireaux. Une fois dorée, recouvrez la peau avec les poivrons hachés. Disposez le jus de cuisson sur le fond d'une assiette. Placez l'anguille et les poireaux rôtis sur le dessus. Ajoutez quelques gouttes du jus des poivrons crus et un peu d'huile aromatisée au nid d'abeille.

Anguila de Comacchio con dos pimientos crudos, puerro intenso, miel de castaño

▼
INGREDIENTES
(PARA 4 PERSONAS)

- 200 g de anguila
- 4 puerros
- 2 cucharas de miel de castaño
- 4 pimientos de Padrón
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento amarillo
- 1/2 manzana verde
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- 4 hojas de albahaca
- 1 pizca de perejil
- 2 hojas de menta
- 30-40 g de panal de abejas
- salsa de soja
- vinagre balsámico
- guindilla
- aceite de oliva virgen extra



VINO RECOMENDADO



MORELLINO
DI SCANSANO

Nota

Color rojo rubí, aroma vinoso con notas afrutadas (predominan la guinda y la cereza), buenas frescura y sabor acompañadas de suavidad o a veces ligera tanicidad.

Normalmente conserva estas características durante un periodo de dos a un máximo de tres años. Ausentes las notas avainilladas o especiadas, típicas del envejecimiento en barrica.

Preparación

Caldo de puerro

Saltear removiendo energicamente las partes verdes del puerro. Añadir agua y hielo, llevar a ebullición y dejar cocer a fuego lento durante 4 horas; reducir hasta obtener una textura similar a la de un jugo de carne. Mezclar 2 cucharadas de miel, una pizca de soja y vinagre balsámico en el jugo aún tibio.

Salsa de pimientos crudos

Licuar los pimientos amarillos y rojos crudos con 10 g de cebolla cruda y 1/4 de diente de ajo, añadiendo agua y aceite para que se licue. Colar y espesar. Conservar a temperatura ambiente, listo para servir.

Picadillo de pimientos de Padrón

Cortar los pimientos en tiras, trocear y picar en crudo con el ajo, la cebolla, la albahaca, el perejil, la menta y 1 diente de manzana verde. Sazonar con sal y pimienta.

Rodajas de puerro

Tomar la parte blanca del puerro y cocerla al vacío a 85 °C durante 1 hora; cortarla en rodajas en diagonal y reservarlas para dorarlas.

Aceite de panal de abejas

Dejar en infusión 30-40 g de panal de abejas con aceite de oliva virgen extra a 50 °C durante 1-2 horas para aromatizar.

Acabado y emplatado

Freír la anguila removiendo energicamente y empezando por la piel, luego dorar la carne y el puerro. Una vez dorada, cubrir la parte de la piel con los pimientos picados. Disponer el jugo en el fondo del plato. Colocar encima la anguila y el puerro asado. Poner unas gotas de coulis de pimiento crudo y rociar con una cantidad moderada de aceite de panal de abejas.

Chef 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 ■

He is an explosive talent in Italian cuisine, born in the shadow of Mount Vesuvius in 1983.

His continuous research and desire to grow led him to meet chef Igles Corelli, who lit the fuse of his genius.

A relentless innovator, he combines the cuisine of his homeland with contemporary cooking in the family restaurant "Taverna Estia", which has earned him two Michelin stars ■

Il est un talent explosif de la cuisine italienne, né à l'ombre du Vésuve en 1983. Son incessant travail de recherche et son désir de progresser lui a fait rencontrer le chef Igles Corelli, qui a véritablement allumé la mèche de son génie.

Expérimentateur indomptable, il associe la cuisine de son terroir à la cuisine contemporaine dans le restaurant familial "Taverna Estia", qui a reçu deux étoiles Michelin ■

Es un talento explosivo de la cocina italiana, nacido a la sombra del monte Vesubio en 1983. Su continua investigación y su deseo de crecer le llevaron a conocer al chef Igles Corelli, que prendió la mecha de su genio.

Experimentador indomable, combina la cocina de su tierra con la cocina contemporánea en el restaurante familiar "Taverna Estia", que le ha hecho merecedor de dos estrellas Michelin ■



Guarda la ricetta in video / Watch the recipe on video / Voir la recette en vidéo / Ver el vídeo de la receta

Marshmallow cocco e miele di sulla

Un patrimonio unico al mondo | MIELE DI SULLA | CAMPANIA ▾



Marshmallow cocco e miele di sulla

INGREDIENTI

(PER 2 CORNICI DA 15 X 15 CM)

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

Preparazione

In una pentola versare lo sciroppo di zucchero TPT, il saccarosio, e il miele, cuocendo fino a 117 °C (importante raggiungere la temperatura indicata). Nel frattempo, montare gli albumi in una 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 15 x 15 cm e livellarla a pari altezza del bordo con l'aiuto di una spatola.

Finitura e presentazione

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

Ideale per un fine pasto.



VINO CONSIGLIATO



BIANCOLELLA
ISCHIA

Un appunto

Un vino di facile beva ma elegante e intenso nelle sue profumazioni: tipiche le note agrumate e di frutta a polpa bianca, come la pesca, ma è la suadente e leggerissima scia di mandorla amara, unita alla vivace mineralità, a rendere il Biancolella un indimenticabile protagonista del nostro patrimonio vitivinicolo.



Coconut and sulla honey marshmallow

- ▼
- INGREDIENTS**
 (FOR 2 15 X 15 MOULDS)
- 160 g TPT sugar syrup
 - 140 g sucrose
 - 90 g of sulla honey
 - 100 g egg white
 - 100 g coconut puree
 - 20 g leaf gelatine
 - 50 g grated coconut

Preparation

Pour the TPT sugar syrup, sucrose and honey into a saucepan and cook to 117 °C (it is important to reach the indicated temperature). Meanwhile, whip the egg whites in a planetary mixer with a whisk, pour in the syrup at 117 °C and add the previously hydrated leaf gelatine.

Finally, pour the coconut puree into the mixture until a frothy mixture with a temperature of about 40 °C is obtained. Pour into a 15 x 15 cm steel mould and level it to the same height as the edge using a spatula.

Plating

Leave in the fridge for at least 6 hours before cutting into 2.5 x 2.5 cm cubes, coating them in grated coconut before serving on lollipop sticks.

Ideal at the end of a meal.



RECOMMENDED WINE



BIANCOLELLA
ISCHIA

Note

A wine that is easy to drink but elegant and intense in its bouquet: the citrus and white-fleshed fruit notes, such as peach, are typical but it is its persuasive and very light trail of bitter almonds, combined with the lively minerality, that makes Biancolella an unforgettable protagonist of our wine heritage.

Guimauve noix de coco et miel de sulla

INGRÉDIENTS

(POUR 2 CADRES 15 X 15)

- 160 g de sirop de sucre TPT
- 140 g de saccharose
- 90 g de miel de sulla
- 100 g de blanc d'œuf
- 100 g de purée de noix de coco
- 20 g de feuilles de gélatine
- 50 g de noix de coco râpée

Préparation

Dans une casserole, versez le sirop de sucre TPT, le saccharose et le miel et faites cuire jusqu'à 117 °C (il est important d'atteindre la température indiquée). Pendant ce temps, montez les blancs d'œufs au mélangeur planétaire, versez le sirop à 117 °C et ajoutez les feuilles de gélatine préalablement hydratées.

Enfin, versez la purée de noix de coco dans le mélange jusqu'à l'obtention d'une masse mousseuse d'une température d'environ 40 °C. Verser dans un cadre en acier de 15x15 cm en niveling à la même hauteur que le bord à l'aide d'une spatule.

Composition du plat

Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 6 heures avant de couper en cubes de 2,5 x 2,5 cm que vous allez enrober de noix de coco râpée avant de les servir sur des bâtonnets comme des sucettes.

Idéal en fin de repas.



VIN CONSEILLÉ



BIANCOLELLA
ISCHIA

Une note

Un vin facile à boire mais élégant et intense dans ses parfums : typiques sont les notes d'agrumes et de fruits à chair blanche, comme la pêche, mais c'est le sillage caressant et très léger d'amandes amères, associé à la vive minéralité, qui fait de Biancolella un protagoniste inoubliable de notre patrimoine vinicole.

Masmelo de coco y miel de zulla

INGREDIENTES

(PARA 2 MOLDES 15 X 15)

- 160 g de jarabe de azúcar TPT
- 140 g de sacarosa
- 90 g de miel de zulla
- 100 g de clara de huevo
- 100 g de puré de coco
- 20 g de hojas de gelatina
- 50 g de coco rallado

Preparación

En un cazo, verter el jarabe de azúcar TPT, la sacarosa y la miel y cocer hasta 117 °C (importante alcanzar la temperatura indicada). Mientras tanto, montar las claras de huevo en una batidora planetaria con un batidor de varillas, verter el jarabe a 117 °C y añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas.

Por último, verter el puré de coco en la mezcla hasta obtener una mezcla espumosa con una temperatura de unos 40 °C. Verter en un molde de acero de 15 x 15 cm y nivelarlo hasta la misma altura del borde utilizando una espátula.

Acabado y emplatado

Dejar reposar en la nevera durante al menos 6 horas antes de cortarlo en dados de 2,5 x 2,5 cm, rebozándolos en coco rallado antes de servirlos en palos para piruletas.

Ideal para terminar una comida.



VINO RECOMENDADO



**BIANCOLELLA
ISCHIA**

Nota

Un vino fácil de beber, pero elegante e intenso en sus fragancias: son típicas las notas cítricas y de fruta de pulpa blanca, como el melocotón, pero es la persuasiva y muy ligera estela de almendras amargas, combinada con una viva mineralidad, lo que hace del Biancolella un protagonista inolvidable de nuestro patrimonio vinícola.

Chef CRISTINA BOWERMAN



● GLASS HOSTARIA, ROMA (RM)

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 ■

Cristina Bowerman, from Apulia, saw her culinary art flourish in Austin, Texas, where she graduated in Culinary Arts.

In 2004 she returned to Italy and, after an experience at Davide Troiani's "Convivio", she opened "Glass Hostaria" in Trastevere, awarded a Michelin star in 2010, where she develops her cuisine combining experimentation and creativity through continuous study ■

Cristina Bowerman, originaire des Pouilles, a vu son art culinaire s'épanouir à Austin, au Texas, où elle a obtenu un diplôme en arts culinaires.

En 2004, elle retourne en Italie et, après une expérience au Convivio de Davide Troiani, elle ouvre la Glass Hostaria, à Trastevere, qui reçoit une étoile Michelin en 2010, où elle poursuit sa cuisine qui lie l'expérimentation et la créativité à une recherche continue ■

Cristina Bowerman, de Apulia, vio florecer su arte culinario en Austin, Texas, donde se graduó en Artes Culinarias.

En 2004 regresó a Italia y, tras una experiencia en el "Convivio" de Davide Troiani, abrió en Trastévere "Glass Hostaria", con una estrella Michelin en 2010 y donde desarrolla su cocina que combina la experimentación y la creatividad con el estudio continuo ■



Guarda la ricetta in video / Watch the recipe on video / Voir la recette en vidéo / Ver el vídeo de la receta
Petto d'anatra, tè con miele d'eucalipto e radicchio



Un patrimonio unico al mondo | MIELE DI EUCAIPTO | LAZIO ▾

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

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.

Preparazione

Per il radicchio

Lavarlo, tagliarlo in 4, passare alla griglia e irrorare con burro di 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 con un panno asciutto e poneteli in buste sottovuoto con un cucchiaio di tè e cucinate per 12 minuti a 80 °C. Lasciare riposare per 5 minuti in un luogo caldo.

Asciugare e finire in padella da parte della pelle con grasso d'anatra e sale. Spennellare con il miele di eucalipto e far riposare. Scaloppate prima di servire.

Finitura e presentazione

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

Spennellare una base di senape, sovrapporre i petti d'anatra e guarnire con il radicchio cotto precedentemente alla griglia.



VINO CONSIGLIATO



CESANESE DI AFFILE

Un appunto

Il Cesanese di Affile DOP o Affile DOP ha colore rosso rubino con riflessi violacei e tendente al granato con l'invecchiamento; il profumo è delicato e caratteristico del vitigno; il sapore è asciutto, leggermente amarognolo e armonico.

Duck breasts, tea with eucalyptus honey and radicchio

▼
**INGREDIENTS
(FOR 4 PEOPLE)**

- 4 muscovy duck breasts
- 60 g eucalyptus honey
- 2 red radicchio
- 200 g duck fat
- 60 g traditional mayonnaise
- 60 g mustard seeds
- hazelnut butter to taste
- black pepper to taste
- Lapsuan black tea to taste

Preparation

Red radicchio

Wash it, cut it into 4, put it on the grill and sprinkle it with salted hazelnut butter.

Mustard

Boil the mustard seeds. Blend some of them. Mix with one part of traditional mayonnaise to taste.

Duck breasts

Brine the duck breasts for 4 hours with 3% salt and 1.5% sugar. Rinse the breasts, dry them with a dry cloth and put them in sous vide bags with a teaspoon of tea and cook for 12 minutes at 80 °C. Allow them to rest for 5 minutes in a warm place.

Dry and fry skin-side down in a pan with duck fat and salt. Brush with eucalyptus honey and leave to rest. Escalope before serving.

Plating

Serve the chopped duck breast with the mustard mayonnaise and grilled radicchio.

Brush a mustard base, place the duck breasts on top and garnish with the previously grilled radicchio.



RECOMMENDED WINE



CESANESE DI AFFILE

Note

Cesanese di Affile PDO or Affile PDO is ruby red in colour with violet reflections and turning to garnet with ageing; the aroma is delicate and characteristic of this variety; the flavour is dry, slightly bitterish and harmonious.

Magret de canard au thé au miel d'eucalyptus et radicchio

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 4 magrets de canard de Barbarie
- 60 g de miel d'eucalyptus
- 2 têtes de radicchio
- 200 g de graisse de canard
- 60 g de mayonnaise traditionnelle
- 60 g de graines de moutarde
- beurre noisette au goût
- poivre noir au goût
- thé noir Lapsuan au goût

Preparatione

Pour le radicchio

Lavez-le, coupez-le en 4, faites-le griller et arrosez-le de beurre de noisette salé.

Pour la moutarde

Faites bouillir les graines de moutarde et mixez-en une partie. Mélanger avec une part de mayonnaise traditionnelle selon le goût.

Pour les magrets de canard

Mettez les magrets en saumure pendant 4 heures avec 3 % de sel et 1,5 % de sucre. Rincez les magrets, séchez-les avec un linge sec et mettez-les dans des sacs sous vide avec une cuillère à soupe de thé et faites cuire pendant 12 minutes à 80 °C. Laissez reposer 5 minutes dans un endroit chaud.

Séchez et poêlez côté peau avec de la graisse de canard et du sel. Badigeonnez de miel d'eucalyptus et laissez reposer. Escalopez avant de servir.

Composition du plat

Servez le magret de canard garni avec la mayonnaise à la moutarde et le radicchio grillé.

Badigeonnez un fond de moutarde, superposez les magrets et garnissez avec le radicchio grillé.



VIN CONSEILLÉ



CESANESE DI AFFILE

Note

Le Cesanese di Affile AOP ou Affile AOP a une couleur rouge rubis avec des reflets violets virant au grenat lors de l'affinage ; l'arôme est délicat et caractéristique du cépage ; le goût est sec, légèrement amer et harmonieux.

Magret de pato, té con miel de eucalipto y achicoria roja

▼ INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS)

- 4 magret de pato mudo
- 60 g de miel de eucalipto
- 2 achicorias rojas
- 200 g de grasa de pato
- 60 g de mayonesa tradicional
- 60 g de semillas de mostaza
- mantequilla avellana al gusto
- pimienta negra al gusto
- té negro Lapsuan al gusto

Preparación

Achicoria roja

Lavarla, cortarla en 4, ponerla en la parrilla y rociarla con mantequilla avellana salada.

Mostaza

Hervir los granos de mostaza. Licuar una parte de ellos. Mezclar con una parte de mayonesa tradicional al gusto.

Magret de pato

Poner las pechugas de pato en salmuera durante 4 horas con un 3% de sal y un 1,5% de azúcar. Enjuagar las pechugas, secarlas y meterlas en bolsas de vacío con una cucharada de té y cocerlas durante 12 minutos a 80 °C. Dejar reposar 5 minutos en un lugar templado. Secar y freír con la piel hacia abajo en una sartén con grasa de pato y sal. Pincelar con miel de eucalipto y dejar reposar. Escalopar antes de servir.

Acabado y presentación

Servir la pechuga de pato troceada junto con la mayonesa de mostaza y la achicoria a la parrilla.

Untar una base con mostaza, colocar encima el magret de pato y decorar con la achicoria roja previamente cocinada a la parrilla.



VINO RECOMENDADO



CESANESE DI AFFILE

Nota

El Cesarese di Affile DOP o Affile DOP es de color rojo rubí con reflejos morados y que tiende al granate con el envejecimiento; el aroma es delicado y característico de la variedad; el sabor es seco, ligeramente amargo y armonioso.

ALESSIO DE MICHELIS 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. ■

Alessio Demichelis is the young resident chef who, under the direction of Igles Corelli, heads the kitchen brigade of the "Colle Buono" restaurant. The 5 Michelin-starred chef has built the menu on which Alessio, who has recently been awarded his first Gambero Rosso "fork", works combining territory and research. ■

Alessio Demichelis est le jeune chef résident qui, sous la direction d'Igles Corelli, dirige la brigade de cuisine du restaurant "Colle Buono".

Le chef à 5 étoiles Michelin a élaboré le menu sur lequel Alessio, récemment primé avec sa première fourchette du Gambero Rosso, travaille en associant le terroir à la recherche. ■

Alessio Demichelis es el joven chef residente que, bajo la dirección de Igles Corelli, dirige la brigada de cocina del restaurante "Colle Buono".

El chef de 5 estrellas Michelin ha construido el menú sobre el que Alessio, recién galardonado con su primer "tenedor" Gambero Rosso, trabaja combinando territorio e investigación. ■



Guarda la ricetta in video / Watch the recipe on video / Voir la recette en vidéo / Ver el vídeo de la receta

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

Un patrimonio unico al mondo | MIELE DI SULLA | LAZIO ▾



*
SECONDO

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

▼
INGREDIENTI
(PER 4 PERSONE)

- 8 petti di quaglia
- 4 cosce disossate e macinate
- 16 fette di pancetta
(per arrotolare i petti farciti)
- 50 g pane raffermo
- 100 g miele di sulla
- 200 g fondo di quaglia
- 4 melanzane (200/250 g)
- polvere di alloro
- uova di quaglia embrionate

Preparazione (cottura al barbecue)

Disossare 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 spelate e pulite. Mentre le quaglie e le melanzane cuociono preparare la salsa al miele; in un pentolino fare andare a fiamma media 100 g 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.

Finitura e presentazione

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.



VINO CONSIGLIATO



BELLONE

Un appunto

Un appunto: di pronta beva, dal colore giallo paglierino il bellone è un vino morbido e profumato con sentori di frutta fresca riconducibili al pompelmo ed alla pesca; caratteristico il finale leggermente amarognolo.


SECOND DISH

Stuffed quail breasts with roast aubergine and **sulla honey** sauce

▼
INGREDIENTS
(FOR 4 PEOPLE)

- 8 quail breasts
- 4 boned and minced legs
- 16 slices of bacon (to roll up the stuffed breasts)
- 50 g stale bread
- 100 g of **sulla honey**
- 200 g quail stock
- 4 aubergines (200-250 g)
- bay laurel powder
- embryonated quail eggs

Preparation (Grilling)

Bone the quails, keeping the breasts whole, and cut up the legs, which will be used to stuff the breasts together with the stale bread soaked in milk.

Once the stuffing has been prepared, place 4 slices of bacon on a piece of plastic wrap, place the first breast on top, add the finely chopped stuffing and finally the second breast, pressing it down lightly; using the plastic wrap, roll the bacon around the quail, making sure it is tightly closed on all sides.

Let the roll rest in the refrigerator for at least 10 minutes.

During the resting time, cook the aubergines by placing them on the coals; when the skin is completely crispy and burnt, remove it, leaving only the inner flesh. When the rolls are ready, grill them with the peeled and cleaned aubergines. While the quail and aubergines are cooking, prepare the honey sauce: in a small saucepan, heat 100 g of honey with a little thyme and a few bay leaves over a medium heat to scent the honey. When the honey is hot, add the quail stock and cook until it is well blended and glossy, then strain.

Once the quails and aubergines have been cooked, leave the meat rest for a few minutes on a grill.

Plating

Prepare the dish by placing the aubergine on one side, garnished with the herbs and the freshly blanched embryonated eggs; cut the roll in half and place it on the plate, finishing with the honey sauce and the powdered bay leaf.



RECOMMENDED WINE



BELLONE

Note

Ready to drink with a straw-yellow colour, bellone is a soft and perfumed wine with hints of fresh fruit that like grapefruit and peach; the slightly bitter finish is characteristic.

Poitrine de caille farcie, aubergine rôtie, sauce au miel de sulla

INGRÉDIENT (POUR 4 PERSONNES)

- 8 poitrines de caille
- 4 cuisses désossées et émincées
- 16 tranches de lard (pour enrober les poitrines farcies)
- 50 g de pain rassis 100 g de miel de Sulla 200 g de fond de caille
- 4 aubergines (200/250 g)
- laurier en poudre
- œufs de caille embryonnés

Préparation (Cuisson au barbecue)

Désossez les cailles, en gardant les poitrines entières, et hachez les cuisses, qui seront farcies avec du pain rassis trempé dans le lait.

Une fois la farce prête, disposez 4 tranches de lard sur du film alimentaire, posez la première poitrine dessus, ajoutez la farce bien hachée et enfin la deuxième poitrine, en pressant légèrement le tout; à l'aide du film, enroulez le lard sur la caille, en veillant à ce que le tout soit bien fermé de tous les côtés.

Laissez reposer les rouleaux au réfrigérateur pendant au moins 10 minutes.

En attendant faites griller les aubergines sur le barbecue ; lorsque la peau est complètement croustillante et brûlée, l'enlever en ne laissant que la chair. Lorsque les rouleaux sont prêts, faites-les griller avec les aubergines épluchées et nettoyées. Pendant la cuisson des cailles et des aubergines, préparez la sauce au miel ; dans une petite casserole, faites chauffer à feu moyen 100 g de miel avec un peu de thym et quelques feuilles de laurier pour parfumer le miel ; une fois le miel chaud, ajouter le fond de caille et laissez mijoter jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé et brillant, puis filtrer.

Une fois les cailles et les aubergines cuites, laissez reposer la viande pendant quelques minutes en la mettant sur une grille.

Composition du plat

Préparez le plat en plaçant les aubergines sur le côté, décorées avec les herbes et les œufs embryonnés fraîchement blanchis ; coupez les rouleaux en deux et placez-les sur l'assiette, en complétant avec la sauce au miel de sulla et le laurier en poudre.



BELLONE

Note

Prêt à boire, de couleur jaune paille, le bellone est un vin doux et parfumé avec des notes de fruits frais comme le pamplemousse et à la pêche ; la note finale légèrement amère est caractéristique.

Pechuga de codorniz rellena, berenjena asada, salsa de miel de zulla

▼
**INGREDIENTES
(PARA 4 PERSONAS)**

- 8 pechugas de codorniz
- 4 muslos deshuesados y picados
- 16 lonchas de bacon (para enrollar las pechugas rellenas)
- 50 g de pan añejo
- 100 g de miel de zulla
- 200 g de fondo de codorniz
- 4 berenjenas (200-250 g)
- polvo de laurel
- huevos de codorniz embrionados

Preparación (cocción a la parrilla)

Deshuesar las codornices, conservando las pechugas enteras, y trocear los muslos, que se usarán para llenar las pechugas con el pan añejo remojado en leche.

Una vez preparado el relleno, colocar 4 lonchas de bacon sobre un trozo de papel de plástico, disponer encima la primera pechuga, añadir el relleno bien picado y, por último, la segunda pechuga, presionándola ligeramente; ayudándose con el papel de plástico, enrollar el bacon sobre la codorniz, procurando que quede bien cerrado por todos los lados.

Dejar reposar el rollo en la nevera durante al menos 10 minutos.

Durante el tiempo de reposo, cocer las berenjenas colocándolas en las brasas; cuando la piel esté completamente crujiente y quemada, quitarla, dejando sólo la carne interior. Cuando los rollitos estén listos, cocinarlos a la parrilla con las berenjenas peladas y limpias. Mientras se cuecen las codornices y las berenjenas, preparar la salsa de miel: en un cazo pequeño, calentar 100 g de miel con un poco de tomillo y unas hojas de laurel a fuego medio para perfumar la miel. Cuando se caliente la miel, añadir el fondo de codorniz y cocer hasta que esté bien ligado y brillante, después colar.

Una vez cocidas las codornices y las berenjenas, dejar reposar la carne unos minutos sobre una parrilla.

Acabado y emplatado

Preparar el plato colocando la berenjena a un lado, decorada con las hierbas y los huevos embrionados recién escaldados; cortar el rollo por la mitad y colocarlo en el plato, terminando con la salsa de miel de zulla y el laurel en polvo.



VINO RECOMENDADO



BELLONE

Nota

Un vino joven, de tono amarillo pajizo, el bellone es un vino suave y perfumado, con notas de fruta fresca que se remontan al pomelo y al melocotón; es característico su final ligeramente amargo.

Giuseppe Ricchебуоно



● 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.

Born in Liguria in 1965, he opened his first restaurant, "La fornace di Barbablù", in 1992. In 1999, he took a professional leap forward, lightening the classic and traditional recipes of the area, paying more attention to the raw materials matched to a more refined aesthetic. From 2007 to 2010, he worked as a consultant at the restaurant "Il Palazzo" in St. Petersburg. He is the chef of the restaurant "Vescovado", which was awarded its first Michelin star in 2003.

Né en Ligurie en 1965, il ouvre son premier restaurant, "La fornace di Barbablù" en 1992. En 1999, il franchit un cap professionnel en allégeant les recettes classiques et traditionnelles de la région, en accordant plus d'attention aux matières premières et en adoptant une esthétique plus raffinée. De 2007 à 2010, il a travaillé comme consultant au restaurant "Il Palazzo" à Petersburg. Il est le chef du "Ristorante Vescovado", qui a obtenu sa première étoile Michelin en 2003.

Nacido en Liguria en 1965, abrió su primer restaurante, "La fornace di Barbablù", en 1992. En 1999 dio el salto profesional, al aligerar en su cocina las recetas clásicas y tradicionales de la zona, prestando más atención a las materias primas y a una estética más refinada. De 2007 a 2010, trabajó como asesor en el restaurante "Il Palazzo" de San Petersburgo. Es chef del restaurante "Vescovado", que obtuvo su primera estrella Michelin en 2003.



Guarda la ricetta in video / Watch the recipe on video / Voir la recette en vidéo / Ver el vídeo de la receta

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

Un patrimonio unico al mondo | MIELE DI ERICA | LIGURIA ▾



*
SECONDO

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

▼
INGREDIENTI
(PER 4 PERSONE)

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

Preparazione

Pulire e asciugare bene gli sgombri, sfilettarli, togliere bene tutte le spine e il sangue coagulato. Marinarli per 15 minuti con sale grosso di Cervia. Una volta fatto affumicarli 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 frullarli, mettere a decantare in un colino fine per un giorno.

Utilizzare la colatura di peperone, metterla sul fuoco e farla restringere di un terzo. Aggiungere il miele d'erica, tagliare a metà le zucchine passate nella farina di riso e fritte in olio extra vergine di oliva. Dopo mettere a marinare in una soluzione di acqua, aceto di riso, miele d'erica e salvia in infusione.

Finitura e presentazione

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



VINO CONSIGLIATO



RIVIERA LIGURE

Un appunto

Il Riviera Ligure di Ponente DOP Granaccia è di colore rosso rubino più o meno intenso; al naso è mediamente persistente, con sentori di piccoli frutti boschivi, resine, iris, lieve profumo di magnolia; in bocca è asciutto, gradevole, di medio corpo.

Può presentare anche la versione Passito e la menzione Superiore.


SECOND DISH

Smoked mackerel, heather honey pepper and escabeche courgettes

▼
INGREDIENTS
(FOR 4 PEOPLE)

- 4 mackerels
- 4 red peppers
- 80 g heather honey
- 4 small courgettes
- 100 g rice vinegar
- 4 sage leaves
- extra virgin olive oil to taste
- 100 g water
- 200 g coarse salt
- fine salt to taste
- 200 g rice flour

Preparation

Clean and dry the mackerels well, cut into fillets and remove all the bones and clotted blood. Marinate them for 15 minutes with coarse salt, then smoke them over a cold heat with camomile hay for about 15 minutes.

Cook the peppers in the oven at 220 °C until roasted, remove the skin and blend, decant in a fine colander for a day.

Use the pepper juice, heat and reduce by a third, add the heather honey. Cut the courgettes in half, roll in rice flour and fry in extra virgin olive oil, then marinate in a solution of water, rice vinegar, heather honey and infused sage.

Plating

After the mackerel have been cooked skin side down, place them on the plate with the escabeche courgette and cover them with the honey-pepper glaze.



RECOMMENDED WINE



LIGURIAN RIVIERA

Note

Riviera Ligure di Ponente DOP Granaccia has a more or less intense ruby red colour; the nose is moderately persistent, with hints of wild red berries, resins, iris and a slight scent of magnolia; in the mouth it is dry, pleasant, medium-bodied. There is also a Passito version and the Superiore mention.

Maquereau fumé, poivrons au miel de bruyère et courgettes en escabèche

▼ INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 4 maquereaux
- 4 poivrons rouges
- 80 g de miel de bruyère
- 4 petites courgettes
- 100 g de vinaigre de riz
- 4 feuilles de sauge
- huile d'olive extra vierge au goût
- 100 g d'eau
- 200 g de sel gemme
- sel fin au goût
- 200 g de farine de riz

Préparation

Nettoyez et séchez bien les maquereaux, les fileter et enlever toutes les arêtes et le sang coagulé. Faites mariner pendant 15 minutes avec du sel gemme, puis fumer à froid avec du foin à la camomille pendant environ 15 minutes.

Faites cuire les poivrons au four à 220 °C jusqu'à ce qu'ils soient grillés, enlevez la peau, mélangez et laissez décanter dans une passoire fine pendant une journée.

Mettez le coulis de poivrons sur le feu et réduisez-le d'un tiers, puis ajoutez le miel de bruyère. Coupez les courgettes en deux, roulez-les dans la farine de riz et faites-les frire dans l'huile d'olive extra vierge, puis mettez-les mariner dans une solution d'eau, de vinaigre de riz, de miel de bruyère et d'infusion de sauge.

Composition du plat

Après avoir rôti les maquereaux sur leur peau, placez-les sur l'assiette avec la courgette en escabèche et glacez-les avec le coulis de poivrons au miel.



VIN CONSEILLÉ



RIVIERA LIGURE

Note

Le Riviera Ligure di Ponente AOP Granaccia a une couleur rouge rubis plus ou moins intense ; le nez est moyennement persistant, avec des notes de petits fruits rouges sauvages, de résines, d'iris et un léger parfum de magnolia ; en bouche il est sec, agréable, moyennement corsé. Il existe aussi en version Passito et avec la mention Superiore.

 **SEGUNDO PLATO**

Caballa ahumada, pimiento a la miel de brezo y calabacines en escabeche

▼
INGREDIENTES
(PARA 4 PERSONAS)

- 4 caballas
- 4 pimientos rojos
- 80 g de miel de brezo
- 4 calabacines pequeños
- 100 g de vinagre de arroz
- 4 hojas de salvia
- aceite de oliva virgen extra al gusto
- 100 g de agua
- 200 g de sal gruesa
- sal fina al gusto
- 200 g de harina de arroz

Preparación

Limpiar y secar bien las caballas. Cortarlas en filetes, quitar bien todas las espinas y la sangre coagulada. Marinirlas durante 15 minutos con sal gruesa, luego ahumarlas a fuego frío con heno de manzanilla durante unos 15 minutos.

Cocer los pimientos en el horno a 220 °C hasta que estén asados, quitar la piel y licuar, decantar en un colador fino durante un día.

Utilizar el jugo de pimiento, poner al fuego y reducir un tercio, añadir la miel de brezo. Cortar los calabacines por la mitad, pasar por harina de arroz y freír en aceite de oliva virgen extra, después marinar en una solución de agua, vinagre de arroz, miel de brezo y salvia en infusión.

Acabado y emplatado

Después de haber cocinado las caballas por el lado de la piel, colocarlas en el plato con el calabacín en escabeche y cubrirlas con el glaseado de pimiento y miel.



VINO RECOMENDADO



RIVIERA LIGURE

Nota

El Riviera Ligure di Ponente DOP Granaccia tiene un color rojo rubí más o menos intenso; el aroma es moderadamente persistente, con notas de pequeños frutos del bosque, resinas, iris, un ligero perfume de magnolia; en boca es seco, agradable, de cuerpo medio. También puede presentar la versión Passito y la mención Superiore.

Chef 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 mentre Fumiko Sakai, giapponese, negli ultimi 20 anni ha lavorato nei migliori ristoranti italiani.

Sotto la loro guida al "Vespasia" è arrivata la prima stella. ■

The perfect balance of the restaurant "Vespasia" in Norcia, Michelin-starred since 2021, is embodied by the two chefs Fumiko Sakai and Fabio Cappiello. The latter was born and raised professionally in Umbria, while Fumiko Sakai, Japanese, has worked in the best Italian restaurants for the last 20 years.

Under their guidance "Vespasia" got its first star. ■

Le secret de l'équilibre parfait du restaurant "Vespasia" de Norcia, étoilé au guide Michelin à partir de 2021, réside dans le binôme de chefs Fumiko Sakai et Fabio Cappiello. Ce dernier est né s'est formé en Ombrie alors que Fumiko Sakai, japonaise, a travaillé dans les meilleurs restaurants italiens au cours des 20 dernières années.

C'est sous leur direction que le Vespasia a reçu sa première étoile. ■

El equilibrio perfecto del restaurante "Vespasia" en Norcia, con estrella Michelin desde 2021, es el creado por los dos chefs Fumiko Sakai y Fabio Cappiello. Este último nació y se crió profesionalmente en Umbria, mientras que Fumiko Sakai, japonesa, ha trabajado en los mejores restaurantes italianos durante los últimos 20 años.

Bajo su dirección en el "Vespasia" llegó la primera estrella. ■



Guarda la ricetta in video / Watch the recipe on video / Voir la recette en vidéo / Ver el vídeo de la receta

**Millefoglie crema al miele millefiori
e gelato mandorla**



Un patrimonio unico al mondo | MIELE DI MILLEFIORI | UMBRIA ▾

Millefoglie crema al miele millefiori e gelato mandorla

INGREDIENTI (PER 500 G DI PASTA SFOLGLIA)

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

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 basta-
della mixare lo zucchero con i tuorli infine aggiungere 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.

Finitura e presentazione

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.



VINO CONSIGLIATO



UMBRIA PASSITO

Un appunto

È splendido nei suoi profumi di mirtillo e more in confettura, con note di bergamotto ben accompagnate da ricordi di liquirizia e delicato infuso di erbe aromatiche.

In bocca è pieno e armonico, scalpitante e ricco di sapori fruttati. Deliziosamente dolce, è bilanciato da un intrigante finale tannico.


DESSERT

Millefeuille with wild flowers honey cream and almond ice cream

▼
INGREDIENTS
(500 G PUFF PASTRY)

For the honey cream:

- 400 g milk
- 100 g cream
- 125 g egg yolks
- 60 g sugar
- 40 g corn starch
- 65 g of mixed flowers honey
- 1 Bourbon vanilla pod

For the almond ice cream:

- 565 g milk
- 130 g dextrose
- 170 g cream
- 42 g milk powder
- 300 g whole almonds
- 20 g mixed flowers honey

Preparation

Puff pastry

Bake at 170 °C for 25 minutes and caramelize at 220 °C for 5 minutes.

Honey cream

Heat the milk and cream with the honey and vanilla in a small semi-spherical saucepan, mix the sugar with the egg yolks and add the corn starch. When almost boiling, add the milk to the previously prepared mixture and cook to a glossy, firm cream.

Almond ice cream

Soak the almonds in milk the night before. The next day, heat the milk, cream, sugar and powdered milk to 48 °C, then add the dextrose and honey. Return to the heat and heat to 75 °C, then pour the mixture into the ice-cream maker and churn.

Plating

Cut the puff pastry into three equal rectangles, fill with the honey cream, form a quenelle with the almond ice cream; mould the same ice cream into the shape of an almond and glaze with milk chocolate.



RECOMMENDED WINE



UMBRIA PASSITO

Note

Splendid in its aromas of blueberry and blackberry jam, with notes of bergamot well accompanied by hints of liquorice and delicate herbs infusion.

On the palate, it is full and harmonious, vibrant and rich with fruity flavours.

Deliciously sweet, it is balanced by an intriguing tannic finish.

Mille-feuille avec crème au miel toutes fleurs et glace aux amandes

▼ INGRÉDIENTS (500 G DE PÂTE FEUILLETÉE)

Pour la crème au miel :

- 400 g de lait
- 100 g de crème fraîche
- 125 g de jaunes d'œuf
- 60 g de sucre
- 40 g de féculle de maïs
- 65 g de miel toutes fleurs
- 1 gousse de vanille Bourbon

Pour la glace aux amandes :

- 565 g de lait
- 130 g de dextrose
- 170 g de crème fraîche
- 42 g de lait en poudre
- 300 g d'amandes entières
- 20 g de miel de toutes fleurs

Préparation

Pâte feuilletée

Faites cuire à 170 °C pendant 25 minutes et caramélisez à 220 °C pendant 5 minutes.

Pour la crème au miel

Dans une casserole, faites chauffer le lait et la crème fraîche avec le miel et la vanille, mélangez le sucre avec les jaunes d'œuf et ajoutez la féculle de maïs. Une fois que le mélange arrive presque à ébullition, ajoutez le lait au mélange préparé précédemment et faites cuire jusqu'à l'obtention d'une crème brillante et ferme.

Pour la glace aux amandes

Trempez les amandes dans le lait la veille, le lendemain chauffez le lait, la crème fraîche, le sucre et le lait en poudre à 48 °C, puis ajoutez le dextrose et le miel, remettez sur le feu et chauffez jusqu'à 75 °C, puis montez le mélange.

Composition du plat

Coupez la pâte en trois rectangles égaux, remplissez de crème au miel, formez une quenelle avec la glace aux amandes et façonnez-la en forme d'amandes avec la même crème glacée et glacez avec du chocolat au lait.



UMBRIA PASSITO

Note

Il est splendide avec ses arômes de confiture de myrtilles et de mûres, avec des notes de bergamote bien accompagnées par de la réglisse et de l'infusion délicate de fines herbes. En bouche, il est plein et harmonieux, vif et riche en saveurs fruitées. Délicieusement doux, il est équilibré par une note finale tannique intrigante.

 **POSTRE**

Milhojas con crema de miel milflores y helado de almendra

▼
INGREDIENTES
(500 G DE HOJALDRE)

Para la crema de miel

- 400 g de leche
- 100 g de nata
- 125 g de yemas de huevo
- 60 g de azúcar
- 40 g de almidón de maíz
- 65 g de miel milflores
- 1 vaina de vainilla Bourbon

Para el helado de almendra

- 565 g de leche
- 130 g de dextrosa
- 170 g de nata
- 42 g de leche en polvo
- 300 g de almendras enteras
- 20 g de miel milflores

Preparación

Hojaldre

Hornear a 170 °C durante 25 minutos y caramelizar a 220 °C durante 5 minutos.

Crema de miel

Calentar la leche y la nata con la miel y la vainilla en un cazo pequeño semiesférico, mezclar el azúcar con las yemas de huevo y añadir el almidón de maíz. Cuando esté casi hirviendo, añadir la leche a la mezcla previamente preparada y cocer hasta obtener una crema brillante y firme.

Helado de almendra

Remojar las almendras en leche una noche antes. Al día siguiente calentar la leche, la nata, el azúcar y la leche en polvo a 48 °C y después añadir la dextrosa y la miel. Volver a poner al fuego y calentar a 75 °C, luego repartir la mezcla en la heladora y batir.

Acabado y emplatado

Cortar el hojaldre en tres rectángulos iguales, rellenar con la crema de miel, formar una quenelle con el helado de almendra; moldear en forma de almendra el mismo helado y glasear con chocolate con leche.

 **VINO RECOMENDADO**



UMBRIA PASSITO

Nota

Espléndidos aromas de mermelada de arándanos y moras, con notas de bergamota bien acompañadas de toques de regaliz y delicada infusión de hierbas aromáticas.

En boca es pleno y armonioso, vivaz y rico en sabores afrutados. Deliciosamente dulce, se equilibra con un final tánico intrigante.

DAVIDE RANGONI



© RISTORANTE PICCADILLY, PIZZA E CUCCINA DI MONTAGNA, MADONNA DI CAMPIGLIO (TN)

Nato in veneto nel 1979, Davide Rangoni è un autodidatta.

Nel 2003 arriva la svolta grazie a Igles Corelli, suo mentore non solo in cucina. Dopo di lui la sua formazione è continuata con Moreno Cedroni, Bruno Barbieri e Andrea Costantini.

Fino a giugno 2023 è stella Michelin al "Ristorante Dolomieu", oggi è chef titolare del ristorante "Piccadilly, Pizza e Cucina di Montagna", a Madonna di Campiglio ■

Born in the Veneto region in 1979, Davide Rangoni is self-taught.

In 2003 he reached a turning point thanks to Igles Corelli, his mentor not only in the kitchen. He then continued his training with Moreno Cedroni, Bruno Barbieri and Andrea Costantini.

Until June 2023, he has a Michelin star at "Ristorante Dolomieu", today he is the chef and owner of the restaurant "Piccadilly, pizza e cucina di Montagna" in Madonna di Campiglio ■

Né en Vénétie en 1979, Davide Rangoni est autodidacte.

En 2003, c'est le tournant grâce à Igles Corelli, son mentor, et pas seulement en cuisine. Il a ensuite poursuivi sa formation auprès de Moreno Cedroni, Bruno Barbieri et Andrea Costantini.

Jusqu'au mois de juin 2023, il est titulaire d'une étoile Michelin auprès du "Ristorante Dolomieu". Aujourd'hui, il est le chef-propriétaire du restaurant "Piccadilly, pizza e cucina di Montagna" à Madonna di Campiglio ■

Nacido en la región del Véneto en 1979, Davide Rangoni es autodidacta.

En 2003 llegó el punto de inflexión gracias a Igles Corelli, su mentor no sólo en la cocina. Después, su formación continuó con Moreno Cedroni, Bruno Barbieri y Andrea Costantini.

Estrella Michelin hasta junio de 2023 en el "Ristorante Dolomieu", hoy es chef-propietario del restaurante "Piccadilly, Pizza e Cucina di Montagna" en Madonna di Campiglio ■



Guarda la ricetta in video / Watch the recipe on video / Voir la recette en vidéo / Ver el vídeo de la receta

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

Un patrimonio unico al mondo | MIELE DI MELO | PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO ▾



*
SECONDO

Carpaccio di manzo biologico trentino marinato, ricotta d'alpeggio, pesto di erbe di montagna e miele di 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 evo di oliva leggero
- 20 g di acqua e 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 evo leggero



VINO CONSIGLIATO



GEWÜRZTRAMINER

Un appunto

Dal colore giallo aglierino con riflessi dorati, si caratterizza per un bouquet aromatico vivace e fruttato: ananas, litchi, mango e canditi spiccano per intensità, ma anche chiodi di garofano e panpepato. All'assaggio risulta piuttosto alcolico, poco acido, dolce e aromatico.

Preparazione

Ponete la carne a marinare con il composto di sale, zucchero e pepe. Unite le erbe e il miele di melo. è importante massaggiare bene ed energicamente la carne con il condimento. Ponete il tutto in un sacchetto per sottovuoto, sigillate e ponetela al freddo, a marinare per 20 giorni.

Estraete la carne dal sacchetto, sciacquatela e asciugatela bene con un panno.

Tagliate la carne molto sottile, al coltello.

Finitura e presentazione

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

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


SECOND DISH

Marinated organic Trentino beef carpaccio, Alpine ricotta, mountain herb pesto and apple tree honey

▼
INGREDIENTS (FOR 1 KG
OF MARINATED BEEF)

For the marinade:

- 340 g of a mixture made of:
- 70% coarse salt
- 20% brown sugar
- 10% ground black pepper
- 10% apple tree honey
- 15 g of lovage
- 15 g lemon grass
- 5 g chives

For the pesto:

- 30 g chives
- 20 g of lovage
- 5 g marjoram
- 30 g of light extra virgin olive oil
- 20 g water and a pinch of salt

For finishing:

- ricotta cheese from alpine pastures
- apple tree honey from the farm "Thun azienda Agricola Andrea Paternoster", diluted with a little natural water
- radish
- fresh lemon grass leaves
- light extra virgin olive oil

Preparation

Marinate the meat with the salt, sugar and pepper mixture, add the herbs and apple honey. It is important to massage the meat well and vigorously with the seasoning. Place it in a vacuum bag, seal tightly and marinate in a cool place for 20 days.

Remove the meat from the bag, rinse well and pat dry.
Slice the meat very thinly with a knife.

Plating

Place three quenelles of ricotta on the plate, distribute the marinated meat slices on the plate, add a little herb pesto and a few slices of peeled radish.

Finish with a trickle of fluidised apple tree honey, extra virgin olive oil and lemon grass leaves.



RECOMMENDED WINE



GEWÜRZTRAMINER

Note

Straw yellow in colour with golden highlights, it is characterised by a lively, fruity aromatic bouquet: pineapple, lychee, mango and candied fruit stand out for their intensity, but also cloves and gingerbread. The taste is rather alcoholic, low in acid, sweet and aromatic.



Carpaccio de bœuf bio du Trentin mariné, fromage blanc des Alpes, pesto d'herbes de montagne et miel de pommier

INGRÉDIENTS (POUR 1 KG DE VIANDE DE BŒUF MARINÉE)

Pour la marinade :

- 340 g d'un mélange composé de :
- 70 % de gros sel
- 20 de sucre brun
- 10 % de poivre noir broyé
- 10 % de miel de pommier
- 15 g de lèvèche
- 15 g de mélisse
- 5 g de ciboulette

Pour le pesto :

- 30 g d'ail des reines
- 20 g de lèvèche
- 5 g de marjolaine
- 30 g d'huile d'olive extra vierge léger
- 20 g d'eau et une pincée de sel

Pour la finition :

- ricotta fraîche d'alpage
- miel de pommier de chez « Thun azienda Agricola Andrea Paternoster » fluidifié avec un peu d'eau naturelle
- radis
- feuilles de mélisse fraîche
- huile d'olive extra vierge léger



VIN CONSEILLÉ



GEWÜRZTRAMINER

Note

De couleur jaune paille avec des reflets dorés, il se caractérise par un bouquet aromatique vif et fruité : ananas, litchi, mangue et fruits confits se distinguent par leur intensité, mais aussi clou de girofle et pain d'épices. En bouche, il est plutôt alcoolisé, peu acide, doux et aromatique.

Préparation

Marinez la viande avec le mélange de sel, de sucre et de poivre, ajoutez les herbes et le miel de pommier. Il est important de bien masser la viande avec l'assaisonnement.

Mettez-la dans un sac sous vide, fermez hermétiquement et laissez-la mariner dans un endroit frais pendant 20 jours.

Retirez la viande du sac, rincez-la bien et séchez-la. Coupez la viande en tranches très fines à l'aide d'un couteau.

Composition du plat

Placez trois quenelles de ricotta sur l'assiette, disposez les tranches de viande marinée, ajoutez un peu de pesto d'herbes et quelques tranches de radis épluché.

Terminez en rajoutant un filet de miel de pommier fluidifié, d'huile d'olive extra vierge et de feuilles de mélisse.

 **SEGUNDO PLATO**

Carpaccio de buey ecológico del Trentino marinado, requesón alpino, pesto de hierbas de montaña y miel de manzano

INGREDIENTES (PARA 1 KG DE CARNE DE BUEY MARINADA)

Para el adobo:

- 340 g de mezcla compuesta por:
- 70% sal gruesa
- 20% azúcar moreno
- 10% pimienta negra molida
- 10% miel de manzano
- 15 g de levístico
- 15 g de melisa
- 5 g de cebollana

Para el pesto:

- 30 g de cebollino
- 20 g de levístico
- 5 g de mejorana
- 30 g de aceite de oliva virgen extra ligero
- 20 g de agua y una pizca de sal

Para el acabado:

- requesón fresco de pastos alpinos
- miel de manzano de la granja "Thun azienda Agricola Andrea Paternoster", diluida con un poco de agua natural
- rábano
- hojas frescas de melisa
- aceite de oliva virgen extra ligero



VINO RECOMENDADO



GEWÜRZTRAMINER

Nota

De tono pajizo con reflejos dorados, se caracteriza por un bouquet aromático vivo y afrutado: piña, lichi, mango y fruta confitada destacan por su intensidad, pero también clavo y pan de especias.

El sabor es más bien alcohólico, poco ácido, dulce y aromático.

Preparación

Marinar la carne con la mezcla de sal, azúcar y pimienta, añadir las hierbas y la miel de manzano. Es importante masajear bien y energicamente la carne con el condimento. Introducirla en una bolsa de envasado al vacío, cerrarla herméticamente y ponerla a marinar en un lugar frío durante 20 días.

Sacar la carne de la bolsa, enjuagarla bien y secarla. Cortar la carne en lonchas muy finas con un cuchillo.

Acabado y emplatado

Colocar tres quenelles de requesón en el plato, distribuir las lonchas de carne marinada en el plato, añadir un poco de pesto de hierbas y unas rodajas de rábano pelado.

Terminar con un hilo de miel de manzano fluidificada, aceite de oliva virgen extra y hojas de melisa.

Chef 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. ■

Isa Mazzocchi, born in Piacenza in 1968, has had an award-winning career.

Winner of the Michelin Award for Best Female Chef 2021, her professional breakthrough came when she met chef Georges Cogny. At the restaurant "La Palta" in the province of Piacenza, which she runs with her sister Monica and Roberto Gazzola, she innovates local traditional cuisine. The Michelin guide awarded her first star ■

Isa Mazzocchi, née à Piacenza en 1968, a connu une carrière riche en récompenses.

Lauréate du prix Michelin pour la meilleure femme chef 2021, sa percée professionnelle s'est faite lors de sa rencontre avec le chef Georges Cogny. Au restaurant "La Palta" dans la province de Plaisance, qu'elle dirige avec sa sœur Monica et Roberto Gazzola, elle innove la cuisine traditionnelle locale. Le guide Michelin lui a décerné sa première étoile ■

Isa Mazzocchi, nacida en Piacenza en 1968, tiene una carrera plagada de premios.

Galardonada con el Premio Michelin a la Mejor Chef Mujer 2021, su salto profesional se produjo cuando conoció al chef Georges Cogny. En el restaurante "La Palta", en la provincia de Piacenza, que dirige junto con su hermana Monica y Roberto Gazzola, innova en la cocina tradicional local. La guía Michelin le concedió su primera estrella ■



Guarda la ricetta in video / Watch the recipe on video / Voir la recette en vidéo / Ver el vídeo de la receta

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



Un patrimonio unico al mondo | MIELE DI ERBA MEDICA | EMILIA-ROMAGNA ▾

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

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

Preparazione

Per le cipolle

Mettere in un vaso cipolle rosse e bianche e aggiungere foglie di lime, 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 mix 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.

Finitura e presentazione

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.



VINO CONSIGLIATO



LAMBRUSCO

Un appunto

Il Lambrusco è un vino giovane, con una spuma vivace, un profumo aromatico e fruttato, un gusto gradevole, con tannicità e acidità contenute, e una bassa gradazione alcolica.



SECOND DISH

Veal tenderloin hay-scented alfalfa honey

▼
INGREDIENTS
(FOR 4 PEOPLE)

- 600 g of veal tenderloin
- 80 g alfalfa honey
- 2 red onions
- 2 white onions
- 100 g milk
- 30 g butter
- 20 g white wine vinegar
- 100 g fenugreek
- lemon leaves
- savory leaves
or 8 g white peppercorns
- 10 g mixed fenugreek seeds
- 10 g alfalfa flowers
- extra virgin olive oil
- salt

Preparation

Onions

Put the red and white onions in a jar and add the lemon leaves, the savory leaves, the extra virgin olive oil, three teaspoons of alfalfa honey and a dash of white wine vinegar. Seal the jar tightly and steam for 50 minutes.

Sauce

Toasting the fenugreek leaves in the oven for a few minutes at 60 °C and chop them meticulously with a knife. Put 100 g of milk in a small saucepan, heat over low heat, add a teaspoon of alfalfa honey, two teaspoons of the previously roasted and chopped fenugreek, some alfalfa flowers and two pinches of the traditional fenugreek seed and hay mixture. Cover with a lid, remove from the heat and leave to stand at room temperature for at least 30 minutes.

Veal tenderloin

Season the veal tenderloin with crushed coarse sea salt, hay seeds and previously roasted and chopped hay.

In a hot frying pan, add a crushed, unpeeled clove of garlic, plenty of oil and, when the garlic starts to sizzle, brown the veal on all sides. Bake in the oven at 160 °C for 6 minutes. Leave to rest for 10 minutes outside the oven.

Plating

Set the veal aside and remove the garlic clove from the pan; strain the milk infusion into the pan. Lower the heat and add two cold walnuts of butter. Allow the sauce to thicken and strain it.

Break up the onions, add the fenugreek seeds and a drop of oil. Serve on individual plates, placing 2 slices of veal in the centre, the seasoned onions, the sauce and finish with alfalfa flowers.



RECOMMENDED WINE



LAMBRUSCO

Note

Lambrusco is a young wine with a lively mousse, an aromatic and fruity bouquet, a pleasant taste with low tannicity and acidity, and a low alcohol content.

Filet de veau au miel de luzerne parfumé au foin

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 600 g de filet de veau
- 80 g de miel de luzerne
- 2 oignons rouges
- 2 oignons blancs
- 100 g de lait
- 30 g de beurre
- 20 g de vinaigre de vin blanc
- 100 g de foin
- feuilles de citron
- feuilles de sarriette ou 8 g de poivre blanc
- 10 g de graines mixtes de fenugrec
- 10 g de fleurs de luzerne
- huile d'olive extra vierge
- sel

Préparation

Pour les oignons

Mettez les oignons rouges et blancs dans un bocal et ajoutez les feuilles de citron, la sarriette, l'huile d'olive extra vierge, trois cuillères à café de miel de luzerne et quelques gouttes de vinaigre de vin blanc. Fermer le bocal hermétiquement et faire cuire à la vapeur pendant 50 minutes.

Pour la sauce

Grillez les feuilles de fenugrec au four pendant quelques minutes à 60 °C et hachez-les minutieusement à l'aide d'un couteau. Mettez 100 g de lait dans une petite casserole, chauffez à feu doux, ajoutez une cuillère à café de miel de luzerne, deux cuillères à café de fenugrec préalablement grillé et haché, quelques fleurs de luzerne et deux pincées du mélange traditionnel de graines de fenugrec et de foin. Couvrir avec un couvercle, retirez du feu et laissez reposer à température ambiante pendant au moins 30 minutes.

Pour le filet

Assaisonnez le veau avec du gros sel de mer concassé, des graines de foin et du foin préalablement grillé et haché.

Dans une poêle chaude, ajoutez une gousse d'ail écrasée et non épluchée, beaucoup d'huile et, lorsque l'ail commence à grésiller, faites dorer le veau de tous les côtés. Faites cuire au four à 160 °C pendant 6 minutes. Laissez reposer 10 minutes hors du four.



VIN CONSEILLÉ



LAMBRUSCO

Note

Le Lambrusco est un vin jeune à la mousse vive, au bouquet aromatique et fruité, au goût agréable, peu tannique et à l'acidité réduite, avec une faible teneur en alcool.

Composition du plat

Mettez de côté le veau et retirez la gousse d'ail de la poêle ; versez l'infusion de lait dans la poêle. Baissez le feu et ajoutez deux noisettes de beurre froides. Laissez la sauce s'épaissir et passez-la au tamis.

Cassez les oignons, ajoutez les graines de fenugrec et un filet d'huile. Servez dans des assiettes individuelles en plaçant au centre 2 tranches de veau, les oignons assaisonnés, la sauce et terminez par les fleurs de luzerne.

Lomo bajo de ternera con miel de alfalfa perfumada con heno

▼ INGREDIENTES

(PARA 4 PERSONAS)

- 600 g de lomo bajo de ternera
- 80 g de miel de alfalfa
- 2 cebollas rojas
- 2 cebollas blancas
- 100 g de leche
- 30 g de mantequilla
- 20 g de vinagre de vino blanco
- 100 g de fenogreco
- hojas de limón
- hojas de ajedrea u
8 g de granos de pimienta blanca
- 10 g de semillas mixtas de
fenogreco
- 10 g de flores de alfalfa
- aceite de oliva virgen extra
- sal

Preparación

Cebollas

Poner las cebollas rojas y blancas en un tarro y añadir hojas de limón, ramitas de ajedrea, aceite de oliva virgen extra, tres cucharaditas de miel de alfalfa y un chorrito de vinagre de vino blanco. Cerrar herméticamente el tarro y cocer al vapor durante 50 minutos.

Salsa

Tostar las hojas de fenogreco en el horno durante unos minutos a 60 °C y picarlas meticulosamente con un cuchillo. Poner 100 g de leche en un cazo pequeño, calentar a fuego lento, añadir una cucharadita de miel de alfalfa, dos cucharaditas del fenogreco previamente tostado y picado, algunas flores de alfalfa y dos pizcas de la mezcla de semillas de fenogreco y heno tradicional. Cubrir todo con una tapa, retirar del fuego y dejar reposar a temperatura ambiente durante al menos 30 minutos.

Lomo bajo

Sazonar el lomo de ternera con sal marina gruesa machacada, semillas de heno y heno previamente tostado y picado.

En una sartén caliente añadir un diente de ajo aplastado sin pelar, abundante aceite y, cuando el ajo empiece a chisporrotear, dorar la ternera por todos los lados. Hornearla a 160 °C durante 6 minutos. Dejar reposar 10 minutos fuera del horno.

Acabado y emplatado

Apartar la ternera y retirar el diente de ajo de la sartén; colar la infusión de leche en ella. Bajar el fuego y añadir dos nueces de mantequilla bien frías. Dejar que la salsa espese y colarla.

Descomponer las cebollas, añadir las semillas de fenogreco y una gota de aceite. Servir en platos individuales, colocando 2 lonchas de ternera en el centro, las cebollas sazonadas, la salsa y terminar con flores de alfalfa.



VINO RECOMENDADO



LAMBRUSCO

Nota

El lambrusco es un vino joven con una espuma viva, un bouquet aromático y afrutado, un sabor agradable con poca tanicidad y acidez, y una baja graduación alcohólica.

Chef ALESSANDRO GAVAGNA



Alessandro Gavagna 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.

Alessandro Gavagna has carried with him the fusion of two different cultures since his birth in 1972, thanks to his father, from Emilia-Romagna, and his mother, from Friuli. The leading chef of the Friuli-Venezia Giulia Consortium has worked with Alain Ducasse, Igles Corelli, Walter Eynard and Davide Scabin. His refined territorial cuisine can be found at the restaurant "La Subida", in the Friulian Collio, on the border with Slovenia, which has been awarded a Michelin star since 1997.

Depuis sa naissance en 1972, grâce à son père, originaire d'Emilia-Romagne, et à sa mère, originaire du Frioul, Alessandro Gavagna abrite en lui deux cultures gastronomiques différentes. Grand chef du Consortium Frioul-Vénétie Julienne, il a travaillé avec Alain Ducasse, Igles Corelli, Walter Eynard et Davide Scabin. Sa cuisine territoriale raffinée est développée dans le restaurant "La Subida", dans le Collio frioulain, à la frontière avec la Slovénie, qui a obtenu une étoile Michelin depuis 1997.

Alessandro Gavagna lleva consigo la fusión de dos culturas diferentes desde su nacimiento en 1972, gracias a su padre, procedente de Emilia-Romaña, y a su madre, friulana. Gran chef del Consorcio Friuli-Venezia Giulia, cuenta con experiencias junto a Alain Ducasse, Igles Corelli, Walter Eynard y Davide Scabin. Su refinada cocina territorial se desarrolla en el restaurante "La Subida", en el Collio friulano, en la frontera con Eslovenia, galardonado con una estrella Michelin desde 1997.



Guarda la ricetta in video / Watch the recipe on video / Voir la recette en vidéo / Ver el vídeo de la receta

Il capriolo e i mieli del Carso



Un patrimonio unico al mondo | MIELE DI CILIEGIO CANINO E MILLEFIORI DEL CARSO | FRIULI VENEZIA GIULIA ▾

Il capriolo e i mieli del Carso

INGREDIENTI

(PER 4 PERSONE)

- 600 g di lombo di capriolo
- 100 g di miele di marasca
- 200 g di miele millefiori del Carso
- 20 ciliegie
- 100 g di aceto di uva
- 250 g di piselli freschi timo
- maggiorana
- olio evo
- sale e pepe

Preparazione

Come prima cosa prepariamo le ciliegie marine: 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 g e 100 g), 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 g 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 sautè, usare due cucchiai di miele come se fosse burro e mettere in cottura il lombo, prestare molta attenzione alle temperature. Bisogna evitare che il miele caramelli.

Finitura e presentazione

Una volta cotta la carne la adagiamo su di una carta assorbente e cominciamo a preparare i piatti: con l'aiuto di un cucchiaio distendere due parti di purea di pisello (serve ad avere una parte vegetale di contrasto), le nostre ciliegie marine 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.



VINO CONSIGLIATO



CABERNET FRANC

Un appunto

Il Cabernet Franc è un vitigno nero che produce vini rossi. Dà sentori al naso di frutta rossa, peperone, leggero peperoncino e note minerali. Ha acidità e tannini medio-alti. L'alcol e il corpo sono medi. Il Cabernet Franc maturo mostra toni di terra e tabacco.


SECOND DISH

Roe deer meat with Karst honeys

▼
INGREDIENTS
(FOR 4 PEOPLE)

- 600 g roe deer loin
- 100 g marasca honey (wild cherry)
- 200 g of Karst mixed flowers honey
- 20 cherries
- 100 g grape vinegar
- 250 g fresh peas
- thyme
- marjoram
- extra virgin olive oil
- salt and pepper

Preparation

First prepare the marinated cherries: choose some nice ripe cherries, put them in a glass jar, create the emulsion between the marasca honey and the grape vinegar (100 g and 100 g), pour until the cherries are covered. They must ripen for at least 10 days at 4-6 °C before consumption.

Pea puree

Cook the peas in plenty of salted water, adding a teaspoon of bicarbonate of soda. Once cooked, whisk and season with salt and pepper.

Honey mayonnaise

Emulsify 100 g of mixed flowers honey from the Karst area with the extra virgin olive oil. Cure the roe deer loin and season it with the chopped herbs and ground pepper on the spot. Heat a small sauté pan, use two tablespoons of honey as if it were butter and cook the loin, paying close attention to the temperature. It is important to prevent the honey from caramelising.

Plating

Once the meat is cooked, place it on kitchen paper and start the plating: with the help of a spoon, spread two parts of the pea puree (needed in order to have a contrasting vegetable part), put the honey and vinegar marinated cherries, then place in the centre the slices of roe deer loin and season with the honey mayonnaise and a peppercorn.



RECOMMENDED WINE



CABERNET FRANC

Note

Cabernet Franc is a black grape variety that produces red wines. It gives red fruit, pepper, light chilli and mineral notes on the nose. It has medium-high acidity and tannins. Alcohol and body are medium. The ripe Cabernet Franc shows earthy and tobacco tones.

Le chevreuil et les miels du Karst

DEUXIÈME PLAT

INGRÉDIENTS

(POUR 4 PERSONNE)

- 600 g de longe de chevreuil
- 100 g de miel de griottes
- 200 g de miel toutes fleurs du Karst
- 20 cerises
- 100 g de vinaigre de raisin
- 250 g de petits pois frais
- thym marjolaine
- huile d'olive extra vierge
- sel et poivre

Préparation

Préparez d'abord les cerises marinées : choisissez de belles cerises mûres, mettez-les dans un bocal en verre, créez l'émulsion entre le miel de griottes et le vinaigre de raisin (100 g et 100 g), versez jusqu'à ce que les cerises soient recouvertes. Les cerises doivent mariner pendant au moins 10 jours à une température entre 4 et 6 °C avant d'être consommées.

Pour la purée de petits pois

Faites cuire les petits pois dans une grande quantité d'eau salée, en ajoutant une cuillerée à café de bicarbonate de soude. En fin de cuisson, mixez et assaisonnez de sel et de poivre.

Pour la mayonnaise au miel

Emulsionnez 100 g de miel toutes fleurs de la région du Karst avec l'huile d'olive extra vierge.

Salez la longe de chevreuil et assaisonnez-la avec les herbes hachées et le poivre fraîchement moulu. Chauffez une petite sauteuse, utilisez deux cuillères à soupe de miel comme s'il s'agissait de beurre et faites cuire la longe en faisant attention à la température. Il est important d'éviter que le miel ne caramélise.

Composition du plat

Une fois la viande cuite, placez-la sur du papier absorbant et commencez à préparer les plats : à l'aide d'une cuillère, étalez deux parties de la purée de petits pois (cela permet d'avoir une partie végétale contrastante), les cerises marinées au miel et au vinaigre, au centre placez les tranches de longe de chevreuil et assaisonnez avec la mayonnaise au miel et un grain de poivre.



VIN CONSEILLÉ



CABERNET FRANC

Note

Le cabernet franc est un cépage noir qui produit des vins rouges. Le bouquet dégage des notes de fruits rouges, de poivre, de piment léger et de minéraux.

Son acidité et ses tannins sont moyennement élevés. L'alcool et le corps sont moyens. Le cabernet franc mûr présente des notes de terre et de tabac.

 **SEGUNDO PLATO**

Lomo de corzo y mieles del Carso

INGREDIENTES

(PARA 4 PERSONAS)

- 600 g de lomo de corzo
- 100 g de miel de marasca (cerezo silvestre)
- 200 g de miel milflores del Carso
- 20 cerezas
- 100 g de vinagre de uva
- 250 g de guisantes frescos
- tomillo
- mejorana
- aceite de oliva virgen extra
- sal y pimienta

Preparación

Primero preparar las cerezas marinadas: elegir unas bonitas cerezas maduras, ponerlas en un tarro de cristal, crear la emulsión entre la miel de marasca y el vinagre de uva (100 g y 100 g), verter hasta cubrir las cerezas. Deben madurar durante al menos 10 días a 4-6 °C antes de consumirlas.

Puré de guisantes

Cocer los guisantes en abundante agua salada añadiendo una punta de cucharadita de bicarbonato sódico. Una vez cocidos, batir y salpimentar.

Mayonesa a la miel

Emulsionar 100 g de miel milflores de la zona del Carso con el aceite de oliva virgen extra.

Curar el lomo de corzo y sazonarlo con las hierbas picadas y pimienta molida en el momento. Calentar una salteadora pequeña, utilizar dos cucharadas de miel como si fuera mantequilla y cocinar el lomo, prestando mucha atención a la temperatura. Es importante evitar que la miel se caramelice.

Acabado y emplatado

Una vez cocida la carne, colocarla sobre papel de cocina y empezar a preparar los platos: con la ayuda de una cuchara repartir dos partes de puré de guisantes (sirve para tener una parte vegetal de contraste), nuestras cerezas marinadas en miel y vinagre, en el centro colocar las lonchas de lomo de corzo y sazonar con la mayonesa de miel y un grano de pimienta.



VINO RECOMENDADO



CABERNET FRANC

Nota

La Cabernet Franc es una variedad de uva negra que produce vinos tintos. El aroma aporta notas de frutos rojos, pimienta, guindilla ligera y minerales. Tiene acidez y taninos medio-altos. El alcohol y el cuerpo son medios. El Cabernet Franc maduro muestra tonos terrosos y de tabaco.

Chef 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. ■

French by birth, Italian
by adoption, Philippe
Léveillé was born in
Nantes in 1963.

Before moving to
Lombardy, he made
his debut at the "Hotel
Winsor Clovis" in Paris
and then moved to
New York, Martinique
and finally Monte Carlo,
before settling down
in Concesio, at the
"Miramonti l'altro",
where he received
two Michelin stars.
In his restaurant, he
pursues a cheerful and
generous cuisine,
where French academia
meets the pleasure of
Italian taste. ■

Français de naissance,
Italien d'adoption,
Philippe Léveillé est
né à Nantes en 1963.

Avant de s'installer en
Lombardie, il fait ses
débuts à l'hôtel Winsor
Clovis à Paris, puis à
New York, en Martinique
et enfin à Monte Carlo,
avant de s'installer à
Concesio, au Miramonti
l'altro, où il a reçu deux
étoiles Michelin.

Dans son restaurant,
il poursuit une cuisine
joyeuse et généreuse,
où l'académisme
français s'allie au plaisir
du goût italien. ■

Francés de nacimiento,
italiano de adopción,
Philippe Léveillé nació en
Nantes en 1963.

Antes de instalarse en
Lombardía, debutó en
el "Hotel Winsor Clovis"
de París y luego se
trasladó a Nueva York,
Martinica y finalmente
Montecarlo, antes de
recalar en Concesio, en
el "Miramonti l'altro",
donde recibió dos
estrellas Michelin.
En su restaurante
persigue una cocina
alegre y generosa, donde
el academicismo francés
se combina con el placer
del gusto italiano. ■



Guarda la ricetta in video / Watch the recipe on video / Voir la recette en vidéo / Ver el vídeo de la receta

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



Un patrimonio unico al mondo | MIELE DI ACACIA | LOMBARDIA ▾

*
SECONDO

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

▼
INGREDIENTI

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

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 cucchiaio di zucchero, aggiustatela di sale e pepe.

Finitura e presentazione

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.



VINO CONSIGLIATO



BONARDA

Un appunto

La Bonarda dell'Oltrepò Pavese, prodotta in provincia di Pavia, è un vino DOC che si presenta di colore rosso rubino vivo, con un profumo intenso e fruttato e gusto secco o amabile, giustamente tannico. Si abbina bene a salumi, primi piatti con sughi strutturati, secondi di carne.


SECOND DISH

Duck leg with Sichuan pepper, acacia honey and balsamic vinegar

▼
INGREDIENTS

- 1 duck leg
- 60 ml traditional balsamic vinegar
- 25 g acacia honey
- 1 teaspoon Sichuan pepper
- 80 g butter
- 3 shallots
- 200 g duck stock
- 500 g duck fat
- salt
- white pepper
- 1 belgian endive

Preparation

Marinate the duck leg for 48 hours with salt, white pepper and Sichuan pepper. Brown the duck leg in a non-stick frying pan on the skin side until crispy and coloured.

Place the duck leg in a casserole dish, cover it with its own fat and leave it to cook in confit, in other words over a low heat, not exceeding 90 °C, for about 6 hours.

Melt the butter in a saucepan, add the chopped shallot and honey and allow to caramelise.

Add the 200 cl of stock and cook for about 10 minutes, add the Sichuan pepper and leave to infuse for 4 hours before straining. Remove the duck leg from the pan and leave to dry off excess fat on a rack, clean the bone and leave to cool. Cut the Belgian endive into julienne strips and sauté in a frying pan with a knob of butter and a tablespoon of sugar, season with salt and pepper.

Plating

Arrange the endive in the centre of the plate using a ring, place the duck leg on top and finish with the acacia honey and Sichuan pepper sauce.



RECOMMENDED WINE



BONARDA

Note

Bonarda dell'Oltrepò Pavese, produced in the province of Pavia, is a DCO wine that is bright ruby red in colour, with an intense, fruity bouquet and a dry or sweetish taste, with just the right amount of tannins. It goes well with cold cuts, first courses with structured sauces, and meat main courses.

Cuisse de canard au poivre de Sichuan, miel d'acacia et vinaigre balsamique

INGRÉDIENTS

- 1 cuisse de canard
- 60 ml de vinaigre balsamique traditionnel
- 25 g de miel d'acacia
- 1 cuillère à café de poivre de sichuan
- 80 g de beurre
- 3 échalotes
- 200 g de fond de canard
- 500 g de graisse de canard
- sel poivre blanc
- 1 endive belge

Préparation

Faites mariner la cuisse de canard pendant 48 heures avec du sel, du poivre blanc et du poivre de Sichuan. Puis dorez-la dans une poêle antiadhésive, côté peau, jusqu'à ce qu'elle soit croustillante et colorée. Placez-la dans une cocotte, recouvrez-la de sa propre graisse et laissez-la cuire à feu doux, sans dépasser 90 °C, pendant environ 6 heures. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez l'échalote hachée et le miel et laissez caraméliser.

Ajoutez les 200 g de fond et faites cuire pendant environ 10 minutes, ajoutez le poivre de Sichuan et laissez infuser pendant 4 heures avant de filtrer. Retirez la cuisse de canard de la poêle et laissez sécher l'excédent de graisse sur une grille, nettoyer l'os et laissez refroidir. Coupez les endives belges en julienne et faites-les revenir dans une poêle avec une noix de beurre et une cuillère à soupe de sucre, salez et poivrez.

Composition du plat

Disposez les endives en anneau au centre de l'assiette, posez la cuisse de canard dessus et terminez par la sauce au miel d'acacia et au poivre de Sichuan.



VIN CONSEILLÉ



BONARDA

Note

Le Bonarda dell'Oltrepò Pavese, produit dans la province de Pavie, est un vin AOC de couleur rouge rubis vif, au bouquet intense et fruité, au goût sec ou sucré, légèrement tannique. Il s'assortit avec les charcuteries, les entrées avec des sauces structurées et les mets principaux à base de viande.

Muslo de pato con pimienta de Sichuan, miel de acacia y vinagre balsámico

INGREDIENTES

- 1 muslo de pato
- 60 ml de vinagre balsámico tradicional
- 25 g de miel de acacia
- 1 cucharilla de pimienta de Sichuan
- 80 g de mantequilla
- 3 chalotas
- 200 g de fondo de pato
- 500 g de grasa de pato
- sal
- pimienta blanca
- 1 endibia belga

Preparación

Dejar marinar el muslo de pato durante 48 horas con sal, pimienta blanca y pimienta de Sichuan. Dorar el muslo en una sartén antiadherente por el lado de la piel hasta que quede crujiente y coloreado.

Colocar el muslo de pato en una cazuela, cubrirlo con su propia grasa y dejarlo cocer confitado, es decir, a fuego lento, sin sobrepasar los 90 °C durante unas 6 horas.

Derretir la mantequilla en un cazo, añadir la chalota previamente picada, la miel y dejar caramelizar.

Añadir los 200 cl de fondo y cocer durante unos 10 minutos, añadir la pimienta de Sichuan y dejar en infusión durante 4 horas antes de colar. Retirar el muslo de pato de la cazuela y dejar que se seque del exceso de grasa en una rejilla, limpiar el hueso y dejar refrescar. Cortar la endibia belga en juliana y rehogarla en una sartén con una nuez de mantequilla y una cucharada de azúcar, salpimentar.

Acabado y emplatado

Emplatar la endibia en el centro del plato con ayuda de un aro, colocar encima el muslo de pato y terminar con la salsa de miel de acacia y pimienta de Sichuan.



VINO RECOMENDADO



BONARDA

Nota

El Bonarda dell'Oltrepò Pavese, producido en la provincia de Pavía, es un vino DOC de color rojo rubí brillante, con un aroma intenso y afrutado y un sabor seco o amable, justamente tónico. Combina bien con embutidos, primeros platos con salsas estructuradas y segundos platos de carne.

Chef 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.

Giovanissimo 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 .

Born in Romagna in 1969, Italo Bassi trained at the restaurant "Trigabolo di Argenta" under the direction of Igles Corelli.

At a very young age, he joined the "Enoteca Pinchiorri", becoming its symbol until he went on to manage the "Enoteca del Sol Levante" in Tokyo.

Back in Italy, he became the first chef of the "Enoteca Pinchiorri", where he was awarded his third Michelin star in 2003. He collaborated with the best chefs in the world until he opened the restaurant "ConFusion" in Porto Cervo .

Né en Romagne en 1969, Italo Bassi s'est formé au restaurant "Trigabolo situé à Argenta" auprès d'Igles Corelli.

Très jeune, il rejoint l'“Enoteca Pinchiorri”, dont il devient le symbole jusqu'à ce qu'il prenne la tête à Tokyo, de l'“Enoteca del Sol Levante”.

De retour en Italie, il devient le premier chef de l'“Enoteca Pinchiorri”, où il obtient sa troisième étoile Michelin en 2003.

Il a collaboré avec les meilleurs chefs du monde jusqu'à l'ouverture du restaurant "ConFusion" à Porto Cervo .

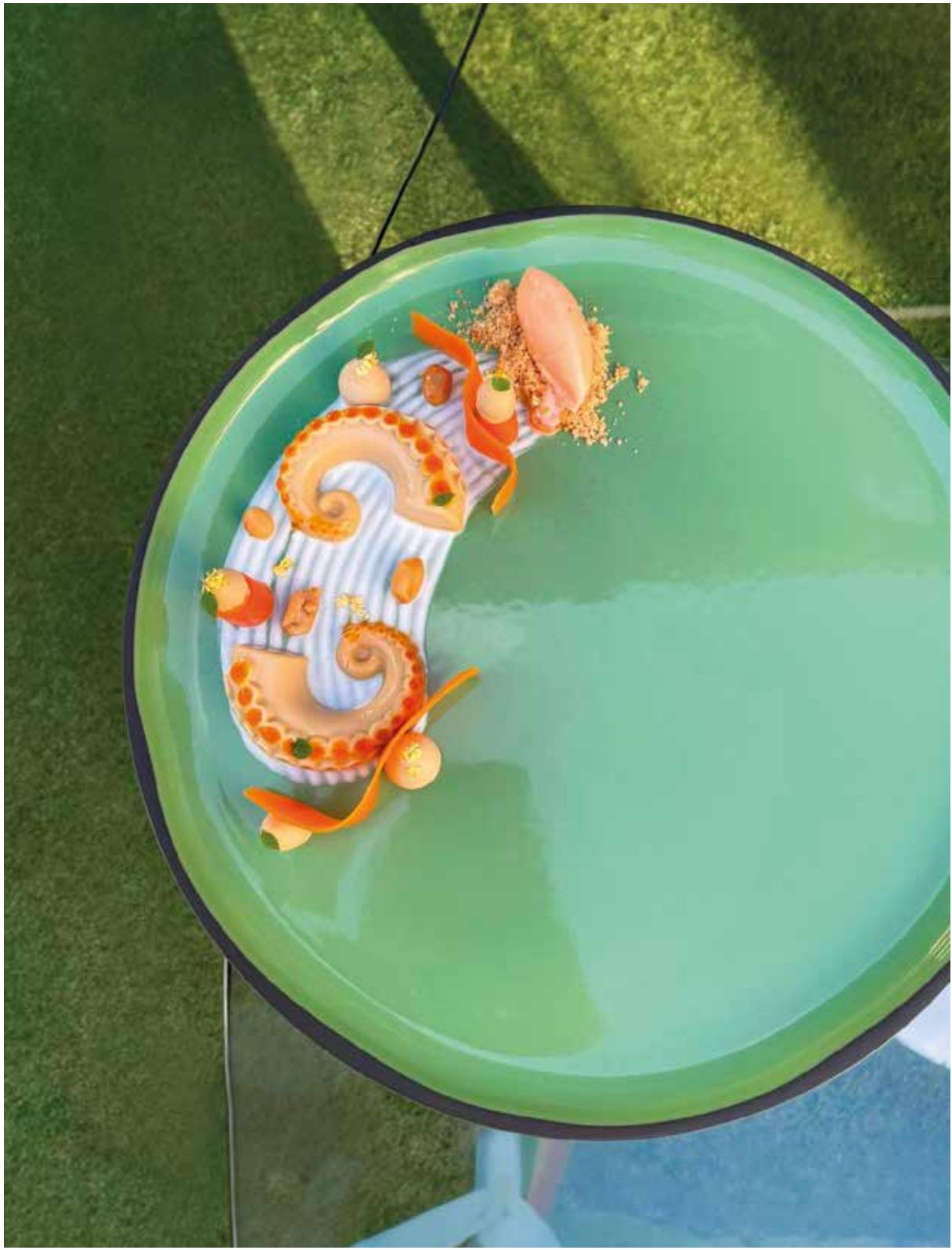
Nacido en Romaña en 1969, Italo Bassi se formó en el restaurante "Trigabolo di Argenta" bajo la dirección de Igles Corelli.

Muy joven se incorporó a la "Enoteca Pinchiorri", convirtiéndose en su símbolo hasta que llegó a dirigir en Tokio la "Enoteca del Sol Levante".

De vuelta a Italia, pasó a ser el primer chef de la "Enoteca Pinchiorri", donde reconquistó su tercera estrella Michelin en 2003. Colaboró con los mejores chefs del mundo hasta abrir el restaurante "ConFusion" en Porto Cervo .



Guarda la ricetta in video / Watch the recipe on video / Voir la recette en vidéo / Ver el vídeo de la receta
“Polpo” Dulcey e carote al miele di corbezzolo



Un patrimonio unico al mondo | MIELE DI CORBEZZOLO | SARDEGNA ▾

“Polpo” Dulcey e carote al miele di corbezzolo

INGREDIENTI

Cremoso 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:

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

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

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.



VINO CONSIGLIATO



BARBASIA BIANCO

Un appunto

Vino profondamente legato al territorio vinificato in purezza da vigne giovani. Colore giallo paglierino intenso, tendente al dorato. Al naso sono profumi di fiori di campo e aromi di frutta bianca matura. Il palato è ricco ma altrettanto saporito.

Finitura e presentazione

Sformate 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.

Dulcey chocolate "octopus" and carrots with strawberry tree honey

▼ INGREDIENTS

For the Dulcey creamy sauce:

- 150 g milk
- 150 g cream
- 60 g egg yolk
- 30 g sugar
- 225 g Dulcey chocolate

For the sous vide carrots with strawberry tree honey:

- carrots cut into strips
- 130 g water
- 100 g strawberry tree honey

For the carrot sorbet:

- 645 g carrot extract
- 452 g water
- 233 g sugar
- 90 g glucose
- 52 g lemon juice

Preparation

Dulcey creamy sauce

Boil the milk, in the meantime mix the egg yolk and sugar. Pour the milk into a saucepan and bring it almost to a boil. As soon as the milk comes to a boil, strain it directly into the saucepan with the egg yolk mixture and return the cream to the heat.

Continue stirring slowly to avoid incorporating air, until a temperature of 82 °C is reached. Remove from the heat and pour in the Dulcey chocolate until it has melted, then pour the cold cream in strands into the Dulcey mixture, mixing with an immersion blender. Pour into octopus tentacle-shaped silicone moulds. Store in the fridge overnight.

Sous vide carrots with strawberry tree honey

Peel and clean the carrots, cut into the desired shape, blanch for a few seconds in boiling water, cool in water and ice. Prepare a cold syrup with water and strawberry tree honey, pour into sous vide cooking bags with the carrots. Vacuum pack at 99,9 %. Cook in a steam oven at 60 °C for 60 minutes, the time depends on the size of the cut and also on the desired crispiness.

Carrot sorbet

Boil the water, sugar and glucose together. Allow to cool. In the meantime, prepare the carrot centrifuge. Mix everything together and freeze, then churn.

Plating

Unmould the octopus tentacles and place the Dulcey creamy sauce in shallow dishes. Serve with a quenelle of carrot sorbet, finish with the carrot strips with strawberry tree honey and the cooking sauce.



RECOMMENDED WINE



WHITE BARBASIA

Note

A wine deeply linked to its territory, vinified in purity from young vines. Intense straw yellow colour, tending to golden. On the nose are scents of wild flowers and aromas of ripe white fruit. The palate is rich but equally savoury.

Poulpe au chocolat Dulcey et carottes au miel d'arbousier

INGRÉDIENTS

- Crémeux de :
- 150 g de lait
 - 150 g de crème fraîche
 - 60 g de jaune d'œuf
 - 30 g de sucre
 - 225 g de chocolat Dulcey
 - Carottes sous vide au miel d'arbousier :
 - Carottes coupées en lanières au goût :
 - 130 g d'eau
 - 100 g de miel d'arbousier - Sorbet à la carotte :
 - 645 g d'extrait de carotte
 - 452 g d'eau 233 g de sucre
 - 90 g de glucose
 - 52 g de jus de citron



VIN CONSEILLÉ



BARBASIA BLANC

Note

Un vin profondément lié à son terroir, vinifié en pureté à partir de jeunes vignes. Couleur jaune paille intense, virant au doré. Au nez, on perçoit des senteurs de fleurs sauvages et des arômes de fruits blancs mûrs. La bouche est riche mais également savoureuse.

Préparation

Pour le crémeux au chocolat Dulcey

Faites bouillir le lait, pendant ce temps mélangez le jaune d'œuf et le sucre. Versez le lait dans une casserole et portez à ébullition. Dès que le lait commence à bouillir, filtrer-le directement dans la casserole avec le mélange de jaunes d'œuf et remettez la crème sur le feu.

Continuez à remuer lentement pour éviter d'incorporer de l'air jusqu'à ce que vous ayez atteint une température de 82 °C. Retirez du feu et versez le chocolat Dulcey jusqu'à ce qu'il soit fondu, puis versez la crème froide dans le mélange de Dulcey en mélangeant à l'aide d'un mixeur à immersion.

Versez dans des moules en silicone en forme de tentacules de poulpe. Conservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Pour les carottes sous vide avec le miel d'arbousier

Épluchez et nettoyez les carottes, coupez-les dans la forme souhaitée, blanchissez-les quelques secondes dans de l'eau bouillante, faites-les refroidir dans de l'eau et de la glace. Préparez un sirop froid avec de l'eau et du miel d'arbousier, versez dans des sacs de cuisson sous vide avec les carottes. Mettrez sous vide à 99,9 %. Faites cuire au four à vapeur à 60 °C pendant 60 minutes, le temps dépendant de la taille de la coupe et du croustillant souhaité.

Pour le sorbet à la carotte

Faites bouillir ensemble l'eau, le sucre et le glucose. Laissez refroidir le tout. Pendant ce temps, préparez le centrifugé de carottes. Mélangez le tout, puis congelez et enfin montez.

Composition du plat

Démoulez les tentacules de poulpe et déposez le crémeux de Dulcey sur des assiettes, accompagnés d'une quenelle de sorbet à la carotte, terminez par les lamelles de carottes au miel d'arbousier et la sauce de cuisson.

“Pulpo” de chocolate Dulcey y zanahorias con miel de madroño

▼ INGREDIENTES

Para el cremoso de Dulcey:

- 150 g de leche
- 150 g de nata
- 60 g de yema de huevo
- 30 g de azúcar
- 225 g de chocolate Dulcey

Para las zanahorias a baja temperatura con miel de madroño:

- zanahorias cortadas en tiras
- 130 g de agua
- 100 g de miel de madroño

Para el sorbete de zanahoria:

- 645 g de extracto de zanahoria
- 452 g de agua
- 233 g de azúcar
- 90 g de glucosa
- 52 g de zumo de limón



VINO RECOMENDADO



BARBASIA BIANCO

Nota

Un vino profundamente vinculado al territorio, vinificado puro a partir de cepas jóvenes.

Tono amarillo pajizo intenso, con tendencia al dorado.

Aromas de flores silvestres y de fruta blanca madura.

En boca es rico, pero igualmente salado.

Preparación

Cremoso de Dulcey

Hervir la leche, mientras tanto mezclar la yema de huevo y el azúcar. Verter la leche en un cazo y llevarla casi a ebullición. En cuanto la leche empiece a hervir, colarla directamente en el cazo con la mezcla de yemas y volver a poner la crema al fuego.

Seguir removiendo lentamente para evitar la incorporación de aire, hasta alcanzar una temperatura de 82 °C. Retirar del fuego y verter en el chocolate Dulcey hasta que se haya derretido y, a continuación, verter la nata fría en hilo en el preparado de Dulcey, mezclando con una batidora de inmersión.

Verter en moldes de silicona con forma de tentáculo de pulpo. Guardar en la nevera toda la noche.

Zanahorias a baja temperatura con miel de madroño

Pelar y limpiar las zanahorias, cortarlas en la forma deseada, escaldarlas unos segundos en agua hirviendo, enfriar en agua y hielo. Preparar un almíbar con agua y miel de madroño en frío, verter en bolsas de cocción al vacío con las zanahorias. Envasar al vacío al 99,9%. Cocer en horno de vapor a 60 °C durante 60 minutos, el tiempo depende del tamaño del corte y también de lo crujiente que se desee.

Sorbete de zanahoria

Hervir juntos el agua, el azúcar y la glucosa. Dejar enfriar todo. Mientras tanto, preparar el centrifugado de zanahoria. Mezclar todo y congelar para, a continuación, mantecar.

Acabado y emplatado

Desmoldar los tentáculos de pulpo y colocar el cremoso de Dulcey en platos llanos. Acompañar con una quenelle de sorbete de zanahoria, terminar con las tiras de zanahoria con miel de madroño y la salsa de cocción.

Chef 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 ■

Martina Caruso, together with her brother Luca, sommelier, is the heart and soul of the restaurant "Hotel Signum" in Salina.

Martina, the youngest chef in Italy to receive a Michelin star, took over the restaurant with her brother when she was only 23 years old. Before that, she had important experiences in Italy and abroad with Antonello Colonna, Gennaro Esposito, Jamie Oliver and Miguel Schiaffino.

In 2019, she received the Michelin Award for Best Female Chef ■

Martina Caruso est, avec son frère Luca, qui est sommelier, l'âme du restaurant "Hotel Signum" à Salina.

Martina, le plus jeune chef italien à avoir reçu une étoile Michelin, a pris les rênes du restaurant avec son frère alors qu'elle n'avait que 23 ans. Auparavant, elle a vécu d'importantes expériences en Italie et à l'étranger avec Antonello Colonna, Gennaro Esposito, Jamie Oliver et Miguel Schiaffino.

En 2019, elle a reçu le prix Michelin de la meilleure femme chef ■

Martina Caruso, junto con su hermano Luca, sumiller, es el alma del restaurante "Hotel Signum" de Salina.

Martina, la chef más joven de Italia en recibir una estrella Michelin, tomó las riendas del restaurante junto a su hermano cuando sólo tenía 23 años. Antes de eso, tuvo importantes experiencias en Italia y en el extranjero con Antonello Colonna, Gennaro Esposito, Jamie Oliver y Miguel Schiaffino.

En 2019, recibió el Premio Michelin a la Mejor Chef Mujer ■



Guarda la ricetta in video / Watch the recipe on video / Voir la recette en vidéo / Ver el vídeo de la receta

**Cozze lardellate con lenticchie di Ustica
al miele di timo**

Un patrimonio unico al mondo | MIELE DI TIMO | SICILIA ▾



*
SECONDO

Cozze lardellate con lenticchie di Ustica al miele di 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 g di pan grattato
- 1 aglio
- 1 alloro
- olio evo

Per lo spiedino:

- cozze n. 28 (7 per spiedino)
(consiglio quelle di Ganzirri)
- 100 g panatura
- 8 fette di lardo di suino nero
dei Nebrodi
- miele di timo
- origano

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 extra vergine d'oliva 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.

Quando 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.

Finitura e presentazione

Nel piatto fare una striscia di miele e una spolverata di origano.

Sovrapporre gli spiedini di cozze lardellate, le lenticchie.

Concludere con un giro un d'olio extra vergine l'oliva.



VINO CONSIGLIATO



GRILLO

Un appunto

I vini ottenuti dal Grillo sono di un colore giallo paglierino chiaro e luminoso. I profumi fruttati e agrumati si integrano con le note floreali di fiori di campo e zagara. Al palato il vino è fresco, ben strutturato con un finale piacevole, leggermente sapido e minerale.


SECOND DISH

Larded mussels with Ustica lentils with thyme honey

▼
INGREDIENTS
(FOR 4 PEOPLE)

For the lentils:

- 100 g Ustica lentils
- 1 garlic
- 1 onion
- 1 carrot
- 1 celery
- 2 bay leaves
- extra virgin olive oil
- 1 litre of water

For the breadcrumbs
(crunchy crumbs):

- 100 g breadcrumbs
- 1 garlic
- 2 bay leaves
- extra virgin olive oil

For the skewers:

- 28 mussels (7 per skewer)
(I recommend Ganzirri mussels)
- 100 g breadcrumbs
- 8 slices of black pork fat
from the Nebrodi Mountains
- thyme honey
- oregano



RECOMMENDED WINE



GRILLO

Note

Wines made from Grillo grapes are of a light, bright straw yellow colour. Fruity and citrus aromas are complemented by floral notes of wild flowers and orange blossom. On the palate the taste is fresh, well-structured with a pleasant, slightly savoury and mineral finish.

Preparation

Put the lentils with all the ingredients in the pressure cooker, close and leave to cook, season with oil and salt. Put a little extra virgin olive oil and the garlic with its skin in a frying pan, add the breadcrumbs and let them brown a little.

Clean and steam open the mussels. As soon as they have cooled, remove the shells and place the mussels on a skewer.

Once all the skewers are ready, wrap them in the bacon slices and dredge them in the crispy breadcrumbs.

Grill them just long enough to melt the bacon.

Plating

Spread the honey on the plate and sprinkle with a pinch of oregano.

Put the larded mussels and the lentils on top of the skewers.

Finish with a drizzle of extra virgin olive oil.

Moules lardées avec lentilles d'Ustica au miel de thym

▼ INGRÉDIENTS

(POUR 4 PERSONNES)

Pour les lentilles :

- 100 g de lentilles d'Ustica
- 1 ail
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 céleri
- 2 feuilles de laurier
- huile d'olive
- 1 litre d'eau

Pour la chapelure

- 100 g de chapelure
- 1 ail

- 2 feuilles de laurier
- huile d'olive

Pour la brochette :

- Moules n° 28 (7 par brochette)
(je recommande celles de Ganzirri)
- 100 g de chapelure
- 8 tranches de lard noir
de Nebrodi
- miel de thym
- origan



VIN CONSEILLÉ



GRILLO

Note

Les vins élaborés à partir du cépage Grillo ont une couleur jaune paille claire et brillante. Les arômes de fruits et d'agrumes sont complétés par des notes florales de fleurs sauvages et de fleurs d'oranger.

En bouche, le vin est frais, bien structuré, avec une note finale agréable, légèrement salée et minérale.

Préparation

Mettez les lentilles avec tous les ingrédients dans la cocotte-minute, fermez et laissez cuire, assaisonnez avec de l'huile et du sel. Dans une poêle, mettez un peu d'huile d'olive extra vierge et l'ail dans sa peau, ajoutez la chapelure et faites dorer légèrement.

Nettoyez et ouvrez les moules cuites à la vapeur. Dès qu'elles ont refroidi, retirez les coquilles et placez-les sur les brochettes.

Une fois que toutes les brochettes sont prêtes, enveloppez-les dans les tranches de bacon et roulez-les dans la chapelure croustillante.

Faites-les griller juste assez longtemps pour faire fondre le lard.

Composition du plat

Sur l'assiette créez une bandelette de miel et saupoudrez avec l'origan. Déposez les moules lardées et les lentilles sur les brochettes.

Garnissez avec un filet d'huile d'olive extra vierge.

 **SEGUNDO PLATO**

Mejillones mechados con lentejas de Ustica al miel de tomillo

▼
INGREDIENTES
(PARA 4 PERSONAS)

Para las lentejas:

- 100 g de lentejas de Ustica
- 1 ajo
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 apio
- 2 hojas de laurel
- aceite de oliva virgen extra
- 1 litro de agua

Para el pan rallado
(migas crujientes):

- 100 g de pan rallado
- 1 ajo
- 2 hojas de laurel
- aceite de oliva virgen extra

Para la brocheta:

- 28 mejillones (7 por brocheta)
(recomiendo los de Ganzirri)
- 100 g de pan rallado
- 8 lonchas de tocino de cerdo negro de los montes Nebrodi
- miel de tomillo
- orégano

Preparación

Poner las lentejas con todos los ingredientes en la olla a presión, cerrar y dejar cocer, sazonar con aceite de oliva virgen extra y sal. Poner en una sartén un poco de aceite de oliva virgen extra y los ajos con su piel, añadir el pan rallado y dejar que se dore un poco.

Limpiar y abrir los mejillones al vapor. En cuanto se hayan enfriado, quitar las conchas y colocar los mejillones en una brocheta.

Una vez que todas las brochetas estén listas, envolverlas con las lonchas de tocino y pasarlas por el pan rallado crujiente.

Asarlos a la parrilla, el tiempo suficiente para que se derrita el tocino.

Acabado y emplatado

En el plato trazar una pincelada de miel y echar una pizca de orégano. Colocar los mejillones mechados y las lentejas, condimentar con un hilo de aceite de oliva virgen extra.



VINO RECOMENDADO



GRILLO

Nota

Los vinos elaborados con Grillo son de color amarillo pajizo claro y brillante. Los aromas afrutados y cítricos se complementan con notas de flores silvestres y azahar. En boca es un vino fresco, bien estructurado, con un final agradable, ligeramente salado y mineral.

Chef LUCA ABBRUZZINO



● RISTORANTE ABBRUZZINO, CATANZARO (CZ)

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 ■

Luca Abbruzzino, born in 1989, has a passion for cooking in his DNA.

In fact, his family has been running the restaurant "Abbruzzino" in the province of Naples since 2008, and it is here that the young Luca, a son of the trade, has been revealing his talent since 2012.

His rise was so rapid that he was awarded his first Michelin star as early as 2013 ■

Pour Luca Abbruzzino, né en 1989, passion de la cuisine fait partie de son ADN.

En effet, sa famille gère depuis 2008 le "Ristorante Abbruzzino" dans la province de Naples, et c'est là que le jeune Luca, fils d'art, révèle son talent depuis 2012.

Sa carrière a eu un essor formidable au point que déjà en 2013 il s'est vu décerner sa première étoile Michelin ■

Luca Abbruzzino, nacido en 1989, lleva la pasión por la cocina en la sangre.

De hecho, su familia regenta el restaurante "Abbruzzino" en la provincia de Nápoles desde 2008, y es aquí donde el joven Luca, hijo del oficio, ha revelado su talento desde 2012.

Su ascenso fue tan rápido que ya en 2013 le concedieron su primera estrella Michelin ■



Guarda la ricetta in video / Watch the recipe on video / Voir la recette en vidéo / Ver el vídeo de la receta
Pittanchiusa al miele di eucalipto autunnale



Un patrimonio unico al mondo | MIELE DI EUCALIPTO AUTUNNALE | CALABRIA ▾

Pittanchiusa al miele di eucalipto autunnale

INGREDIENTI

Cialda al miele e noci:

- 50 g acqua
- 85 g zucchero
- 85 g miele di eucalipto autunnale
- 50 g noci

Crema alle noci:

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

Gel di uvetta:

- 300 g di uvetta
- passito moscato di Saracena

Salsa all'arancia:

- 500 g di succo di arancia
- anice stellato
- chiodi di garofano
- cannella

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.

Finitura e presentazione

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.



VINO CONSIGLIATO



CIRÒ ROSSO

Un appunto

Il Cirò Rosso DOC è inconfondibile per il profumo fruttato, gradevole e intenso, presenta aromi di ciliegia, prugna e more. Inconfondibile è il suo colore rosso rubino, scarico, con riflessi tendenti all'aranciato, mentre il sapore è caldo e strutturato e diventa ancora più vellutato con l'invecchiamento.



Pittanchiusa with autumn eucalyptus honey

▼ INGREDIENTS

For the honey and walnut waffle:

- 50 g water
- 85 g sugar
- 85 g autumn eucalyptus honey
- 50 g walnuts

For the walnut cream:

- 500 g cream
- 120 g fresh egg yolk
- 120 g sugar
- 3 leaves of fish-glue
- 100 g walnut paste

For the sultana gel:

- 300 g sultanas
- passito moscato
di Saracena wine

For the orange sauce:

- 500 g orange juice
- star anise
- cloves
- cinnamon

Preparation

Honey and walnut waffle

Mix all ingredients together and heat to 160 °C. Cool, whisk and reduce to powder.

Spread on a silpat (silicone baking mat) in circles with the help of a sieve, bake for 2 minutes at 190 °C in a static oven. Shape into a wavy form.

Walnut cream

Mix the egg yolks and sugar well, then add the cream, pasteurise in a saucepan at 82 °C and add the fish glue.

Cool and assemble the walnut paste.

Sultana gel

Put the sultanas in a saucepan and cover with the Passito Moscato wine.

Boil for about 10 minutes, transfer to a Pacojet beaker. Freeze and process in the Pacojet until a homogeneous paste is obtained.

Orange sauce

Place on the heat together with the spices and reduce until a caramel texture is obtained.

Plating



RECOMMENDED WINE



CIRÒ ROSSO

Note

Cirò Rosso DOC is unmistakable for its fruity, pleasant and intense aroma of cherry, plum and blackberry. Equally inimitable is its ruby red colour, not too intense, with hints turning to orange, while the flavour is warm and structured and becomes even more velvety through aging.

Pittanchiusa avec miel d'eucalyptus d'automne

INGRÉDIENTS

Gaufre au miel et aux noix :

- 50 g d'eau
- 85 g de sucre
- 85 g de miel d'eucalyptus d'automne
- 50 g de noix

Crème de noix :

- 500 g de crème fraîche
- 120 g de jaune d'œuf frais
- 120 g de sucre
- 3 feuilles de gélatine
- 100 g de pâte de noix

Gel de raisin sec :

- 300 g de raisins secs
- vin passito moscato di Saracena

Sauce à l'orange :

- 500 g de jus d'orange
- anis étoilé Clous de girofle
- cannelle

Préparation

Gaufre au miel et aux noix

Mélangez tous les ingrédients et chauffez à 160 °C. Laissez refroidir, mixez et réduisez en poudre.

Étaler en disques sur un silpat (toile de cuisson en silicone) à l'aide d'une passoire, faites cuire 2 minutes à 190 °C dans un four statique. Donnez-lui une forme ondulée.

Crème de noix

Bien mélangez d'abord les jaunes d'œufs et le sucre, puis ajoutez la crème, pasteurisez dans une casserole à 82 °C et ajoutez les feuilles de gélatine.

Laissez refroidir et assemblez avec la pâte de noix

Gel de raisin sec

Placez les raisins secs dans une casserole et recouvrez-les de vin Passito moscato.

Faites bouillir pendant environ 10 minutes, puis versez dans un verre à Pacojet. Congelez et passer au Pacojet jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Sauce à l'orange

Mettez sur le feu avec les épices et laissez réduire jusqu'à l'obtention d'une texture caramélisée.



VIN CONSEILLÉ



CIRÒ ROSSO

Note

Le Cirò Rosso AOC se distingue par son bouquet fruité, agréable et intense, il dégage des arômes de cerise, de prune et de mûre. Il se distingue par sa couleur rouge rubis, pas trop intense, avec des nuances virant à l'orange, et par son goût chaud et structuré, qui devient encore plus velouté au fil du temps.

Composition du plat

Disposez en alternance la gaufrette au miel, la crème de noix, le gel de raisin sec et la sauce à l'orange comme un mille-feuille.

Terminez en saupoudrant de clous de girofle et de cannelle.

Pittanchiusa con eucalipto de otoño

INGREDIENTES

Para la oblea de miel y nueces:

- 50 g de agua
- 85 g de azúcar
- 85 g de miel de eucalipto de otoño
- 50 g de nueces

Para la crema de nueces:

- 500 g de nata
- 120 g de yema de huevo fresco
- 120 g de azúcar
- 3 hojas de cola de pescado
- 100 g de pasta de nueces

Para el gel de uvas pasas:

- 300 g de pasas
- vino de pasas de Saracena

Para la salsa de naranja:

- 500 g de zumo de naranja
- anís estrellado
- clavos
- canela

Preparación

Oblea de miel y nueces

Mezclar todos los ingredientes y calentar a 160 °C. Enfriar, batir y reducir a polvo.

Extender sobre un silpat (tapete de silicona) en círculos con la ayuda de un colador, hornear durante 2 minutos a 190 °C en horno estático. Dar una forma ondulada.

Crema de nueces

Mezclar bien las yemas y el azúcar, luego añadir la nata, pasteurizar en un cazo a 82 °C y añadir la cola de pescado.

Enfriar y montar la pasta de nueces.

Gel de uvas pasas

Poner las pasas en un cazo y cubrirlas con el vino de pasas.

Hervir durante unos 10 minutos, transferir a un vaso para Pacojet. Congelar y pacotizar hasta obtener una pasta homogénea.

Salsa de naranja

Poner al fuego junto con las especias y dejar reducir hasta obtener una textura de caramelo.

Acabado y emplatado

Colocar en capas alternando la oblea de miel, la crema de nueces, el gel de uvas pasas y la salsa de naranja como si fuera un milhojas.

Terminar con clavo y canela en polvo.



VINO RECOMENDADO



CIRÒ ROSSO

Nota

El Cirò Rosso DOC es inconfundible por su aroma afrutado, agradable e intenso a cereza, ciruela y mora.

Es inconfundible su color rojo rubí, pálido, con matices que tienden al naranja, mientras que el sabor es cálido y estructurado y se vuelve aún más aterciopelado con el tiempo.

Chef VITANTONIO LOMBARDO



● VITANTONIO LOMBARDO RISTORANTE, MATERA (MT)

Nasce nel 1979 in Basilicata, terra amata 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 Barbaglini 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 ■

He was born in 1979 in Basilicata, not only the land he loves but also the fil rouge of his professional life. On the borders of the Basilicata region, he ran his restaurant for years, which in 2011 earned him a Michelin star. He has had as teachers some of the best national chefs such as Gianfranco Vissani, Fabio Barbaglini and Paolo Teverini, and a deep human and professional bond with Davide Scabin.

Today he runs the restaurant "Vitantonio Lombardo" in Matera, which in 2018 brought him the reconfirmation of his Michelin star ■

Il est né en 1979 en Basilicate, la terre qu'il aime et qui est aussi le fil rouge de sa vie professionnelle. Près des frontières de la région de la Basilicate, il a dirigé pendant des années son restaurant, qui lui a valu une étoile Michelin en 2011. Parmi ses mentors il y a les meilleurs chefs nationaux, tels que Gianfranco Vissani, Fabio Barbaglini et Paolo Teverini, et en plus il a établi un lien humain et professionnel très profond avec Davide Scabin.

Aujourd'hui il dirige le "Vitantonio Lombardo Ristorante" à Matera, qui lui a valu en 2018 la confirmation de son étoile Michelin ■

Nació en 1979 en Basilicata, tierra amada e hilo conductor de su vida profesional. En las fronteras de la región Basilicata, dirigió durante años su restaurante, que en 2011 le valió una estrella Michelin. Ha tenido como maestros a algunos de los mejores chefs nacionales como Gianfranco Vissani, Fabio Barbaglini y Paolo Teverini, y un profundo vínculo humano y profesional con Davide Scabin.

Hoy dirige el "Vitantonio Lombardo Ristorante" en Matera, que en 2018 le brindó la reconfirmación de su estrella Michelin ■



Guarda la ricetta in video / Watch the recipe on video / Voir la recette en vidéo / Ver el vídeo de la receta

Spaghettone cacio, miele di agrumi e melissa



Un patrimonio unico al mondo | MIELE DI AGRUMI | BASILICATA ▾

* PRIMO

Spaghettone cacio, miele di agrumi e melissa

▼
INGREDIENTI
(PER 4 PERSONE)

- 280 g di spaghettoni

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.

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 1 minuto.

Cuocere gli spaghettoni in abbondante acqua salata, scolare e mantecare a freddo con il pastello ottenuto.

Finitura e presentazione

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



VINO CONSIGLIATO



AGLIANICO VOLTURE

Un appunto

L'Aglianico del Vulture DOC, rosso fermo, è un vino caratterizzato da un colore rosso rubino; un odore tipico, gradevole e intenso che ricorda i frutti di bosco e la viola, ma anche speziato, che ricorda il pepe nero, la cannella e i chiodi di garofano.

Spaghettone with cacio cheese, citrus honey and lemon grass

▼
**INGREDIENTS
(FOR 4 PEOPLE)**

- 280 g of spaghettone (thick spaghetti)

For the sauce:

- 200 g grated canestrato di Moliterno cheese
- 60 g citrus honey
- 40 g rice vinegar
- 20 g water

For finishing:

- 100 g grated canestrato di Moliterno cheese
- lemon grass leaves to taste
- pollen powder to taste

Preparation

Prepare the sauce by putting all the ingredients in a glass and whisk with an immersion blender.

Prepare the canestrato cheese chips by sprinkling the grated cheese on a sheet of baking paper and heating it in the microwave at maximum power for one minute.

Cook the spaghettone in plenty of salted water, drain and chill in the prepared sauce.

Plating

Serve on a plate and finish by adding the pollen powder, the canestrato chips and the lemon grass leaves.



RECOMMENDED WINE



**AGLIANICO
VOLTURE**

Note

Aglianico del Vulture DCO, a still red wine, is characterised by a ruby red colour; a typical, pleasant and intense aroma reminiscent of berries and violets, but also spicy, reminding of black pepper, cinnamon and cloves.

Spaghettone cacio, miel d'agrumes et mélisse

▼ INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 280 g de spaghetttoni (spaghetti épais)

Pour la pâte à frire:

- 200 g de fromage Canestrato di Moliterno râpé
- 60 g de miel d'agrumes
- 40 g de vinaigre de riz
- 20 g d'eau

Pour la finition:

- 100 g de fromage Canestrato di Moliterno râpé
- feuilles de mélisse au goût
- pollen en poudre au goût

Préparation

Préparez la sauce en mettant tous les ingrédients dans un verre et en les mélangeant à l'aide d'un mixeur à immersion.

Préparez les chips de fromage canestrato en saupoudrant le fromage râpé sur une feuille de papier sulfurisé et en le chauffant au micro-ondes à puissance maxi pendant une minute.

Cuire les spaghetttoni dans une grande quantité d'eau salée, les égoutter et les refroidir dans la sauce préparée.

Composition du plat

Servez sur un plat et terminez en ajoutant le pollen en poudre, des copeaux de canestrato et les feuilles de mélisse.



VIN CONSEILLÉ



AGLIANICO VOLTURE

Note

L'Aglianico del Vulture AOC, un vin rouge tranquille, se caractérise par une couleur rouge rubis, son arôme typique, agréable et intense, rappelle les baies et les violettes, mais il est aussi épicé, évoquant le poivre noir, la cannelle et le clou de girofle.

Spaghettone con queso, miel de azahar y melisa

INGREDIENTES

(PARA 4 PERSONAS)

- 280 g de spaghettone (espaguetis gruesos)

Para la salsa:

- 200 g de queso canestrato di Moliterno rallado
- 60 g de miel de azahar
- 40 g de vinagre de arroz
- 20 g de agua

Para el acabado:

- 100 g de queso canestrato di Moliterno rallado
- hojas de melisa al gusto
- polen en polvo al gusto

Preparación

Preparar la salsa poniendo todos los ingredientes en un vaso y batir con una batidora de inmersión.

Preparar los chips de queso canestrato espolvoreando el queso rallado sobre una hoja de papel de horno y calentándolo en el microondas a máxima potencia durante un minuto.

Cocer los spaghettini en abundante agua con sal, escurrir y mantener en frío con la salsa preparada.

Acabado y emplatado

Emplatar y acabar añadiendo el polen en polvo, las chips de canestrato y las hojas de melisa.



VINO RECOMENDADO



AGLIANICO
VOLTURE

Nota

El Aglianico del Vulture DOC, un vino tinto sin burbujas, se caracteriza por un color rojo rubí; un aroma típico, agradable e intenso que recuerda a frutas del bosque y violetas, pero también especiado, con reminiscencias de pimienta negra, canela y clavo.

DMITRI GALUZIN

Vincitore di "Un piatto al miele 2021"



● 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.

Dmitri goes to the heart of taste, to the essence of flavour. This is his philosophy, with which he celebrates seasonal ingredients while respecting and enhancing their nature to the maximum in a compendium of gastronomic bliss that moves between modernity and tradition. In doing so, it offers breath taking food and wine experiences that focus on the intensity of flavours ■

Dmitri va au cœur du goût, à l'essence de la saveur. C'est sa philosophie, avec laquelle il célèbre les ingrédients de chaque saison, en respectant et en valorisant au maximum leur nature, dans un condensé de bonheur gastronomique qui oscille entre modernité et tradition.

Il propose ainsi des expériences culinaires et vinicoles à couper le souffle, axées sur l'intensité des saveurs ■

Dmitri va al corazón del gusto, a la esencia del sabor. Es su filosofía, con la que celebra los ingredientes de temporada respetando y realzando al máximo su naturaleza en un compendio de dicha gastronómica que se mueve entre la modernidad y la tradición.

Con ello, ofrece experiencias enogastronómicas sobrecogedoras que apuestan por la intensidad de los sabores ■



Guarda la ricetta in video / Watch the recipe on video / Voir la recette en vidéo / Ver el vídeo de la receta

Gelato di porro alla brace e mandorla salata
al miele di acacia



Un patrimonio unico al mondo | MIELE DI ACACIA O ROBINIA | EMILIA-ROMAGNA ▾

Gelato di porro alla brace e mandorla salata al miele di acacia

INGREDIENTI

Per la sfogliatina:

- 1 kg 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
- miele di acacia q.b.
- sale grosso di Cervia q.b.

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 bollire e aggiungere le uova, lo zucchero e gli altri ingredienti e abbattere in negativo. Montare il gelato.



VINO CONSIGLIATO



LAMBRUSCO
DI SORBARA

Un appunto

Il Lambrusco di Sorbara DOC Rosso spumante è di colore rosso rubino o granato. Dalle bollicine fini e persistenti è di bouquet floreale ampio complesso. Ha un sapore fragrante e delicato con gusto fresco e piacevole.

Finitura e presentazione

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.


DESSERT

Grilled leek and salted almond ice cream with acacia honey

▼ INGREDIENTS

For the puff pastry:

- 1 kg of Manitaly flour or Type W330/360 flour
- 100 g liquid sourdough
- 15 g brewer's yeast
- 400 g water
- 130 g sugar
- 20 g malt
- 100 g butter
- 20 g salt
- 150 g egg yolk
- 500 g butter
- 1 whole egg
- 50 g milk

For ice cream:

- 1 litre of milk
- 100 g almonds
- 200 g egg yolk
- 200 g icing sugar
- 20 g salt
- 20 g rum

Preparation

Puff pastry

Put all the powder ingredients, the water, the whole egg and the egg yolk in the mixer and knead until the ingredients are mixed. Add all the water, let the dough absorb it, then add the salt and then the butter. When the ingredients have been absorbed, stop the mixer, place the dough on the work surface and make two folds about 30 minutes apart.

Place in an oiled mould, cover with film and refrigerate at 4-6 °C for 12 hours.

After rising, roll out the dough into a rectangle, preparing it to encapsulate the butter. Place the butter in the centre of the dough and cover it with the two side wings of the dough without overlapping the edges. Roll out the dough to a thickness of up to 1 cm. Make a first fold in three. Roll out again as before and make a fourth fold. Leave in the fridge to rest for 45 minutes.

Shape the puff pastry. Bake in the oven for about 30 minutes at 180 °C.

Leek and almond ice cream

Grill the leeks.

Soak the leeks in the milk at 86 °C for 60 minutes in the steamer. Strain the milk to remove the leeks.

Bring the milk to a boil and add the eggs, sugar and other ingredients. Cool to negative temperature. Churn the ice cream.

Plating

Open the freshly baked puff pastry and fill it with a quenelle of leek and almond ice cream and place it on a plate. Then cover the puff pastry with a veil of honey and a few grains of Cervia salt.



RECOMMENDED WINE



LAMBRUSCO DI SORBARA

Note

Lambrusco di Sorbara DCO is a red sparkling wine, ruby or garnet red in colour. With its fine, persistent bubbles, it has a complex, broad floral bouquet. It has a fragrant and delicate flavour with a fresh and pleasant taste.

Poireaux grillés et glace aux amandes salées avec miel d'acacia

INGRÉDIENTS

Pour les feuilletés:

- 1kg de farine Manitaly ou de type W330/360
- 100 g de levain liquide
- 15 g de levure de bière
- 400 g d'eau
- 130 g de sucre
- 20 g de malt
- 100 g de beurre
- 20 g de sel
- 150 g de jaune d'œuf
- 500 g de beurre
- 1 œuf entier
- 50 g de lait

Pour la glace:

- 1 litre de lait
- 100 g d'amandes
- 200 g de jaune d'œuf
- 200 g de sucre en poudre
- 20 g de sel
- 20 g de rhum

Miel d'acacia au goût:

- gros sel de Cervia au go



VIN CONSEILLÉ



LAMBRUSCO
DI SORBARA

Note

Le vin mousseux rouge Lambrusco di Sorbara DOC a une couleur rubis ou grenat. Avec des bulles fines et persistantes, son bouquet floral est ample et complexe. Son goût est parfumé et délicat, frais et agréable.

Préparation

Pour la pâte feuilletée

Mettez tous les ingrédients poudreux, l'eau, l'œuf entier et le jaune d'œuf dans le mixeur planétaire et faites pétrir jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Ajoutez toute l'eau, la faire absorber par la pâte, puis ajoutez le sel et le beurre. Lorsque les ingrédients sont bien absorbés, arrêtez le mixeur, placez la pâte sur le plan de travail et faites deux plis à environ 30 minutes d'intervalle.

Placez dans un moule huilé, couvrir d'une feuille d'aluminium et réfrigérer à 4-6 °C pendant 12 heures.

Après la levée, étaler la pâte en un rectangle pour la préparer à incorporer le beurre. Mettez le beurre au centre de la pâte et recouvrez-le avec les deux ailes de la pâte sans faire superposer les bords. Étalez la pâte sur une épaisseur de 1 cm. Faites un premier pli en trois. Étalez à nouveau comme précédemment et faites un pli en quatre. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 45 minutes.

Façonnez les feuilletés. Faites cuire au four pendant environ 30 minutes à 180 °C.

Pour la glace aux poireaux et aux amandes

Faites cuire les poireaux sur le barbecue

Faites tremper les poireaux dans le lait à 86 °C pendant 60 minutes dans le four à vapeur. Filtrez le lait pour éliminer les poireaux.

Portez le lait à ébullition et ajoutez les œufs, le sucre et les autres ingrédients. Ajoutez les autres ingrédients et laissez refroidir jusqu'à une température négative. Montez la glace.

Composition du plat

Ouvrez la pâte feuilletée fraîchement cuite et remplissez-la d'une quenelle de glace aux poireaux et aux amandes, puis placez-la sur une assiette.

Recouvez ensuite la pâte feuilletée d'un voile de miel et de quelques grains de sel de Cervia.

Helado de puerro a la brasa y almendras saladas con miel de acacia

▼ INGREDIENTES

Para el hojaldre:

- 1 kg de harina Manitaly o W330/360
- 100 g de masa madre líquida
- 15 g de levadura de cerveza
- 400 g de agua
- 130 g de azúcar
- 20 g de malta
- 100 g de mantequilla
- 20 g de sal
- 150 g de yema
- 500 g de mantequilla
- 1 huevo entero
- 50 g de leche

Para el helado:

- 1 litro de leche
- 100 g de almendras
- 200 g de yema de huevo
- 200 g de azúcar glas
- 20 g de sal
- 20 g de ron

Miel de acacia al gusto:

- sal gruesa de Cervia al gusto



VINO RECOMENDADO



LAMBRUSCO
DI SORBARA

Nota

El vino espumoso tinto Lambrusco di Sorbara DOC es de color rojo rubí o granate. Con burbujas finas y persistentes, presenta un bouquet floral complejo y amplio. Su sabor es fragante y delicado, con un gusto fresco y agradable.

Preparación

Hojaldre

Poner todos los ingredientes en polvo, el agua, el huevo entero y la yema en la amasadora y amasar hasta que se mezclen los ingredientes. Añadir toda el agua, dejar que la masa la absorba, luego añadir la sal y después la mantequilla. Cuando los ingredientes se hayan absorbido, parar la amasadora, colocar la masa sobre la mesa de trabajo y hacer dos pliegues con un intervalo de unos 30 minutos entre uno y otro.

Colocar en un molde untado con aceite, cubrir con film y refrigerar a 4-6 °C durante 12 horas.

Una vez fermentada, extender la masa en forma de rectángulo, preparándola para encapsular la mantequilla. Poner la mantequilla en el centro de la masa y cubrirla con las dos alas laterales de la masa sin solapar los bordes. Extender la masa con un grosor de hasta 1 cm. Hacer un primer pliegue en tres. Volver a extender como antes y hacer un pliegue en cuatro. Dejar en la nevera para que repose durante 45 minutos.

Dar forma a los hojaldres. Hornear durante unos 30 minutos a 180 °C.

Helado de puerro y almendra

Cocinar los puerros a la parrilla.

Remojar los puerros en la leche a 86 °C durante 60 minutos en el horno de vapor. Colar la leche para quitar los puerros.

Llevar la leche a ebullición y añadir los huevos, el azúcar y los demás ingredientes. Enfriar a temperatura negativa. Montar el helado.

Emplatado

Abrir el hojaldre recién horneado y llenarlo con una quenelle de helado de puerro y almendra y disponerlo en un plato.

A continuación, cubrir el hojaldre con un velo de miel y unos granos de sal de Cervia.



Grazie
Acknowledgements
Remerciements
Agradecimientos

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 **BREAKFEST**.

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.

Acknowledgements to Igles Corelli *

Igles is not only a great chef, he is also a great friend, one of those who never gets lost, even if sometimes life leads you to miss him. With him and the legendary Antonio Lubrano, many years ago in Perugia, we carried out the first and successful initiatives aimed at promoting the use of honey in the kitchen among the general public, within the framework of the **BREAKFEST** event.

Today, thanks to his drive and tenacity we have carried out the project "**Mieli Italiani tra le Stelle**" (Italian Honeys among the Stars). Without him, all this wouldn't have gone so far... one thing leads to another.

Remerciements à Igles Corelli *

En plus d'être un grand chef, Igles est un grand ami, de ceux que l'on ne perd pas de vue, même si parfois la vie fait perdre les contacts. Avec lui et le légendaire Antonio Lubrano, nous avons mené, il y a de nombreuses années à Pérouse, les premières initiatives réussies pour valoriser le miel en cuisine auprès du grand public, dans le cadre de l'événement **BREAKFEST**.

Aujourd'hui, grâce à son esprit d'initiative et à sa ténacité nous avons pu réaliser "**Mieli Italiani tra le Stelle**" (Les miels italiens parmi les Étoiles), car sans lui le projet aurait difficilement abouti et puis... une chose en entraîne une autre.

Agradecimientos a Igles Corelli *

Además de un gran chef, Igles es un gran amigo, de los que no se pierden, aunque a veces la vida te lleve a desencontrarte. Con él y con el legendario Antonio Lubrano, hace muchos años llevamos a cabo en Perugia las primeras y afortunadas iniciativas destinadas a promocionar la miel en la cocina entre el gran público, en el marco del evento **BREAKFEST**. Hoy, su iniciativa y tenacidad nos permiten realizar "**Mieli Italiani tra le Stelle**" (Mielles italianas entre las Estrellas). Sin él, el proyecto difícilmente habría salido adelante y luego... una cosa lleva a la otra.

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 *Bel 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 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.

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).

Oltre al suo programma “Il gusto di Igles”, lo chef Igles Corelli ha partecipato a numerosi programmi televisivi.

Lo chef Igles Corelli è stato inoltre protagonista di numerosi eventi Internazionali di promozione della cucina italiana, ed ha avuto l’onore di preparare importanti pranzi e cene di gala da Hong Kong ad Hanoi, da Seul a New York, da Singapore all’Arabia Saudita, da Istanbul a Montecarlo, e in Italia in occasione di visite importanti, come per i reali di Norvegia e il presidente Bill Clinton.

Chef Igles Corelli

Unquestionable master of Italian cuisine and well-known face of the **Gambero Rosso Channel** with his programme "Il gusto di Igles", since 2018 Igles has been the Coordinator of the Scientific Committee of the **Gambero Rosso Academy**.

His cuisine has always been characterised by the search for the best products found in the *Bel paese*, and since 2010 he has described his cuisine as a **Garibaldi-style cuisine**, in other words a cuisine that unites the whole of Italy.

He was the first chef to introduce the concept of **Circular Cuisine** in the editions of his programme on the Gambero Rosso Channel (2012/2013), to describe respectful attitude towards ingredient.

In his kitchen, as in nature, nothing is neglected or thrown away, everything is transformed, helped by technology, of which he has always been a big fan and supporter.

At the end of 2017, he moved to Rome for the opening of a new restaurant, **Mercerie**, where he continued to enhance typical Italian products combined with research, experimentation and fusion with other cultures and their products, presenting a creative cuisine, rich in references to traditions, but never stopping to surprise, provoke and evolve.

Igles rose to national and international fame in the 1980s and 1990s as chef at the now legendary restaurant **Il Trigabolo in Argenta**, in the province of Ferrara. In his fourteen years at the head of the kitchen brigade, which produced many successful chefs, he received numerous awards as well as two Michelin stars, placing Il Trigabolo among the best restaurants in Italy at the time and contributing to the evolution of Italian cuisine with dishes that are now considered as great classics.

In 1996, Igles moved a few kilometres away and opened his own restaurant, **La Locanda della Tamerice**, in the valley of Ostellato (Ferrara). Over the next fourteen years, he again received a Michelin star and consolidated his position as a master of Italian cuisine. From 2010 to 2017, he was executive chef at the **Atman** restaurant in the province of Pistoia, where his research and passion for service led him to receive important awards, including a Michelin star.

Teaching has always been one of the activities that has occupied and thrilled him the most. His generosity and availability, combined with his ability to explain even the most difficult recipes with simplicity, have made him very popular with the general public.

Personally involved in the training of the professional cooking courses of the Città del Gusto Gambero Rosso in Rome, at the historical headquarters in Via Enrico Fermi, and now at the new premises in Via Ottavio Gasparri, since 2018 Igles Corelli is Coordinator of the Scientific Committee of the Gambero Rosso Academy, where he directed the courses Chef Tech Pro (4 editions) and Profession Chef 4.0 (4a edition).

Chef Igles Corelli has been the protagonist of several international events promoting Italian cuisine and has had the honour of preparing important lunches and gala dinners.

Chef Igles Corelli

Maître incontesté de la restauration italienne et visage bien connu de **Gambero Rosso Channel** avec son émission "Il gusto di Igles", depuis 2018 il est le coordinateur du comité scientifique de la **Gambero Rosso Academy**.

La cuisine d'Igles a toujours été caractérisée par la recherche des meilleurs produits de notre *Bel paese*. Depuis 2010, il décrit sa cuisine comme une **Cuisine Garibaldine**, c'est à dire qui unit toute l'Italie.

Il a été le premier chef à introduire le concept de **cuisine circulaire** dans les éditions de son programme sur la chaîne Gambero Rosso (2012/2013), pour décrire sa philosophie respectueuse des ingrédients.

Dans la cuisine d'Igles, comme dans la nature, rien n'est négligé ou jeté, tout est transformé, aidé par la technologie, dont il a toujours été un fervent partisan.

Fin 2017, il s'installe à Rome pour l'ouverture d'un nouveau type de restaurant **Mercerie**, où il associe la valorisation des produits typiquement italiens à la recherche, l'expérimentation et la contamination avec d'autres cultures et leurs produits. Le résultat est une cuisine créative, riche en références aux traditions mais qui ne cesse d'étonner, de provoquer et d'évoluer.

Igles s'est fait connaître au niveau national et international au cours des années 1980 et 1990 en tant que chef du désormais légendaire restaurant **Trigabolo à Argenta**, dans la province de Ferrare. Au cours des quatorze années passées à la tête de cette brigade de cuisine, dont sont sortis de nombreux chefs à succès, il a reçu de nombreuses récompenses, en plus des deux étoiles que lui a décernées le Guide Michelin, plaçant le Trigabolo parmi les meilleurs restaurants d'Italie à l'époque et contribuant à l'avancement de la cuisine italienne avec des plats qui sont aujourd'hui considérés des classiques.

En 1996, Igles s'éloigne de quelques kilomètres et ouvre son propre restaurant, **La Locanda della Tamerice**, dans la vallée d'Ostellato. Au cours des quatorze ans suivants il est le chef exécutif du restaurant **Atman**, dans la province de Pistoia où son travail de recherche et sa passion pour le service lui ont valu d'importantes récompenses, comme l'obtention d'une étoile Michelin.

L'enseignement a toujours été l'une des activités qui le passionne et l'enthousiasme. Sa générosité et sa disponibilité, alliées à sa capacité à expliquer simplement les recettes les plus difficiles, l'ont rendu populaire auprès du grand public.

Impliqué de première main dans la formation aux cours de cuisine professionnelle auprès de la Città del Gusto Gambero à Rome, dans les locaux historiques de via Enrico Fermi, et maintenant dans le nouveau siège de via Ottavio Gasparri, Igles Corelli est depuis 2018 le Coordinateur du Comité scientifique de l'Académie du Gambero Rosso, où il a dirigé les cours Chef Tech Pro (4 éditions), et Professione Chef 4.0 (4ème édition).

Le chef Igles Corelli a été le protagoniste de plusieurs événements internationaux visant à promouvoir la cuisine italienne et a aussi eu l'occasion de préparer des déjeuners et des dîners de gala très réussi.

El chef Igles Corelli

Maestro incuestionable de la cocina italiana y cara conocida del **Canal Gambero Rosso** con su programa “Il gusto di Igles”, desde 2018 Igles es el Coordinador del Comité Científico de la **Gambero Rosso Academy**.

La cocina de Igles siempre se ha caracterizado por la búsqueda de los mejores productos que se encuentran en el *Bel paese*, y desde 2010 describe su cocina como una **Cocina Garibaldina**, es decir, una cocina que une a toda Italia. Fue el primer chef en introducir el concepto de **Cocina Circular** en las ediciones de su programa en el canal Gambero Rosso Channel (2012/2013), para describir su filosofía de respeto al ingrediente. En la cocina de Igles, como ocurre en la naturaleza, nada se descuida ni se tira, todo se transforma, ayudado por la tecnología en la cocina, de la que siempre ha sido un ferviente defensor.

A finales de 2017, se trasladó a Roma para la apertura de un nuevo formato de restauración en el restaurante **Mercerie**, donde siguió valorizando los productos típicos italianos combinados con la investigación, la experimentación y la fusión con otras culturas y sus productos, presentando una cocina creativa, rica en referencias a las tradiciones, pero que nunca deja de sorprender, provocar y evolucionar.

Igles saltó a la fama nacional e internacional entre los años ochenta y noventa, como chef del ahora legendario restaurante **Il Trigabolo de Argenta**, en la provincia de Ferrara. En los catorce años que estuvo al frente de la brigada de cocina, de la que salieron muchos chefs de éxito, recibió numerosos premios, además de las dos estrellas de la Guía Michelin, lo que situó a Il Trigabolo entre los mejores restaurantes de Italia de la época y contribuyó al avance de la cocina italiana con platos que hoy se consideran históricos.

En 1996, Igles se trasladó a pocos kilómetros de allí y abrió su propio restaurante, **La Locanda della Tamerice**, en los valles de Ostellato (Ferrara). Durante los catorce años siguientes, volvió a recibir una estrella Michelin y consolidó su posición como maestro de la cocina italiana. De 2010 a 2017, fue chef ejecutivo del restaurante **Atman**, en la provincia de Pistoia, donde su labor de investigación y su pasión por el servicio le llevaron a recibir importantes reconocimientos, como la concesión de una estrella Michelin.

La enseñanza ha sido siempre una de las actividades que más le han ocupado y entusiasmado. Su generosidad y disponibilidad, unidas a su capacidad para explicar con sencillez incluso las recetas más difíciles, le han hecho muy popular entre el público en general.

Implicado personalmente en la formación de los cursos de cocina profesional de la Città del Gusto Gambero Rosso de Roma, en la sede histórica de Via Enrico Fermi, y ahora en la nueva sede de Via Ottavio Gasparri, desde 2018 Igles Corelli es Coordinador del Comité Científico de la Gambero Rosso Academy, donde dirigió los cursos Chef Tech Pro (4 ediciones) y Profesión Chef 4.0 (4a edición).

El chef Igles Corelli ha sido protagonista de diversos eventos internacionales de promoción de la cocina italiana y ha tenido el honor de preparar importantes almuerzos y cenas de gala.

Ristoranti dove ha ricevuto importanti riconoscimenti

Restaurants where he received major awards

Restaurants où il a reçu d'importantes récompenses

Restaurantes en los que recibió importantes premios

- *Il Trigabolo*, Argenta, Ferrara (1983-1994), Due stelle Michelin 1987, Il Sole di Veronelli 1989
- 30/30 con lode alla 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)

I dodici libri di cucina di cui è autore

The twelve cookery books he has written

Les douze livres de cuisine dont il est l'auteur

Los doce libros de cocina de los que es autor

- *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 - Aviardi, 2011
- *Rosso Pomodoro*, Biblioteca culinaria, 2009
- *Di Zucca in Zucca*, Biblioteca culinaria, 2009
- *Barbecue d'Autore*, Gribaudo, 2007
- *Con il cucchiaio. 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



iglescorelli.it

Indice delle ricette

Recipe index

Index des recettes

Índice de recetas

Petto d'anatra laccato con miele di rododendro	
Duck breast lacquered with rhododendron honey	
Magret de canard laqué au miel de rhododendron	
Magret de pato lacado con miel de rododendro	
BRUNO CINGOLANI	80-85
Torcetti al miele di millefiori di alta montagna	
Honey torcetti with alpine wildflower	
Torcetti au miel des fleurs des Alpes	
Torcetti (rosquillas) de miel de milflores de alta montaña	
PAOLO GRIFFA	86-91
Sandwich di anatra e fegato grasso con scalogno glassato al miele di tiglio e maionese al lampone e ginepro	
Duck and foie gras sandwich with lime honey-glazed shallots and raspberry-juniper mayonnaise	
Sandwich au canard et au foie gras avec échalotes glacées au miel de citron vert et mayonnaise à la framboise et au genièvre	
Sandwich de pato y foie gras con chalotas glaseadas a la miel de tilo y mayonesa de frambuesa y enebro	
DAMIANO DAL FARRA	92-97
Quasi una seadas, ricotta, melata di abete, mandorla	
Practically a seada, ricotta cheese, fir honey, almonds	
Presque une seada, ricotta, miel de sapin, amande	
Casi una seada, requesón, mielato de abeto, almendra	
CLAUDIO MELIS	98-109

Tarte tatin alla brace, doppio gelato di panna, miele di girasole e cedrina Grilled tarte tatin with double cream ice cream, sunflower honey and lemongrass Tarte tatin grillée, glace double crème, miel de tournesol et verveine citronnée Tarta tatin a la brasa con doble helado de nata, miel de girasol y hierbaluisa	
ERRICO RECANATI.....	104-109
Grissini con miele di sulla e zafferano di Navelli Grissini (breadsticks) with honey and saffron from Navelli Grissini au miel de sulla et au safran de Navelli Grisines (palitos de pan) con miel de zulla y azafrán de Navelli	
FRANCO FRANCIOSI	110-115
Ventresca di tonno laccata con miele di coriandolo, asparagi bianchi cbt, pompelmo Tuna belly fillets lacquered with coriander honey, sous vide white asparagus and grapefruit Ventrèche de thon laquée au miel de coriandre, asperges blanches sous vide et pamplemousse Ventresca de atún lacada con miel de cilantro, espárragos blancos cocidos a baja temperatura y pomelo	
ANGELO PAGANO	116-121
Filetto di merluzzo in pastella, zucchine alla poverella, caramello acido piccante di miele di fieno greco Battered cod fillet, simple-style courgette, spicy sour caramel from fenugreek honey Filet de cabillaud enrobé en panure croustillante avec courgettes à la mode simple et caramel acide épicé au miel de fenugrec Lomo de merluza rebozada, calabacín a lo pobre, caramelo ácido picante con miel de fenogreco	
ANGELO SABATELLI.....	122-127
Anguilla di Comacchio ai due peperoni crudi, porro intenso, miele di castagno Comacchio eel with raw peppers, tasty leek and chestnut honey Anguille de Comacchio aux deux poivrons crus avec poireau intense et miel de châtaignier Anguila de Comacchio con dos pimientos crudos, puerro intenso, miel de castaño	
MARCO CAHSSAI.....	128-133
Marshmallow cocco e miele di sulla Coconut and sulla honey marshmallow Guimauve noix de coco et miel de sulla Masmelo de coco y miel de zulla	
FRANCESCO SPOSITO	134-139
Petto d'anatra, tè con miele d'eucalipto e radicchio Duck breasts, tea with eucalyptus honey and radicchio Magret de canard au thé au miel d'eucalyptus et radicchio Magret de pato, té con miel de eucalipto y achicoria roja	
CRISTINA BOWERMAN	140-145

Petto di quaglia farcito, melanzana arrosto, salsa al miele di sulla Stuffed quail breasts with roast aubergine and sulla honey sauce Poitrine de caille farcie, aubergine rôtie, sauce au miel de sulla Pechuga de codorniz rellena, berenjena asada, salsa de miel de zulla	
ALESSIO DEMICHELIS E IGLES CORELLI	146-151
Sgombro affumicato, peperone miele d'erica e zucchine in scabecio Smoked mackerel, heather honey pepper and escabeche courgettes Maquereau fumé, poivrons au miel de bruyère et courgettes en escabèche Caballa ahumada, pimiento a la miel de brezo y calabacines en escabeche	
GIUSEPPE RICCHEBUONO	152-157
Millefoglie crema al miele millefiori e gelato mandorla Millefeuille with wild flowers honey cream and almond ice cream Mille-feuille avec crème au miel toutes fleurs et glace aux amandes Milhojas con crema de miel milflores y helado de almendra	
FUMIKO SAKAI E FABIO CAPPIELLO	158-163
Carpaccio di manzo biologico trentino marinato, ricotta d'alpeggio, pesto di erbe di montagna e miele di melo Marinated organic trentino beef carpaccio, alpine ricotta, mountain herb pesto and apple tree honey Carpaccio de bœuf bio du trentin mariné, fromage blanc des Alpes, pesto d'herbes de montagne et miel de pommier Carpaccio de buey ecológico del Trentino marinado, requesón alpino, pesto de hierbas de montaña y miel de manzano	
DAVIDE RANGONI.....	164-169
Controfiletto di vitello con miele di erba medica al profumo di fieno Veal tenderloin hay-scented alfalfa honey Filet de veau au miel de luzerne parfumé au foin Lomo bajo de ternera con miel de alfalfa perfumada con heno	
ISA MAZZOCCHI	170-175
Il capriolo e i mieli del Carso Roe deer meat with Karst honeys Le chevreuil et les miels du Karst Lomo de corzo y mieles del Carso	
ALESSANDRO GAVAGNA	176-181
Coscia d'anatra al pepe di Sichuan, miele di acacia e aceto balsamico Duck leg with Sichuan pepper, acacia honey and balsamic vinegar Cuisse de canard au poivre de Sichuan, miel d'acacia et vinaigre balsamique Muslo de pato con pimienta de Sichuan, miel de acacia y vinagre balsámico	
PHILIPPE LÉVEILLÉ	182-187

"Polpo" Dulcey e carote al miele di corbezzolo	
Dulcey chocolate "octopus" and carrots with strawberry tree honey	
Poulpe au chocolat Dulcey et carottes au miel d'arbousier	
"Pulpo" de chocolate Dulcey y zanahorias con miel de madroño	
ITALO BASSI	188-193
Cozze lardellate con lenticchie di Ustica al miele di timo	
Larded mussels with Ustica lentils with thyme honey	
Moules lardées avec lentilles d'Ustica au miel de thym	
Mejillones mechados con lentejas de Ustica y miele de tomillo	
MARTINA CARUSO.....	194-199
Pittanchiusa con miele di eucalipto autunnale	
Pittanchiusa with autumn eucalyptus honey	
Pittanchiusa avec miel d'eucalyptus d'automne	
Pittanchiusa con miel de eucalipto de otoño	
LUCA ABBRUZZINO	200-205
Spaghettone cacio, miele di agrumi e melissa	
Spaghettone with cacio cheese, citrus honey and lemon grass	
Spaghettone cacio, miel d'agrumes et mélisse	
Spaghettone con queso, miel de azahar y melisa	
VITANTONIO LOMBARDO.....	206-211
Gelato di porro alla brace e mandorla salata	
Grilled leek and salted almond ice cream	
Poireaux grillés et glace aux amandes salées	
Helado de puerro a la brasa y almendras saladas	
DMITRI GALUZIN	212-217

Osservatorio Nazionale Miele

Al servizio
dell'apicoltura
per migliorare
qualità e
conoscenza
dei mieli italiani *

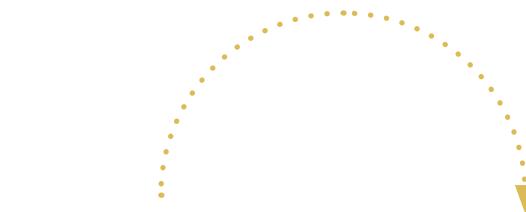
At the service of
beekeeping to
improve the quality
and knowledge of
italian honeys *

Servir l'apiculture
pour améliorer
la qualité et la
connaissance des
miels italiens *

Al servicio de
la apicultura para
mejorar la calidad
y el conocimiento
de las mieles
italianas *



OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE



Dal Concorso "Tre Gocce d'Oro
Grandi Mieli d'Italia",

Guida Tre Gocce d'Oro

in diversi formati /

From the "Tre Gocce d'Oro Grandi
Mieli d'Italia" contest

Tre Gocce d'Oro Guide

in different formats /

Du Concours "Tre Gocce d'Oro
Grandi Mieli d'Italia",

Guide Tre Gocce d'Oro

en différents formats /

Del Concurso "Tre Gocce d'Oro
Grandi Mieli d'Italia",

Guía Tre Gocce d'Oro

en diferentes formatos .

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

Printed guide with honeys and
beekeepers awarded with one,
two and three gold drops /

Guide papier illustrant les miels
récompensés par une, deux et trois
gouttes d'or et les apiculteurs
qui les ont produits /

Guía impresa, con las mieles
galardonadas con una, dos y tres
gotas de oro y los apicultores que
las han producido .



Osservatorio Nazionale Miele

informamiele

Osservatorio Nazionale Miele

informamiele.it

{ Sempre in contatto,
Always in contact,
Toujours en contact,
Siempre en contacto.

Altre pubblicazioni, other publications, autres publications, otras publicaciones ▼



Guida interattiva, 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 /

Interactive guide, thanks to the code you can find all information about honey including the analyses carried out by our labs. The map of Italy with the geolocation of the award-winning honeys makes it possible to get to know and reach the best Italian producers /

Guide interactif grâce au code vous pouvez repérer toutes les informations sur le miel, y compris les analyses effectuées par nos laboratoires. La carte de l'Italie avec la géolocalisation des miels primés permet de connaître et de contacter les meilleurs producteurs italien /

Guía interactiva, gracias al código se puede encontrar toda la información sobre la miel, así como los análisis realizados por nuestros laboratorios. El mapa de Italia con la geolocalización de las mieles premiadas permite conocer y contactar con los mejores productores italianos ■

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

Tre Gocce d'Oro app for smartphones and tablets, free for IOS and Android, allows you to search, find, locate and reach the beekeepers awarded in the Tre Gocce d'Oro competition /

L'application Tre Gocce d'Oro pour smartphones et tablettes, gratuite pour IOS et Android, permet de rechercher, trouver, localiser et joindre les apiculteurs récompensés dans le cadre du concours Tre Gocce d'Oro /

Aplicación Tre Gocce d'Oro para smartphones y tabletas, gratuita para IOS y Android, permite buscar, conocer, localizar y contactar con los apicultores premiados en el concurso Tre Gocce d'Oro ■



REFERENZE FOTOGRAFICHE
PHOTOGRAPHIC REFERENCES
RÉFÉRENCES PHOTOGRAPHIQUES
REFERENCIAS FOTOGRÁFICAS

Archivio

Archives

Archives

Archivo

© Osservatorio Nazionale Miele

Le immagini dei profili e delle ricette sono fornite dagli chef stessi e prestate a Osservatorio Nazionale Miele che le utilizza ai soli fini di promozione, senza scopi di lucro.
The pictures of the profiles and recipes were provided by the chefs and lent to the Osservatorio Nazionale Miele, which uses them exclusively for promotional and no-profit purposes.
Les photos des profils et des recettes ont été fournies par les chefs et prêtées à l'Osservatorio Nazionale Miele, qui les utilise uniquement à des fins promotionnelles, sans aucun but lucratif.
Las fotografías de los perfiles y las recetas han sido facilitadas por los propios chefs y prestadas al Osservatorio Nazionale Miele, que las utiliza únicamente con fines promocionales y no lucrativos.

Alcuni elementi grafici sono tratti da un'immagine di
Some graphic elements are taken from an image of
Certains éléments graphiques sont tirés d'une image de
Algunos elementos gráficos están tomados de una imagen de

© Adobe Stock

Si ringrazia per il contributo

Thanks for the contribution

Merci pour la contribution

Se agradece por la contribución



Delegazione
Castel San Pietro Terme
MEDICINA

Mieli italiani tra le Stelle

Un viaggio nei paesaggi italiani con 23 ricette e 25 chef, che con le loro videoricette ci insegnano a gustare, assieme ai nostri ospiti, piatti straordinari che esaltano la simbiosi tra i gusti e gli aromi dei mieli italiani e l'arte culinaria del *Bel Paese* al massimo livello di ricerca e creatività.
“Mieli italiani tra le Stelle” anche su YouTube e on line, gusto e cultura raccolti in una playlist video unica al mondo *

Italian honeys among the Stars

A journey across Italian landscapes through 23 recipes and 25 chefs, who, with their video-recipes, teach us how to enjoy extraordinary dishes enhancing the perfect combination between the flavours and aromas of Italian honeys and the culinary art of the *Bel Paese* at the highest level of research and creativity.
“Italian honeys among the Stars” also on YouTube and online, taste and culture in 23 recipes, a unique video playlist in the world *

Les miels italiens parmi les Étoiles

Un voyage à travers les paysages italiens par 23 recettes et 25 chefs, qui, grâce à leurs recettes vidéo, nous apprennent à déguster des plats extraordinaires valorisant la symbiose entre les saveurs et les arômes des miels italiens et l'art culinaire du *Bel Paese* au plus haut niveau de recherche et de créativité.
“Les miels italiens parmi les Étoiles” aussi sur YouTube et en ligne, le goût et la culture en 23 recettes, une playlist vidéo unique au monde ✨

Mieles italianas entre las Estrellas

Un viaje por los paisajes italianos con 23 recetas y 25 chefs. Sus vídeo-recetas nos enseñan a disfrutar, con nuestros invitados, de platos extraordinarios que realzan la simbiosis entre los sabores y aromas de las mieles italianas y el arte culinario del *Bel Paese* al más alto nivel de investigación y creatividad.
“Mieles italianas entre las Estrellas” también en YouTube y en línea, sabor y cultura en 23 recetas, una lista de reproducción de vídeos única en el mundo *

informamiele.it



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Progetto realizzato con il contributo
del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste
REG (UE) 2021/2115, sottoprogramma ministeriale annualità 2024

Acacia,
Agrumi,
Ailanto,
Asfodelo,
Cardo,
Castagno,
Ciliegio,
Colza,
Corbezzolo,
Coriandolo,
Edera,

Erba medica,
Erica arborea,
Erica carnea,
Eucalipto,
Fieno greco,
Girasole,
Indaco bastardo,
Lampone,
Lavanda selvatica,
Marruca,
Melata di bosco,
Melata di abete,
Melo,

Millefiori,
Millefiori di
alta montagna
delle Alpi,
Rododendro,
Rovo,
Sulla,
Tarassaco,
Tiglio,
Timo arbustivo,
Trifoglio.