



OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE

Dalle Stelle alla Cucina d'autore

PRIMO CONCORSO NAZIONALE

“I gusti dei mieli nella cucina d'autore” 2025

Le ricette premiate

Antipasto

“Sgombro laccato al miele d'arancio”

Filetto di sgombro marinato e affumicato / emulsione all'aglio nero / miele d'arancio

Classe V D

Istituto alberghiero “Pellegrino Artusi”, Forlimpopoli (FC)

Primo piatto

“Tortelli di pecorino in zuppa di mandorle, miele di sulla”

Tortelli di pecorino Gregoriano / zuppa di mandorle
riduzione di miele di sulla e fiori secchi di camomilla / crumble di miele e mandorle

Classe IV B Enogastronomia

I.P.S.E.O.A. “G. Marchitelli”, Villa Santa Maria (CH)

Secondo piatto di pesce

“Baccalà al miele di castagno, fonduta di Caciocavallo DOP”

Baccalà in CBT al miele di castagno / fonduta di caciocavallo DOP / salsa di peperone rosso
peperone crusco / mollica di pane di Matera croccante

Simone Pace, classe V B

I.I.S. “Gasparrini - Righetti”, Melfi (PZ)

Secondo piatto di carne

“Piccione al miele di castagno e salsa di topinambur”

Piccione marinato alla birra al miele di castagno / biette multicolor / salsa di topinambur / miele di castagno

Classe 5APE

I.S. “G. Falcone”, Gallarate (VA)

Dolce

“Semifreddo al miele d'acacia, mango e ricotta”

Semifreddo al miele d'acacia / mango e ricotta

Beatrice Mazzola, classe 3Hpas

Istituto “G. Galli”, Bergamo (BG)

concorso organizzato in collaborazione con



Progetto realizzato con il contributo
del Ministero dell'agricoltura,
della sovranità alimentare e delle foreste
Reg UE 2021/2115 Annualità 2025,
sottoprogramma ministeriale

Antipasto

NOME DEL PIATTO

“Sgombro laccato al miele d’arancio”

* Filetto di sgombro marinato e affumicato / emulsione all’aglio nero / miele d’arancio

Ingredienti per 4 persone

TEMPO DI ESECUZIONE

1:30 + 2 h di marinatura

ALLERGENI

Uova, pesce, latte, glutine

Sgombro fresco 600 g
Olio di oliva extravergine 1 g
Parmigiano 2 g
Latte di vacca UHT 8 g
Uova di gallina, intero 12 g
Zucchero, saccarosio 100 g
Sale fino 101 g
Cera d’api 80 g
Aneto 2 g
Maggiorana 2 g
Lievito istantaneo 0,5
Aglio nero 2 g
Acqua 5 g
Miele d’arancio 2 g
Olio di girasole 40 g
Farina di frumento tipo 00 16 g

Procedimento

Pulire lo sgombro.

Tagliare le due pinne dorsali e ventrali, la pinna pettorale, anale e caudale.

Eviscerare e sfilettare partendo dalla schiena.

Abbattere a -20° per almeno 24 ore.

Scongelo e marinare con sale e zucchero (pari quantità), è possibile aggiungere erbe aromatiche tritate alla marinatura.

Lasciare riposare 2 o 3 ore e sciacquare dalla marinatura.

Affumicare per 30 minuti con legno di ciliegio.

Preparare la maionese all’aglio nero e miele d’arancio: rompere un uovo in un boccale e aggiungere l’olio il miele, l’aglio nero, l’aceto e il sale. Posizionare il minipimer sopra il tuorlo incominciare a frullare e piano piano incorporare l’olio alzando il minipimer dal basso verso l’alto.

Mettere in un sac-à-poche.

Per la tuille frullare tutti gli ingredienti assieme.

Imburrare lo stampo spalmarvi con una spatola a gomito il composto e cuocere a 180 °C, forno statico per 5 minuti.

Lasciare raffreddare e sformare.

Tagliare lo sgombro e laccare con il miele d’arancio.

Finitura

Posizionare alla base del piatto un cubetto di 20 grammi di cera d’api.

Sopra la tuille mettere 3 pezzi di sgombro, 1 dalla parte della pelle, gli altri al contrario e aggiungere sopra degli spuntini di maionese all’aglio nero.

Decorare con erbe come maggiorana e aneto.

Classe V D
Istituto Alberghiero
“Pellegrino Artusi”
di Forlimpopoli (FC)



Primo piatto

NOME DEL PIATTO

“Tortelli di pecorino in zuppa di mandorle, miele di sulla”

* Tortelli di pecorino Gregoriano / zuppa di mandorle / riduzione di miele di sulla e fiori secchi di camomilla / crumble di miele e mandorle

Ingredienti per 4 persone

Pasta all'uovo

Farina 00 40 g
Tuorli 40 g
Pepe nero macinato q.b.
Sale fino q.b.

Farcia di pecorino Gregoriano

Pecorino gregoriano 145 g
Olio EVO 5 g
Sale fino q.b.

Zuppa di mandorle

Latte di mandorla 120 g
Mandorle pelate 50 g
Sale q.b.

Riduzione di miele e camomilla

Miele di sulla 80 g
Fiori secchi di camomilla 6 g
Acqua 100 g
Sale fino q.b.

Crumble di miele e mandorle

Miele di sulla 50 g
Farina di mandorle 50 g
Burro 50 g
Farina debole 50 g
Sale fino e pepe nero q.b.

Procedimento

Preparare la pasta all'uovo, utilizzando la farina, i tuorli il sale e poco pepe; avvolgere con pellicola e far riposare per circa 30 minuti.

Per la farcia dei tortelli, passare il pecorino gregoriano al setaccio, unire l'olio EVO regolare di sale.

Tirare la sfoglia molto sottile, ritagliare dei dischi di 8 cm di diametro e confezionare i tortelli nel rapporto di 5 pezzi per porzione.

Nel frattempo pelare le mandorle e metterle in infusione nel latte di mandorla, quindi cuocere sottovuoto a 60 °C per 20 minuti e abbattere in positivo.

Frullare le mandorle, filtrare con un colino fine e regolare di sale.

Per la riduzione di camomilla far bollire l'acqua, unire i fiori e lasciare in infusione per dieci minuti.

Filtrare l'infusione, unire il miele di sulla, ridurre fino ad ottenere uno sciroppo e conservare a temperatura ambiente.

Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata, condire con poco olio EVO.

Per il servizio, inserire la riduzione di miele alla base del piatto, aggiungere la zuppa di mandorle e completare con i tortelli e il crumble di miele.

Classe IV B
Enogastronomia
I.P.S.E.O.A.
“G. Marchitelli”,
Villa Santa Maria (CH)



Secondo piatto di pesce

NOME DEL PIATTO

“Baccalà al miele di castagno, fonduta di Caciocavallo DOP”

* Baccalà in CBT al miele di castagno / fonduta di Caciocavallo DOP
salsa di peperone rosso peperone crusco / mollica di pane di Matera croccante

Ingredienti per 4 persone

Baccalà dissalato 600 g
Miele lucano di castagno 50 g
Miele lucano di agrumi 10 g
Panna fresca 100 g
Caciocavallo DOP 50 g
Peperone rosso 500 g
Aglio 5 g
Maggiorana 5
Olio EVO 200 g
Sale fino q.b.
Peperone crusco 50 g
Timo 5 g
Patata 100 g
Olio di semi di girasole 500g
Burro 100 g
Mollica di pane di Matera 150 g

Procedimento

Per la salsa al peperone: mondare il peperone eliminando il picciolo, inserire nella cavità le erbe aromatiche insieme all'aglio privato della sua anima e posizionarlo su una placca da forno e infornare a forno ventilato a 250 °C per 20 minuti (deve risultare bruciato esternamente). Terminato il tempo di cottura prendere il peperone e posizionarlo dentro una bowl coperto con pellicola fino al suo completo raffreddamento. Lessare le patate in acqua bollente leggermente salata, una volta cotte scolatele e mettetle da parte. Mondate il peperone dalla parte bruciata esterna ricavandone così solo la polpa. Trasferite la polpa in un frullatore a bicchiere insieme alle patate, sale, maggiorana, timo, aglio e far frullare tutto alla massima potenza finché non ottenete una salsa omogenea. Filtrate il composto in uno chinois. Mettetela da parte mantenendola in caldo.

Per la fonduta al caciocavallo: grattate il caciocavallo e mescolatelo insieme alla panna e cuocete a bagnomaria per circa 20 minuti. Una volta pronta aggiungete il miele lucano e mettetle da parte mantenendola al caldo.

Per il baccalà: ricavare il filetto superiore del baccalà e privarlo della pelle, condirlo con il miele lucano di castagno, olio lucano EVO, sale e avvolgerlo in pellicola in modo da dare una forma cilindrica, cuocere sottovuoto a una temperatura di 65 °C per 20 minuti. Una volta cotto abbattete la temperatura in positivo (3 °C) fino a suo raffreddamento. Una volta freddo ricavate 4 porzioni da esso e mettetle da parte in seguito verrà nappato in padella con il burro.

Per il peperone crusco: mondare il peperone crusco e aprirlo a metà. Tagliare il peperone eseguendo un taglio a julienne e friggerlo in olio di semi caldo, una volta pronto scolarlo su carta paglia e far raffreddare.

Per la mollica di pane: prelevare una parte dell'olio di frittura dei peperoni cruschi e versarlo in padella in cui verrà inserito dell'aglio, rosolate l'aglio fino a diventare dorato e aggiungere la mollica di pane. Far soffriggere la mollica, una volta pronta posizionatela in una ciotola e fate raffreddare.

Per la finitura: posizionare alla base del piatto fondo la salsa al peperone. Posizionare il baccalà e spargere sulla salsa la fonduta al caciocavallo. Posizionare sul baccalà il peperone crusco, la mollica di pane e servire.

Simone Pace, classe V B

I.S.S. “Gasparri - Righetti”,
Melfi (PZ)



Secondo piatto di carne

NOME DEL PIATTO

“Piccione al miele di castagno e salsa di topinambur”

* Piccione marinato alla birra al miele di castagno / biette multicolor / salsa di topinambur / miele di castagno

Ingredienti per 4 persone

TEMPO DI ESECUZIONE

2 ore

Piccioni italiani n. 3
Bietta multicolor 400 g
Pane grattugiato 200 g
Aromi e spezie q.b.
Uova n. 2
Topinambur 1000 g
Panna 200 g
Latte intero 100 g
Birra artigianale n. 2
Miele di castagno 200 g
Olio q.b.
Sale q.b.
Spicchi d'aglio n. 2
Vino rosso 200 ml
Verdure per fondo 200 g

Procedimento

Marinatura: pulire il piccione, se necessario. Mettere il piccione a marinare in un sacchetto sottovuoto con la birra e tutti gli ingredienti, per circa 24 ore in frigorifero.

Piccione: dopo la marinatura disossare il piccione, ricavando il petto e le altre parti macinarle così da poter creare un impasto per polpette.

Per il petto cuocerlo sottovuoto per 40 minuti a 60 °C con spezie e un pizzico di miele, trascorso questo tempo, passarlo in padella in modo che la pelle diventi croccante e rilasci tutti i sapori e profumi.

Per le polpette, creare un impasto con uova e spezie e creare delle polpette.

Avvolgerle nel pangrattato impanando per poi friggerle fino a doratura.

Fondo: mettere il ritaglio di piccione in forno a 180 °C per 20 minuti, fino a che le ossa e le verdure non si sono bruciate. Preparare una casseruola dove andremo a posizionare le verdure, l'olio, le ossa e il vino e lasciare andare per 3 giorni.

Al termine della cottura filtrare e lasciare ridurre finché non otterremo un prodotto lucido e liscio.

Crema al topinambur: tagliare il topinambur a julienne. Immergerli in acqua leggermente salata affinché rilasciano tutto l'amido. Cuocere il topinambur in acqua bollente, fino a coprirlo, finché non evapora tutta l'acqua. Aggiungere la panna a coprire e un goccio di latte. Quando l'evaporazione sarà terminata, frullare il composto e setacciare per ottenere una salsa vellutata.

Bietta: pulire le biette e metterle in padella con un goccio d'olio, uno spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino e coprirle per due minuti, aggiungere la zuppa di mandorle e completare con i tortelli e il crumble di miele.

Classe 5APE

I.S. “Falcone”,
Gallarate (VA)



Dolce

NOME DEL PIATTO

“Semifreddo al miele d’acacia, mango e ricotta”

* Semifreddo al miele d’acacia / mango e ricotta

Ingredienti per 4 persone

Frolla al miele d’acacia

Farina 200 g
Zucchero 45 g
Tuorli 45.3 g
Miele d’acacia 64 g
Burro 166.6 g

Inserto alla ricotta

Ricotta 100 ml
Panna 100 ml
Zucchero a velo 30 g
Acqua per reidratare la gelatina
in fogli 15 g

Gelèe al mango

Polpa di mango 200 g
Zucchero 20 g
Gelatina in fogli 5 g
Acqua per reidratare la gelatina 20 g

Bavarese al miele

Latte 125 g
Panna 125 ml
Tuorli 40 g
Miele d’acacia 30 g
Gelatina in fogli 6 g
Acqua per reidratare la gelatina 30 g

Glassa a specchio

Latte condensato 105 g
Sciroppo di glucosio 160 g
Zucchero 160 g
Acqua 75 ml
Cioccolato bianco 160 g
Gelatina in fogli 12 g

Procedimento

Frolla al miele d’acacia: iniziamo preparando la frolla sablè al miele d’arancio unendo burro freddo e la farina in una planetaria. Una volta che il burro si è distribuito equamente nella farina aggiungere lo zucchero il miele e per ultimo i tuorli. Lavorare il meno possibile. Una volta ottenuta la frolla formare un panetto e lasciar solidificare in frigorifero. Passate circa 2 ore rimuovere la frolla dal frigorifero, stendere e ricavare 4 gusci utilizzando degli stampi micro forati da 9 cm ciascuno. Con la frolla restante ricavare dei piccoli dischi da 3 cm di diametro che serviranno per la decorazione. Una volta ottenuti i gusci riporre in abbattitore per circa 10 minuti, bucherellare la frolla e cuocere a 180 °C in forno modalità statico fino a doratura (8/9 minuti).

Inserto alla ricotta: cominciare a mettere la ricotta a sgocciolare in un setaccio per rimuovere più acqua possibile, unirla poi allo zucchero a velo setacciato. A parte prelevare 20 g di panna per sciogliere sul fuoco a fiamma bassa la gelatina precedentemente reidratata in acqua fredda e unirla poi al composto di ricotta e zucchero. Montare la restante panna e unirla al tutto. Riporre l’inserto in uno stampo da 22 cm e far congelare.

Gelèe al mango: unire lo zucchero e la polpa di mango e frullare insieme per ottenere un composto liscio, prelevare una piccola parte di composto e sciogliere insieme la gelatina precedentemente idratata con acqua fredda, infine unire i due composti.

Bavarese al miele: mettere il latte a scaldare fino ad arrivare a 80 °C, a parte unire miele e tuorli, una volta arrivato a temperatura unire i composti e portare a 82 °C. Unire poi la gelatina precedentemente idratata e lasciare intiepidire. A parte montare la panna e una volta che la crema inglese si sarà raffreddata unire i due composti.

Glassa a specchio: portare ad ebollizione acqua, sciroppo di glucosio e zucchero, una volta arrivati a 105 °C versare lo sciroppo ottenuto sul cioccolato bianco tagliato fine e il latte condensato, aggiungere poi la gelatina precedentemente idratata ed emulsionare senza incorporare aria. La glassa dovrà riposare per almeno 12 h e dovrà essere portata (a bagno maria) alla temperatura di 36 °C per essere utilizzata.

Composizione: procurarsi degli stampi in silicone di circa 8 cm di diametro, riporre in ciascuno 30 g di bavarese e mettere in congelatore per qualche minuto. Aggiungere poi in ciascuno un disco di inserto alla ricotta e uno di gelèe al mango di 6 cm ciascuno, ricoprire con la restante bavarese e riporre in congelatore fino a completo congelamento. una volta congelati glassare i semifreddi con la glassa portata a 36 °C a bagnomaria.

Su un piatto creare la decorazione: ricoprire di pellicola un coppapasta di 10 cm, immergerlo nella restante crema di ricotta e appoggiarlo sul piatto, creare poi degli spuntoni della restante gelèe al mango e adagiare il semifreddo leggermente spostato dal centro.



Beatrice Mazzola, classe 3Hpas

Istituto “G. Galli”, Bergamo