

21 - 22 SETTEMBRE 2025

in occasione di

EXTRAORDINARY FOOD & WINE

■ HOTEL MONACO & GRAN CANAL ■



I mieli italiani “Tre Gocce d’Oro” Un patrimonio unico al mondo



OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE

in collaborazione con
ENTE NAZIONALE RISI



Hotel MONACO & GRAN CANAL • Venezia

21 e 22 settembre

Degustazioni, pubblicistica, info e curiosità al nostro stand
con **Alessandra Giovannini**

22 settembre ore 13 - Salone del Ridotto

I mieli italiani d'eccellenza
e i gusti del riso Carnaroli
nell'80° Anniversario

80Anni
1945 - 2025
CARNAROLI

PARTECIPANO

Marina Fiori – MASAF - *Dirigente ufficio politiche internazionali e dell'Unione Europea*

Giancarlo Naldi – *Direttore Osservatorio Nazionale Miele*

Natalia Bobba – *Presidente Ente Nazionale Risi*

Cinzia Simonelli – *Responsabile Laboratori di Chimica Merceologia Ente Nazionale Risi*

Igles Corelli – *Chef e Direttore Gambero Rosso Accademy*

CONDUCE

Patrizio Roversi

“Risotto con zucca violina, zeste di arancia e miele millefiori”

Ingredienti per 4 persone

280 g di riso Carnaroli Classico
400 g di zucca violina (sbucciata, mondata e tagliata a dadini)
1 scalogno
1 carota
1/2 costa di sedano
25 ml di olio extravergine di oliva
1 bicchiere di vino bianco
1 L di brodo vegetale
80 g di Parmigiano Reggiano
35 g di burro freddo tagliato a cubetti
1 cucchiaino di zucchero
Sale
Noce moscata
Miele millefiori
Scorza d'arancia

| Mondare, lavare e tritare molto finemente lo scalogno, la carota e il sedano. In una casseruola con 15 ml di olio extravergine fare soffriggere il trito di verdure. Quando sarà dorato, unire la zucca e farla insaporire per circa 15-20 minuti.

Bagnare con un po' di brodo vegetale e proseguire la cottura per altri 20 minuti.

Frullare la zucca con un mixer a immersione e passare la crema al setaccio.

In una casseruola adatta alla cottura del risotto, tostare il riso con un filo d'olio. Quando al tatto risulta caldo, sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare l'alcol. Aggiungere tre mestoli di brodo caldo e iniziare la cottura.

Unire la crema di zucca e proseguire la cottura del risotto, aggiungendo brodo caldo poco alla volta e mescolando continuamente.

Tagliare la scorza d'arancia a fettine sottilissime (zeste), sbollentarle in acqua per due volte e scolarle. In un padellino mettere un cucchiaino di zucchero e uno di acqua, unire le zeste e farle caramellare leggermente. Lasciarle raffreddare e condirle con il miele millefiori.

Dopo circa 18-20 minuti, quando il riso sarà cotto, toglierlo dal fuoco e mantecare con il burro freddo, il Parmigiano Reggiano e una grattugiata di noce moscata. Regolare di sale.

Distribuire il risotto nei piatti fondi e completare con le zeste di arancia al miele✱

“Risolate con canditi d’arancia, cannella, zenzero, mandorle e miele d’acacia”

Ingredienti per 4 persone

150 g di riso Carnaroli Gran Riserva
1 L di latte intero
20 g di zucchero di canna
30 g di miele d’acacia
1 fetta di scorza di limone
1 pezzetto di zenzero fresco pelato
1 baccello di vaniglia
Cannella in polvere q.b.
30 g di mandorle sfilettate
50 g di scorza d’arancia candita a cubetti
Sale

| In un tegame capiente, versate il latte e portatelo a leggero bollore. Aggiungete il riso, lo zucchero, un pizzico di cannella, la polpa del baccello di vaniglia e un pizzico di sale. Unite anche la scorza di limone e il pezzetto di zenzero fresco grattugiato.

Cuocete a fuoco medio-basso, mescolando di tanto in tanto, fino a quando il riso sarà morbido e il composto avrà una consistenza cremosa, circa 18-25 minuti.

A fine cottura, eliminate la scorza di limone. Lasciate intiepidire leggermente il risolatte, quindi aggiungete il miele e mescolate.

In una padella senza aggiunta di grassi, tostate le mandorle sfilettate a fuoco medio per 2-3 minuti, fino a quando saranno dorate.

Distribuite il risolatte nelle fondine. Cospargete con le mandorle tostate, i cubetti di scorza d’arancia candita e una spolverata di cannella in polvere ✱

80 Anni
1945 - 2025
CARNAROLI

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



informamiele.it



in collaborazione con
ENTE NAZIONALE RISI



**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 2025-26