



Negli ultimi 48 mesi AMI ha sviluppato le aree formative di **Lezioni di Miele**, il progetto nazionale UNAAPI per far conoscere i mieli italiani, terminato nell'ultima edizione di Apimell con uno stand ricco di assaggi e incontri. Lezioni di miele è stata ideata per formare, informare e divulgare la cultura dei mieli locali di qualità, in modo che sia sempre più diffusa ed evoluta.

Conoscere i mieli serve alla delizia del vostro palato, ma non solo. Serve moltissimo all'ambiente di noi tutti, che ha tremendamente bisogno di insetti impollinatori. Serve alla nuova economia pulita, locale ed amica dell'ambiente. Serve alla cultura del cibo naturale.



Serve ad accogliere i turisti con nuove delizie gastronomiche e ad esportare il migliore made in Italy. Il progetto è stato proposto ai bambini e alle bambine del primo triennio della Scuola Primaria, con i loro insegnanti, agli studenti e le studentesse delle Scuole Alberghiere, con i loro docenti, agli addetti alla ristorazione: chef, pasticceri, gelatieri, barman, agli apicoltori della rete UNAAPI.

Le ricette che troverete nei prossimi numeri di l'apis sono nate dalla fantasia e dall'impegno degli allievi delle scuole alberghiere e dall'esperienza degli chef che ci hanno seguito.

L'esperienza del miele si diffonde per propria natura. Dopo aver coinvolto i diretti interessati l'attività di divulgazione facilmente raggiunge tutti voi, con queste schede collezionabili.

Salmone marinato al miele

Perfetto come antipasto o come secondo

Ottimo da consumarsi nel periodo estivo accompagnato con un'insalata mista e guarnita con fette d'arancia e citronette agli agrumi e melata di abete.

INGREDIENTI

per 10 persone

1000g Salmone

150g Melata di abete

Rosmarino, olio EVO, sale e pepe qb

Per la citronette al miele

6 cucchiaini Miele di tiglio

6 cucchiaini Olio EVO

3 cucchiaini Succo di limone

3 cucchiaini Succo di arancia

Sale qb

ALLERGENI

Pesce e derivati

PREPARAZIONE

1. Lavare e pulire il salmone.
2. Tagliare il salmone in tranci della grandezza desiderata.
3. In una ciotola mescolare rosmarino, un pizzico di sale, pepe rosa con la melata e spalmare tutto il salmone.
4. Inserire il pesce all'interno di sacchetti sottovuoto e aggiungere la scorza di arancia e limone, aspirare l'aria e sigillare, lasciare riposare per circa due ore.
5. Cuocere in forno a vapore.
6. In un piatto mettere al centro un po' di insalata, adagiare sopra il salmone e condire con una citronette al miele preparata mischiando insieme miele, olio EVO, sale e succo di limone e arancia.



RICETTA DI

I.I.S. "Giolitti Bellisario Paire" Barge

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi

Sito web: <https://www.giolittibellisario.it/pagine/alberghiero-g-paire-barge>





Maccheroncini al cacao cacao pepe e miele di acacia

Un piatto che per il suo equilibrio vi stupirà

La Cacio e pepe a Roma ha una tradizione secolare ma nel nostro ristorante lontano 500 km circa da Roma, la abbiamo modificata con due prodotti legati ai presidi Slow Food.

Il Caciocavallo Podolico stagionato e il pepe della Malesia Presidio Slow Food creano una ricetta davvero accattivante, equilibrata con la giusta cremosità e consistenza, utilizzando due presidi slow Food a cui siamo molto legati. In occasione della Stra biologica, manifestazione che si svolge nel comune limitrofo di Stra (VE), dedicata quest'anno al miele (con più di 600 mieli esposti da tutta Italia e dai paesi esteri) abbiamo voluto modificare la ricetta, aggiungendo alla pasta del cacao amaro e naturalmente del miele (in questo caso di acacia), direi con ottimi risultati. Abbiamo quindi predisposto una cena per circa 70 commensali, aggiungendo anche i maccheroncini al cacao trafilati con torchio.



RICETTA DI

Silvano Libralesso

Trattoria il sogno Mirano VE

Sito web: www.trattoriailsogno.com

INGREDIENTI

per 12 persone

Per la pasta

700 gr di farina 00

300 gr di semola di grano duro

7 uova intere

7 tuorli

1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva

1 cucchiaino da cucina colmo di cacao amaro

20 gr di sale fino

Per la salsa

400 gr di caciocavallo razza podolica

300 gr di burro

50 gr di pepe della Malesia

150 gr di miele di acacia

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)

Uova e derivati

Arachidi e derivati

Latte e derivati

PREPARAZIONE

1. Creare una fontana con le farine, mettere all'interno le uova precedentemente sbattute con il cacao amaro, l'olio e il sale; impastare il tutto in modo da ottenere una pasta dura e omogenea, far riposare per circa ½ ora in frigorifero.
2. Una volta riposata la pasta potete fare delle palline da inserire nel torchio per creare dei maccheroncini; naturalmente il sugo si presta bene anche ad altri formati di pasta.
3. Preparazione della salsa: in una padella mettervi il burro, 100 gr di miele, un po' di acqua di cottura della pasta e creare una sorta di crema. Cuocere la pasta, metterla in padella e saltarla con l'aggiunta del cacio precedentemente grattugiato a listarelle; se serve nel saltare la pasta aggiungere dell'altra acqua di cottura.
4. Impiattare: spolverare con pochissimo cacao amaro e stendere sopra un filo di miele di acacia a crudo. La delicatezza del miele con il gusto della pasta e della salsa vi faranno degustare un piatto davvero speciale.



I mieli, Slow Food e l'Alleanza dei cuochi

L'Alleanza Slow Food è un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, giusti e puliti del territorio e per salvare la biodiversità.

I cuochi dell'Alleanza impiegando ogni giorno nelle loro cucine i prodotti di contadini, allevatori, casari, pescatori, viticoltori, artigiani che producono con passione e rispetto per la terra e per i loro animali.

Diversi cuochi dell'Alleanza hanno partecipato alle Lezioni di Miele.

I mieli territoriali saranno presenti con ancora maggiore convinzione nelle loro ricette. Ecco i nomi dei cuochi e delle cuoche dell'Alleanza che hanno aderito: Silvano Libralesso, Lorenzo Econimo, Stefano Sorci, Silvia Volpe, Paolo Betti, Simonetta Capotondo, Claudio Giovanni Zani, Gabriella Cinelli, Laura Ciacci, Francesca Litta.

