



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.

## Gamberi mandorlati all'infuso di miele di agrumi

### INGREDIENTI

per 4 persone

**350 g** di Gamberi mazzancolle mediterranei

**200 g** Mandorle pelate a fette

**1** Carota

**1** Melanzana

**1** Zucchini

**un cucchiaino** di passata di pomodoro

**100 g** Patate

**10 ml** Aceto Balsamico tradizionale di Modena

Olio di semi di girasole

Sale fino **qb**

Prezzemolo riccio, timo, basilico **qb**

**200 g** Farina 00

**100 g** Semola rimacinata

Miele di arancio **qb**

**10 g** Sale rosa

**10 g** Maionese



### PREPARAZIONE

1. Lavare e tagliare le verdure (carota, patate, zucchina, melanzana) a julienne molto sottili. Passarle in una miscela di farina 00 e farina di semola rimacinata. Friggerle in olio di girasole ben caldo. Completare la frittura, scolarle, salarle e comporre nel piatto un letto di forma rotonda.
2. Pulire i gamberi togliendo il carapace e lasciando la coda. Preparare una pastella con acqua farina e semola, passare i gamberi nella pastella e successivamente nelle mandorle a fette. Friggere i gamberi in olio di semi di girasole bollente.
3. A parte preparare una bisque con il carapace dei gamberi, pomodoro e erbe aromatiche.
4. Una volta sistemati i gamberi sul letto di verdure procediamo ad arricchire il piatto con le guarnizioni per la presentazione posizionando le erbe aromatiche, la testa del gambero, la maionese, l'aceto balsamico, qualche granello di sale e un filo di miele di arancio.



### ALLERGENI

Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati). Crostacei e derivati Uova e derivati. Arachidi e derivati. Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi).

### RICETTA DI

**IPSEOA L.Petronio - Pozzuoli (NA)**

Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera  
Sito web: [www.ipseoaipetronio.edu.it](http://www.ipseoaipetronio.edu.it)





## Sedano Rapa al miele e glicine, senape, mandorle e levistico

Un antipasto primaverile, completamente vegetale



### RICETTA DI

Andrea M Besana

Andree restaurant Les Collectionneurs®

Sito web: [www.andree.eu](http://www.andree.eu)

### INGREDIENTI

per 4 persone

Per il sedano rapa glassato

**1** Sedano rapa di buone dimensioni

**50+5 g** Miele marcatamente erbaceo (ad esempio, edera, erba medica, sulla...)

**10 grappoli** di fiori di glicine

**1g** di Agar agar

Per la crema di mandorle e senape

**200 g** Mandorle pelate

**40 g** Senape

Per il sorbetto di levistico

**480 g** Acqua

**160 g** Miele di acacia

**50 g** di succo di limone

**80 g** di foglie di levistico

Un pizzico di sale

Per il levistico essiccato

**20 foglie** di levistico

Olio **q.b.**

### ALLERGENI

Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)  
Senape e derivati

### PREPARAZIONE

1. Pulire e mondare il sedano rapa, tagliarlo in fette dello spessore di circa 10 mm.
2. A parte, preparare una infusione con i fiori di glicine e 2 litri di acqua, portando a bollire e lasciando infondere per circa un'ora. Filtrare e ridurre il liquido ottenuto ad 1 litro.
3. Prelevare 100 g di infusione di glicine, aggiungere i 5 g di miele, l'agar agar, e portare a bollire. Raffreddare e quando gelificato, frullare, setacciare e trasferire in un sac a poche.
4. In una padella capiente, disporre le fette di sedano rapa, coprire con l'infusione di glicine, sciogliere i 50 g di miele, condire con sale e pepe. Cuocere il sedano rapa in riduzione a fuoco medio, fino a che il liquido non sarà ridotto ad uno sciroppo denso e caramellato, quindi ridurre il fuoco, e caramellare le fette di sedano da entrambi i lati per un paio di minuti. All'occorrenza, aggiungere infuso di glicine se a riduzione avvenuta il sedano non fosse tenero, e completare la preparazione come descritta. Lasciare raffreddare.
5. Una volta freddo, cappare il sedano rapa con un anello da 7 cm. Frullare le parature ottenute fino ad ottenere una crema omogenea.
6. Tostare le mandorle in forno per 8 minuti a 180 °C, quindi in un contenitore capiente, coprire con abbondante acqua fredda e lasciare in ammollo per una notte. Il giorno successivo, scolare le mandorle recuperando il liquido, inserirle in un frullatore a bicchiere con la senape, condire con sale e pepe, e frullare fino ad ottenere una crema omogenea e consistente, aggiungendo all'occorrenza un po' dell'acqua di infusione per regolare la consistenza. Trasferire in un sac a poche.
7. Portare ad ebollizione l'acqua, il miele ed il sale, quindi inserire in un bicchiere pacojet le foglie di levistico, coprire con lo sciroppo caldo ed aggiungere il succo di limone mescolando. Abbatte fino al momento dell'impiattamento.
8. Spennellare uno strato sottilissimo di olio su due fogli di carta forno della medesima dimensione, quindi stendere le foglie di levistico sul primo foglio, e coprire con il secondo rimuovendo quanta più aria possibile. Passare in microonde alla massima potenza per 30 secondi, attendere 1 minuto facendo uscire il vapore creatosi, e ripetere l'operazione. Conservare le foglie così essiccate in un contenitore ermetico.
9. Scaldare in un pentolino qualche cucchiaino di crema di sedano rapa, quindi porne un cucchiaino abbondante sul fondo di un piatto a cappello. Riscaldare un disco di sedano rapa in forno per circa 4 minuti a 180 °C. Coprire con la crema di mandorle a temperatura ambiente, il disco di sedano rapa caldo. Aggiungere alcune gocce di gel di glicine e miele, quindi una quenelle di sorbetto di levistico pacossato due volte. Guarnire con qualche piccola foglia di levistico essiccato e del fior di sale.

