



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'edizione autunnale 2023 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.

Banciaga cocktail

Cocktail alcolico

RICETTA DI
I.I.S. Bartolomeo Scappi
Castel San Pietro Terme BO

Sito web: www.istitutoscappi.edu.it

INGREDIENTI

per 1 cocktail

- 4 cl** London dry gin
- 10** Lamponi
- 2 cl** succo di lime
- 1 cl** sciroppo di zucchero
- 1 spoon** miele di acacia
- top** soda

DECORAZIONE

lamponi



PREPARAZIONE

1. Raffreddate il bicchiere e lo shaker con ghiaccio
2. Nel frattempo sciogliete il miele nel lime e aggiungete gli altri ingredienti
3. Eliminate l'acqua che si è eventualmente formata nello shaker e nel bicchiere per poi shakerare.
4. In seguito alla double strain fare un top di soda e aggiungere la decorazione



Tecniche di miscelazione

SHAKE & STRAIN | Tutti i cocktail composti da ingredienti di densità diversa che necessitano di essere shakerati in modo che si amalgamino in maniera omogenea tra loro. Si può utilizzare lo shaker classico o il boston shaker. Se si utilizza il boston shaker occorre utilizzare lo strainer prima di versare.

DOUBLE STRAIN (doppio filtraggio) | Quando si filtra un cocktail si può utilizzare in aggiunta un colino conico, per rendere il drink più puro, cristallino ed eliminare pezzetti di ghiaccio o frutta.





Tortelloni burro e salvia, ripieni di crema di cipolle rosse caramellate al miele di castagno e aceto balsamico di Modena

Un contrasto e un sodalizio di sapori: cipolle, miele di castagno e aceto balsamico di Modena



RICETTA DI

Giuliana Dell'eva
B&B GIULIANA DELL'EVA

INGREDIENTI

per 4 persone

Ingredienti ripieno: crema di cipolle rosse caramellate all'aceto balsamico di Modena e miele di castagno:

4 cipolle rosse

4 cucchiaini di aceto balsamico di Modena

3 cucchiaini di miele di castagno

olio Extravergine di oliva

sale e pepe

PREPARAZIONE RIPIENO

Crema di cipolle rosse caramellate all'aceto balsamico di Modena e miele di castagno

1. Tritate le cipolle e fatele rosolare in una padella antiaderente con qualche cucchiaino di olio Extravergine.
2. Aggiungete sale e pepe e, non appena saranno dorate, sfumate con l'aceto balsamico.
3. Aggiungete il miele di castagno.
4. Proseguite la cottura per altri 5 minuti circa, frullate il tutto e ottenete una crema.

PREPARAZIONE TORTELLONI

1. Preparate e stendete la sfoglia.
2. Create dei quadrati di sfoglia e mettete al centro il ripieno.
3. Piegate e chiudete i tortelloni.
4. Servite con burro e salvia, cospargete con un filo di miele di castagno.



ALLERGENI

Uova e derivati
Latte e derivati

Non solo dolce, il miele nelle cucine del futuro

Al progetto Lezioni di Miele hanno partecipato istituti professionali e alberghieri di tutta Italia. Le docenti di AMi hanno portato i mieli e la conoscenza delle loro caratteristiche utili in cucina e in sala ai ragazzi e alle ragazze di 50 classi. Futuri chef, pasticciere, addetti e addette alla sala, hanno ideato meravigliose ricette dolci, salate e numerosissimi cocktails, portando così la consapevolezza dei mieli nella loro attività professionale.

