



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.

Koi Cocktail

Questo cocktail è stato presentato in occasione della chiusura del progetto Lezioni di Miele presso Apimell Special Edition 2023

Un cocktail fresco e fruttato ottenuto da una miscela di ingredienti proporzionati ed equilibrati tra loro, tra cui lime e limone (parte sour) che combinati insieme ricordano lo yuzu, contrastando la parte sweet, lo sciroppo alla vaniglia, che si sposa perfettamente con i lamponi. È presente anche una leggera nota di miele e di peperoncino, quest'ultimo dato dalla vodka aromatizzata. Infine l'albume d'uovo dona una buona texture e maggiore consistenza al drink.



RICETTA DI

IPSSEOA AURELIO SAFFI

Via del Mezzetta 15, 50135 Firenze

www.alberghierosaffi.edu.it

www.instagram.com/alberghierosaffi/

www.facebook.com/alberghierosaffi/

INGREDIENTI

per 1 cocktail

4 lamponi, **1** fragola, **2** mirtilli (da agricoltura biologica)

45 ml Vodka aromatizzata al miele e peperoncino (40% vol.)*

10 ml succo di lime (fresco)

5 ml succo di limone (fresco)

18 ml sciroppo alla vaniglia

3 drop Magic velvet foamer (albumina) (in alternativa 10 ml albume d'uovo)

q/b miele di Sulla

q/b polvere biologica di lamponi

1 foglia di menta

PREPARAZIONE

Bicchieri: cocktail glass

Tecnica: muddling, Dry shake, shake & strain (double)

Decorazione: lampone su spiedino e fogliolina di menta

Procedimento: fare un rim glass con polvere di lampone BIO e miele di Sulla, inserire ghiaccio nel cocktail glass e nel Boston e raffreddare l'attrezzatura, inserire la frutta nel Boston shaker ed effettuare la tecnica muddler. Dopodiché inserire i restanti ingredienti nel Boston (escluso miele e polvere BIO), in seguito effettuare energicamente la tecnica dry shake e shake and strain filtrando tutto con chinois. Successivamente guarnire il cocktail con lampone su spiedino e fogliolina di menta

GLOSSARIO

Rim glass: decorazione che apporta anche gusto e aroma fatta sul bordo superiore del bicchiere, ottenuta capovolgendo il bicchiere e facendo appoggiare il bordo in un rimmer (o un piattino piano) contenete l'ingrediente. In questo caso il bicchiere prima va appoggiato al miele e poi alla polvere di lampone

Muddler: pestello

Chinois: filtro a cono utilizzato come secondo filtro oltre allo strain, per ottenere un maggiore filtraggio ed evitare che pezzetti di frutta, di solito semi, entrino nel cocktail

*precedentemente preparata per infusione. Almeno 24 ore prima aggiungere a 250 ml di vodka, 50 g di miele di Sulla e 6-7 g di peperoncino frantumato.



Gradazione alcolica: 11% vol. (considerato l'annacquamento).
Kcal totali: 203

CLASSE 5B - Indirizzo Lab. di Servizi Engogastronomici Articolazione "Servizi di sala & vendita"
Elaborato ideato da: **Guerrini Filippo, Morandini Massimiliano, Romeo Giuseppe.**





Melanzana laccata, harissa e insalata di lenticchie

Una ricetta estiva che porta la melanzana su un altro pianeta!

La laccatura all'harissa e miele d'arancio conferisce a questa verdura un sapore intenso e una consistenza spettacolare.

Lo stesso miele viene usato anche per confezionare la vinaigrette che condisce l'insalata di lenticchie nere e frutta fresca. Una portata eccitante che diverte il palato.



RICETTA DI

Alessandro Campo
Caffè del Lupo
Bar milanese con cucina (MI)

caffedellupo.it
alessandrocampo.it
instagram @alecapofood

INGREDIENTI

per 2 persone

- 1** Melanzana nera di media grandezza
- 150 g** lenticchie nere
- 2 cucchiaini** di harissa
- 3 cucchiaini** di miele d'arancio
- il succo di $\frac{1}{2}$ limone
- 3** cipollotti
- 1** spicchio d'aglio
- 20** foglie di erbe aromatiche mix (menta, basilico, prezzemolo)
- $\frac{1}{2}$ peperone rosso
- $\frac{1}{2}$ mela
- 2 cucchiaini** di aceto di mele
- olio e.v.o.
- sale

ALLERGENI

Soia e derivati
Latte e derivati

PREPARAZIONE

1. Mettere in un pentolino le lenticchie nere insieme a 500 g di acqua fredda. Portare a bollire e abbassare il fuoco al minimo, coprire e cuocere 18 minuti. Scolare e rinfrescare sotto il rubinetto, mettere da parte.
2. Preparare una pasta con l' harissa, 2 cucchiaini di miele d'arancio, 1 cucchiaino di olio E.V.O. , il succo di limone e lo spicchio d'aglio tritato. Mettere da parte (pasta d'harissa).
3. Preparare una vinaigrette mettendo in barattolo dal tappo ermetico 1 cucchiaino di miele, 2 cucchiaini di aceto, un pizzico di sale, 8 cucchiaini di olio E.V.O. Agitare energicamente e mettere da parte. (Vinaigrette al miele).
4. Eliminare la parte esterna dei cipollotti e tagliarli a rotelle sottili. Tagliare a cubetti il peperone e la mela senza buccia. Mettere da parte insieme al cipollotto. Tagliare longitudinalmente la melanzana ottenendo 2 metà e salare la parte interna. Laccare la parte interna delle due metà con la pasta d'harissa e mettere in forno a 170 gradi per 50 minuti o fino a morbidezza raggiunta (Melanzana laccata all'harissa).
5. Aggiungere verdure e frutta alle lenticchie, condire con la vinaigrette e aggiungere 20 foglie di erbe aromatiche miste tritate grossolanamente. Se necessario, aggiustare di sale (Insalata di lenticchie).
6. Impiattare mettendo alla base le lenticchie e posizionare la melanzana su di esse, laccare nuovamente la melanzana con la pasta d'harissa rimanente e condire con dello yogurt qua e là.
7. (Nota: per mantenere il piatto vegan è possibile far gocciolare su filtro di tela 100 g di yogurt di soia per 30 minuti e aggiungere del succo di limone).



Alessandro Campo è stato fra i protagonisti della formazione agli chef e agli allievi delle scuole alberghiere nel progetto Lezioni di Miele. Come fotografare il cibo è stata la formazione chiave per avere immagini accattivanti delle ricette presentate.

Nei suoi profili IG [@alecampofood](#) e [@alecampophoto](#) sono l'espressione delle sue due passioni lavorative: la cucina e la fotografia.

Nel sito [alessandrocampo.com](#) potete scovare altre ricette e tutorial.

