

Ambasciatori dei mieli

di Alessandra Giovannini



Miele a cinque stelle, anzi una



Il miele ha trovato posto nei riti sacri, in quelli pagani, nelle lune di miele, sui comodini di bambini ammalati ed ora, finalmente, si sta lentamente conquistando un ruolo in primo piano anche nella grande cucina stellata italiana

Questo è il racconto di una serata sperimentale, in compagnia della fantasia di Isa Mazzocchi, chef del ristorante La Palta a Borgonovo Val Tidone (PC). Due parole in merito al posto e alla chef: Isa gestisce assieme alla sorella Monica, che segue la sala, e al marito Davide sommelier, il ristorante La Palta, che trova la sua naturale collocazione nella trasformazione di una ex tabaccheria di paese. Riceve la stella Michelin nel 2012 e l'anno scorso ha ricevuto il Premio Michelin Chef Donna. I prodotti del territorio piacentino sono i protagonisti della sua cucina, che ha sapientemente imparato iniziando dallo chef Georges Cogny, proseguendo attraverso molti altri maestri, nomi come Gianfranco Vissani e Gualtiero Marchesi.

Insomma, il nostro miele non poteva capitare in mani migliori.

L'avventura è cominciata grazie alla collaborazione con l'Associazione Apicoltori Emilia-Romagna Le Nostre Api.

Il menù non era dedicato solo al miele, ma anche il polline e la propoli hanno trovato il loro posto in cucina.

In tavola ci accoglie un delicatissimo favo di formaggio con api di sfoglia, ripiene di formaggio e mostarda. Il miele non c'è, ma che meravigliosa scenografia a tema!

L'entrée è un tortino di cavoli e cremoso al Monte Penice decorato da perle al miele di coriandolo. Le perle sono fatte con la tecnica della sferificazione, tramite diluizione del miele e aggiunta di un gelificante, come la gelatina o l'agar agar.

Successivamente il liquido viene colato in olio vegetale. L'effetto wow è assicurato.

L'antipasto ha due protagonisti: il polline millefiori è utilizzato su una trota marinata all'idromele ai frutti rossi, utilizzato anche in riduzione come condimento. L'idromele ai frutti rossi fa parte di quella categoria di idromeli fermentati con l'aggiunta di frutta oltre che di miele, in questo caso sono state aggiunte ciliegie, fragole, lamponi e mirtili.

L'idromele è l'altro protagonista della serata, le prime portate sono accompagnate da un idromele luppolato, leggero ma dal profumo intenso di cassis e agrumi. Il luppolo utilizzato in aggiunta al miele di Asfodelo della Sardegna è il Citra, che dà anche il nome alla bottiglia.





Proseguiamo così con una tagliatella ripiena, condita con un burro con miele di tiglio, golosa come una pasta farcita.

Ed ora è il momento della quaglia al fumo di propoli, il leggero ricordo resinoso accompagna davvero bene la morbidezza della carne.

Finiamo con un gelato al polline di inula e cassatina al limone con miele di girasole.

Dimenticavo il pane... ovviamente un lievitato con miele di castagno accostato ad una focaccia fragrante al miele millefiori piacentino.

Vi ho fatto venire fame? Spero soprattutto di avervi fatto venir fame di nuove idee, voglia e curiosità di scoprire nuovi modi per utilizzare il miele nell'alta cucina. Il miele è un ingrediente prezioso, legato indissolubilmente al territorio di produzione. Si merita un posto accanto ai vini, ai formaggi, agli altri prodotti del territorio anche nei menù dei ristoranti stellati. Sicuramente le enormi conoscenze dei professionisti dell'alta ristorazione possono soddisfare la nostra voglia di vedere il miele davvero valorizzato in ogni tavola. E il miele può restituire loro un tesoro di informazioni e racconti, adatti ad incantare i loro clienti.




La valorizzazione del miele attraverso i professionisti è un obiettivo altissimo che Unaapi si è posta con Miele Tutto L'Anno, all'interno del progetto Lezioni di Miele, trovate le linee di progetto qui <https://lezionidimiele.it/azioni/miele-tutto-lanno/> Con Miele Tutto L'anno, nei prossimi 24 mesi vi racconteremo tanti altri modi per utilizzare il nostro amato miele! 🍯





20 maggio 
Giornata Mondiale delle Api
Festeggia con noi!

Ambasciatore e Ambasciatrice del
millefiori del tuo territorio
sei tu!

-  **Cucina o Crea** una ricetta dedicata al miele millefiori
-  **Postala** su Fb o Ig specificando il territorio di provenienza del miele
-  **Aggiungi** #millefiorisaporiterritori e #amimiele

così:

*nome
della ricetta*

Seadas al miele millefiori dell'Ogliastra
#millefiorisaporiterritori #amimiele

*aggiungi l'origine
territoriale*

non dimenticare l' #

Ricetta - Descrizione miele e territorio

*foto senza loghi
o marchi*




www.ambasciatorimiele.it 



@amimiele



AMi Ambasciatori dei Miele