



di Sergio G. Grasso  
Gastrosofo  
Gastrosopher

# Il miele? “sudore del cielo”

(Aristotele)

**L**a più antica testimonianza tangibile dell'esistenza di api melipone (con attitudine cioè a prelevare dai fiori il polline e a deporlo sotto forma di miele) rimonta al periodo terziario. Si tratta di un piccolo fossile d'insetto risalente a venti milioni d'anni or sono, miracolosamente conservatosi intatto in una cava di calcare nei dintorni di Aix en Provence.

Orsi e tassi, si sa, saccheggiano spesso gli alveari delle api per impadronirsi del miele di cui vanno ghiotti. Agli animali poco importa dell'ira degli sciami incapaci a scalfirne la pelle, ben spessa e protetta dalla pelliccia. Un po' peggio va da sempre agli uomini. Molto più avvezzi ai disagi e al dolore rispetto a noi, i nostri progenitori del paleolitico ingaggiavano cruento battaglie con le api decise a difendere il loro patrimonio ad ogni costo. Possiamo ritenere con ragionevole certezza che la raccolta – meglio dire, la rapina – del miele doveva costare più dolore che fatica. E la fatica era tanta. Con l'immediatezza del disegno, gli artisti preistorici che quindicimila anni fa affrescarono le grotte di Altamira, sulla costa settentrionale della Spagna, hanno raffigurato spesso la raccolta del miele di api selvatiche. In uno di questi graffiti, con una tensione *fauviste* da far invidia a Matisse, una figura umana trattiene la base di una scala di corda, probabilmente fatta intrecciando le foglie di quelle stesse palme che ancora crescono sulla montagna della Cantabria. All'altro capo della scala, un uomo si inerpica lungo la parete di roccia tenendo in mano un recipiente per il miele e una torcia con cui affumica lo sciame di api che gli gira minacciosamente intorno. Nella Spagna orientale, le testimonianze

## Honey “sweat of the sky” (Aristotle)

The oldest tangible record of the existence of pollen collecting honey making bees dates back to the Tertiary period in the form of a small fossil insect about 20 million years old, miraculously preserved intact in a limestone cave near Aix en Provence.

Bears and badgers are greedy for the honey they frequently steal from beehives. The animals are not bothered by the wrath of the swarms which are unable to penetrate the thick skin protected by fur. Men have always fared rather worse. Better accustomed than we are to discomfort and pain, our Palaeolithic ancestors engaged in fierce battles with the bees intent on defending their wealth at all costs. It is reasonable to imagine that collecting – or rather stealing – the honey must have cost both pain and effort. And the effort was great. With great immediacy, the prehistoric artists who frescoed the caves of Altamira on the northern coast of Spain 15,000 years ago often depicted honey being collected from wild bees. In one of these cave drawings with a *fauviste* tension Matisse might have envied, a human figure holds the bottom of a rope ladder probably made by plaiting leaves from the same palm trees as still grow on the mountains of Cantabria today. At the other end of the ladder, a man is climbing along the rock wall holding a container for the honey and a torch used to smoke the bees which swarm threateningly around him.



Apiario  
di millefiori di prato;  
Bee-field meadow flower

rupestri come queste, risalenti al mesolitico e al neolitico, si contano a migliaia: su 7.000 figure catalogate dagli studiosi di “archeo-arte”, ben 250 sono api, rappresentate con piccole croci o punti. Occasionalmente gli sciami circondano anche figure animali. La scena di più forte effetto narrativo, risalente al mesolitico (8000 a.C.) si trova nella regione di Castillon e rappresenta un gruppo di persone che aspetta la spartizione del miele, mentre altre arrancano su una doppia scala che si biforca oltre il nido per ancorarsi alla roccia. Una situazione molto simile a questa si ripete ai nostri giorni nelle valli nepalesi, dove un'ape mellifera autoctona costruisce a strapiombo su dirupi altissimi degli enormi favi alti più di due metri che vengono depredati dai contadini locali abbarbicati a lunghissime scale aeree.

Per semplificarci la vita l'uomo preistorico pensò bene di affrancarsi dalla condizione di cacciatore-raccoglitore trasformandosi in allevatore-agricoltore. Il passaggio avvenne indicativamente ottomila anni or sono ed è proprio a quell'epoca che ebbe inizio anche l'allevamento delle api, in alveari primitivi e rudimentali, rimasti immutati fino a tutto il '700. Com'è legittimo attendersi, il miele ha avuto ampia diffusione – e altissima considerazione – anche tra i nomadi dell'Asia cen-



In eastern Spain, there are thousands of rock paintings like these dating from the Mesolithic and Neolithic. Out of the 7,000 figures catalogued by experts of “archeo-art”, a full 250 are of bees, sometimes represented with small crosses or dots. Sometimes the bees are drawn swarming around animal figures. The scene with the strongest narrative impact dating from the Mesolithic (8000 BC) comes from the Castillon region and depicts a group of people waiting for the honey to be shared out while others clamber laboriously up a double ladder which forks above the nest to anchor on the rock. A very similar situation can still be found today in the valleys of Nepal where local peasants clinging to long rope ladders raid the enormous honeycombs more than 2 metres high constructed by a native species of honey bee on the soaring rock walls.

To simplify life, prehistoric man set about freeing himself from reliance on hunting and gathering by rearing livestock and cultivating the land. The transformation took place about 8000 years or so ago and this is also when beekeeping began in primitive rudimentary hives

trale. Molti dei nomi primitivi del miele provengono dall'area asiatica: il sanscrito Madhu è affine allo slavo attuale Medhu (miele); il cinese Myit è simile all'inglese Mead (idromele) e la stessa parola greca Melissai (api) pare essere di etimologia sanscrita, così come la radice Dbr (Deborah) che significa ape sia in greco che in lingua ebraica.

Alimento fondamentale per la sopravvivenza (ricordiamo che lo zucchero è "invenzione" moderna), il miele è talmente buono e nutriente da spingere l'uomo ad esaltarne pregi e significati attraverso un'interminabile serie di prerogative soprannaturali, prima fra tutte quella di essere un dono divino condiviso tra uomini e divinità. L'osservazione della sorprendente vita delle api non ha fatto che aumentare l'interesse sacrale degli antichi nei riguardi del nettare degli dei. Non ultima la teoria della castità di tutti i membri dello sciame, almeno fino al '700 quando fu osservata la fecondazione dell'ape regina durante il volo nuziale. Per Aristotele il miele era il "sudore del cielo" e Plinio lo definisce "saliva delle stelle". Da Omero a Virgilio le api e il miele furono oggetto di continuo, esaltato stupore. Gli stessi filosofi antichi utilizzarono l'ape come metafora del transito dalla vita terrestre allo stato di immortalità dell'anima.

Quasi ignari dell'esistenza dello zucchero (quello ricavato dalla canna, entrato in Roma dall'Egitto, era molto raro e caro), i Romani ricorrevano abbondantemente a liquidi dolci per natura. Ciò spiega perché nelle ricette fossero spesso presenti datteri, uva, frutti diversi e parecchie varietà di vini cotti. L'ingrediente dolce per eccellenza era il miele, che veniva consumato sia allo stato genuino, sia mescolato ad altri liquidi. La seconda soluzione era spesso dovuta a ragioni di economia, dato l'alto costo del miele. Ancora oggi la pasticceria orientale ha conservato un uso abbondante dell'olio e del miele, e si ha ragione di considerarlo una sopravvivenza dei gusti dell'antichità, quando era in voga il consumo di *hydromeli* e *oxymeli*. Dalla "industria" nata attorno a queste due bevande popolarissime tra tutte le classi sociali della Roma Antica, si sviluppò il parallelo indotto della cera, che rivestì un ruolo di straordinaria importanza nella società e

which remained unchanged until the end of the 1700s. As can be imagined, honey was also very common –and highly thought of– among the nomads of central Asia and many of the early names for honey come from Asia. The Sanskrit *madhu* resembles *medhu* the modern Slav word for honey; the Chinese *myit* is similar to the English *mead*, while the Greek word *melissai* (bee) appears to have a Sanskrit etymology, as does the root *Drb* (Deborah) meaning bee in both Greek and Hebrew. A fundamental food for survival (remember that sugar is a modern "invention"), honey is so good and nourishing that man has always been driven to celebrate its virtues and meanings by attributing it an endless series of supernatural qualities, above all, that it is a divine gift shared between men and the gods. Observation of the surprising life of the bee only increased the religious interest of the ancient peoples in the nectar of the gods... not least, the theory of the chastity of all members of the swarm, at least until the 18th century when fertilisation of the queen bee during the nuptial flight was observed. For Aristotle, honey was the "sweat of the sky", while Pliny defined it as the "saliva of the stars". From Homer to Virgil, bees and honey were constantly the object of enthusiastic amazement. The ancient philosophers themselves used the bee as a metaphor for the transition from the earthly life to a state of immortality of the soul.

Almost unaware of the existence of sugar (cane sugar which came to Rome from Egypt was very rare and expensive), the Romans made abundant use of naturally sweet liquids. This explains why recipes often included dates, grapes, various types of fruit and numerous varieties of cooked wine. The sweet ingredient par excellence was honey, eaten both on its own and mixed with other liquids. The second alternative was usually motivated by financial reasons, given the high cost of honey. Eastern cakes and pastries still make abundant use of oil and

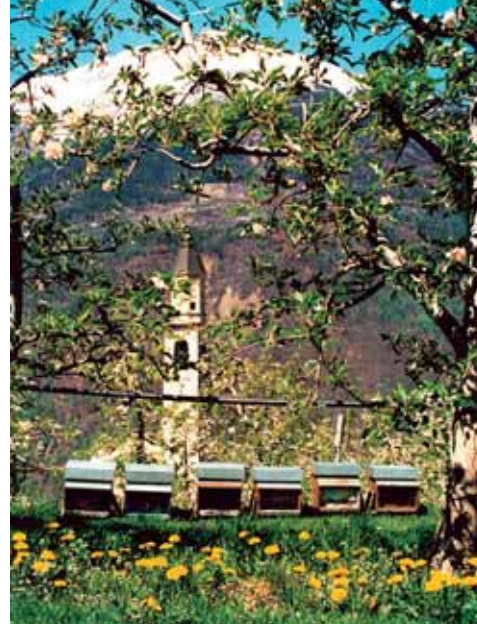


della cultura romana che la utilizzava non solo per l'illuminazione, ma anche per preparare le tavolette su cui scrivere con lo *stilus*. Per limitarci all'ambito latino, val la pena di esporre la leggenda sul miele tramandata da Virgilio nel quarto libro delle Georgiche. La nascita delle api, per generazione spontanea dalle piante, è ricordata in questa bella immagine del poeta mantovano. «Questo il costume delle api: qualcosa di meraviglioso. Esse non si abbandonano ad amplessi, né ignave struggono il loro corpo nei piaceri di Venere, né partoriscono la prole fra i dolori. Da sole, con loro inganno, raccolgono i nuovi pargoli dalle foglie e dalle erbe soavi. E da sole esse rimpiazzano il loro re e i loro piccoli cittadini e rafforzano a un tempo la loro corte e il loro regno di cera». Più avanti nel testo Virgilio racconta una nuova leggenda secondo la quale le api nascerebbero invece dalla carne putrefatta di giovani tori. Il pastore Aristeo, avendo perduto gli sciami delle api, sacrificò ad Orfeo dei tori ancora inesperti del gogo. Ritiratosi quindi nel bosco sacro, vide un fatto prodigioso: dalle carni ormai quasi liquefatte dei tori uscivano sciami di api che si elevavano come in una spirale di nube ed affluivano verso la sommità di un albero dove restavano sospese come tanti grappoli. Leggende a

honey today and this can rightly be considered as a survival of ancient tastes when *hydromeli* and *oxymeli* were all the fashion. The "industry" which grew up around these two drinks highly popular among all social classes in Ancient Rome produced a parallel spin-off industry around wax which played an extraordinarily important role in Roman society and culture where it was used not just for lighting, but also to prepare tablets on which to write with a *stilus*. Remaining with the Romans, the legend on honey passed down by Virgil in his fourth book of the Georgics is worth mentioning. The birth of bees by spontaneous generation from plants is recalled in this delightful image by the Mantua born poet. "This law of life, too, by the bees obeyed, will move thy wonder, that nor sex with sex yoke they in marriage, nor yield their limbs to love, nor know the pangs of labour, but alone from leaves and honied herbs, the mothers, each, gather their offspring in their mouths, alone supply new kings and pigmy commonwealth, and their old court and waxen realm repair." Further on in the text however, Virgil reports another legend according to which bees

parte, per nutrire le api cui è stato appena sottratto il miele, Varrone suggeriva una ricetta composta di vino cotto, acqua mielata e fichi, il tutto sotto forma di una pasta piuttosto molle. Non diversamente da noi, anche sui mercati romani si trovavano numerose varietà di miele a seconda delle stagioni e della specie dei fiori che le api suggevano. Caratteristica costantemente sgradevole di quel miele era il sentore di fumo, artificio antico e sicuro per allontanare le api quando bisognava togliere i ripiani dell'arnia per raschiarne i favi. Il miele di arnia non

Macchia mediterranea  
Mediterranean maquis



Apiario in montagna con fioritura di tarassaco  
Mountain bee-field with tarassaco bloom

affumicato spuntava sui mercati prezzi anche quadrupli rispetto a quelli correnti. Per quanto la produzione di miele fosse allora già abbondante in Lazio, se ne importava parecchio anche dalla Grecia, soprattutto dall'Imetto, vicino ad Atene. Prezzi elevati contraddistinguevano i mieli di Hybla in Sicilia, ritenuto *mel optimum* ovvero di prima qualità. Oltre ai mieli comuni (*mel secundum*) esistevano anche mieli falsificati con vini cotti concentrati. Nulla di nuovo oggi, venti secoli dopo, quando il falso miele cinese invade i mercati, non tanto per disonestà di chi lo produce, quanto per avidità di chi lo importa in Europa. Ma nella Roma dei Cesari per verificare la purezza del miele vi si immergeva uno stoppino acceso: se questo continuava a bruciare, il prodotto non era adulterato. Sorge spontanea una riflessione apparentemente nostalgica. Un tempo (e fino a non molti anni fa) il miele si poteva assaggiare prima dell'acquisto, così come un prosciutto, un formaggio... Oggi non più. Tutto è isolato dal mondo, impermeabile ai sensi fino a quando ce lo si mette nel piatto. Siamo obbligati a fidarci di etichette poco chiare, spesso inoneste o mendaci. Per questo è cautela minima rivolgersi a produttori di fidata esperienza e trasparenza. Ed è ancor più premiante rivolgersi a prodotti sicuramente italiani, possibilmente garantiti da certificazioni o denominazioni non equivoche. La morfologia e il clima del nostro Paese terra sembrano fatti apposta per regalare appagamento e delizia a chiunque sappia coglierne l'opportunità. Anche alle api. In Italia si producono molti ed eccellenti mieli monoflorali, da quelli peculiari delle aree montane (i millefiori di prato, il castagno, le melate di abete e perfino un po' di miele di rododendro) fino al corbezzolo, all'eucalipto, al miele

di macchia mediterranea, passando per i mieli di collina. Il prodotto di ciascuno di questi habitat, è molto più di una "fotografia botanica" del luogo, perchè le api riescono a trasferire sulla nostra tavola

non solo le qualità benefiche dei pollini di cui si nutrono ma anche tutti i sapori e i profumi tipici della vegetazione presente. Sono solo le api a scegliere il pascolo, le stagioni, la scalarità delle fioriture, pertanto ogni alveare farà un "suo" miele diverso da quello degli altri alveari dello stesso apiario, ma anche differente di anno in anno. Insomma, un barattolo di buon miele italiano è meglio di un'agenzia turistica: può farci viaggiare col pensiero, anche a tavola.

are said to be born from the rotten meat of young bulls. After losing his swarms of bees, Aristaeus the shepherd sacrificed bulls not yet expert in the yoke. He then withdrew into the sacred wood and saw a prodigious thing. From the almost liquefied flesh of the bulls came swarms of bees which rose up in a spiral of clouds towards the top of a tree where they hung like so many bunches. Apart for the legends, to feed the bees after the honey has been removed, Varro suggests a recipe consisting of cooked wine, honey water and figs mixed into a soft paste. Not unlike now, Roman markets offered numerous types of honey depending on the season and species of flower visited by the bees. An unpleasant constant of that honey was the smell of smoke, an old and sure way of keeping the bees away when the frames were removed from the hive to scrape off the honeycombs. When not smoked, hive honey was sold on the market for prices as much as four times higher than the usual price. Although considerable quantities of honey were already produced in the Lazio region, a great deal was also imported from Greece, particularly Hymettus near Athens. Honeys from Hybla in Sicily, considered *mel optimum* (top quality), fetched very high prices. As well as common honeys (*mel secundum*), false honeys made from concentrated cooked wines also existed. There is nothing new under the sun and twenty centuries later, false Chinese honey is invading the markets, due not so much to the dishonesty of producers as to the greed of those importing it into Europe. But in the Rome of the Caesars, purity was verified by dipping a lighted wick into the honey. If it went on burning, the product was not adulterated. An apparently nostalgic thought comes to mind. Once (and not so very many years ago), honey could be tasted before buying, like hams or cheeses...

Now no longer. Everything is isolated from the world, impermeable to the senses until you put it on the plate. We have to trust in unclear labels which may often be dishonest or misleading. It is therefore good practice to buy honey from dependable, experienced and transparent producers at the very least. And it is even better to buy products which are certainly Italian, ideally certified or with unambiguous names. The morphology and climate of Italy seems specifically designed to satisfy and delight everyone able to appreciate it. Including bees.

Italy produces numerous excellent honeys, from those specific to mountain areas (meadow flower, chestnut, fir honeydew and even a little rhododendron honey) to strawberry tree, eucalyptus and Mediterranean maquis, not to mention hill honey. The product of each of these habitats is much more than a "botanical snapshot" of the place, because the bees manage to transfer to our table not just the beneficial qualities of the pollens they feed on, but also all the typical flavours and aromas of the vegetation. The choice of pasture, season and order of flowerings is down to the bees alone, so each hive makes its "own" honey, different from those of other hives in the same group, but also different from year to year. So a jar of good Italian honey is better than a travel agency. It can take you on a journey in your mind without you ever leaving the table.



Il meglio per la ristorazione **Italiana**  
(e non solo)



COMPANY  
WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2000 =

**Quality Performance in Refrigeration**

[www.afinox.com](http://www.afinox.com)

Armadi refrigerati - Abbattitori - Tavoli lavoro - Banchi pizza - Saladette - Vetrinette - Buffet - Refrigeratori per vaschette



di Danilo Freguja

# Il miele di Barena

Il genere di fiore da cui deriva il miele è il *limonium vulgare*, chiamato in gergo 'Fiore di Barena'.

La fioritura avviene tra la fine di giugno/primi di luglio e la metà di settembre. Le arnie vengono posizionate in prossimità delle barene o addirittura in mezzo e rialzate per evitare che durante l'alta marea finiscano sotto acqua. Le api, nel periodo di fioritura, sfruttano al meglio la qualità e la quantità di nettare che il limonio secerne e non sono distratte da altre fioriture minori. Raccolto il nettare, lo trasportano all'interno delle arnie dove lo trasformano in miele con l'utilizzo passivo di enzimi. Quando il miele è maturo e le cellette sono piene, queste vengono sigillate con uno strato di cera chiamato opercolo. Il risultato della lavorazione effettuata dalle api è un miele molto energetico, molto ricco di sali minerali (specialmente di quelli introvabili in territori diversi dalla barena), enzimi e sostanze attive. Ha proprietà balsamiche ed è ottimo per le vie respiratorie. Il suo profumo è intenso, ricorda l'essenza aromatica dell'aria salmastra della barena. Il colore è rossastro, quando è ancora liquido, mentre diventa di colore giallo pallido quando è completamente cristallizzato. I cristalli sono fini e graditi al palato. Il miele cristallizzato è ottimo per essere spalmato, mentre è poco adatto per dolcificare perché ricco di sapori forti che andrebbero a coprire altri sapori più deboli.

Fiore di barena  
"salicornia venetae"  
Sea lavender flower  
"salicornia venetae"



Barena - Sea Lavender



## Sea lavender honey

The honey comes from the flowers of *Limonium vulgare*, commonly known as "sea lavender".

It blooms between the end of June/beginning of July and mid-September. The hives are positioned near or even in the middle of the salt marsh, raised to avoid them flooding during high tide. During the flowering period, the bees exploit the full potential of the quality and quantity of nectar secreted by the sea lavender, without being distracted by lesser flowerings. After collecting the nectar, they transport it inside the hives where they transform it into honey with the passive use of enzymes. When the honey is mature and the cells are full, they are sealed with a layer of wax known as the operculum. The result of the bees' work is a high energy honey, very rich in mineral salts (especially those occurring only in a salt marsh habitat), enzymes and active substances. It has balsamic properties and is excellent for the respiratory tract. The perfume is intense, reminiscent of the aromatic essence of the brackish air of the salt marsh. It is reddish when still liquid, becoming pale yellow when completely crystallised. The crystals are fine and pleasant on the palate. Crystallised honey is excellent for spreading, but not suitable for sweetening as the flavours are strong and would cover other weaker tastes.



Praline "Grappa di Prosecco"



## Pralina 'Grappa di Prosecco' DF

**Procedura:** Scaldare a 45°C/50°C 320 g di miele di barena. Versare nel cutter su 500 g copertura di latte di caramello. Unire delicatamente 180 g di grappa di Prosecco Ganache per stampi veneziani con camicia fondente.

Cutter C4, Sirman

## DF 'Grappa di Prosecco' Pralines

**Procedure:** Warm 320 g sea lavender honey to 45-50°C. Pour into the cutter over 500 g caramel flavoured milk chocolate. Gently mix 180 g Grappa di Prosecco with the resulting ganache, then pour the mixture into the Venetian moulds with dark chocolate shells.

di Marina Sanvito

# De Bondt e il cioccolato al miele

Cecilia Iacobelli e Paul de Bondt. Sono la grande coppia del cioccolato d'autore italiano, sia nel lavoro, sia nella vita privata. Amore e interessi identici li hanno portati, nel novembre del 1993, a maturare l'idea di creare insieme qualcosa di diverso dove alla grandissima qualità si unisse un bellissimo design. Così è nata in pochi mesi la **Cioccolateria De Bondt**. I successi sono arrivati subito perché il loro segreto sta nell'accuratissima scelta delle materie prime e nell'entusiasmo che li anima. Davvero instancabili, tra mille prove e riprove riescono a proporre sempre irripetibili creazioni di cioccolato. La confezione dei prodotti, tutta rigorosamente a mano come il resto, d'altra parte, è studiata da Cecilia: le scatole sono disegnate da lei così come il loro marchio, un elegante triangolo dorato

## De bondt and honey chocolate

Cecilia Iacobelli and Paul de Bondt are the great couple behind Italian auteur chocolate, both at work and at home. Their identical passions and interests led them in November 1993 to create something together that was different, combining excellent quality with a beautiful design. Therefore in just a few months **Cioccolateria De Bondt** was born. Success was immediate, because their secret lies in scrupulously selecting the raw materials and their driving enthusiasm. Totally untiring, after thousands of trials they manage to propose unrepeatable chocolate creations. The product packaging is all entirely handmade and studied personally by Cecilia: she designs



Mandorle siciliane - Sicilian almond



Fiori di erica - Erica flowers

e tutte le proposte sono elaborate con studi minuziosi perché il prodotto si presenti al meglio con un che di innovativo e di tradizionale allo stesso tempo che realmente li contraddistingue. Oggi il regno di Paul è un laboratorio più grande e spazioso dove lavora aiutato da Mario, il fratello di Cecilia, da Simona e da Letizia, che si occupa dell'incarico. Si trova a pochi chilometri dal centro di Pisa, a Visignano, in Via Sant'Antioco, 31 e qui c'è anche un piccolo punto vendita annesso alla show room. Le novità di questo inverno sono tre nuovi cioccolatini ripieni al miele. Tiglio, Erica, Corbezzolo: tre mieli declinati con rara maestria da Paul e Cecilia che, rispettando l'equilibrio di tutti gli ingredienti, permettono ad ogni singola caratteristica d'esprimersi in armoniosa concordia regalandoci tutto il piacere di questa felice comunione. In quello al Tiglio la balsamica suadanza del miele, una gentile pasta di mandorle siciliane ed una stilla d'acquavite d'idromele sono abbracciate da un cioccolato dalla spiccata personalità ma per nulla invadente. Un "confetto" straordinariamente bilanciato tra il cioccolato e le note fini e delicate del ripieno. Nel cioccolatino all'Erica c'è pura sensualità per il palato: questa miscela di cioccolati gioca tra l'avvolgente morbidezza del ripieno e l'elegante consistenza dell'involucro. L'ambizioso assemblaggio dei diversi ingredienti dona un armonioso finale in cui, tra tutti gli aromi, fusi, ma ben distinti, il galante cioccolato cede il passo al miele. Ed infine quello al Corbezzolo è irripetibile per l'eleganza dell'architettura nel funambolico "gioco di forze". La nerbatura del miele e dell'importante cioccolato utilizzato stimolano il palato con la loro intrigante e dispettosa convivenza. Nel finale la nota dolce, pulita e discreta, permane come unica costante dell'intreccio tra i diversi amari che s'alternano con piacevole persistenza.

### I mieli sono di Thun

Tutto questo è fatto con il miele di mieli Thun ([www.mielithun.it](http://www.mielithun.it)). Il nostro pensiero è stato di partire da 3 mieli molto diversi fra di loro e di costruire 3 cioccolatini che suscitano emozioni molto diverse. Perciò il primo è fatto con una pasta di mandorla (non pastoso ma "corto" e un po' ruvido) addolcito con il miele di tiglio, con i suoi profumi fini e floreali (l'acquavite non è importante). Poco cioccolato, leggera, con questi profumo eterea. Il secondo è una ganache con il miele di erica, un miele che permette l'utilizzo di più cioccolato. Morbido, cremoso, avvolgente e sensuale. L'ultimo poi è decisamente da intenditori; il miele di corbezzolo non è mescolato con il cioccolato. Un ripieno a due strati dunque, con un cioccolato molto importante (Criollo puro) così l'amarognolo del cioccolato e quello del miele rimangono prima separati ma dopo si intrecciano. Complesso, da adulti.

the boxes and their elegant gold triangle brand, and each single one is minutely studied so that the product is shown off to its best, with an innovative yet traditional touch which really makes them stand out. Paul's kingdom is the large spacious workshop where he is helped by Mario, Cecilia's brother, Simona and Letizia, who does the wrapping. They are situated at a few kilometres from the centre of Pisa, in Via Sant'Antioco 31, Visignano, where they also have a small retail outlet attached to their showroom. The news this winter includes three new honey filled chocolates.

Linden, Heather, Strawberry tree: three honeys that are declined with rare skill by Paul and Cecilia, respecting the balance of all the ingredients so that each single characteristic is expressed in perfect balance to give us all the pleasure of this happy marriage. In the Linden chocolate the smoothness of the honey, the delicate Sicilian almond paste and a drop of hydromel aquavit are embraced by a very distinct, but not intrusive chocolate. A "confetto" with an amazing balance between chocolate and the fine delicate notes of the filling. The Heather chocolates are pure sensuality on the palate; these chocolates play on the embracing softness of the filling and the elegant consistency of the chocolate. The ambitious assembly of the various ingredients creates a harmonious finale where all the blended yet distinct aromas and gallant chocolate give way to the honey. Finally the Strawberry Tree chocolates are unrepeatable for the elegant construction of the acrobatic "play of forces". The strength of the honey and the important chocolate stimulate the palate with their intriguing and contrasting union. The sweet, clean discreet note lingers constantly in the blend of the different bitter aromas that alternate with delicious persistence.

### The honeys are all Thun

We made all this with Thun honeys ([www.mielithun.it](http://www.mielithun.it)). Our idea was to begin with 3 very different types of honey and make 3 types of chocolate that provoke very different emotions.

The first is made with a "short" slightly rough almond paste sweetened with Linden honey, with its fine floral perfume (the aquavit is not important). Just a small amount of light chocolate with these celestial perfumes. The second is made using Heather honey, which allows using more chocolate. Soft, creamy, enveloping and sensual. The last is definitely for connoisseurs: the Strawberry Tree honey is not mixed with the chocolate. A two layer filling then, with very important chocolate (pure Criollo), this way the bitterness of the chocolate and the honey are initially separated but then blend together. Complex, for adults.

