

di Mariuccia Assola

Crespelle delicate

“Quando l'uomo sa esaltare la natura con le sue invenzioni e trasformazioni, accresce la qualità della vita”. È questo il motto che spalanca le porte di un ristorante e hotel resort d'eccezione, incastonato nella natura delle colline astigiane, tra boschi e vigne, piccole valli e bricchi scoscesi sui quali si inerpicano case, pievi romaniche, campanili e mura possenti di antichi castelli.

I portoni di Ca' Vittoria si aprono su quella che è un'oasi di vero benessere, un luogo che esalta la qualità della vita in ogni sua forma: appena entrati l'occhio non può fare a meno di indugiare su ogni cosa, appagato dall'armonia delle sale e degli ambienti ristrutturati nel rispetto dell'antico, e di esplorare i grandi terrazzi, il parco curatissimo, la piscina, fino ad arrivare all'infinito delle colline.

Qui tutto respira la cordialità di casa e l'accuratezza della professionalità. Merito di un perfetto lavoro di squadra che vede impegnati in una comune passione una famiglia al completo, che lavora in questo luogo da ben quattro generazioni. Infatti, fin dai primi decenni del secolo scorso la famiglia Strocco iniziò a coltivare questo mestiere: correvano il 1928 quando acquistò un antico palazzo nobiliare porticato nel quale venne ricavata un'osteria, un luogo di sosta che per decenni diede ristoro ai passeggeri e ai commercianti che transitavano con carri e cavalli lungo la via che conduceva a Torino.

Oggi le chef **Gemma** e **Alessandra**, madre e figlia, nel loro rinnovato ristorante propongono una cucina piemontese di classe, che si avvale esclusivamente dei prodotti coltivati nel loro orto o strettamente reperiti sul territorio; e che sposa magistralmente tradizione e innovazione. Una cucina che ha meritato la stella Michelin, per la cura delle preparazioni e lo straordinario equilibrio nel quale si fonde la ricchezza e la varietà dei grandi sapori piemontesi. In sala i clienti sono accolti da **Aldo**, marito di Gemma e dal genero **Giampiero**. Entrambi sommeliers, sono una garanzia per chi vuole accostare ad ogni piatto il vino più adatto: offrono i vini dei filari del Runc, la vigna di proprietà della famiglia, ma sanno consigliare al meglio attingendo ad



Gemma Gallo e Alessandra Strocco: la loro dedizione e perizia in cucina hanno meritato al Vittoria la stella Michelin

Ca' Vittoria
via Roma, 14
Tigliole (Asti)
Tel. 0141 667123



una cantina fornita delle più prestigiose etichette nazionali e internazionali. Ma c'è un'ultima perla: Massimiliano, figlio di Alessandra, ovvero l'ultima generazione. **Massimiliano** è uno studente universitario ma è anche, per definizione, un giovane cuoco che frequenta stages nel mondo, a contatto con i più grandi chef del momento, e che ama soprattutto stupire con le sue creazioni di alta pasticceria.

Il piatto che Ca' Vittoria presenta a Zafferano ha come protagonista il miele, il meraviglioso prodotto della natura di cui letteratura sacra e profana hanno cantato le virtù attraverso secoli e millenni, con infinite sfumature. Il miele, che anticamente addolciva i piatti sia delle tavole nobili sia di quelle contadine, trova nella cucina di questo ristorante uno sposalizio con il nuovo, anzi con il tecnologico: le golose crespelle che ne saranno impreziosite vengono sfornate da una macchina automatica in grado di produrne oltre 300 l'ora. È la speciale macchina per crêpes prodotta dai laboratori de **La Monferrina**, una piccola azienda italiana che vende in tutti i paesi del mondo macchine per pasta, in una gamma che va dalla produzione dei delicatissimi e aerei tajarin, alle lasagne, alle pappardelle, dagli agnolotti ai cappelletti e ad ogni altro tipo di pasta secca. Il pregio della macchina per crêpes, oltre alla velocità, è la dosatura perfetta di ogni ingrediente, e la possibilità di impiegare al meglio ogni tipo di farina.

Crespelle al miele, farcite di mousse di cioccolato e nocciole

Dosi per 4 persone: Per le crespelle: 250 ml di latte; 2 uova intere; 100 g di farina; 1 presa di zucchero; 1 cucchiaino da cucina di miele d'acacia. Per la mousse di cioccolato e nocciole: 40 g di nocciole tritate; 100 g di cioccolato fondente extra; 50 g di burro; 5 tuorli d'uovo; 2 chiare d'uovo (albumi) 125 g di miele d'acacia; 350 ml di panna; 1/5 fogli di gelatina; salsa di cioccolato fondente.

Preparare la pastella delle crespelle con gli ingredienti indicati. Dopo aver lasciato riposare il composto per un'ora procedere con l'apposita macchina e formare le crespelle. Con i tre tuorli e il miele, cuocendo a bagnomaria, preparare una neve lucida. Quindi fondere - sempre a bagnomaria - cioccolato e burro. Aggiungere i due tuorli e la gelatina. Amalgamare la neve



e il composto di cioccolato. Quindi incorporare la panna densa e gli albumi montati a neve ferma. Lasciare in frigorifero per una notte. In ultimo incorporare 30 g di nocciole tritate. Riempire le crespelle con la mousse e dare loro la forma desiderata: a fagottino chiuso, arrotolati a cannolo o, nella maniera più classica, piegati in quattro a formare un piccolo cono. Infine mettere le crespelle in frigorifero per 3 o 4 ore. Decorare con scaglie di cioccolato e filamenti di miele d'acacia.

la Regina della pasta

Italian Pasta forever



Macchine per pasta fresca e secca, ravioli, tortellini, gnocchi e crêpes per ristoranti, negozi, laboratori, impianti industriali.

la monferrina
macchine per pasta machines

CASTELL'ALFERO - AT - ITALIA - T. +39.0141.29.60.47 - www.la-monferrina.com



I consigli dello chef

The chef's advice

di Giorgio Nardelli

Il filetto di tonno pinna gialla in manto di sesamo e miele su battuto di pomodoro e caviale di melanzane

Ingredienti per 4 persone: Per il tonno: g 800 filetto di tonno; g 30 miele millefiori; sale e pepe. Per questo piatto è molto importante utilizzare il filone di schiena del tonno. Tagliare a medaglioni, salare e pepare, pennellare con il miele di rododendro ed arrotolare nel sesamo. Marcare il filetto di tonno alla griglia colorando le due estremità, passarlo poi in forno per 5 minuti a 180° senza umidità. Il risultato deve essere rosato e non deve gocciolare.

Per il caviale di melanzane: g 500 melanzane intere; g 30 prezzemolo; g 5 aglio; g 30 olio di oliva; sale e pepe.

Cuocere le melanzane in forno a 180° per 30 minuti circa, privarla della buccia e metterla a gocciolare per 15 minuti circa. Tritare le melanzane al coltello. Aggiungere il prezzemolo tritato e l'aglio, aggiustare con sale e pepe ed emulsionare con l'olio extravergine.

Per il battuto di pomodoro: g 500 pomodoro ramato o S. Marzano; g 5 tabasco; erbe miste; sale pepe.

Tagliare il pomodoro a cubetti dopo averlo privato della parte interna, salare e pepare aggiungere il tabasco ed un cucchiaino di erbe tritate. **Presentazione:** mettere il battuto di pomodoro nel piatto, sormontare con il filetto e contornare con il caviale di melanzane. Decorare con un bouquet di erbe.

Insalatina gourmet invernale con gamberoni dorati al cocco e dressing al miele millefiori emulsionato agli agrumi

Ingredienti per 4 persone

Per le insalatine invernali: insalatine varie invernali (radicchio, finocchi, lollo, scarola ecc.); pinoli, mandorle, pistacchi tostati arancia pelata a vivo; mela a cubetti o datteri. Pulire accuratamente le insalatine, tostare la frutta secca e pelare a vivo l'arancia.

Per i gamberoni: n. 12 code di gamberoni freschi.

Per le code di gamberoni: pulire le code di gamberoni lasciando la coda finale, togliere anche il cordone ed aromatizzare con poco sale e pepe bianco. Con le carcasse rimaste realizzare un fondo ridotto aggiungendo prosecco e succo d'arancia, far ridurre. Filtrare al cinese.

Per la pastella per friggere: 3 cucchiaini di farina; 1 cucchiaino di farina di riso o amido di riso; acqua minerale; albume; g 150 farina di cocco rapè.

Amalgamare il tutto fino a rendere la pastella malleabile e fine. Passare le code di gamberoni nella pastella bianca e poi nella farina di cocco. Friggere in olio di oliva.

Per il dressing emulsionato al miele millefiori: g 50 miele millefiori; g 50 olio extravergine di oliva; g 50 succo di agrumi; buccia d'arancia e limone; g 50 bisque di gamberi. Emulsionare il tutto con il frullatore ad immersione. Sistemare le insalatine in piatti singoli, alternando agli agrumi ed alla frutta secca tostata. Nappare con il fondo dello stesso emulsionato. Decorare ogni singolo piatto con tre gamberoni dorati e il dressing al miele.

Filet of yellow-fin tuna in a sesame and honey crust, served on a concasse of tomato and aubergine caviar

Ingredients (serves 4): For the tuna: 800 g tuna fillet; 30 g wild flower honey; salt and pepper.

Use only the back fillet of tuna for this recipe. Cut the fillet into medallions, season with salt and pepper, brush with rhododendron honey then roll in sesame seeds. Sear the tuna fillet on both sides on the grille then cook in the oven at 180°C with zero humidity for 5 minutes. The result must be pinkish but not bloody.

For the aubergine caviar: 500 g whole aubergines; 30 g parsley; 5 g garlic; 30 g olive oil; salt and pepper. Roast the aubergines in the oven at 180°C for approximately 30 minutes, remove the peel then set the flesh aside to drain for about 15 minutes. Chop the aubergine flesh finely with a knife. Add the finely chopped parsley and garlic, season with salt and emulsify with extra virgin olive oil.

For the tomato concasse: 500 g vine-ripened round tomatoes or San Marzano plum tomatoes; 5 g Tabasco; mixed herbs; salt and pepper. Remove the seeds from the tomatoes then cut into small dices. Season with salt, pepper, Tabasco and a teaspoon of finely chopped herbs.

Presentation: arrange the tomato concasse in the plate, place the fillet on top then add the aubergine caviar around the sides. Garnish with a bouquet of herbs.

Gourmet winter salad with king prawns in a coconut batter and a wild flower honey and citrus emulsion dressing

Ingredients (serves 4): For the winter salad: Mixed winter salad (radicchio, fennel, Lollo, endive, etc.); pine seeds, almonds, toasted pistachios; peeled orange; diced apple and dates. Wash and dry the salad, toast the nuts and peel the orange.

For the king prawns: 12 fresh prawn tails.

For the prawn tails: shell the tails, leaving the fin attached. Remove the intestine and season with a little salt and white pepper. Use the tails to make a stock, adding dry sparkling Prosecco white wine and orange juice, then reduce. Filter through a chinoise.

For the batter: 3 tablespoons flour; 1 tablespoon rice flour or rice starch; mineral water; egg white; 150 g grated desiccated coconut. Mix to make a smooth, thick batter. Dip the prawn tails first in the batter then in the desiccated coconut. Fry in olive oil.

For the emulsified wild flower honey dressing 50 g wild flower honey; 50 g extra virgin olive oil; 50 citrus juice; orange and lemon zest; 50 g prawn bisque. Emulsify with a hand-held immersion blender.

Arrange the salad in individual plates, with alternating layers of citrus and toasted nuts. Dress the salad with the denser part of the emulsion that sinks to the bottom. Decorate each plate with three battered prawn tails and the honey dressing.



Due varietà da abbinare alla carne



di Fabio Momolo
Executive Chef
Hotel Metropole
GB Hotels
Abano Terme PD

Lonza di maiale stufata con agrumi, carote e miele al vino Serprino

Ingredienti: lonza di maiale g 600; carote g 150; sedano g 100; cipolla bianca g 80; lardo speziato tagliato sottile g 50; miele di acacia g 80; arance n° 4; vino Serprino l 0,500; sale e pepe bianco; brodo vegetale l 0,500; olio extra vergine d'oliva l 0,200.

Prendere la lonza, praticare due forellini paralleli con un coltello sottile al centro e picchettare con due carote precedentemente pelate e dopo aver salato e pepato avvolgere la lonza con il lardo speziato e rosolare in padella con un po' d'olio. Preparare un fondo di cottura con i vegetali tagliati a concassè, appoggiarvi sopra la lonza, bagnare con il vino Serprino e gli spicchi delle arance precedentemente preparate e mettere in forno a 160° con una umidità del 30%. Di tanto in tanto (circa ogni 10 minuti) spennellare con il miele la lonza ed eventualmente aggiungere il brodo vegetale un po' alla volta fino a cottura ultimata (temperatura interna al cuore 68°\70°). Una volta cotta la lonza tirare il fondo di cottura come sempre aggiungendo il succo delle arance e il rimanente miele alla fine. Servire caldo con una bella nappatura di salsa che risulterà molto lucida e trasparente.

Involentino di pollo con miele di eucalipto profumato al vespaiolo di Breganze e tortino con verza, ricotta e miele al bergamotto

Ingredienti: petto di pollo battuto sottile g 500; prosciutto cotto tagliato sottile g 100; vino Vespaiolo di Breganze l 1; farcia bianca base g 200; miele di eucalipto g 100; olio extra vergine d'oliva l 0,20; sale e pepe bianco; verza in foglie sbianchite n° 4; ricotta fresca g 250; uova n. 2; grana padano grattugiato g 100; miele al bergamotto g 100; pinoli tostiti g 30.

Prendere il petto di pollo e arrotolarlo con il prosciutto e formare un involtino con al centro della farcia aromatizzata al miele di eucalipto, legare con lo spago per alimenti e rosolare in padella con un po' d'olio, bagnare con il vino fare cuocere lentamente nella padella con il coperchio (cottura al cuore 72°). Tirare il fondo di cottura aggiungendo il miele rimasto. Dopo aver unto con del burro spray gli stampini, foderarli con la foglia della verza e mettevi all'interno un preparato con la ricotta, il grana, i pinoli, l'uovo sbattuto e il miele al bergamotto. Cuocere a 170° secco per circa 12 minuti.

Servire l'involentino scaloppato messo sopra il tortino e nappato con la salsa ottenuta.



Two meat recipes using two different varieties of honey



Pork loin braised with oranges, carrots, honey and Serprino wine

Ingredienti: 600 g pork loin; 150 g carrots; 100 g celery; 80 g white onion; 50 g peppered lard, sliced thinly; 80 g acacia honey; 4 oranges; 0,5 litre Serprino wine; salt and white pepper; 0,5 litre vegetable stock; 200 ml extra virgin olive oil.

Cut two parallel slits in the centre of the loin with a thin-bladed knife and skewer with two peeled carrots. Salt and pepper the meat then wrap in the peppered lard and brown in a pan with a little oil. Coarsely dice the vegetables and place in a roasting dish, arrange the loin on top, add the Serprino wine and orange segments then place in the oven at 160°C with a moisture content of 30%. Brush the loin with honey regularly (approximately every 10 minutes), adding a little broth if necessary, until the meat is cooked (core temperature 68-70°C). Once the meat is cooked, reduce the cooking liquor, adding the orange juice and remaining honey at the end. Serve piping hot together with the sauce, which will be very light and clear in appearance.



GF Magnum,
grattugia Sirman

Chicken roll with eucalyptus honey and Vespaiolo di Breganze wine and a timbale of cabbage, ricotta and bergamot scented honey

Ingredienti: 500 g chicken breast, flattened out thinly with a meat beater; 100 g thinly sliced ham; 1 litre Vespaiolo di Breganze wine; 200 g basic white stuffing; 100 g eucalyptus honey; 200 ml extra virgin olive oil; salt and white pepper; 4 blanched cabbage leaves; 250 g fresh ricotta; 2 eggs; 100 g grated Grana Padano cheese; 100 g bergamot scented honey; 30 g toasted pine seeds.

Roll the chicken breast together with the ham into a parcel filled with the white stuffing mixed with the eucalyptus honey. Tie the roll with cooking string and brown in the pan in a little oil. Add the wine, cover and cook slowly in the pan to a core temperature of 72°C. Reduce the cooking liquor, adding the remaining honey. Grease the moulds with cooking spray, line with a cabbage leaf and fill with a mixture of ricotta, Grana cheese, pine seeds, beaten egg and bergamot honey. Bake dry for approximately 12 minutes at 170°C. Serve the scalloped roll on top of the timbale, together with the sauce.



di Paolo Antinori
Chef Hotel
Fortino Napoleonic
www.hotelfortino.it



La fiorentina di manzo U.S.A. laccata al miele di corbezzolo cotta in cartoccio affumicato

Ingredienti per 2 persone: g 950 fiorentina U.S.A.; g 250 patate bollite; g 100 radicchio trevigiano; g 50 finocchio; g 20 pomodori ciliegia; g 20 scalogno; g 50 germogli di soia; g 40 olio extravergine di oliva; g 20 miele di corbezzolo; g 20 fondo bruno; sale e pepe.

Passare la fiorentina nella griglia ben calda per segnare le righe solo da un lato. Pulire, lavare e tagliare la verdura a pezzi grossi. Condire le verdure con olio e sale. Insaporire la carne con sale, pepe e olio. Inserire nella busta affumicata le patate poi la carne e per ultimo le altre verdure sistemandole in una posizione ottimale per avere così un aspetto migliore all'apertura del cartoccio davanti al cliente. Chiudere il cartoccio molto bene facendo due pieghe alla stagnola e poi batterle con il batticarne. Cuocere in forno preriscaldato a 230°C per 13 minuti in una pentola riscaldare il miele con il fondo bruno. Aprire il cartoccio alla vista del cliente e prima di tagliare la carne versare sopra il miele caldo per insaporire e lucidare.



T-bone of US beef lacquered with strawberry tree honey and cooked in a smoker bag

Ingredients (serves 2): 950 g T-bone of US beef; 250 g boiled potatoes; 100 g radicchio di Treviso; 50 g fennel; 20 g cherry tomatoes; 20 g shallots; 50 g soy bean sprouts; 40 g extra virgin olive oil; 20 g strawberry tree honey; 20 g bouillon; salt and pepper.

Sear one side of the T-bone on a very hot grill to make griddle marks. Wash and cut the vegetables into large chunks. Season the vegetables with oil and salt. Season the meat with salt, pepper and oil. Place the potatoes, the meat and lastly the remaining vegetables in the smoker bag, arranging the ingredients so that they will look as impressive as possible when the bag is opened in front of the customer. Seal the bag carefully, folding the foil over twice then flattening the edge with a meat hammer. Cook in a preheated oven at 230°C for 13 minutes. Meanwhile, heat the honey and bouillon in a saucepan. Open the bag in front of the customer, pouring the hot honey over the meat to add flavour and glaze the surface before cutting.



di Sergio Moronato
Executive Chef
all'Hotel Ermitage Bel Air
di Abano Terme

Dolcezze di terra e di mare

Stinco di maiale al miele di castagno cotto in sottovuoto a bassa temperatura

Ingredienti per 4 persone: n. 2 stinchi di maiale; g 30 di olio extravergine d'oliva; g 100 di miele di castagno; timo; maggiorana q.b.; sale, pepe q.b.

Prendere gli stinchi, salarli, quindi rosolarli in un tegame con un po' d'olio extravergine d'oliva. Dopo averli raffreddati in abbattitore, metterli in un sacchetto per cottura per sottovuoto, aggiungere il timo, la maggiorana e il miele di castagno. Sigillare il sacchetto in una macchina per sottovuoto a campana, quindi cucinarli in un forno a vapore termostato a 75° per 6 ore. Una volta cotti, disporli nel piatto con il suo sugo di cottura emulsionato.

Storione marinato ai lamponi e miele di millefiori dei Colli Euganei

Ingredienti per 6 persone: g 800 di filetto di storione fresco; g 150 di miele di millefiori dei Colli Euganei; g 35 di zucchero di canna; g 55 di zucchero semolato; g 90 di sale fino; g 10 di pepe bianco; g 10 di bucce di limone e arancio; g 150 di lamponi; g 5 di anice stellato; g 50 di vino bianco moscato.

Mettere in un tegame il vino, il miele, l'anice stellato, 120 grammi di lamponi e portare a bollore.

Abbatte e raffreddare rapidamente il liquido ottenuto. Preparare una miscela assemblando gli zuccheri, il sale, il pepe, le bucce di limone e arancio. Pulire e pelare il filetto di storione, quindi cospargere la miscela ottenuta e lasciare a riposare il filetto per 8 ore. Adagiare il filetto in un sacchetto per sottovuoto e aggiungendo il liquido. Chiudere il sacchetto e lasciare a marinare il tutto per 16 ore. Presentare lo storione marinato con i rimanenti lamponi.

Sweetness from the land and sea

Pork shin with chestnut honey cooked in a vacuum bag at low temperature

Ingredients (serves 4): 2 pork shins; 30 g extra virgin olive oil; 100 g chestnut honey; thyme and marjoram to taste; salt and pepper to taste.

Salt the shins then brown in a pan with a little extra virgin live oil. Blast chill the shins then transfer into a vacuum bag suitable for cooking and add the thyme, marjoram and chestnut honey. Seal the bag with a bell type vacuum sealing machine then cook at 75°C in a thermostat controlled steam oven for 6 hours. Once cooked, arrange on plate together with the emulsified cooking liqueur.



Sturgeon marinated with raspberries and Colli Euganei wildflower honey

Ingredients (serves 6): 800 g fresh sturgeon fillet; 150 g Colli Euganei wildflower honey; 35 g cane sugar; 55 g granulated sugar; 90 g fine salt; 10 g white pepper; 10 g lemon and orange zest; 150 g raspberries; 5 g star anise; 50 ml white Muscat wine.

Bring the wine, honey, star anise and 120 g of the raspberries to the boil in a saucepan. Quickly blast chill the resulting liquid. Prepare a mixture of the two types of sugar, the salt and pepper and the orange and lemon zest. Trim and skin the sturgeon fillet, then rub the dry mixture over the flesh and set aside to rest for 8 hours. Transfer the fillet to a vacuum bag and add the liquid. Seal the bag and leave to marinate for 16 hours. Garnish the marinated sturgeon with the remaining raspberries.





a cura di
Marco Valletta

Combinazioni tutte da sperimentare

Il profumo ed il colore, la consistenza “mielosa” e l’ecclettico sapore, fanno del miele uno degli alimenti più versatili da impiegare in un menu di ristorazione, partendo dall’antipasto e giungere con sapienza al dolce, senza tralasciare il mondo del pane. Ma chiamare semplicemente “miele” è troppo poco, dovremmo sempre citare “miele di cosa” ma soprattutto dovremmo imparare ad usarlo accostandolo con sapienza. Nel patrimonio culturale delle cucine territoriali d’Italia il miele era molto presente, oggi un po’ meno anche se viene riscoperto, ma la cosa che più affascina è che esso è impiegato, per la sua natura zuccherina, indifferentemente caldo che freddo.



Avrete letto nelle pagine precedenti che il miele è, salubre, sano, nutriente, l’avrete visto in ricette semplici ed articolate, nel mio spazio vorrei riproporre il miele quale alimento caratterizzante della ricetta. Prima però devo dire come mai sono legato a questo alimento. Da bambino aiutavo mia madre, in tempo natalizio, nella preparazione degli “Struffoli”, piccoli palline di una sedicente pasta frolla che, dopo essere fritte, erano sapientemente rosolate in miele caldo per poi essere guarniti dai mille confetti colorati. Io adoravo quei tempi perché la casa si profumava di miele e di nascosto intingevo il dito nel barattolo di miele leccandomi le dita. Ma già da allora mia madre mi spiegava che tutti i mieli non erano uguali e che il sapore degli struffoli cambiava in base al miele impiegato. Poi durante tutto l’anno le mie colazione mattutine erano riempite dal miele di castagno, preferito da mio padre sul pane, e da quello di corbezzolo sulle fette integrali, preferito da mia madre: insomma, avevo solo l’imbarazzo della scelta! Ancora oggi chi viene a casa mia ha la possibilità di assaggiare diverse tipologie di miele che io mi diverto a servire in tavola con salumi e formaggi quando non ho voglia di cucinare. Poi, insegnando in un istituto alberghiero, alcuni anni fa feci elaborare un menu completo a base di miele (la scuola dove lavoro, l’I.P.S.S.A.R. “Maffioli” produce del buon miele da piante fruttate pero e melo) e gli allievi furono obbligati a usare 12 varietà di miele associandoli ad alimenti trasformati in modo differente. Vi sottopongo un lavoro fatto a scuola alcuni anni fa sul tema miele in cucina dall’antipasto al dolce. Gli allievi dovevano creare una sequenza gastronomica usando differenti mieli aromatici spiegandone il perché e la loro caratterizzazione.



Experimenting with different combinations

The aroma and colour, mellifluous consistency and eclectic flavour of honey make it one of the most versatile ingredients for a restaurant, which may be used in every course from the hors d’oeuvre to dessert, and even in the preparation of interesting breads. You cannot just call it ‘honey’, however, as we must always specify *what kind of honey it is* and, most importantly, we must learn to use it wisely. Honey was widely used in the traditional regional cuisines of many areas throughout Italy and, while it is used less today, its merits are being rediscovered. The most interesting thing about honey is that, due to its sugary sweetness, it may be used either hot or cold. You will doubtless have already read elsewhere in this issue that honey is healthy and nutritious and you will have seen it employed in both simple and complex recipes alike. I have decided to dedicate this space, however, to honey used as the defining ingredient in a recipe. Before I begin, let me explain why I am so fond of this ingredient. As a child I would help my mother over the Yuletide season to make ‘Struffoli’ – little balls of a sort of short pastry which were fried, skilfully tossed in hot honey and then rolled in multicoloured hundreds and thousands. I used to love that time of year because the smell of honey would pervade the whole house, and

when no-one was looking I’d dip my finger into the jar and lick off the honey. Even then, my mother would explain to me that not all honeys were the same and that the taste of the ‘struffoli’ would vary, depending on the honey used. Throughout the rest of the year, my breakfast consisted of either chestnut honey (my father’s favourite) on bread or strawberry tree honey (my mother’s favourite) on wholewheat toast slices – in short, I was spoiled for choice! Nowadays, guests coming to visit us at home are often offered the chance to taste a selection of different honeys, which I enjoy serving with salamis and cheeses when I don’t feel like cooking. A few years ago, as a teacher at a hotelier college, I asked my students to create a complete menu based on honey (and the school I currently work at, I.P.S.S.A.R. Maffioli, produces an excellent pear and apple blossom honey). The students had to use 12 varieties of honey, in combination with other ingredients prepared in different dishes. The following is the result of a project conducted at the college a few years ago on the topic of honey used from the hors d’oeuvre to the dessert. The students were required to create a culinary sequence using different aromatic honeys, giving explanations of why each variety was chosen and descriptions of their characteristics.



In questa tabella capirete meglio il lavoro eseguito in una cucina dove gli allievi potevano usare uno dei miele in due combinazioni, impiegando il miele a caldo o a freddo.

This table gives a clearer understanding of the work done in the kitchen, where the students were allowed to use one of the honeys – either hot or cold – in two different combinations.

Tipologia di miele <i>Type of honey</i>	Impiegato a caldo con <i>Used hot</i>	Impiegato a freddo <i>Used cold</i>	Elemento di caratterizzazione <i>Defining characteristic</i>	1	2	3	4	5
Millefiori <i>Wild flower</i>	Dolci fritti; laccature per dolci; <i>Fried desserts; glazing for desserts;</i>	Per bevande - <i>For drinks</i>	(senza un ingrediente prevalente) <i>(has no predominant element)</i>	1	2	3	4	5
Miele di ACACIA (<i>Robinia pseudoacacia</i>) ACACIA honey (<i>Robinia pseudoacacia</i>)	Per impasti di pasta frolla; Per crust croccanti; <i>For short pastry mixtures; For crispy crusts;</i>	Per salse dolci ed emulsionate; <i>For sweet and emulsified sauces;</i>	Floresale e ricco <i>Floral and rich</i>	1	2	3	4	5
Miele di AGRUMI CITRUS honey	Per carni padellate; Per ortaggi brasati;	Per bevande; Per sorbetti; <i>For drinks; For sorbets;</i>	Buccia di arancio amaro <i>Bitter orange peel</i>	1	2	3	4	5
Miele di CASTAGNO (<i>Castanea sativa</i>) CHESTNUT honey (<i>Castanea sativa</i>)	Brasati di carne; Per cavoli Bruxelles brasati; <i>Pan fried meats; Braised vegetables;</i>	Per insalate di agrumi e ortaggi; <i>For citrus and vegetable salads;</i>	Percezione di resina; <i>Resinous notes;</i>	1	2	3	4	5
Miele di CORBEZZOLO (<i>Arbutus unedo</i>) STRAWBERRY TREE honey (<i>Arbutus unedo</i>)	Per fumetto di pesci bianchi; <i>Braised meats; Braised Brussels sprouts;</i>	Per toast con prosciutti affumicati <i>For toasted sandwiches with smoked ham</i>	Floresale, pungente; <i>Floral and pungent;</i>	1	2	3	4	5
Miele di ERICA (<i>Erica spp.</i>) HEATHER honey (<i>Erica spp.</i>)	Per ortaggi verdi saltati al burro; <i>For white fish fumets;</i>	Per macedonia di ananas; <i>For a pineapple fruit salad;</i>	Erbaceo e aromatico; <i>Grassy and aromatic;</i>	1	2	3	4	5
Miele di EUCALIPTO EUCALYPTUS honey	Laccatura carni di maiale; <i>Greens sautéed in butter;</i>	Pane nero; <i>Rye bread;</i>	Inteso e persistente, amarotico; <i>Intense, persistent and bitterish;</i>	1	2	3	4	5
Miele di COLZA (<i>Brassica napus</i>) RAPSEED honey (<i>Brassica napus</i>)	Mantecare minestre d'orzo, farro; <i>Use when creaming barley and spelt soups;</i>	In macedonia di melone giallo; <i>In fruit salads with yellow melon;</i>	Floresale deciso; <i>Decisive and floral;</i>	1	2	3	4	5
Miele di GIRASOLE SUNFLOWER honey	Per fegato alla veneziana; <i>Liver and onions 'alla Veneziana';</i>	Per insalata di radicchio tardivo; <i>For salads with late harvest radicchio;</i>	Delicato ma deciso <i>delicate but decisive</i>	1	2	3	4	5
Miele di LAVANDA LAVENDER honey	Per creme bianche montate a base di burro;	In caffè americano; <i>In an American style coffee;</i>	Persistente e deciso; <i>persistent and decisive;</i>	1	2	3	4	5
Miele di LEGUMINOSE TRIFOGLIO LEGUMINOUS honey: CLOVER	Per ortaggi da radice bolliti; <i>For butter based white custards;</i>	Per salse alla maionese; <i>For mayonnaise sauces;</i>	Delicato; <i>Delicate;</i>	1	2	3	4	5
Miele di LEGUMINOSE ERBA MEDICA LEGUMINOUS honey: LUCERNE	Per carni bianche bollite; <i>For boiled green and root vegetables;</i>	Formaggi a pasta filata; <i>Soft, stringy cheeses;</i>	Percepibile; <i>Perceptible;</i>	1	2	3	4	5
Miele di LEGUMINOSE GINESTRINO LEGUMINOUS honey: BIRD'S FOOT TREFLOIL	Per carni bianche saltate al burro; <i>For boiled white meats;</i>	Per prosciutti affumicati; <i>For smoked hams;</i>	Persistente ed erbaceo; <i>Persistent and grassy;</i>	1	2	3	4	5
Miele di LEGUMINOSE MELILOTO LEGUMINOUS honey: SWEET CLOVER	Per carni rosse alla griglia; <i>For white meats sautéed in butter;</i>	Per Formaggi stagionati; <i>For mature cheese;</i>	Erbaceo e pungente; <i>Grassy and pungent;</i>	1	2	3	4	5
Miele di melata d'ABETE Honeydew honey: FIR	Per cialde croccanti; <i>For grilled red meats;</i>	Per Pane soffice; <i>For soft bread;</i>	Marcato e aromatico <i>Decisive and aromatic</i>	1	2	3	4	5
Miele di melata di METCALFA PRUINOSA (un afide di origine americana) Honeydew honey from the METCALFA PRUINOSA (an American aphid)	Per pane grissino; <i>For crispy wafers;</i>	Per crackers integrali; <i>For whole wheat crackers;</i>	Delicato un po' amarotico; <i>Delicate and slightly bitterish;</i>	1	2	3	4	5
Miele di melata di NOCCIOLO Honeydew honey: HAZELNUT TREE	Per selvaggina in padella; <i>For Italian bread sticks;</i>	Per ricotte stagionate; <i>For mature ricottas;</i>	Intenso da crosta di pane; <i>Intense bread crust notes;</i>	1	2	3	4	5
Miele di RODODENDRO RHODODENDRON honey	Per focacce soffici; <i>For pan-fried game;</i>	Per salumi insaccati secchi; <i>For dry salamis;</i>	Delicato, impercettibile <i>Delicate and imperceptible</i>	1	2	3	4	5
Tipologia di miele Type of honey	Impiegato a caldo con Used hot	Impiegato a freddo Used cold	Elemento di caratterizzazione Defining characteristic					
Miele di TARASACCO DANDELION honey	Per salse scure; <i>For dark sauces;</i>	Per spume a base di fegato; <i>For mousses with liver;</i>	Aromatico; <i>Aromatic;</i>	1	2	3	4	5
Miele di TIGLIO LINDEN honey	Per dolci soffici; <i>For soft desserts;</i>	Per formaggio stagionato; <i>For mature cheese;</i>	Delicato <i>Delicate</i>	1	2	3	4	5
Miele di TIMO THYME honey	Per pesci ai ferri; <i>For grilled fish;</i>	Per Pane tostato; <i>For toasted bread;</i>	Profumato ed aromatico <i>Scented and aromatic</i>	1	2	3	4	5
Miele di Cardo CARDOON honey	Per contorni trifolati <i>Finely sliced vegetables, cooked in oil with garlic and parsley</i>	Per citronette e vinaigrette; <i>For citronettes and vinaigrettes;</i>	Amarotico ma delicato <i>Bitterish but delicate</i>	1	2	3	4	5
Miele di Asfodelo ASPHODEL honey	Per crostacei bolliti; <i>For boiled shellfish;</i>	Per emulsione con olio; <i>For emulsions with oil;</i>	Caratterizzante; persistente; <i>Predominant and persistent;</i>	1	2	3	4	5
Miele di ZAGARA ORANGE BLOSSOM honey	Per Tuberi saltati; <i>For sautéed root vegetables;</i>	Per emulsione con succhi di frutta <i>For emulsions with fruit juices</i>	Profumato ed intenso <i>Scented and intense</i>	1	2	3	4	5

1= insufficiente; 2= sufficiente; 3= Buono; 4= Ottimo; 5= Eccellente. 1= poor; 2 = adequate; 3 = good; 4 = very good; 5 = excellent.

La lezione aveva lo scopo di promuovere la 'cultura del miele' andando oltre al suo significato di dolcificante, per farlo divenire elemento caratterizzante a seconda del tipo di aromatizzazione ricevuta dalla stessa ape. L'invito è quello di promuovere la cultura del miele, sempre certificato, perché deve essere chiaro che, solo dove la produzione è di qualità e ben controllata, si potrà avere una resa gastronomica del miele impeccabile. Non bisogna esasperare il suo impiego, ma capire che esso può essere polivalente e versatile. La degustazione è stata fatta da 34 allievi e la valutazione è stata mediamente espressa con gli indicatori della tabella. Il cuoco e l'amante della buona tavola deve sempre conoscere l'alimento prima di sperimentarlo.

The purpose of the lesson was to promote a 'culture of honey', going beyond its significance as a mere sweetener, and using it as the defining element in a recipe in relation to the aromas imparted by the bees themselves. It was also intended to encourage the use of only certified honeys, as only quality products made with correctly controlled processes can guarantee that the best characteristics of the honey are brought out in the recipe. While we must take care not to overuse honey, we should understand that it is extremely versatile. The combinations listed were tasted by 34 students, with each combination rated with a score from 1 to 5. Both cooks and connoisseurs of good food alike must know an ingredient well before experimenting with it.



di Mariagrazia Dammico e Marisa Saggiotto Massignan

Dalla Wigwam (Scuola di salse e confetture) Due ricette facili e di grande effetto

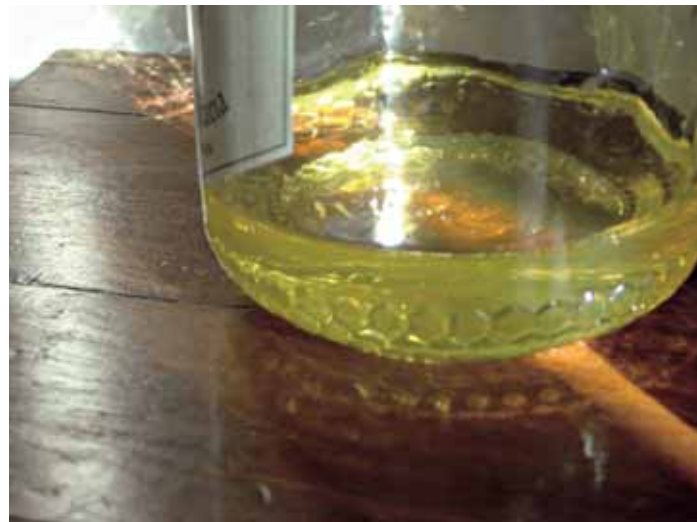
Grappa al miele e menta di Marisa Massignan Saggiotto

Un liquore dal gusto molto fresco e gradevole, ideale per favorire la digestione o ammorbidire la gola infiammata.

Ingredienti: 10 foglie di menta selvatica; 1/2 stecca di cannella; 5 cucchiaini grandi di miele; 1 litro di grappa.

Porre tutti gli ingredienti in un vaso a chiusura ermetica e farli macerare al sole, agitando di tanto in tanto il vaso per almeno 30 giorni. Filtrare il tutto in un bottiglione, eventualmente ripetendo l'operazione più volte. Conservare in luogo fresco e buio.

Un' inconsueta ricetta di origine inglese, che consente di preparare una sorta di confettura "a freddo" che non altera le proprietà organolettiche del miele.



Confettura di prugne al miele di Mariagrazia Dammico

Ingredienti: 500 grammi di prugne; 1 chilo di miele liquido; chiodi di garofano; cannella; zenzero.

Pulire con un panno le prugne e porle in un grande barattolo con una sicura chiusura a vite. Confezionare dei rudimentali sacchetti di garza contenenti chiodi di garofano, cannella e zenzero ed aggiungerli alle prugne. Scuotere il tutto affinché le prugne e le spezie occupino il minor spazio possibile. Ricoprire quindi con il miele e chiudere bene il barattolo. Porlo in un luogo fresco, asciutto e buio, ricordandosi di girarlo almeno una volta al giorno per circa tre mesi.

From the Wigwam (School of sauces and preserves) two simple yet impressive recipes

Grappa with honey and mint by Marisa Massignan Saggiotto

A fresh and delightfully flavoured liqueur to help the digestion or soothe a sore throat.

Ingredients: 10 wild mint leaves; 1/2 stick cinnamon; 5 tablespoons honey; 1 litre grappa.

Place all the ingredients in a hermetically sealed jar and leave to infuse in the sun, shaking the jar occasionally, for at least 30 days. Sieve the liquid into a large bottle, repeating if necessary until clear. Store in a cool, dark place.

An unusual recipe of English origin for a 'cold' jam which leaves the original qualities of the honey intact.

Plum and honey conserve by Mariagrazia Dammico

Ingredients: 500 g plums; 1 kg liquid honey; cloves; cinnamon; ginger.

Clean the plums with a cloth and place in a large screw cap jar. Make simple muslin bags containing cloves, cinnamon and ginger, and add to the plums. Shake the jar so that the plums and spices take up as little space as possible. Cover with honey and close the jar tightly. Set aside in a cool, dry and dark place for approximately three months, turning the jar over at least once a day.



PHOTO MARIAGRAZIA DAMMICCO



a cura di Piera Genta

Il Piemonte in tavola Piedmont on the dining table

Fagottini di pasta fresca al seras del fen e nocchie di langa con miele di robinia, timo serpillo e burro d'alpeggio

Ingredienti per la pasta all'uovo: 300 g di farina bianca 00; 50 g di farina di grano duro; 2 uova intere; 3 tuorli; 1 filo d'olio extravergine di oliva; 1 pizzico di sale. **Per il ripieno:** 250 g seirass del fen mezza stagionatura (se troppo gustosa tagliare con altra ricotta) (*); 100 g di nocchie di langa tostate e tritate; 30 g di parmigiano; sale e pepe.

Per il condimento: 60 g circa di burro d'alpeggio; trito di timo se possibile di montagna; mezzo bicchiere di brodo ristretto di gallina; miele di robinia a piacere (io ne ho usato 100 g ma può variare secondo i gusti). **Finitura:** Timo fresco e julienne di verdure croccanti.

Stendere un foglio di pasta molto sottile, farcirlo con il ripieno ben amalgamato ricavando 30 fagottini oppure dare la forma di agnolotto. Cuocere in abbondante acqua. Far saltare in padella con burro, timo, brodo q.b. e 60g di miele. **Finitura:**

impiattare disponendo i fagottini a cerchio, aggiungere un filo di miele e guarnire con timo e verdure croccanti. (*) Sarass o Seirass del fen

Caratteristiche - Nel dialetto piemontese, l'appellativo "Seirass" pare derivi dal latino "Seracium" e dal francese "Serrè" (stretto); si tratta di una miscela di latticelli crudi e interi (caprino, di pecora e vaccino), avvolti nel fieno di "erba festuca", raccolta nel sottobosco di pini ed essiccata l'anno precedente l'utilizzo. La stagionatura del formaggio, avviene sul fieno e dona un sapore gradevole e squisito a tale formaggio, molto speciale. Si tratta in ogni caso, di una semplice ricotta pedemontana, prodotta nelle Valli Pellice, Chisone e Susa, in alcune malghe ancora attive. Molto rilevante è la fase produttiva, quindi ogni giorno, la ricotta prodotta dev'essere trasportata dagli alpeggi a valle, per tale motivo le forme, tondeggianti, sono avvolte nel fieno.

Sella di maialino da latte laccato al miele di castagno e antiche mele piemontesi caramellate (*)

(*) I frutti appartenenti alla denominazione "Antiche Mele Piemontesi" appartengono a otto antiche varietà: Grigia di Torriana, Carla, Runsè, Dominici, Magnana, Cavilla bianca, Buras, Gamba fina.

Ingredienti: 1200 g di carrè di maialino; semi di cumino, aglio in camicia, rosmarino fresco, sale olio extravergine q.b.; ½ bicchiere di calvados; 150 g circa di miele; 6 mele 6 cucchiaini di zucchero 1 bicchiere di vino bianco secco; 300 ml di brodo.

Preparazione: scaldare il carrè, togliere la parte dorsale e i ritagli. Disporli al centro di una teglia, aggiungere il rosmarino e l'aglio; ungere il carrè con l'olio massaggiandolo bene, salarlo da entrambi i lati ed aggiungere il cumino a piacere. Adagiare il carrè sopra le ossa e i ritagli evitando il contatto con la teglia. Portare il forno ad una temperatura di 240° e infornare per circa 30 minuti. Quando la cotenna è dorata e croccante, togliere la teglia dal forno, spennellare la cotenna con il miele, cambiare teglia e infornare di nuovo a 180° senza i ritagli che verranno utilizzati per la salsa. Togliere dal forno quando raggiungiamo la temperatura interna di 90°. Nel frattempo prepariamo la salsa. Mettere sul fuoco la teglia con gli scarti, bagnare con il calvados, fare evaporare l'alcool, sfumare con del buon brodo e fare ridurre fino ad ottenere una salsa abbastanza densa. Aggiungere il miele a piacere, filtrare e tenere in caldo. Bagnare le mele con il vino bianco, coprire ogni mela con un cucchiaino di zucchero e infornare a 180° finché sono caramellate. Impiattare il maialino mettendo 3-4 costole al centro del piatto, guarnire con una mela, disporre la salsa e servire ben caldo.

Fresh pasta parcels with Seirass del Fen ricotta and Langa hazelnuts with acacia honey, wild thyme and Alpine butter

Ingredients for the egg pasta: 300 g type 00 white flour; 50 g durum wheat flour; 2 whole eggs; 3 egg yolks; a little extra virgin olive oil; a pinch of salt.

For the filling: 50 g medium matured Seirass del Fen cheese (mix with a different ricotta if too strongly flavoured) (*); 100 g toasted, chopped Langa hazelnuts; 30 g Parmesan; salt and pepper.

For the sauce: approx. 60 g Alpine butter; finely chopped thyme (use wild mountain thyme if possible); half a glass chicken stock reduction; acacia honey to taste (I use about 100 g, but the amount may vary depending on personal preference); **Garnish:** Fresh thyme and crunchy vegetables in Julienne strips.

Roll out a very thin sheet of pasta, add the filling (thoroughly mixed) and make 30 parcels or, if preferred, fold into 'agnolotto' shaped ravioli. Cook in plenty of boiling water. Drain and toss in the pan with butter, thyme, as much stock as necessary and 60 g honey.

Assembly: arrange the parcels in a circle, add a drizzle of honey and garnish with thyme and crunchy vegetables.

(*) Sarass or Seirass del Fen

Characteristics - The Piedmontese dialect word 'Seirass' appears to come from the Latin 'Seracium' and the French 'Serrè' (closed). Seirass is a blend of uncooked, whole fat goat's, sheep's and cow's whey, which is wrapped in hay made from festuca grass harvested in the pine forest undergrowth and dried the year before use.

The cheese is matured on the hay, which gives it a delicious, delicate and very special flavour. This is essentially a simple Piedmontese ricotta, produced by a number of Alpine dairy farms still operating in the Pellice, Chisone and Susa valleys.

How this cheese is produced is what gives it its distinctive taste. Every day, the newly made ricotta must be transported downhill from the Alpine farms to the valley, so the rounded forms are wrapped in hay for protection.

Saddle of suckling pig glazed with chestnut honey and caramelised 'Antiche Mele Piemontesi' apples (*)

(*) The 'Antiche Mele Piemontesi' appellation is given to the following eight varieties of apple historically grown in Piedmont: Grigia di Torriana, Carla, Runsè, Dominici, Magnana, Cavilla bianca, Buras and Gamba Fina.

Ingredients: 1.2 Kg suckling pig saddle; caraway seeds, garlic cloves in their paper jackets, fresh rosemary, salt and extra virgin olive oil to taste; ½ glass calvados; approx. 150 g honey; 6 apples, 6 tablespoons sugar, 1 glass dry white wine; 300 ml broth

Preparation: trim the saddle, removing the back bone and off-cuts. Place them in the centre of an oven dish, add the rosemary and garlic. Grease the saddle with oil, massaging thoroughly into the meat, then salt on both sides and add caraway to taste. Place the saddle on top of the bones and off-cuts to prevent direct contact with the dish. Roast in a preheated oven at 240°C for approximately 30 minutes. When the rind is golden and crispy, remove the dish from the oven, brush the rind with honey, transfer the saddle to a new dish and put back in the oven, without the off-cuts (which will be used for the sauce) at 180°C. Remove from the oven once the core temperature reaches 90°C. In the meantime, prepare the sauce. Place the oven dish with the off-cuts on the hob, add calvados, evaporate off the alcohol and deglaze with a good broth to create a reasonably thick sauce. Add honey to taste, sieve and keep warm. Sprinkle white wine over the apples, cover each apple with a tablespoon of sugar and bake at 180°C until caramelised. Arrange 3 or 4 chops at the centre of the plate, garnish with one apple, add the sauce and serve piping hot.



Ristorante Il Ciabòt
Via Costa, 7
10060 Roletto
tel. e fax 0121.542132
Chef Mauro Agù

Dolce Italia Terroir anche per il miele

L'Italia è l'unico paese al mondo che può vantare moltissime varietà di mieli pregiati e si è appena concluso un progetto triennale presentato da Fedagri-Concooperative con l'approvazione del Ministero per le Politiche Agricole che ha permesso la pubblicazione di un manuale per la tracciabilità della produzione. Questo significa che tutti i passaggi dal produttore al centro di raccolta e confezionamento fino alla distribuzione dovranno essere documentati per garantire l'identificazione dei singoli lotti. Due sono le categorie nelle quali si fa rientrare il miele: l'*uniflorale* (in Italia ne vengono prodotte circa 30 varietà differenti) quando proviene principalmente da un'unica origine botanica che ne caratterizza la composizione e le caratteristiche organolettiche, e il *millefiori*.

Da nord a sud molte sono le tipicità che vi portiamo a conoscere:

In Piemonte, l'Aspromiele (Associazione Produttori Miele) ha promosso la *Strada del Miele*, un percorso di una quarantina di chilometri, 11 borghi in tutto situati tra le colline del Roero in gran parte nella provincia di Cuneo, dove tra aprile e ottobre fioriscono oltre 950 diverse specie botaniche. Da non dimenticare che il miele è l'ingrediente del torrone, il dolce più antico della regione. Tra le varietà più insolite, il **miele di rododendro**, considerato il *re dei mieli*, simbolo delle montagne della regione. Si produce solo in alta montagna, è raro e prezioso, presenta colore ambrato e sapore delicato con aroma di sottobosco.

Il **miele di tarassaco** è il primo miele primaverile, dal colore giallo vivo con un sapore molto intenso. È tipico piemontese ed in particolare della provincia di Cuneo dove si ottengono i migliori prodotti monoflorali.

Il **miele di melata** chiamato nei paesi nordici *miele di bosco* con aroma di malto, caramello, fichi sciropati.



Il Piemonte è una delle regioni italiane dove si ottengono i migliori mieli di melata. Esiste anche una melata di abete, prodotta in alta quota, nelle rare abetaie delle nostre vallate alpine, di colore ambra scuro, con riflessi verdastri (abete bianco) o rossastri (abete rosso), all'olfatto risulta aromatica, con sapore di resina, di legno bruciato, di affumicato.

In Veneto, il miele di fiori di carciofo violetto di Sant'Erasmo dal profumo intenso e sapore unico, con lievi sfumature amarognole. Prodotto sull'isola di Sant'Erasmo, la più grande della Laguna veneta, in quello che ancora oggi è l'orto di Venezia dove crescono i carciofi violetti. Ideale da gustare con formaggi stagionati e, per coerenza di sapori, è perfetto con la ricotta affumicata.

Il **miele fiori di barena** è un miele particolarissimo, ricavato dal *Limonium vulgare*, conosciuto come "fiorella di barena". Le barene sono le terre emerse tipiche della laguna veneta, soggette a continue erosioni dovute al moto ondoso sempre più frequente e alle alte maree che causano allagamenti continui. Le prime notizie del miele di barena risalgono alla fine dell'ottocento e, sin da allora, è ritenuto prezioso per le sue proprietà energetiche, balsamiche e per la ricchezza di sostanze minerali. Per ottenere questo miele così pregiato gli apicoltori, verso fine luglio, depositano le arnie al limitare delle barene, in modo che le api siano attratte esclusivamente da questo tipo di fiore.

Sul Carso dal nettare di un arbusto, il ciliegio canino o ciliegio di S. Lucia si produce il **miele di marasca**, dal colore ambrato con rifles-

Sweet Italy - Honey terroir

Italy is the only country in the world which can boast numerous high quality varieties of honey and a three-year project presented by Fedagri-Concooperative with the approval of the Ministry for Agriculture aimed at publication of a product traceability manual has just come to an end. This means that all phases from the producer through the collection and packing centre to the distributor must be documented to guarantee identification of individual batches. Honey is divided into two categories – monofloral (in Italy, about 30 different types are produced) when they come from one single plant which gives them their characteristic composition and organoleptic qualities and polyfloral.

Here are some of the typical products from north to south: In **Piedmont**, Aspromiele (the Honey Producers' Association) has promoted a 40 km long *Honey Trail* involving 11 villages among the hills of the Roero region, mostly in the province of Cuneo, where more than 950 different species of plant flower between April and October. And don't forget that honey is an ingredient of nougat, the region's oldest sweet. The more unusual varieties include **rhododendron** honey, considered the *king of honeys*, symbol of the region's mountains. It is produced only at a high altitude in the mountains and is rare and precious, with an amber colour and delicate aroma of the undergrowth.

Dandelion honey is the first springtime honey with a bright yellow colour and intense flavour. It is typical of Piedmont and Cuneo province in particular where the best monofloral honey is produced.

Honeydew honey, known in Nordic countries as "forest honey", has an aroma of malt, caramel and figs in syrup.

The honeydew honeys from Piedmont are some of the best in Italy. Fir honeydew honey is produced at a high altitude in the rare fir woods of the Italian alpine valleys. It is a dark amber colour with greenish lights (silver fir) or reddish (Norway spruce) and is aromatic with a flavour of resin, burned wood and smoke.

In the **Veneto**, **purple Sant'Erasmo artichoke honey** has an intense fragrance and unique flavour with slightly bitter overtones. It is made on Sant'Erasmo, the island where the purple artichokes grow, the largest in the Veneto lagoon and still today the market garden of Venice. Ideal for enjoying with mature cheese and, for coherence of flavours, perfect with smoked ricotta.

Sea lavender honey is a very distinctive honey made from *Limonium vulgare*, known in Italy as *fiore di barena* (literally, "salt marsh flower.") The salt marshes are the typical areas of land which emerge above the surface of the water in the Veneto lagoon, subject to constant erosion by the ever more frequent wave motion and wash and the high tides which flood them continuously. The first mention of sea lavender honey dates back to the 19th century and since then it has been highly valued for its energy giving and balsamic properties and high mineral content. To make this precious honey, the beekeepers place the hives at the

si rossastrì e un gusto amarognolo che ricorda l'aroma delle mandorle. Dobbiamo arrivare in Lunigiana per trovare il primo miele dop in Italia. Il territorio di produzione comprende 14 comuni, il cui paesaggio tipicamente montano presenta una vegetazione molto varia con una particolare diffusione di boschi di acacia e di castagno. Questo fatto unito ad una tradizione che risale con certezza alla fine del 1400 ed al basso grado di industrializzazione determina un ambiente idoneo allo svolgimento di un'apicoltura di qualità con produzioni di miele di acacia e di castagno dalle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche eccellenti.

In Toscana il miele di popone di colore giallo ambra chiaro, profumo delicato ma persistente, sapore dolce e fruttato che ricorda quello di mele e pere mature. La zona di produzione è la valle dell'Ombrone dove si coltivano i meloni in pieno campo. Il **miele di marruca**, un arbusto spinoso, ha colore ambra-oro, consistenza liquida e aspetto limpido e trasparente, odore e sapore molto intensi che ricordano il profumo della macchia mediterranea; ha un leggero retrogusto amarognolo. È un miele delicato, fine, che si accompagna bene ai formaggi, soprattutto ai caprini. È tipico della zona meridionale della provincia di Grosseto, in particolare dei comuni di Orbetello, Magliano, Scansano. Il **miele di sulla** dal colore giallo chiaro tendente al bianco, sapore delicato, odore molto intenso e dolciastro.

Nel Lazio, in provincia di Roma si trova il **miele di ailanto**, colore chiaro ed aroma che ricorda l'uva moscato; in quella di Viterbo quello di **trifoglio**, prodotto nel mese di maggio, di colore bianco, vegetale al naso con note di legume e di banana matura.

In Sicilia, il miele di nespolo del Giappone, prodotto solamente in una piccola zona del Palermitano. Si tratta di un miele molto profumato e difficile da produrre perchè la pianta fiorisce in inverno e le api difficilmente bottinano perchè non hanno un clima a loro favorevole. Il **miele di carrubo**, una leguminosa che cresce spontanea in Sicilia, soprattutto nel territorio modicano. Molto scuro, ha un profumo ed un sapore insolito che colpisce chi lo assaggia, particolare è anche la sua consistenza cremosa. Il **miele di zagara** o di fiori d'arancia, gradevolmente aromatico.

In Sardegna, il miele di corbezzolo, di colore ambrato, odore pungente e sapore amaro. Il **miele di cardo** è chiaro in trasparenza, tendente all'ambrato con tonalità verdognole, dal sapore dolce ma lievemente piccante, profumato e persistente. Il **miele di lavanda selvatica** con odore di tabacco dolce da pipa, il sapore caratteristico speziato.

Un importante concetto quello di mieli territoriali italiani è stato espresso dall'associazione **Adobio-Adottalvearibio.com**. In una piccola zona della antica Foresta Planiziale Padana, oggi quasi scomparsa, è stato individuato il terroir di mieli. Si tratta del Bosco delle Bertone, nel parco del Mincio, un piccolo bosco che faceva parte della Foresta Fontana, riserva di caccia dei Gonzaga, che da decenni non vede più nessun tipo di intervento umano, dove sono in atto programmi di conservazione di un ecosistema unico nel suo genere con la presenza di oltre 250 piante officinali e molteplici specie di insetti, uccelli, anfibi, rettili in un perfetto equilibrio. In questo luogo, centinaia di anni fa, i frati camaldolesi gestivano famiglie di api e facevano mieli, oggi l'associazione ha prodotto i primi mieli territoriali italiani da Foresta Planiziale Padana che sono stati molto apprezzati in occasione della prima edizione di Mielinbio di Foligno. Il prossimo passo del Progetto Mieli nella Pianura Padana Mantovana nelle intenzioni di Adobio sarà portare le famiglie di api e di regine Ligustiche di nuovo dentro la Foresta Fontana e ridare vita a mieli territoriali padani riprendendo la tradizione apistica dei frati camaldolesi. E' anche intenzione promuovere nel settore dei mieli italiani una figura nuova, l'honey maker, il creatore di mieli, che proprio come chi crea vini sappia coniugare tutti i fattori in una sinfonia aromatica dal valore aggiunto credibile chiamata miele e che sull'etichetta del vasetto sappia scrivere qualcosa in più che non "miele italiano di tiglio" o "miele italiano millefiori".



edge of the salt marshes towards the end of July so that the bees are attracted by this type of flower only. On the Karst plateau, the nectar of a shrub, the St Lucie cherry, produces **morello honey**, amber with reddish lights and a bitterish taste reminiscent of almonds.

To find Italy's first PDO honey, you have to go to the Lunigiana. The production zone covers 14 local authority areas with a typically mountainous landscape and very varied vegetation, with particularly extensive acacia and chestnut woods. Together with a tradition dating back with certainty to the end of the 15th century and a low degree of industrialisation, this creates the conditions necessary for high quality beekeeping, with production of acacia and chestnut honey with excellent chemical, physical and organoleptic characteristics.

From **Tuscany** comes **melon honey** with a light yellow amber colour, delicate but persistent fragrance and sweet fruity flavour reminiscent of ripe apples and pears. It is made in the Ombrone valley where the melons are grown in the open fields. **Jerusalem thorn honey**, made from a spiny shrub, has a golden amber colour, liquid consistency, clear transparent appearance and very intense aroma and flavour reminiscent of the scents of the Mediterranean maquis. It has a slightly bitterish aftertaste. It is a fine delicate honey which goes well with cheese, particularly goat's cheese. It is typical of the southern part of the province of Grosseto and the Orbetello, Magliano and Scansano areas in particular. **Sweet vetch honey** is light yellow tending to white with a delicate flavour, very intense aroma and sweetish taste. In **Lazio**, in the province of Rome, you can find **tree of paradise** honey, light coloured with the aroma of muscatel grapes. From the province of Viterbo, on the other hand, comes **clover** honey made in May, white, with a grassy smell and a hint of legumes and ripe banana. In **Sicily, loquat honey** is produced in a small area near Palermo. This is a highly scented honey difficult to produce as the plant flowers in the winter and the bees have problems collecting the honey as the climate is not favourable. **Carob tree honey** comes from a legume which grows wild in Sicily, particularly in the Modica area. Very dark with a striking unusual flavour. Its creamy consistency is also distinctive. **Orange flower honey** is pleasantly aromatic.

In Sardinia, strawberry tree honey is amber coloured with a sharp aroma and bitter taste. **Thistle honey** is clear and transparent, tending to greenish amber, with a sweet slightly spicy flavour, fragrant and persistent. **Wild lavender honey** has a pipe tobacco odour and characteristic spicy flavour. The important concept of regional Italian honeys is expressed by the **Adobio-Adottalvearibio.com** association. The land of honey has been identified in a small part of the ancient Po Valley forest, now almost totally disappeared. This is the wood of Bertone in the Mincio Park area, a small wood once part of the Fontana forest, a hunting estate of the Gonzaga family which for decades was left without any form of human intervention and where projects are now being implemented to preserve a unique ecosystem with the presence of more than 250 medicinal herbs and numerous species of insect, bird, amphibian and reptile in perfect balance. Here where the monks of Camaldoli kept bees and made honey hundreds of years ago, the association has produced the first regional Po Valley Forest honeys, highly appreciated during the first edition of Mielinbio in Foligno. Adobio's next step in the Honey Project in the Mantua area of the Po Valley will be to bring families of the Italian bee (*Apis mellifera ligustica*) and queens back to the Fontana forest, reviving the regional honeys of the Po Valley and beekeeping traditions of the Camaldoli monks. Another objective in the Italian honey sector is to promote a new figure, the "honey maker", who, just as with wines, is able to combine all the factors in an aromatic symphony with that credible added value known as honey and who will be able to write something more than just "Italian lime flower honey" or "Italian polyfloral honey" on the label.



Fiori di barena
Sea lavender flower



Fiori di marruca
Marruca flowers



Fiori di corbezzolo
Arbutus flowers



Fiori di nespolo
del Giappone
Medlar flowers
from Japan