



Unità 5:

Prendiamoci gusto...

Tanti mieli d'Italia

Nella prima unità abbiamo visto come da tanti tipi di fiori possono nascere vari tipi di miele. Ogni fiore, infatti, ha un **nettare** differente e di conseguenza il miele prodotto avrà un **colore**, un **sapore**, un **odore** e una **densità diversa**.

Ad esempio, il **Miele di Castagno** è prodotto da api che in estate raccolgono nettare soprattutto nei castagneti. Il **Miele di Arancio** è prelevato da alveari situati nel Sud dell'Italia e nelle Isole, dove abbondano fioriture primaverili di aranci e altri agrumi.

Fioritura, zona geografica, conformazione del terreno donano a ogni miele caratteristiche quasi uniche: per questo **ci sono mieli che troviamo più appetitosi o indicati per particolari usi in cucina**.



Dolci carte d'identità



Nome: Miele d'Acacia

Luogo di nascita: zone collinari, tra cui Prealpi, Toscana, Abruzzo, Campania

Colore: molto chiaro

Odore: leggero

Sapore: molto dolce con un retrogusto di vaniglia o confetto

Consistenza: sempre liquido

Amato da... tutti per il suo sapore dolce e delicato

Segni particolari: è il miele più adatto per dolcificare perché non modifica i gusti.



Ideale per dolcificare dolci e bevande al posto dello zucchero.



Nome: Miele di Agrumi

Luogo di nascita: Sud Italia e isole

Colore: molto chiaro

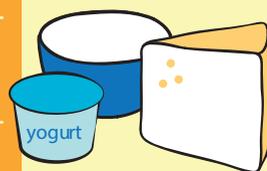
Odore: di media intensità, floreale

Sapore: fruttato e floreale

Consistenza: cremosa

Amato da... tutti, in particolare gli appassionati di dolci, perché perfetto in pasticceria con il suo aroma floreale

Segni particolari: si sposa bene con il tè e in generale con fresche bevande estive.



Ideale per dessert a base di yogurt, panna, ricotta, mascarpone, è indicato anche per formaggi a pasta filata a diversa stagionatura, come mozzarella e scamorza.



Nome: Miele di Eucalipto

Luogo di nascita: zone costiere del Centrosud, come le isole e il Lazio

Colore: ambrato chiaro/scuro o beige

Odore: intenso e aromatico

Sapore: non troppo dolce, forte, con note di mou e liquirizia

Consistenza: liquida o cristallizzata

Amato da... chi cerca un gusto particolare

Segni particolari: le api che attingono dai fiori di eucalipto, vivono al Sud e sono assetate. Eccitate dal profumo dei fiori, sono più aggressive e volano a zigzag.

Ideale per piatti salati e con erbe aromatiche, ai bambini piace molto anche spalmato sul pane per il suo gusto simile a quello di caramelle mou.



Dolci carte d'identità



Nome: Miele di Bosco o Melata

Luogo di nascita: boschi e aree coltivate di tutta Italia

Colore: scurissimo, quasi nero

Odore: di media intensità, con aroma di piante, frutti e sottobosco

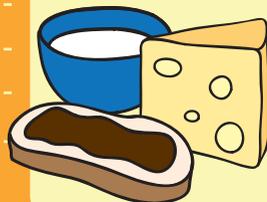
Sapore: caramellato e maltato

Consistenza: liquida

Amato da... chi non ama i sapori troppo dolci

Segni particolari: è l'unico che non deriva dal nettare ma dalla linfa degli alberi.

Ideale per dolcificare e aromatizzare il latte e i latticini. In cucina, come sostituto del caramello, come miele da tavola insieme ai formaggi e sui crostini.



Nome: Miele di Castagno

Luogo di nascita: zone di media montagna da Nord a Sud

Colore: rossastro o ambrato scuro

Odore: intenso, aromatico, pungente

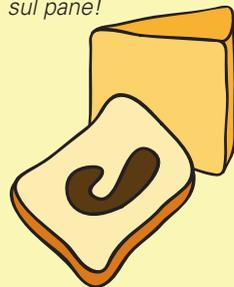
Sapore: amarognolo

Consistenza: liquida

Amato da... chi preferisce sapori decisi e amari

Segni particolari: un sapore che non ha bisogno di essere accompagnato!

Ideale per formaggi stagionati e arrostiti, buono anche da solo sul pane!



Nome: Miele Millefiori

Luogo di nascita: ovunque siano presenti fiori nettariferi

Colore: ambrato

Odore: media intensità

Sapore: intenso e forte

Consistenza: cremosa

Amato da... chi ama sapori intensi

Segni particolari: colore, odore e sapore possono variare molto in base alle fioriture con cui è stato prodotto.

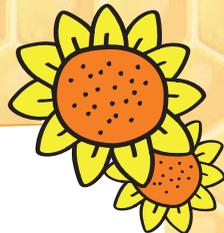
Ideale per bevande calde, latticini (ricotta, burro, formaggi), spalmato su pane e fette biscottate.



Laboratorio del gusto

Ora tocca a te! Tra i mieli che hai conosciuto nelle pagine precedenti, scegline 3 e prova a descriverne le caratteristiche. Ricorda che puoi usare tutti i sensi: non limitarti alla vista ma ricordati l'olfatto, il gusto e il tatto (anche in bocca puoi sperimentare il tatto riconoscendo, ad esempio la consistenza liquida o cremosa del miele).

	Miele 1	Miele 2	Miele 3
Colore <i>(es. quasi trasparente, giallo chiaro, ambrato, marrone...)</i>			
Odore <i>(es. debole, delicato, intenso, con aroma vegetale...)</i>			
Sapore <i>(es. dolcissimo, dolce, aromatico...)</i>			
Consistenza <i>(es. fluido, denso, cristallizzato...)</i>			
Gradimento <i>(es. buonissimo, buono, troppo dolce, troppo amaro...)</i>			



Il mio miele preferito è

mi piace perché



Ora prova ad assaggiare i tre tipi di miele ad occhi chiusi.
Riesci a riconoscerli?

Ogni tipo di miele dà il suo meglio con determinate bevande o alimenti: certi sapori, infatti, sono capaci di esaltarne le caratteristiche più di altri. Prendi una bevanda calda, delle fette biscottate, uno yogurt, un pezzettino di formaggio, una noce e prova ad assaggiarli con i diversi tipi di miele. **Quale accostamento ti piace di più? Quale accostamento vorresti inventare?**