

## Dining Emotion

Sorgente  
d'informazioni

Cerca ...



:: DINING EMOTION  
STYLE

:: TENDENZE FOOD

:: **Il Rinascimento del Miele**

- :: Sale nella ristorazione d'autore
- :: Crudo a tavola
- :: Acque profumate
- :: Frutta e sale per donare sapore
- :: Condimenti aromatici per una cucina di carattere
- :: Formaggi e confetture
- :: "Degustare" l'acqua
- :: Panettone 365 giorni all'anno
- :: Autunno: è l'ora del tartufo!
- :: La rinascita del Barbecue

:: ARGOMENTI TOP

:: IL PIACERE DI USCIRE

Ti trovi in: Home Page > Dining Emotion > TENDENZE FOOD > **Il Rinascimento del Miele**

### Il rinascimento del miele



Che ci sia la carta dei vini al ristorante è normale pressoché a tutti i livelli di ristorazione; che nell'alta ristorazione ci sia anche una selezione di formaggi, olio, tè, caffè, acqua e cioccolato non stupisce. Quello che invece ancora manca, ma che sta diventando una realtà in divenire è la proposta di una carta dei mieli. Questo perché si è sviluppata recentemente una nuova volontà da parte dei consumatori: quella di conoscere e consumare con consapevolezza un alimento benefico e prezioso quale è il miele.

Molto si deve a produttori come l'azienda **MieliThun di Andrea Paternoster** che hanno come obiettivo proprio quello di divulgare e fare cultura legata al mondo del miele. In realtà è più corretto parlare di mieli al plurale e non al singolare, in quanto a seconda della provenienza del nettare (sia in merito alla diversa origine floreale sia a quella territoriale nonché alle peculiarità legate alla stagione e all'annata) le sfumature che connotano e caratterizzano il prodotto sono molto differenti.

In quest'opera di sensibilizzazione verso la riscoperta di questo prezioso prodotto, dono di Madre Natura, conosciuto fin dall'antichità e particolarmente amato dai Faraoni ai tempi

degli antichi Egizi, è auspicabile la creazione di una **Carta dei Mieli** per l'alta ristorazione e per tutti quei negozi specializzati che fanno della vendita di prodotti di nicchia la loro ragione di esistere. Peraltro il miele permette infinite possibilità di utilizzo sia in pasticceria (si pensi a torroni, mandorlati, mostarde e canditi) sia come compagno di cibi salati (si pensi il consueto abbinamento con il formaggio). Alla base di una rinascita del miele ci deve ovviamente essere l'impegno da parte dei produttori di fornire un miele di altissima qualità. E' proprio a questa filosofia di produzione che la già citata **MieliThun** si ispira con la linea "**Quintessenza**". Si tratta di una sorta di "cru" con caratteristiche di qualità unica, ottenuta raccogliendo, in melari vergini, il nettare che le api bottinano al momento in cui la fioritura è al proprio culmine; in questo modo il miele, che nel periodo d'inizio fioritura o di fine fioritura risulta "contaminato" da piccole percentuali di altri nettari, raggiunge il massimo grado di integrità che è possibile ottenere.

Per informazioni: [www.mielithun.it](http://www.mielithun.it)

a cura di Carlo Vischi e Debora Bionda

