

v i t a e

MIELICROMIA LA PALETTE DES MIELS

Andrea Paternoster, apiculteur renommé, nous a ouvert sa collection de miels signatures : elle reflète l'incroyable diversité botanique et climatique de l'Italie, du nord au sud.

FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY



Andrea Paternoster a fondé Mieli Thun à Vigo di Ton, dans le Trentin. Il se définit comme un apiculteur nomade, car il parcourt toute l'Italie avec ses ruches à la recherche de biotopes exceptionnels.

www.mielithun.it



ACACIA · *Acacia*
ORIGINE — Lombardie, Vénétie, Trentin-Haut-Adige.
DÉGUSTATION — Nez de fleurs blanches printanières et vanille Bourbon, bouche très douce, pointe d'amande douce.
IDÉE GOURMANDE — 1 c. à soupe dans une sauce tomate légèrement acide.



ERBA MEDICA · *Luzerne*
ORIGINE — Nord de l'Italie.
DÉGUSTATION — Senteur d'herbe coupée, bouche délicate aux notes de lait cuit et de moût de raisin, avec une légère acidité.
IDÉE GOURMANDE — Remplacer le sucre par ce miel dans la préparation du vin chaud.



RODODENDRO · *Rhododendron*
ORIGINE — Nord de l'Italie.
DÉGUSTATION — Nez éthéré, aux notes de fleurs blanches, bouche ronde et intense, avec une finale au goût de cire.
IDÉE GOURMANDE — 1 c. à soupe pour glacer les légumes.



MARRUCA · *Épine du Christ*
ORIGINE — Frioul, Toscane, Ombrie.
DÉGUSTATION — Parfums de cuir, de foin et de réglisse ; en bouche, notes de caramel bien cuit et de café.
IDÉE GOURMANDE — Une petite touche dans la pâte de *tagliatelle* à la farine de châtaigne ou d'épeautre.



CILIEGIO · *Cerisier*
ORIGINE — Piémont, Vénétie, Pouilles.
DÉGUSTATION — Parfums de fruits secs grillés et de confiture d'abricot, goût de caramel, d'amande et de fruits à noyau. Finale légèrement piquante.
IDÉE GOURMANDE — L'utiliser pour laquer un poulet aux amandes.



ARANCIO · *Oranger*
ORIGINE — Sud de l'Italie, Sicile, Sardaigne.
DÉGUSTATION — Parfum de fleur d'oranger, bouche de chèvre-feuille, aubépine et melon jaune.
IDÉE GOURMANDE — Le mélanger avec du jus de citron et de l'huile d'olive pour assaisonner des crudités.



CASTAGNO · *Châtaigner*
ORIGINE — Presque toute l'Italie.
DÉGUSTATION — Parfum de camomille séchée, avec des notes de quinine. Bouche amère, légèrement astringente, avec des notes de bois, de tabac, de caroube et de fève de cacao.
IDÉE GOURMANDE — Un filet sur une *ricotta* fouettée avec des noisettes concassées.



CORIANDOLO · *Coriandre*
ORIGINE — Émilie-Romagne, Toscane, Marches, Abruzzes.
DÉGUSTATION — Senteur forte d'épices, légère note fumée et touche d'écorce de cèdre, bouche d'agrumes rafraîchissante et persistante.
IDÉE GOURMANDE — Le mélanger avec des épices, du thym haché et du vinaigre pour assaisonner les viandes grillées.



SULLA · *Sainfoin*
ORIGINE — Centre et sud de l'Italie, Sardaigne et Sicile.
DÉGUSTATION — Nez délicat et floral, aux notes d'herbes sèches, bouche subtile et peu persistante, avec une finale de céréale, de légumineuse et de noix fraîche.
IDÉE GOURMANDE — Idéal pour parfumer une pâte à pain.



TARASSACO · *Pissenlit*
ORIGINE — Nord de l'Italie.
DÉGUSTATION — Nez piquant, légèrement souffré et vinaigré, avec des notes de foin humide et de racine ; bouche modérément sucrée, vanillée, à la saveur d'infusion de camomille.
IDÉE GOURMANDE — Le mélanger avec de la sauce soja, du vinaigre de cidre, de l'huile d'olive et du poivre pour laquer des viandes grillées.



MELO · *Pommier*
ORIGINE — Dolomites, et nord de l'Italie.
DÉGUSTATION — Nez de cidre, de musc et de pomme au four. Bouche fleurie et légumière, tirant sur l'artichaut cuit.
IDÉE GOURMANDE — Pour une vinaigrette, 1 c. à soupe avec 1 c. à soupe de moutarde, 2 c. à soupe de vinaigre de cidre, 6 c. à soupe d'huile végétale, sel et poivre.



ERICA · *Bruyère*
ORIGINE — Côte ouest de l'Italie, de la Ligurie à la Campanie.
DÉGUSTATION — Bouquet riche de café, de safran et de confiture d'abricot ; bouche généreuse et complexe où se distinguent des goûts de caramel et de tamarin, entre acidité et amertume.
IDÉE GOURMANDE — Idéal pour les fermentations alcoolisées (bières, hydromel...).



BOSCO · *Miellat à partir d'espèces forestières*
ORIGINE — Nord de l'Italie.
DÉGUSTATION — Senteurs pénétrantes de vin liquoreux et de figue mûre, avec une finale réglissée. En bouche, rhubarbe et confiture de tomates vertes.
IDÉE GOURMANDE — L'utiliser pour laquer une épaule d'agneau avec des épices douces en vue d'une longue cuisson au four.



MILLEFIORI · *Toutes fleurs*
ORIGINE — Toute l'Italie.
DÉGUSTATION — C'est une photographie pollinique et gustative de la végétation environnante. Selon les biotopes, ces miels sont fruités, floraux, mentholés, tanniques, balsamiques...
IDÉE GOURMANDE — Assaisonnements, marinades... Passe-partout !



GIRASOLE · *Tournesol*
ORIGINE — Centre et sud de l'Italie.
DÉGUSTATION — Parfum de foin fraîchement coupé, d'ananas et de fruit de la passion. Saveur d'abricot mûr, avec des notes acides et un arrière-goût d'anis étoilé.
IDÉE GOURMANDE — 1 c. à café avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre du moulin pour assaisonner des légumes vapeur.



ABETE · *Miellat de sapin*
ORIGINE — Dolomites, Toscane, Piémont.
DÉGUSTATION — Odeur immédiate de résine et d'agrumes confits, avec des notes fumées. Bouche maltée, finement amère et légèrement animale, finale de caramel.
IDÉE GOURMANDE — L'utiliser pour laquer un magret de canard.



ALBERO DEL PARADISO · *Ailante glanduleux*
ORIGINE — Région de Vérone.
DÉGUSTATION — Nez délicat, goût de raisin muscat, de sirop de pêche et de litchi, umami et champignon frais en finale.
IDÉE GOURMANDE — 1 c. à café dans une salade de fruits.



FIORE DELLE ALPI · *Fleurs des Alpes*
ORIGINE — À partir de 1 500 m dans le Val d'Aoste, le Piémont et le Trentin-Haut-Adige.
DÉGUSTATION — La multiplicité des espèces florales représentées dans ce miel donne un bouquet complexe de chardon, d'artichaut cuit et de rhubarbe ; bouche fraîche, mentholée et persistante.
IDÉE GOURMANDE — L'utiliser pour sucrer une infusion ou un grog.



TIGLIO · *Tilleul*
ORIGINE — Nord de l'Italie.
DÉGUSTATION — Bouquet presque médicinal rappelant le tilleul, prolongé par l'encens et la résine ; bouche rafraîchissante et finement amère, mentholée, aux notes de sauge et de citron vert.
IDÉE GOURMANDE — 1 c. à soupe diluée dans l'eau de cuisson des pâtes d'épeautre.

Les miels protégés d'Italie

MIELE DELLA LUNIGIANA DOP
Miel d'acacia et miel de châtaignier, produits dans la province de Massa Carrara, région historique de la Lunigiane (Toscane).

MIELE VARESINO DOP
Miel d'acacia d'une grande pureté, produit au pied des Alpes, dans la province de Varèse (Lombardie).

MIELI DELL'APPENNINO AQUILANO SLOW FOOD
Miels de *santoreggia* (*Satureja montana* L., sarriette des montagnes) et de *stregonia* (*Sideritis syriaca* L., thé de Crète), produits dans la région du Gran Sasso, de la Laga et du massif du Sirente Velino, dans la province de L'Aquila (Abruzzes).

MIELE DI ALTA MONTAGNA SLOW FOOD
Miel de rhododendron, miel de fleurs sauvages et miellat de sapin produits au-dessus de 1 500 m dans les régions de Lombardie, du Piémont et du Val d'Aoste.

MIELE D'APE NERA SICULA
Miel de divers profils monofloraux (eucalyptus, oranger...) produit par l'abeille noire endémique de Sicile (*Apis mellifera siciliana*, protégée par Slow Food).

MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI
Six types (mille fleurs, acacia, tilleul, châtaignier, rhododendron, pissenlit) produits dans la région de Belluno (Vénétie), donnant une palette aromatique variée, marquée par un profil montagnard et doux.

RICOCHETS
GÂTEAUX DE PÂQUES P. 102 ;
CARNAVAL ET GOURMANDISES P. 62 ;
DOUCEURS DE NOËL P. 366 ;
NOUGATS P. 382.