



La Carta dei Mieli della Basilicata

L'USO DEL MIELE IN CUCINA HA ORIGINI ANTICHE, GLI EGIZIANI PRIMA E I GRECI E I ROMANI POI, NE FECERO UN GRANDE USO.

ARCHESTRATO ED ERASISTRATO AD ATENE E APICIO A ROMA, I PIÙ CELEBRI GASTRONOMI DELL'ANTICHITÀ, HANNO LASCIATO NUMEROSE RICETTE A BASE DI MIELE.

LE TRACCE DI QUESTA TRADIZIONE SONO PRESENTI NELLA CUCINA REGIONALE LUCANA NON SOLO NEI DOLCI MA SOPRATTUTTO NELLA CUCINA SALATA, ACCOMPAGNANDO GRANDI FORMAGGI E GRANDI PIATTI A BASE DI CARNE, O CONDIMENTI PER INSALATE.

LA REGOLA GENERALE DA SEGUIRE PER TROVARE L'ABBINAMENTO GIUSTO È QUELLA DI MARCARE E SOTTOLINEARE CON IL MIELE LE CARATTERISTICHE DELL'ALIMENTO A CUI SI ABBINA, PER ESEMPIO IL FORMAGGIO.

IN QUESTO CASO, L'IMPORTANTE È NON SOVRASTARE MAI IL GUSTO DEL FORMAGGIO, BENSÌ ASSECONDARLO.

IL RISULTATO FINALE DEVE ESSERE SEMPRE MOLTO ARMONICO E GRADEVOLE.

Immagini e testi riportati
su questa guida sono tratti dal volume
"Mieli e Pascoli della Basilicata"
(Fascetti & Spicciarelli, 2007)



La Carta dei Mieli della Basilicata

il Miele di Acacia



Colore: da incolore e trasparente a giallo chiaro

Odore: leggero non persistente, floreale, di cera nuova

Sapore: leggero, ricorda il dolce della frutta matura

Aroma: delicato, tipicamente e vanigliato

Cristallizzazione: molto ritardata, anche dopo anni

ABBINAMENTI

Con i formaggi

il suo odore tenue e floreale riesce a bilanciare l'odore tipico di muschio e di muffa degli erborinati, rende armoniosi il pecorino di Filiano poco stagionato e il caciocavallo podolico

Altri abbinamenti

per la sua delicatezza riesce a sostituire ovunque lo zucchero, anche nel caffè

il Miele di Acacia



La Carta dei Mieli della Basilicata

il Miele di Agrumi



Colore: da incolore a giallo paglierino chiaro

Odore: tipico dei fiori di zagara

Sapore: caratteristico e molto gradevole

Aroma: di media intensità

Cristallizzazione: molto lenta

ABBINAMENTI

Con i formaggi

dall'odore e dal sapore caratteristico, fresco e penetrante, il suo carattere appena acidulo lo rende adatto sul caciocavallo podolico, ma anche su ricotte fresche di capra e di pecora

Altri abbinamenti

adatto in infusi e tisane, per insalate e macedonie

il Miele di Agrumi



La Carta dei Mieli della Basilicata

il Miele di Castagno



Colore: scuro, rosso scuro

Odore: intenso, aromatico, pungente

Sapore: forte, persistente, penetrante

Aroma: intenso, molto persistente, tannico

Cristallizzazione: ritardata quando è puro

ABBINAMENTI

Con i formaggi

il suo intenso odore e sapore lo rendono adatto a formaggi a media stagionatura, un formaggio meno stagionato non reggerebbe il forte sapore di questo miele. Ottimo su caprini stagionati

Altri abbinamenti

carni da laccare e gelati alle creme

il Miele di Castagno

La Carta dei Miele della Basilicata

il Miele di Eucalipto



Colore: da ambra chiaro ad ambra
Odore: di funghi secchi, di liquirizia,
di affumicato
Sapore: persistente, normalmente dolce,
a volte salato
Aroma: richiama la caramella mou
alla liquirizia
Cristallizzazione: compatta

ABBINAMENTI

Con i formaggi
il suo intenso odore balsamico lo rende adatto a
formaggi mediamente stagionati (almeno di
quattro mesi) e dal gusto piccante

Altri abbinamenti
infusi e tisane

il Miele di Eucalipto



La Carta dei Mielì della Basilicata

il Miele di Melata



Colore: da ambra molto scuro a quasi nero

Odore: fortemente aromatico, di legno,
di resina

Sapore: gradevole, poco dolce e poco acido

Aroma: di panna cotta, di caramello

Cristallizzazione: liquido, in genere molto
viscoso

ABBINAMENTI

Con i formaggi

quello di abete risulta particolarmente adatto in
abbinamento con formaggi affumicati o
stagionati a contatto di fibre vegetali

Altri abbinamenti

infusi e decotti, ottimo per tartine

il Miele di Melata



La Carta dei Mieli della Basilicata

il Miele Millefiori Primaveraile



Colore: di colore chiaro o paglierino

Odore: leggero, non persistente, floreale

Sapore: leggero, ricorda il dolce della frutta

Aroma: delicato, tipicamente vanigliato

Cristallizzazione: cristallizza lentamente

ABBINAMENTI

Con i formaggi

rende armonioso il pecorino canestrato di Moliterno e il caciocavallo podolico mediamente stagionato

Altri abbinamenti

insalate e carni bianche, gelati e macedonie di frutta

il Miele Millefiori Primaveraile



La Carta dei Mieli della Basilicata

il Miele Millefiori Estivo



Colore: di colore ambrato, poco persistente

Odore: mediamente persistente

Sapore: persistente

Aroma: delicato, poco persistente

Cristallizzazione: con i primi freddi

ABBINAMENTI

Con i formaggi

si accompagna bene a formaggi molto stagionati sia caprini sia ovini

Altri abbinamenti

ottimo per laccare arrostiti e accompagnare cacciagione e selvaggina, funghi e tartufi

il Miele Millefiori Estivo



La carta dei Mieli della Basilicata

il Miele di Sulla



Colore: da incolore a giallo paglierino

Odore: molto tenue, vegetale di erba secca

Sapore: delicato molto gradevole

Aroma: debole vegetale, ricorda le noci fresche

Cristallizzazione: in autunno, in pasta bianca

ABBINAMENTI

Con i formaggi

il gusto delicato lo rende adatto a moltissimi usi.
Predilige formaggi freschi, ricotte caprine e ovine

Altri abbinamenti

pietanze in agrodolce consumate calde o tiepide,
carni bianche e piccola cacciagione

il Miele di Sulla



La Carta dei Mieli della Basilicata

il Miele di Trifoglio



Colore: bianco, molto chiaro

Odore: delicato, tipico del fiore

Sapore: tenue ma persistente

Aroma: debole, richiama le caramelle al latte

Cristallizzazione: mista con cristalli vari

ABBINAMENTI

Con i formaggi

il suo gusto delicato si abbina molto bene a prodotti caseari freschi, ricotte, toma fresca o arrostita, ottimo anche con gli erborinati

Altri abbinamenti

rende gradevoli le tisane, impreziosisce le macedonie di frutta e i gelati alle creme

il Miele di Trifoglio

La Carta dei Mieli della Basilicata

altri mieli rari



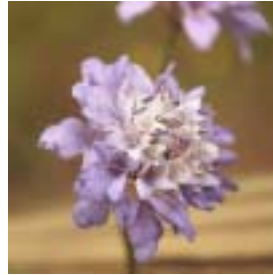
di Edera



di Biancospino



di Schiacciolo



di Scabiosa



di Rosmarino



di Erica

RARI E NON RICORRENTI

Sono mieli prodotti da esperti apicoltori che sanno come approfittare di fioriture straordinarie in annate particolari.

Sono frutto della grande e pregiata biodiversità della natura della Basilicata, un patrimonio che gli apicoltori e le api nostrane conoscono molto bene.

altri Mieli rari



In alto. La corona di Armento (museo Antikensammlungen di Monaco di Baviera).
In basso. Un particolare.

La Corona Aurea di Armento

La celebre corona aurea di *Kritonios* costituisce un rarissimo e originale reperto di arte orafa lucana del IV secolo a. C. .

Secondo Angelo Lipinsky nelle raffigurazioni della corona "v'è un glorioso senso di vita, un erompere dall'animo dell'artista di una gioia, infantile quasi, con la quale durante una passeggiata ha voluto cogliere rami fioriti e fronzuti per tradurli in oro, in tutta la sempre cangiante variabilità delle forme vegetali". E non solo. Quel maestro lucano di circa 2500 anni or sono, non soltanto si portò a casa un fresco e variopinto mazzo di fiori e piante ma "al ritorno lo seguiva qualche ape, oppure si posò sul mazzo già collocato nello studio: perché, si sarà chiesto l'artefice di questa meraviglia, anche riprodotte in oro queste api non dovevano seguitare a ronzare tra tutti questi fiori?" (Spicciarelli, 2006).