Il Messaggero

Di Maio rinuncia, ultime spine

Il capo ultrà arrestato: «Dirò al pm Gratteri chi ha ucciso Diabolik»

L'incoscienza degli alpinisti salvati contro la loro volontà

IL MESSAGGERO
Caltagirone Editore
Tiratura: 135.000 copie

Gusto
Il miele, nuovo passepartout nei piatti dolci o salati
Ottaviano a pag. 20

A destra, l'attore americano Kevin Hart, 40 anni

Non solo dolcificante il "cibo degli dei" si può utilizzare nelle marinature di carne o pesce ma anche per condire le insalate amare. I grandi chef lo scelgono per dessert e ricette salate, al Moma di Roma è nel risotto con l'anguilla

E il naufragar m'è dolce in questo miele

IL NETTARE

Conosciuto quanto sconosciuto. Il miele è uno degli ingredienti più amati dagli italiani (per consumandone mediamente solo mezzo chilo l'anno a testa, meno degli altri europei). Ma ecco la contraddizione - quasi sempre solo come dolcificante e nei dolci. Provate invece a impiegarlo nelle marinature (ne basta un cucchiaio accanto a olio e limone) di carne o pesce che diventeranno più teneri e saporiti. Oppure aggiungetelo all'aceto di vino o al limone e anche l'insalata più piccante e aspra diventerà armonica e delicata.

Ogni miele darà una marcia in più alla pietanza, secondo le centinaia di varietà, ciascuna espressione del territorio e delle diverse fioriture. Il millefiori è avvolgente e fruttato; quello di zagara (i fiori di arancio, limone, mandarino) ha aroma floreale e ricorda la buccia d'agrumi; il miele di eucalipto è molto intenso, con nota affumicata finale e sapore leggermente salato; dolcissimo invece è il miele di sulla (erba leguminosa) che è diventato molto "di moda". L'acacia si usa nelle bevande perché poco consistente ma saporito. Più rari (e cari) sono quelli di asfodelo, cardo, carrubo o lupinella.

L'ALTA CUCINA

Anche i grandi chef amano il miele in cucina. A Roma Andrea Pasqualucci (da un anno Stella Michelin al Moma in via San Basilio), propone il risotto con anguilla, camomilla, origano e miele. Una decina di big - tra questi Niko Romito, Vittorio Fusari, Corrado Assenza - firmano le ricette dolci e salate del libro di Cinzia Scaffidi *Il mondo delle api e del miele* pubblicato da Slow Food Editore (256 pagine, 18 euro). Una vera enciclopedia per scoprire l'affascinante mondo delle api e della loro produzione. Che non è solo il miele.

Oltre a cera d'api, polline e pappa reale, c'è anche la melata. La differenza tra miele e melata provoca diecimila discussioni tra chi ritiene la produzione delle api vegetale (gli insetti si limitano a trasportare il miele negli alveari) e chi animale (prodotto

TRA LE MILLE VARIETÀ
QUELLO DI SULLA
È IL PIÙ DELICATO
E QUELLO DI EUCALIPTO
LEGGERMENTE SALATO
È IL PIÙ INTENSO

Gusto
Il miele, nuovo passepartout nei piatti dolci o salati

TELESE TERME (BENEVENTO)

Riso al blu di capra con arancia e aceto

Luciano Villani è uno dei testimonial dei migliori giovani talenti in cucina. Stella Michelin da due anni mette assieme creatività e territorio, che qui - siamo nel Sannio - ha carni meravigliose, paste fatte a mano, formaggi e grandi vini. Con la riduzione di miele fa uno strepitoso riso al blu di capra, arancia e aceto. Tra i primi anche i ravioli di cipolla, poi l'agnello di razza laticaudia, il manzo agli agrumi e tra i dolci il semifreddo al torroncino col gel di Strega.

C.O.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La locanda del Borgo - Monte Pugliaro 1
SS Telesina 372 - Telese Terme
(Benevento) - 0824 975007 - Chiuso
lun. e mar. - Prezzo medio: 65 euro