

# Latte e suoi derivati, ma senza il miele che piacere è?

di Carla Boto

Ovvero assaggi di miele con abbinamento di formaggi e vino, per conversare con gli amici e praticare territori del gusto, forse mai esplorati. Buon viaggio

**Di** ritorno dalla fiera di Lazise, dove i nostri occhi sono stati affascinati dall'oro del miele, il nostro olfatto condotto dai profumi dei formaggi, il nostro gusto lusingato dagli assaggi del tutto valorizzati da qualche sorso di buon vino, abbiamo creduto indispensabile far convivere tutti questi tesori in una ricetta. Come? Lo scoprirete al termine del nostro itinerario culinario. Lo so, direte: «*ma parliamo solo di prodotti finali? e tutto quello che era esposto a Lazise, di strumentale alla produzione del miele?*». È vero sono articoli importantissimi, ma questa rubrica è il "Dolciloquio" dove regnano incontrastati i piaceri del cibo, di tutto il cibo che ruota intorno al miele. Insomma, sua maestà il miele in queste pagine della rubrica diventa il signore indiscusso e, dunque, è d'obbligo parlarne. E, quindi, di ritorno dalla fiera abbiamo portato dei buoni assaggi di miele dei vari espositori italiani, ma anche qualche assaggio di buon formaggio. Quale miglior occasione per incontrarci con gli amici, fermarci a parlare della vita, raccontarci un po' e offrire

all'assaggio i nostri trofei? Senza troppo impegno in cucina, tra i fornelli, si può ricevere, anche improvvisando, portando in tavola una cenetta informale.

Ci vuole, comunque, una certa capacità creativa, perché non si mangia soltanto con la bocca assistita dall'olfatto, ma anche con gli occhi e presentare bene un piatto favorisce la predisposizione all'assaggio.

Da sempre si accompagna il formaggio a fine pasto con un po' di composta di frutta o con del miele, oppure lo si serve a pezzettini per una cena fredda, come *fingerfood*, oppure insieme all'aperitivo in piedi, prima di una cena importante e solenne.

Ma se proviamo a ribaltare la prospettiva e concentrarci sul miele protagonista e sui tipi di miele da assaggiare, e lo sperimentarne l'associazione ai formaggi (**Foto 1**), allora prevale la mia versione della socialità: uno scambio di chiacchiere e sensazioni con pochi amici seduti a tavola, sorseggiando del buon vino e aprendo barattolini di miele da far colare come oro sugli assaggi formaggio, tra una verdura in pinzimonio e qualche pezzetto di buon pane di vario tipo.

Beh, avevamo a disposizione del miele (**Foto 2**) di timo, corbezzolo, cardo, trifoglio ed eucalipto, del formaggio nostrano stagionato, del pecorino romano, del formaggio di pecora al peperoncino, del taleggio, del brie, e delle ricottine freschissime che avevo aggiunto agli assaggi, procurandomele in un negozio vicino casa che commercia formaggio del Lazio.

All'idea della ricetta si accompagna sempre un ricordo della mia infanzia: bello. Mi riporta a quando mia madre, per farmi mangiare un po' di formaggio, per il contenuto di calcio che ha (io non bevevo latte e amavo poco i formaggi), mi condivideva la ricotta con il cacao e lo zucchero (si potrebbe fare con del miele), la mantecava a crema e

Foto Enrico Pasini





2



3

me la spalmava sul pane. Era buonissima. Oggi io, però, ho servito le ricottine intere con sopra il miele, le ho servite a fine pasto, per dessert. Per questo ho preferito un miele delicato, le ho accompagnate al miele di trifoglio, chiaro e cremoso, perché ne esaltasse la dolcezza, senza ricorrere alla associazione raccomandata tradizionalmente al miele di corbezzolo.

Ho consigliato il miele di corbezzolo sul brie (Foto 3), che è, comunque, a pasta molle e dolce, proprio per correggerne la dolcezza. Infatti, il miele di corbezzolo si associa benissimo al mascarpone, alla ricotta e alla robiola, quando volete che siano

più una pietanza che un fine pasto. Abbiamo abbinato il miele di timo alla caciotta di pecora al peperoncino e al taleggio: il profumo di erba aromatica esalta da un lato il piccante del peperoncino e dall'altro il profumo forte del taleggio.

Ci siamo esaltati all'accoppiata del miele di eucalipto allo stagionato nostrano (Foto 4): il profumo balsamico del miele e la pastosità della grana del formaggio si sublimavano a vicenda.

Ho consigliato il miele di cardo, che ha un gusto risoluto, leggermente speziato con piccola punta finale amara, con il pecorino romano di media stagionatura (quello che

a maggio si mangia con le fave fresche). Qualcuno lo ha preferito con il miele di trifoglio, per contrastare dolcemente il "piccantino" del formaggio.

Nel Lazio si usa del millefiori sul pecorino alla piastra accompagnato da qualche gheriglio di noce e da fettine di pera passate velocemente al forno, spolverate di zucchero vanigliato.

Per esaltare l'incontro di "meditazione" ho scaraffato, "rissossigenato" nel decanter, parecchie ore prima della cena, una bottiglia di Rubesco del 1990 (Foto 5) che ho ritrovato nella cantina di casa mia in Umbria, e ho avuto conferma che il buon vino anche



PRODOTTI DI APICOLTURA DI ERBORISTERIA,  
LAVORAZIONI E TRASFORMAZIONI C/Terzi

## BALSAMEL

(miele italiano + essenze balsamiche)



**Unguento al  
Veleno d'Api**



**BALSAMEL**

MIELE AROMATIZZATO  
Ingredienti: miele italiano, essenze naturali (Menta, eucalipto, Pino, Timo) Propoli, Echinacea e Rosa Canina, aromi naturali.

prodotto alimentare    Peso netto  
uso: un cucchiaino  
in una bevanda calda    260 g e

## Unguento al Veleno d'Api

VISITA IL NOSTRO SITO: [WWW.DOMENICI.IT](http://WWW.DOMENICI.IT)

DOMENICI s.a.s. Via San Maurizio al Lambro 163, Brugherio 20861 (MB)  
TEL. 039 2873401 FAX 039 2875417 mail: info@domenici.it



Foto Enrico Pasini



4

Foto Enrico Pasini



5

Foto Enrico Pasini



6

di annate remote, “riossigenato” torna vivere per accompagnarsi a serate conviviali, se al centro c’è la degustazione pura.

Ho preparato un pinzimonio per intervaltare gli assaggi di miele, con del sedano bianco, del finocchio, delle carote dolci e dei pomodorini ciliegini dolcissimi.

Ho affettato vari tipi di pane - integrale, di grano duro, al sesamo, ai semi di papavero, di segale e cereali - pane che esalta il sapore del miele e fa compagnia ai formaggi (voi usate, pure, quello che vi piace di più, non credo si possa dare consigli sulla sperimentazione del gusto).

Dulcis in fundo, ho servito le ricottine con il miele di trifoglio (*Foto 6*) e ho stappato un Moscato secco del Lazio, appena fresco... e le chiacchiere sono fluite, insieme ai mugolii di apprezzamento per il gusto.

È evidente che gli ingredienti che impreziosiscono questa ricetta non vanno dati a peso, perché le quantità dipendono dal numero dei commensali, dal gusto personale, dalla conoscenza del gusto degli ospiti e le tipologie possono variare in base alla disponibilità del momento, alla spesa fatta, alle opportunità capitate.

Per riassumere in questo piatto ci sono:

## I MIELI:

- miele di timo,
- miele di trifoglio,
- miele di cardo
- miele di eucalipto
- miele di corbezzolo

## I FORMAGGI:

vanno serviti dal più tenero e fresco al più stagionato e forte (ho fatto eccezione per la ricotta che ho utilizzato come dessert per accompagnarla al moscato)

- brie
- taleggio
- caciotta di pecora al peperoncino
- formaggio nostrano stagionato
- pecorino romano

## LE VERDURE DEL PINZIMONIO:

varieranno in base alla stagione e al gusto personale, ma preoccupatevi, comunque, di avere a disposizione un buon olio di oliva.

Carla Boto