

CUCINARE CON IL MIELE

COCKTAIL RINFRESCANTE AL MIELE VARESINO

Ingredienti dosi per 4 persone: 3 cetrioli, 3 pomodori, 3 gambi di sedano, 1 ciuffo di prezzemolo come guarnizione, 1 cucchiaino di miele.

Preparazione: dopo avere centrifugato il pomodoro versatene il succo in una vaschetta per cubetti da ghiaccio e mettere in freezer a congelare. A questo punto centrifugate i cetrioli, sedano e miele. Versate il succo ricavato in un bicchiere alto, inserire i cubetti di ghiaccio al pomodoro e guarnite con il prezzemolo.

GELATO AL MIELE VARESINO

Ingredienti: Miele d'acacia, 2 cucchiaini di panna, 1/2 litro di latte, 1/4 di litro di acqua.

Preparazione: in un tegame far scaldare su fiamma moderata, i vari ingredienti più un pizzico di sale. Mescolare bene sino all'apparire delle prime bollicine, impedire il bollore, togliere dal fuoco, lasciare raffreddare, versare nel contenitore e mettere a gelare.

CAPRINI AL MIELE VARESINO

Ingredienti: Preferire i caprini molto piccanti che, in una terrina, si ammorbidiscono lavandoli col cucchiaino di legno, prima d'incorporarvi il miele (consigliabile quello di castagno) nella quantità preferita. Col formaggio così "trattato" si formano delle pallottole da servire sul piatto di portata accompagnate da fette di polenta abbrustolita.

LIQUORE ALLA MENTA E MIELE VARESINO

Ingredienti: miele di millefiori, 900 g. acqua distillata, 1 litro di alcool a 90°, 1 litro di menta piperita, 60 foglie di anice, 2,5 g. di semi di anice.

Preparazione: Per una settimana abbondante lasciar macerare le foglie di menta ed i semi d'anice nell'alcool, agitando almeno una volta al giorno. Sciogliere in un tegame, a freddo, il miele nell'acqua, far bollire per un minuto, lasciar raffreddare ed aggiungere lo sciroppo all'alcool aromatizzato, già filtrato. Imbottigliare ed attendere un paio di mesi.

DESSERT SVIZZERO DI CASTAGNE AL MIELE VARESINO

Ingredienti: 2 tazze di castagne secche (si trovano in erboristeria), 1 tazza di latte, 1/2 di panna, 1 cucchiaino di burro fresco di panna, 1 cucchiaino di miele, il succo di mezzo limone, 1 bicchierino di Kirsh o di liquore al lampone, panna montata, frutta candita a dadini (sesamo, ananas e ciliege), per guarnire.

Preparazione: lasciate rinvenire le castagne in acqua per tutta la notte e l'indomani fatele cuocere in latte e panna: passatele al setaccio, unite lentamente il burro, il miele, il succo di limone e il liquore alla frutta. Disponete la crema nei bicchieri e guarnite con un fiocchetto di panna montata e frutta candita.



Dove acquistare il miele Varesino

AGRA	Az.Agr. F.LLI BALLINARI	Via Alla Latteria 2	0332/573327
ARCISATE	LAVINI JORIS	Via Varese 45	348/2260392
ARSAGO SEPRIO	BOGNI ERMANNO	Via Boccaccio 20	0331/769491
AZZATE	Apicoltura ZUCCOTTO A.	Via Roncasmino 2	0332/458101
BREBBIA	MOTTALINI MICHELE	Via S. Rocco 25	338/7660206
BREZZO DI BEDERO	BADIALI ROBERTO	Via Dante 38	0332/547561
CARDANO AL CAMPO	BELLORA GIUSTINA	Via Gramsci 65	0331/260517
CARNAGO	CATTANEO DANIELE	Via V. Veneto 25	0331/993803
CASALE LITTA	Az. Agr. PASQUE' di Rainero e Caielli	Via l' Maggio Fraz. Bernate	0031/948307
CASTIGLIONE OLONA	GORNI ANDREA	Via Altissimo15	0331/858391
COMERIO	GAMBERONI RICCARDO	Via Piave 3	0332/737731
CUNARDO	BRUGNONI ILEANA	Via G. Galilei	0332/716214
CUNARDO	MA.MI ALIMENTI SANI	Via Fornaci 8	0332/715321
CUVIO	Az.Forestale e Apistica di Furigo G.	Piazza Roma 5	0332/650336
CUVIO	MASCIONI MASSIMILIANO	Via Gemonio 22	0332/6505157
GALLARATE	SARTORI ARCISO	Via delle Quercie 113	0331/783531
GAVIRATE	CARERA ANDREA	Via Alla Chiesa 8	0332/745425
GORNATE OLONA	COMPAGNONI IMELDA	Cascina Martina	0332/820677
INDUNO OLONA	Az.Agr. LE SELVE di Orlando	Via Le Selve	0332/202149
LAVENO MOMBELLO	CERUTTI LAURA	Via per Leggiuno	0332/648622
LONATE POZZOLO	SOLDAVINI LUIGI	Via S. Antonino 5	0331/660073
LOZZA	APICOLTURA ERBA	Via Provinciale 2	0332/263087
LUINO	RANZONI GIANPAOLO	Via Moncucco 29	0332/535512
LUINO	SERRA GIAN PIERO	Via Valdo 6	0332/506237
OGGIONA S. STEFANO	APICOLTURA LIMIDO di Limido V.&A.	Via Risorgimento 58	0331/219205
TRAVEDONA MONATE	MOTTALINI REMO	Via V. Veneto 542	0331/977564
SAMARATE	MANTEGARI GIOVANNI	Via Locarno 36	0331/721241
SESTO CALENDE	F.LLI ZENI	Via S, Giuseppe 12	0331/924953
SOMMA LOMBARDO	BARATELLI SILVANO	Via Cacciatori delle Alpi 7	0331/254711
VARESE	CASOLI ANNA MARIA	Via Carbonin 55	0332/226571
VIGGIU'	APICOLTURA RONCOLINO di Avellini G.	Via Roncolino	0332/487319



il miele varesino oro delle prealpi

... natura è dolcezza



con il contributo della Camera di Commercio di Varese

Consorzio Qualità Miele Varesino

C/O Camera di Commercio di Varese - Piazza Monte Grappa, 5 - 21100 Varese

www.mielevarese.it - segreteria@mielevarese.it

IL MIELE VARESINO

Il miele varesino, contraddistinto dal sigillo "Miele Italiano" - "CONSORZIO QUALITÀ MIELE VARESINO" ha caratteristiche superiori a quelle previste dalle norme: assoluta genuinità, freschezza, percentuale di umidità a valori minimi per evitare la degradazione del prodotto, cristallizzazione fine ed uniforme, confezioni solo in vetro.

CONSORZIO QUALITÀ MIELE VARESINO

scopi:

- Il Consorzio ha il preciso scopo di tutelare la qualità del miele prodotto in provincia di Varese sia in sede di produzione che in sede di commercializzazione.
- Il Consorzio promuove lo studio e la risoluzione dei problemi tecnici per il miglioramento, la valorizzazione e la tutela della qualità del miele prodotto in provincia di Varese.

TIPI DI MIELE TUTELATI



MIELE MILLEFIORI

Colore rossiccio, aroma forte, sapore gradevole e variabile a seconda della zona di produzione. Cristallizza normalmente.



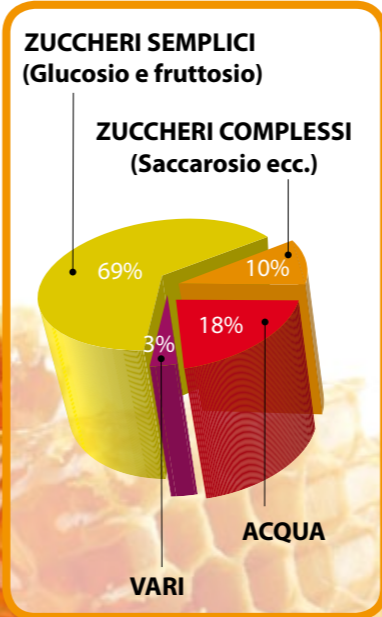
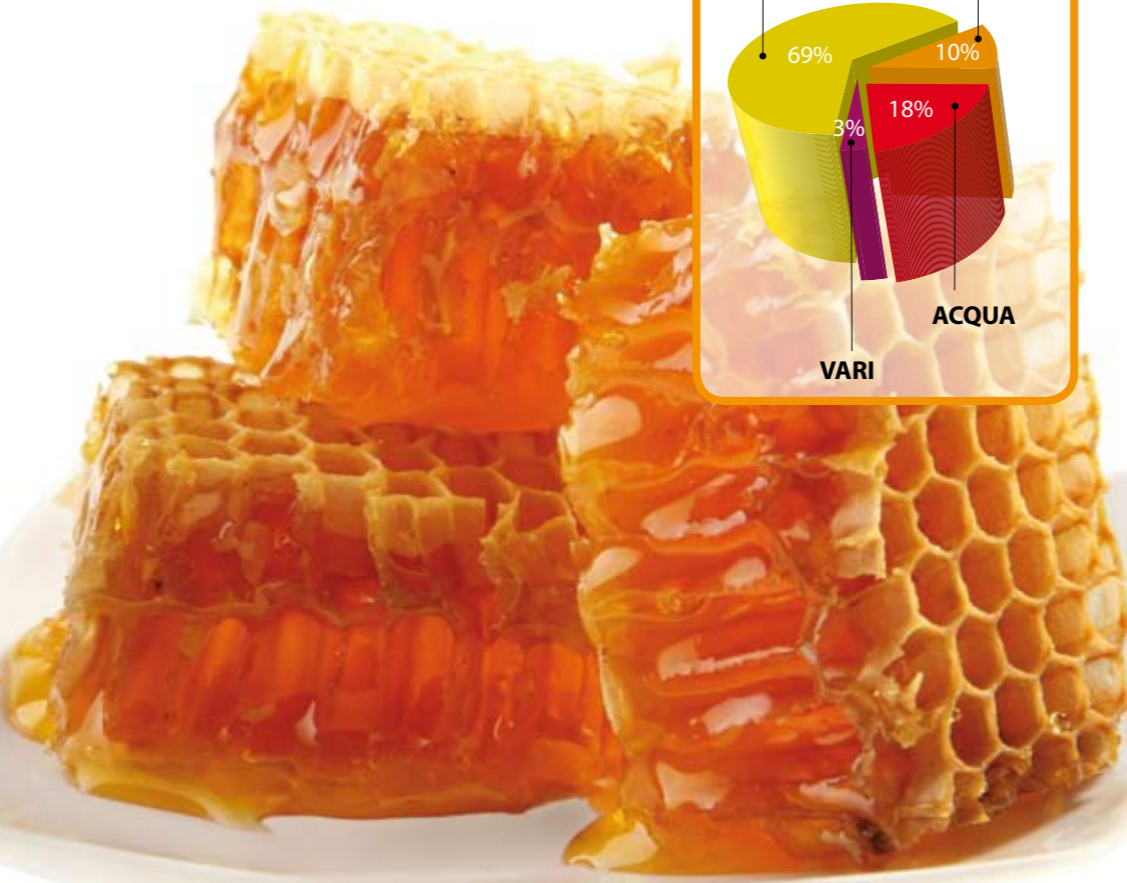
MIELE DI CASTAGNO

Di colore scuro, tendente al nero. Un aroma forte e pungente, sapore particolare e leggermente amaro.



MIELE DI ACACIA (Robinia)

Di colore bianco paglierino, leggermente ombrato, aroma leggero e delicato, sapore molto dolce. Cristallizzazione ritardata. Tipico e pregiato delle Prealpi.



CHE COS'È IL MIELE

Il miele è un alimento naturale, ricco di enzimi e sali minerali, vitamine, zuccheri semplici di pronta ed immediata assimilazione. Solo le api possono ottenerlo rielaborando il nettare dei fiori o la melata delle piante.

PERCHÈ IL MIELE

Perché contiene moltissimi e preziosi microelementi che lo differenziano da tutti gli altri dolcificanti, lo rendono vivo, vitale e di elevato valore biologico e nutritivo. Non solo un dolcificante dunque, ma un alimento importante nella dieta di tutti i giorni.

A CHI IL MIELE

Per tutti coloro che, grazie ad una sana alimentazione, vogliono vivere meglio. In particolare il miele è consigliabile ai bambini, giovani, malati, sportivi, alle gestanti e anziani.

QUANDO CONSUMARE IL MIELE

Per la prima colazione il miele è ottimo sul pane o sulle fette biscottate, associato a burro o ricotta. È delizioso direttamente nel latte o nel tè e per dolcificare le tisane. Particolarmente felice è l'associazione del miele allo yogurt per le benefiche proprietà che i due prodotti esprimono. Squisiti i dolci ed i biscotti preparati utilizzando il miele come suggeriscono le antiche ricette dell'arte pasticceria. Originale l'uso sui piatti tipici regionali.

