

Miele vergine integrale italiano

Il miele vergine integrale è il miele che non ha subito trattamenti termici e pastorizzazioni. Nel miele vergine tutte le caratteristiche naturali e organolettiche sono perfettamente conservate.

La cristallizzazione

La cristallizzazione dipende dal quantitativo di zuccheri e acqua presenti nel miele. Si tratta di un processo naturale, solo il miele di Acacia, Castagno non cristallizzano: il motivo è la presenza del Fruttosio in percentuali maggiori del Glucosio. La maggior parte del miele prodotto è una soluzione sovrassatura di zucchero, vuol dire che ne contiene più di quanto possa rimanere allo stato liquido, e va incontro naturalmente a un processo di cristallizzazione. Molte tipologie di miele (Tiglio, Agrumi..), se disponibili in commercio liquide, indicano sicuramente un passaggio del prodotto a temperature superiori ai 45° per più di 15 min.. Il prodotto avrà perso così gran parte delle proprietà sia in termini di gusto (organolettiche) che in termini di benefici alla salute. Un miele cristallizzato quindi è sicuramente un miele non pastorizzato e con una bassa quantità di acqua. Tendenzialmente, anche se forse più «brutto» a vedersi, il miele, se cristallizza, non ha subito alcun trattamento per facilitarne la conservazione o la vendita ed è quindi da considerarsi nella sua più naturale condizione. Facendo attenzione alle temperature è possibile riportare il miele allo stato liquido portandolo (magari a bagnomaria) a non più di 40° per 10 minuti.

Mieli uniflorali e formaggi

Acacia

Miele dal gusto molto dolce e poco acido per via della presenza di fruttosio. **Si abbina** ai formaggi stagionati, intensi e piccanti o, per affinità, alla ricotta. Pecorino di Fossa, Pecorino Romano, Provolone sta-gionato, Casera Dop Riserva.

Agrumi

Profumo intenso di fiori di arancio e limone. **Si abbina** al Ragusano, al Maiorchino, o al Caciocavallo del Monaco.

Castagno

Tannico, leggermente «amaro», gradevolmente astringente. **Si abbina** ai formaggi dolci e non troppo piccanti. Caprini stagionati, Puzzone di Moena, Fontina Valdostana, Grassi d'alpeggio fino alla semi-stagionatura.

Ciliegio

Dal profumo fresco e floreale.

Si abbina a formaggi semi-stagionati dal gusto non troppo intenso. Latterie a latte crudo, Matùse, Scimudin.

Corbezzolo

Dal gusto amaro e particolarmente persistente.

Si abbina a formaggi molto dolci, burrosi, morbidi e cremosi. Ricotta di pecora, Mascarpone, Robiola fresca, Burrata.

Eucalipto

Profumi di terreno umido, liquirizia, dolcezza intensa e persistente. **Si abbina** al Parmigiano Reggiano, al Grana Padano ed in generale ai formaggi a latte crudo e pasta cotta.

Girasole

Miele dal profumo vegetale, e dal gusto appena fruttato. **Si abbina** al Taleggio Dop, al Quartirolo Dop di monte stagionato, a semigrassi d'alpeggio.

Rododendro

Profumi di sottobosco, di muschio, dal gusto fresco ma non troppo dolce. **Si abbina** alla Robiola stagionata, al Vezzena al Bra d'alpeggio al Casera Dop semistagionato.

Rosmarino

Dal profumo intenso e floreale, è un miele dolce. **Si abbina** al Provolone, al Caciocavallo Podolico

Tiglio

Mantiene il profumo dei fiori di Tiglio, al gusto è fresco balsamico. **Si abbina** ai formaggi di alpeggio, Bitto Dop, Castelmagno.

Mille fiori

Non è un miele uniflorale, al gusto è dolce e floreale, è indicato con yogurt e formaggi freschi come primosale.

