

## LE RICETTE DEGLI CHEF



(foto di Giacomo Foti)

### MIELE E ANCORA MIELE NELLE RICETTE D'AUTORE

Ogni giorno, da 30 anni, gli apicoltori di Mielizia si dedicano con passione alla raccolta dei mieli: sono più di mille produttori riuniti in Conapi, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia.

Ogni miele, grazie alle inconfondibili caratteristiche organolettiche, racconta la sua storia. Aromi, profumi, sapori, colori sempre unici e diversi tra loro, rendono i mieli preziose golosità che parlano dei tanti luoghi dai quali provengono.

L'abbinamento tra i diversi mieli e alcuni formaggi è stato proposto durante una cena al Teatro della Cucina. Si sono potute gustare le ricette ideate dalla giovane e talentuosa chef Carolina Salomè e realizzate da Luca Ogliotti.

#### Il menu della serata e le ricette

##### Antipasti

. Rotolini di bresaola, tartine al lardo di colonnata, bruschettine di mascarpone

##### Primo piatto

. Tortelli al Castelmagno

##### Secondo piatto

. Filetto di maiale caramellato

##### Dessert

. Gelatina di mandarini e miele

. Pere al miele