

**N**egli ultimi 48 mesi AMi ha sviluppato le aree formative di **Lezioni di Miele**, il progetto nazionale UNAAPI per far conoscere i mieli italiani, terminato nell'edizione autunnale 2023 di Apimell con uno stand ricco di assaggi e incontri. Lezioni di miele è stata ideata per formare, informare e divulgare la cultura dei mieli locali di qualità, in modo che sia sempre più diffusa ed evoluta. Conoscere i mieli serve alla delizia del vostro palato, ma non solo.



Serve moltissimo all'ambiente di noi tutti, che ha tremendamente bisogno di insetti impollinatori. Serve alla nuova economia pulita, locale ed amica dell'ambiente. Serve alla cultura del cibo naturale.

Serve ad accogliere i turisti con nuove delizie gastronomiche e ad esportare il migliore made in Italy. Il progetto è stato proposto ai bambini e alle bambine del primo triennio della Scuola Primaria, con i loro insegnanti, agli studenti e le studentesse delle Scuole Alberghiere, con i loro docenti, agli addetti alla ristorazione: chef, pasticceri, gelatieri, barman, agli apicoltori della rete UNAAPI. Le ricette che troverete nei prossimi numeri di l'apis sono nate dalla fantasia e dall'impegno degli allievi delle scuole alberghiere e dall'esperienza degli chef che ci hanno seguito. L'esperienza del miele si diffonde per propria natura. Dopo aver coinvolto i diretti interessati l'attività di divulgazione facilmente raggiunge tutti voi, con queste schede collezionabili.

## Luce Solare

**Il cocktail Luce Solare è un'analcolico a base di succo di frutta, adatto sia per le colazioni o merende estive. Il miele in questo caso non solo dolcifica ma assieme al limone svolge un'azione antiossidante non consentendo alla frutta frullata di scurire.**



**RICETTA DI**  
Istituto d'Istruzione Superiore Giorgio  
Vasari - Incisa e Figline Val D'Arno (FI)

[www.isisgiorgiovasari.edu.it](http://www.isisgiorgiovasari.edu.it)

### INGREDIENTI

per 1 cocktail

**30 g** Miele d'acacia  
**150 ml** Succo d'arancia  
**15 ml** Succo di limone  
**1** Banana  
Fetta d'arancia  
Ciliegie al maraschino  
Ghiaccio tritato

### PREPARAZIONE

1. Mettere la banana sbucciata in un frullatore.
2. Versarci 15 ml succo di limone, 15 ml di succo d'arancia e 30 g di miele.
3. Aggiungere un cucchiaio abbondante di ghiaccio tritato e frullare.
4. Versare in un tumbler alto.
5. Guarnire con uno spicchio d'arancia e una fetta di banana con una ciliegia al maraschino su uno spiedino da cocktail.



**ALLERGENI**  
Arancia, banana, ciliegie

**CLASSE 3asv - Elaborato ideato da: Jason Alfonsi, Emanuele D'itri, Alessandro Fantechi**



## Fishburger di orata con miele di eucalipto



### RICETTA DI Giuseppe Zizzi

Chef e Professore presso  
l'Istituto Professionale Statale per  
l'Enogastronomia e l'Ospitalità  
Alberghiera "Marco Polo" di Genova

### INGREDIENTI per 10 persone

**3 kg** Orate  
**200 g** Pancarrè  
**100 g** Olive verdi snocciolate  
**100 g** Pistacchi di Bronte  
sgusciati  
**150 ml** Olio extravergine di oliva  
**50 g** Miele di eucalipto  
**200 g** Lattuga trocadero  
Aceto bianco di mele  
Prezzemolo  
Succo d'arancia  
Sale fino

### ALLERGENI

*Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)  
Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)*

### PREPARAZIONE

1. Pulire, sfilettare l'orata, togliere la pelle dai filetti e tritarli.
2. Tritare il prezzemolo, i pistacchi e le olive.
3. In una bowl mettere i filetti d'orata tritati, le olive, un filo di olio extravergine di oliva e 50 g di miele di eucalipto, il pancarrè precedentemente ammollato nell'acqua e il sale. Impastare fino ad ottenere un composto abbastanza compatto.
4. Formare con il composto un hamburger "fishburger" e cuocere 5 minuti per lato in una padella antiaderente con olio extravergine di oliva, a fuoco medio.
5. Ultimare la cottura in forno a 200 °C per altri 5 minuti.
6. In una bowl creare una glassa unendo 50 g di miele di eucalipto, all'aceto bianco di mele, mescolare e unire il succo d'arancia.
7. Togliere gli hamburger dal forno, spennellare con la glassa e aggiungere i pistacchi tritati.
8. Accompagnare con insalata fresca a piacere.



**Il Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera** ha specifiche competenze tecniche nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Il completamento del percorso di studi permette il raggiungimento di un'adeguata competenza professionale di settore, idonea sia all'inserimento nel mondo del lavoro sia nel proseguimento degli studi universitari.

