



# Miele e cioccolato, in che senso?

La manifestazione "Terme & Cioccolato" è stata l'occasione per scoprire un interessante abbinamento. Breve manuale per conoscere una coppia tutta da scoprire

Castel San Pietro, città *slow food*, è uno di quei luoghi dove il passato riscalda: 20mila abitanti, strade che corrono in un territorio ricco di verde e di storia, dove sorgono terme che utilizzano acque sulfuree e salsobromojodiche. Un'amministrazione comunale attenta a valorizzare il territorio, a far conoscere le terme, il golf Club Le Fonti, a promuovere, in collaborazione con la scuola alberghiera Bartolomeo Scappi, diverse

*Il miele è un fantastico ingrediente che ben si accompagna al cioccolato e così si può pensare di proporre praline studiate ad hoc*

manifestazioni enogastronomiche. L'ultima iniziativa "Terme & Cioccolato", svoltasi dall'11 al 14 marzo, ha visto la collaborazione di tutte le istituzioni locali per il successo di un'iniziativa, che, come sottolinea l'assessore Roberta Bellavia, «vuole diventare un appuntamento capace di fare cultura e di fare conoscere il patrimonio storico e produttivo di un piccolo centro, che può diventare il punto di partenza per scoprire

una parte d'Italia conosciuta e amata in tutto il mondo». Così venerdì l'evento "A cena col cioccolato" ha visto grandi chef e studenti dell'Istituto Alberghiero proporre una cena tematica con protagonisti cioccolato e miele. Sabato la piazza principale di Castel San Pietro si è trasformata in un'esposizione di prodotti proposti da cioccolatieri di CIOCCHinBO'. Chi voleva poi conoscere la storia del cioccolato ha potuto partecipare presso la residenza municipale alla conferenza/degustazione guidata da Francesco de Dominicis, componente del collegio di controllo di CIOCCHinBO'. La domenica ha visto, invece, come protagonista il concorso "Cioccolato & Miele". Il regolamento imponeva la presentazione di un prodotto originale, che proponesse come ingredienti principali il cibo degli dei e il miele. La giuria, dopo aver assaggiato i 13 campioni anonimi,

ha designato vincitore **Marco Paire di Dolce&Amaro di Cuneo con il Cremino Alto Piemonte**, realizzato con pasta di nocciola piemontese di Alta Langa, torrone, cioccolato al latte con il 38% di cacao e miele di



rododendro proveniente da Pian del Re racchiuso da una copertura di cioccolato fondente realizzata con un 65% di cacao monorigine Perù. Al secondo posto il cioccolatiere **Andrea Di Palma della pasticceria Vecchia Brianza di Sovico con la pralina Emotion al miele fior d'arancio** e al terzo posto la cioccolateria **Tentazioni di Graziella Melloni di Ponte a Poppi di Arezzo con la pralina al miele d'acacia**. A tutti coloro che hanno visitato la manifestazione è stato offerto un ricettario curato dall'Istituto Alberghiero Bartolomeo Scappi, "Il cioccolato in cucina", sponsorizzato da Puratos e Belcolade.

## Riscopriamo il miele

La manifestazione è stata anche un'utile occasione per riscoprire un ingrediente spesso dimenticato in pasticceria e cioccolateria. Il miele è un fantastico ingrediente che ben si accompagna al cioccolato e così si può pensare di proporre praline personalizzate, studiando il cioccolato adatto al tipo di miele scelto. Si preferisce il guscio di cioccolato fondente e la ganache sempre di cioccolato fondente e di miele. Preferiti sono i mieli agli agrumi, al castagno, all'acacia e il millefiori. La pralina al latte risulta una proposta più dolce. Si possono presentare anche abbinamenti con l'ag-

giunta di liquori, in particolare con le grappe. Un abbinamento interessante è con la pasta di mandorle, miele di tiglio e una goccia di acquavite di mele. Si può anche provare a fare una pralina con il miele di erica o di corbezzolo. **Ma come si degusta il miele?** Per il miele, le modalità di assaggio sono state definite alla fine degli anni '70 da Michel Gonnet. In Italia tali regole sono state adottate dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, gestito dal CRA-API, ente di ricerca specializzato in apicoltura. Il miele, in quantità di circa 30 g, è presentato in un bicchiere a ballon da 150 ml per essere sottoposto a esame visivo. Dopo averlo distribuito uniformemente sulla superficie del ballon, con l'aiuto di un cucchiaino di plastica, è analizzato da un punto di vista olfattivo. Lo spatolamento serve per aumentare la superficie di evaporazione degli odori. Il miele è portato alla bocca, nella quantità di circa 2 g. Ci si concentra sugli aspetti di aroma, sapore e persistenza (esame olfattivo-gustativo) e successivamente sulla consistenza (esame tattile). Tra un miele e l'altro occorre aspettare qualche minuto, si può mangiare uno spicchio di mela leggermente acidula e astringente e/o bere un sorso d'acqua. ■

## Passeggiando tra le bancarelle

Tra i partecipanti alla manifestazione si è segnalata la proposta della Cioccolateria Caput Villa di Rivanazzano, con proposte legate al benessere: **Chocobach Passion 1** per l'energia della passione e della sicurezza in se stessi, **Chocobach Sensuality 2** per l'energia sessuale, **Chocobach Power 3** per l'energia fisica e rafforzare l'autocontrollo, **Chocobach Power 4** per la capacità energetica di donare amore e affetto, **Chocobach Creativity 5** per l'energia mentale e la capacità di comunicare, **Chocobach Intuition 6** per la saggezza e la capacità di intuire e **Chocobach Inspiration 7** per l'energia spirituale e la capacità di auto realizzarsi. Praline artigianali che, oltre a essere vendute in piazza e in cioccolateria, Valentina Santinoli, responsabile marketing, propone anche presso le erboristerie.

