



Testi di *Lodovico Valente*
Fotografie *GB Services Studio*



Miele e formaggi: gli accompagnamenti ai formaggi bresciani

A cura di 
di Botticino Mattina (Bs) - tel. 030 2693284
www.apiculturasampi.it,
Ringraziando per la disponibilità e la
collaborazione prestate.

*Dopo aver visto, di volta in volta, i vari
accompagnamenti nelle riviste uscite in precedenza,
nelle pagine seguenti, vogliamo proporre a tutti i
lettori un utile e pratico riepilogo, per avere sempre
sotto mano una guida veloce e semplice.*

Al formaggio SILTER si accompagnano il Miele di Melata e il Miele Millefiori estivo

Melata (*Metcalfa...*)

Questo miele si accosta a questo formaggio evidenziando piacevoli contrasti strutturali. I sapori complessi del Silter sono stemperati dalla sobria dolcezza della melata e si esaltano in un fine bocca prestigioso.

Millefiori estivo (*Rovo, Castagno, Scotano...*)

Questo miele, complesso per i vari di fiori dai quali nasce, elegante nei profumi e armonico nei sapori che si manifestano con una leggera sfumatura dolcea-mara, accompagna piacevolmente, con fragrante sobrietà, il sapore deciso del formaggio.



Al formaggio FATULÍ si accompagnano il Miele di Rododendro e il Miele di Lampone

Rododendro (*Uniflorale di rododendro*) (Presidio Slow Food)

Miele elegante, armonico e di grande struttura, ben accompagna la pregevole affumicatura e la delicata pastosità di questo formaggio. Questo felice equilibrio si esalta nella notevole persistenza di un piacevole fine palato.

Lampone (*Uniflorale di lampone*)

Questo miele insolito, nella pregevole armonia dei suoi sapori, si distingue nell'ampio panorama dei mieli monoflorali. La sua delicata e fruttata dolcezza crea un felice contrasto con la decisa personalità del formaggio.



Al formaggio NOSTRANO VALTROMPIA si accompagnano il Miele di Melata e il Miele di Tiglio

Melata (*Metcalfa...*)

Miele insolito di linfa e non di nettare, dal colore bruno, dal profumo di tostato e dal sapore vegetale di confettura, armonizza con grande equilibrio la spiccata personalità del formaggio abbinato.

Tiglio (*Uniflorale di tiglio*)

Questo miele dal profumo intenso e leggermente balsamico, dal sapore con piacevole nota amarognola, ben si sposa con la spiccata personalità del formaggio piacevolmente rustico, con fine bocca di notevole equilibrio.



Alla Formaggella di COLLIO si accompagnano il Miele di Lampone e il Millefiori di alta montagna



Lampone (*Uniflorale di lampone*)

Un miele unico nel panorama nazionale, dal colore, dai riflessi rosati e dai profumi ampi e delicati, armonioso in bocca, ben si sposa con le caratteristiche di sapidità ed equilibrio palatale della formaggella.

Millefiori di alta montagna (*Prevalenza Lampone, Rododendro, Timo*) - **Presidio SLOW FOOD**

La delicatezza del formaggio dal sapore morbido e persistente, ben si sposa con la fragrante dolcezza e armonia del miele di alta montagna, con un fine bocca spiccato ed elegante.

Al formaggio BAGOSS si accompagnano il Miele di Melata e il Miele di Tiglio

Melata (*Metcalfa...*)

Miele la cui dolcezza sobria e compatta si amalgama perfettamente con la sapidità del formaggio realizzando un fine bocca elegante e piacevole.

Tiglio (*Uniflorale di tiglio*)

Questo miele dal profumo intenso e leggermente balsamico, dal sapore con piacevole nota amarognola nel sapore, contrasta piacevolmente la sapidità del formaggio e porta a un fine bocca di perfezione palatale.



Al Formaggio TOMBEA si accompagnano il Miele di Rododendro e il Millefiori Estivo



Rododendro (*Uniflorale di rododendro*)

Miele di alta montagna, così come il formaggio, che per la sua sobria dolcezza si armonizza in un perfetto contrasto con il rustico fondo leggermente amarognolo del formaggio.

Millefiori estivo (*Castagno, Rovo, Scotano,...*)

Questo miele dal gusto deciso e moderatamente amarognolo, si accosta, in perfetta simbiosi, con il rustico fondo leggermente amarognolo del formaggio.

Al GRANA PADANO si accompagnano il Miele di Melata e il Miele Millefiori Estivo

Melata (*Metcalfa...*)

Questo miele, che è prodotto dalle api con la linfa delle piante, con la sua dolcezza particolare impegna il palato alla scoperta di una perfetta simbiosi con il formaggio.

Millefiori Estivo (*Castagno, Rovo, Scotano, ...*)

Questo miele, dalla spiccata personalità generata dal calore dei fiori estivi, stempera delicatamente il sapore deciso del formaggio.



Alla ROBIOLA Bresciana si accompagnano il Miele di Rododendro e il Miele Millefiori Primaveraile



Rododendro (*Uniflorale di rododendro*)

L'incontro inconsueto tra l'alta montagna e la pianura ci regala un'armonia gustativa particolare in cui la notevole struttura del miele sposa elegantemente la delicatezza del formaggio.

Millefiori Primaveraile (*Robinia, Pruno e Scotano*)

La vivacità e la freschezza del miele che sa di primavera si amalgama simpaticamente con la delicata ma spiccata personalità del formaggio.