



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](http://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.