

Il miele a tavola, come il sale

“I manuali Slow” ci piacciono perché sono completi e fatti bene, ma soprattutto perché trasformano il lettore in un consumatore attivo e competente. In questa guida la brava giornalista e formatrice Cinzia Scaffidi ci fa conoscere da vicino il mondo delle api e del miele e lo fa attraverso la ‘voce’ di un’ape operaia e l’aiuto di esperti.

La prima parte illustra il ciclo della riproduzione nell’alveare, le sottospecie di api, le regole dell’apicoltura.

Nella seconda si parla del miele a tavola: come sceglierlo, come degustarlo, come usarlo in cucina e quali sono gli abbinamenti migliori. Completano il libro una guida ai mieli italiani, da quelli più diffusi a quelli meno comuni come il miele di cardo, di vaniglia, di ginestrino e una proposta di ricette tradizionali e d’autore, tra cui le sardine di lago di Vittorio Fusari, chef del Caffè Balzer di Bergamo. Una guida piacevole con fotografie d’effetto che vi convincerà a usare di più il miele in cucina accompagnandolo a tantissimi ingredienti, anche salati.

MANUALI SLOW



Cinzia Scaffidi

IL MONDO DELLE

API

E DEL

MIELE

LE STAGIONI, I PROBLEMI, LA VITA DELL'ALVEARE
E DEI SUOI PRODOTTI



Slow Food Editore



API

OPERAIE, REGINE
E FUCHI: UN MONDO
AFFASCINANTE



APICOLTURA

COME, DOVE, QUANDO
E I SUGGERIMENTI
PER COMINCIARE



MIELE

TIPOLOGIE
UTILIZZI E PRODOTTI
DERIVATI



IN CUCINA

RICETTE E CONSIGLI
PER SCEGLIERE
IL MIELE GIUSTO

Il mondo delle api e del miele

Le stagioni, i problemi, la vita dell'alveare e dei suoi prodotti

Slow Food Editore – 2019

