

Dalle Stelle
alla Cucina d'autore

CONCORSO NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

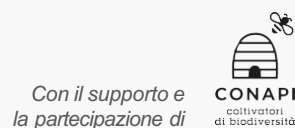
“I gusti dei mieli nella cucina d'autore”

Dal 15 settembre 2026 al 30 aprile 2027

*Regolamento generale
del concorso - Seconda edizione*



OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE



✱ Chiaro o scuro, liquido o cristallizzato, dolce e perfino amaro, in Italia si producono oltre trenta mieli monoflora e tanti millefiori caratteristici di ogni territorio.

Dal rododendro delle Alpi all'acacia, al girasole, all'agrumi, dal miele di medica all'eucalipto, dal coriandolo alla sulla e ai caratteristici mieli di Sardegna quali il cardo, l'asfodelo e il corbezzolo.

Riferendosi al miele italiano è quindi d'obbligo parlare al plurale: mieli. In particolare: miele di... oppure miele millefiori.

✱ Come per i formaggi i mieli presentano quindi un assortimento variegato di sapori, aromi, gusti, colori e consistenze.

I mieli possono essere consumati freschi oppure come ingredienti per la preparazione di piatti dolci e salati.

L'utilizzo dei mieli in cucina è antico, anche se fino a tempi relativamente recenti tale uso era preferito come dolcificante nella preparazione di dolci. Solo più recentemente l'utilizzo dei mieli coglie le grandi potenzialità degli stessi nella preparazione di piatti che ne esaltano aromi e sapori.

Per sviluppare questa virtuosa tendenza e per promuovere i mieli italiani di qualità e dalle alte caratteristiche identitarie l'Osservatorio Nazionale Miele ha svolto diverse iniziative con carattere evolutivo, dall'una all'altra:

“Un piatto al miele”

Concorso per ristoranti

“Mieli italiani tra le Stelle”

con un [libro multilingue](#) e una [playlist YouTube](#) per documentare la realizzazione di 22 ricette stellate ai mieli rappresentative delle regioni e province autonome con mieli tipici assegnati dall'Osservatorio.

Infine è stata realizzata la prima edizione di:

“I gusti dei mieli nella cucina d'autore”

in collaborazione con l'Istituto Bartolomeo Scappi, l'Accademia del Gambero Rosso e RE.NA.I.A - Rete Nazionale Istituti Alberghieri.

Si tratta di un concorso nazionale per gli istituti alberghieri d'Italia sul tema “I gusti dei mieli nella cucina d'autore”. Alla prima edizione hanno partecipato 29 Istituti.

Per documentazione sulla 1° edizione:

<https://www.informamiele.it/premiazione-concorso-i-gusti-dei-mieli-nella-cucina-dautore/>

“I gusti dei mieli nella cucina d'autore”

Regolamento generale del concorso - seconda edizione 2026-2027

Il concorso è riservato agli Istituti Alberghieri italiani e il coordinamento tecnico è affidato all'Istituto Bartolomeo Scappi di Castel San Pietro Terme. Ogni istituto partecipante dovrà presentare un massimo di 2 piatti, realizzati con miele, utilizzando preferibilmente mieli tipici del proprio territorio.

Ciascun piatto dovrà rientrare in una delle seguenti categorie:

- Antipasto/entrée;
- Primo piatto;
- Secondo piatto (pesce, carne o vegetariano);
- Dolce

Possono partecipare studenti frequentanti il 3°, 4° o 5° anno scolastico e non devono aver compiuto più di 20 anni al momento dell'iscrizione, pena la non ammissione al concorso. L'I.I.S. Bartolomeo Scappi in quanto co-organizzatore del concorso, non parteciperà al concorso, per garantire imparzialità e trasparenza.

Modalità di iscrizione e di invio delle ricette

Tutti gli Istituti Alberghieri italiani invitati a partecipare al concorso hanno già ricevuto una email con le indicazioni per accedere alla piattaforma MieleInforma (<https://www.mieleinforma.it>).

Una volta effettuato l'accesso, con una homepage molto chiara ogni Istituto è invitato in primis a iscriversi al concorso, compilando un modulo in cui indicare le seguenti informazioni:

- Nome dell'Istituto
- Dirigente Scolastico
- Indirizzo dell'Istituto (Via, C.A.P., Città)
- Numero telefonico ed e-mail dell'Istituto
- Nome del docente designato
- Numero di telefono del docente designato
- E-mail del docente designato

La richiesta di adesione dovrà essere compilata entro il 30/11/2026, pena l'esclusione dal concorso.

Tramite la stessa piattaforma (in modo molto semplice e guidato), dovranno essere caricate le ricette che si propongono.

La scadenza per la presentazione delle ricette è fissata al 31/01/2027.

Per ciascuna ricetta che si presenta, vanno inserite le seguenti informazioni:

- Nome e Cognome dell'alunno/a o alunni/e che presentano la ricetta
- Classe
- Istituto
- Categoria ricetta (Antipasto, Primo, Secondo, Dolce)
- Titolo della ricetta
- Sottotitolo della ricetta
- Ingredienti
- Miele utilizzato
- Allergeni
- Tempo di esecuzione
- Grado di difficoltà
- Vino consigliato (*voce facoltativa*)
- Testo di svolgimento della ricetta, richiesto in due versioni, da utilizzare per finalità diverse:
 - per la pubblicazione (max 1400 battute, spazi inclusi)
 - per video Youtube (max 3200 battute, spazi inclusi)
- Foto (almeno due foto del piatto realizzato in formato JPG o TIFF, alla più alta risoluzione/qualità possibile).
- Video (un video in formato orizzontale obbligatorio, con la preparazione della ricetta e la presentazione del piatto, della durata massima di 5 minuti; un video opzionale in formato verticale della durata massima di 60'' da utilizzare per i canali social).

NB

Non saranno accettate ricette con immagini/video inviate via email o altri canali web. La piattaforma è predisposta per ricevere nella maniera corretta tutte le informazioni e gli allegati utili alla valutazione da parte della giuria.

L'organizzazione si riserva la facoltà di non accettare le ricette i cui materiali risultino non conformi alle informazioni richieste (anche la qualità di video e foto sarà oggetto di valutazione da parte della giuria e farà parte del punteggio assegnato alla ricetta)

Le ricette, le foto e i video resteranno a disposizione dell'Istituto Alberghiero Bartolomeo Scappi e dell'Osservatorio Nazionale Miele e potranno essere oggetto di pubblicazione, senza scopi commerciali, citando l'autore.

Per supporto e informazioni scrivere al seguente indirizzo e-mail:

osservatorio@informamiele.it

Tutor

Gli studenti partecipanti potranno avvalersi, nella fase di elaborazione e sperimentazione delle ricette, dei consigli di alcuni tra i più prestigiosi chef stellati italiani, esperti nell'utilizzo del miele nella cucina d'autore.

- Arcangelo Dandini, *L'Arcangelo*, Roma (Lazio)
- Giacomo Devoto, *Locanda de' Banchieri*, Fossdinovo (Toscana)
- Franco Franciosi, *Mammaròssa*, Avezzano (Abruzzo)
- Alessandro Gavagna, *La Subida*, Cormons (Friuli Venezia Giulia)
- Terry Giacomello, *NIN Ristorante*, Brenzone sul Garda, Verona (Veneto)
- Giuseppe Di Iorio, *Aroma*, Palazzo Manfredi, Roma (Lazio)
- Italo Bassi, *Confusion Restaurant*, Porto Cervo (Sardegna)
- Philippe Léveillé, *Miramonti l'Altro*, Concesio (Lombardia)
- Giuseppe Mancino, *Il Piccolo Principe*, Viareggio (Toscana)
- Valentino Marcattili, *San Domenico*, Imola (Emilia-Romagna)
- Isa Mazzocchi, *La Palta*, Borgonovo Val Tidone (Emilia-Romagna)
- Lucio Pompili, *Symposium*, Cartoceto (Marche)
- Antonella Ricci, *Ricci Osteria*, Ceglie Messapica (Puglia)
- Francesco Sposito, *Taverna Estia*, Brusciano (Campania)
- Mariagrazia Soncini, *La Capanna di Eraclio*, Codigoro (Emilia-Romagna)
- Salvatore Tassa, *Le Colline Ciociare*, Acuto (Lazio)
- Gianfranco Vissani, *Casa Vissani*, Baschi (Umbria)
- Sauro Bison, *La Zanzara*, Volano (Emilia-Romagna)
- Moreno Cedroni, *Madonnina del Pescatore*, Senigallia (Marche).

Gli chef sopraelencati hanno dato la disponibilità a svolgere la funzione di tutor. In tal senso, a ciascun istituto partecipante verrà assegnato uno chef, che potrà essere consultato dagli allievi per un massimo di due telefonate con le modalità che verranno comunicate ai partecipanti.

Giuria

La giuria sarà composta da:

- **Cristina Bowerman**, *Glass Hostaria*, Roma
- **Igles Corelli**, *Il Vizio*, Hotel Sina Bernini Bristol, Roma
- **Bruno Cingolani**, Chef nel mondo
- **Stefano Donegaglia**, Chef, già Collaboratore Vicario del Dirigente Scolastico dell'I.I.S. "Bartolomeo Scappi".

La giuria, la cui decisione sarà inappellabile, selezionerà i vincitori delle rispettive 4 categorie sulla base delle ricette inviate secondo le modalità previste.

La giuria si riunirà a Castel San Pietro Terme presso l'Istituto "B. Scappi", che svolgerà la funzione di supporto con la sperimentazione in cucina delle ricette emerse da un primo esame online delle ricette stesse da parte della giuria.

Premiazione finale

La premiazione si svolgerà a Roma in data e luogo da definirsi.

I vincitori per ciascuna categoria saranno invitati alla premiazione finale, che si terrà presso un ristorante da definirsi a Roma.

Durante l'evento, lo staff del ristorante, sotto la guida dello chef Igles Corelli, realizzerà i piatti vincitori, componendo un menu esclusivo che sarà servito agli invitati. Ogni studente introdurrà il proprio piatto commentando il video della ricetta, mentre il piatto sarà successivamente servito agli ospiti, arricchendo l'esperienza della serata.

L'Osservatorio Nazionale Miele, nella stessa serata, provvederà alla consegna degli attestati, con la partecipazione diretta delle istituzioni nazionali.

A tutti gli Istituti partecipanti verrà inviato un attestato di partecipazione.

La partecipazione alla premiazione finale prevede esclusivamente la presenza massima di 2 studenti, un docente accompagnatore e il dirigente scolastico per ogni istituto vincitore.

Per tale serata, i costi di pernottamento dei partecipanti previsti saranno coperti dall'Osservatorio Nazionale Miele, che provvederà alla prenotazione in una struttura convenzionata scelta dall'organizzazione. Le spese di trasferimento restano a carico dell'Istituto partecipante. I componenti della giuria che si riuniranno a Castel San Pietro Terme, saranno ospiti dell'Istituto "Bartolomeo Scappi", mentre il rimborso delle spese di viaggio e di pernottamento sarà a carico dell'Osservatorio Nazionale Miele.

Informazioni di carattere organizzativo presso Osservatorio Nazionale Miele

Tel. 051 940147 - osservatorio@informamiele.it

Informazioni di carattere tecnico Prof. Stefano Donegaglia

donegaglias@gmail.com / convegni@istitutoscappi.edu.it

A proposito di Mieli



I mieli e non il miele

Riferendosi ai mieli di produzione nazionale il plurale è d'obbligo

Dal rododendro delle Alpi, al castagno, all'acacia, al girasole, alla sulla, all'agrumi, all'asfodelo e al corbezzolo di Sardegna, sono oltre 30 i tipi di miele monoflora correntemente prodotti in Italia, oltre a un'infinità di millefiori, ognuno con gusti, consistenze, colori e aromi completamente diversi.

Per una scelta oculata e creativa dei mieli da impiegare nelle ricette, oltre alla preferenza per i mieli caratteristici della propria zona, consigliamo di arricchire la propria conoscenza sulle diverse tipologie di miele con una delle pubblicazioni messe a disposizione dall'Osservatorio, "Cos'è il miele".



Scopri un patrimonio unico al mondo

Per scoprire le caratteristiche dei mieli premiati al Concorso Tre Gocce d'Oro 2026 e tutti gli apicoltori virtuosi delle rispettive zone, si può consultare:

Guida interattiva di tutti i mieli premiati, dalle analisi di laboratorio al profilo sensoriale. Scopri cosa rende unico ogni miele premiato.

Naviga tra le eccellenze d'Italia: filtra i vincitori per territori, varietà e Gocce d'Oro. Scegli la qualità certificata, trova tutti i contatti degli apicoltori virtuosi.



Inquadra e naviga tra le eccellenze d'Italia

Porta i Grandi mieli d'Italia sempre con te, scarica l'app ufficiale **"Tre Gocce d'Oro"**.

- Guida tascabile
- Ricerca avanzata e filtri
- Geolocalizzazione apicoltori



Inquadra e scarica l'app gratuita
[Per iOS e Android]



I mieli italiani e i risi di produzione nazionale

In Italia si producono oltre 300 diverse varietà di riso, ognuna delle quali è stata selezionata per essere adeguata ad una o più preparazioni nella cucina italiana.

Nella nostra cucina, il riso trova un vasto impiego, dall'antipasto al dolce e, data l'eterogeneità delle varietà, possiamo vantare di avere una tipologia di riso per ogni preparazione.

Osservatorio Nazionale Miele ha stretto un rapporto di collaborazione con Ente Nazionale Risi, l'organismo Nazionale per la ricerca, la salvaguardia e la valorizzazione dei risi di produzione nazionale.

Tale collaborazione è stata sviluppata per mettere in valore le qualità oggettive dei mieli e dei risi di produzione nazionale nella concezione che le sinergie fra le filiere produttive del nostro paese sono possibili e necessarie nell'interesse dei produttori e dei consumatori.

Per queste ragioni consigliamo vivamente agli istituti partecipanti al concorso "I gusti dei mieli nella cucina d'autore" di adottare e sperimentare riso di produzione nazionale nel caso scelgano di proporre piatti con riso.

A tal fine di seguito riassumiamo le varietà prodotte in Italia e le caratteristiche relative all'impiego in cucina.



Le varietà classiche / tradizionali e il loro impiego in cucina

Queste tipologie varietali, in particolare **Arborio, Roma / Baldo, Carnaroli, Vialone Nano, S. Andrea e le loro simili**, sono tutte caratterizzate da una peculiarità: la presenza della perla.

Arborio

Per quanto riguarda l'Arborio (anno di iscrizione 1946), la buona tenuta in cottura rende l'Arborio (e le sue varietà simili) ideale nella preparazione di ogni piatto a base di riso. La sua vocazione è, tuttavia, il risotto.

Il granello dell'Arborio è molto interessante anche per la preparazione del timballo di riso ed è molto apprezzato per i famosi arancini/arancine di riso siciliani.

Roma / Baldo

Queste due storiche varietà presentano una perla da poco a molto estesa.

Il Baldo ha un'ottima tenuta di cottura che lo rende adatto alla preparazione di splendidi risotti. Molto versatile, può essere usato in ogni preparazione a base di riso, in particolare le insalate.

Il Roma si adatta bene anche al risotto, ma è migliore per le lavorazioni in cui il granello deve confondersi con il condimento.

Carnaroli

Il Carnaroli (e le sue simili) è da sempre considerato "il re dei risotti" per la sua eccelsa tenuta in cottura in questo iconico piatto per cui è vocato. Una delle caratteristiche fondamentali del Carnaroli è la presenza della perla che appare sempre molto estesa.

Vialone Nano

Il Vialone Nano e le sue varietà simili sono Otto, Paganini, Stradivari e Vinarpi.

Sono caratterizzate da un granello dalle medie dimensioni e da una perla molto estesa che si estende per quasi tutta la cariosside, garantendo un eccezionale assorbimento dei condimenti.

S. Andrea

Il Sant'Andrea (anno di iscrizione 1968, con attualmente solo la varietà Allegro come simile), in cucina, ha una buona tenuta in cottura che lo rende adatto nella preparazione di ogni piatto a base di riso. Si adatta bene anche al risotto, ma è migliore per le lavorazioni in cui il granello deve confondersi con il condimento. Si tratta del tipico riso utilizzato nella preparazione della "Paniscia" Vercellese e Novarese, il piatto di riso di quelle zone.

Ribe

Il Ribe, comprese le sue varietà simili, ha una buona tenuta in cottura che lo rende adatto nella preparazione di ogni piatto a base di riso. Si adatta bene anche al risotto, ma è migliore per i piatti in cui il granello deve confondersi con il condimento.

Impieghi in cucina delle varietà classiche / tradizionali

Varietà	Gruppo merceologico	Caratteristiche tecnologiche indicative	Principali impieghi culinari
Carnaroli	Lungo A	Elevata consistenza, collosità contenuta, buona integrità del chicco.	Risotti, preparazioni che richiedono il mantenimento della consistenza.
Arborio	Lungo A	Chicco grande, consistenza moderata, buona collosità e capacità di amalgamarsi.	Risotti cremosi, timballi, sformati.
Vialone Nano	Medio	Elevata consistenza, collosità contenuta, buona capacità di mantenere la struttura.	Risotti della tradizione veneta e mantovana.
Baldo	Lungo A	Consistenza moderata, collosità relativamente elevata, buona capacità di amalgamarsi.	Risotti, minestre, timballi.
Roma	Lungo A	Chicco grande, buona capacità di assorbimento, consistenza tendenzialmente morbida.	Risotti, timballi, sformati.
Sant'Andrea	Lungo A	Consistenza moderata, collosità relativamente elevata.	Panissa, risotti, minestre.
Ribe	Lungo A	Caratteristiche variabili in funzione della varietà; frequente impiego nella produzione di Parboiled.	Insalate di riso, contorni e preparazioni a chicco separato.

Impieghi in cucina delle varietà generiche

Gruppo merceologico	Principali impieghi culinari
Tondo	Minestre, zuppe, dolci a base di riso, sushi e preparazioni che richiedono chicchi morbidi o coesivi.
Medio	Risotti, minestre, timballi e preparazioni nelle quali è importante l'assorbimento dell'acqua e dei condimenti.
Lungo A	Risotti, timballi, minestre, insalate di riso e contorni, in funzione delle caratteristiche della varietà.
Lungo B	Contorni, insalate di riso, riso saltato e preparazioni nelle quali si desiderano chicchi ben separati.

Esempio di utilizzo dei differenti testi per le ricette:
versione breve per la pubblicazione (A), versione lunga per il web (B)

Pubblicazione (testo A)

YouTube (testo B)



※ CATEGORIA

Titolo ricetta chiaro e sintetico, al massimo di dieci/dodici parole

Ricetta in versione breve max 1400 caratteri spazi inclusi.

Undaeptas verfero rporere ribeatur remolutpa dem everene repelibus am, qui bearion nobis eos con eossimi ncitas aut liquid quis magnime ndiatu ande dem am, simus aut ea quam quata doluptis sequi ut quis dem fuga. Ut ent velicima nullupta il inum etur adi odis erum et aut lab id event la comnihillent inihicia qui verio blaborempore suntio ommoluptio. Sinus, ut prat.

Caepe nectur ande quam, ut occaepel invenimus aut faccaborem solupta turepudi volores truntotatu? Quis eum rem intint aut aut dendia sed molluptur ma porro blaceperro quaesed et, nations equatur, tem. Ut quamus dolupic tenihicia sum ut illautae nus entiatq uiberio saerunde quod mut perovide nobis volenim incient re pro estiisto intiis et eiur, con plit maiorum qui re commolorenda imil idem. Deleseq uatat cvv xbxvshxvxdv xchdvshvcvsshx.

Um re culor moluptas molendae repe nonecabori co nsequeae dolorrume et et volorep eribus.

Ostiaecati aliquae. Itatia dent ommolup tasitem volupta tatem sti ut eum que plautes int voluptatas et quantum soluptium eum repudae nonsed evel moluptat

Disporre l'alveare al centro del piatto e attorno ad esso versare il beurre blanc tiepido (precedentemente mischiato fondo di canocchie al miele caldo. Decorare con i germogli

cvc xbs chxd dhc chd cc hwxxxs xbx cgevdhvxg, xshsvvxhqw germogli hs xbx xshsvvxhqw

Ingredienti principali

- Miele di asfodelo
- Spaghettoni
- Canocchie
- Burro acido
- Carcassa d'anatra

Allergeni

- Finto testo
- Finto
- Finto testo
- Finto testo finto

Tempo di esecuzione

2 ore e 30 minuti

Grado di difficoltà

Medio / alto

Vino consigliato (facoltativo)

Finto testo, ccatur, odi occabo di jhrtbvj fkdnkf nfkv fkv vrvkv vvmv Bwyodh, Veneto.

Per avere tutti i dettagli della ricetta e vedere il video scansiona il QR

Nome e Cognome alunno o alunni

Classe

ISTITUTO Nome e luogo

Esempio di una pagina ricetta per pubblicazione, (con testo A, versione ridotta, massimo 1400 battute, spazi inclusi)

15:01 5G 41

YouTube

Descrizione

Alveare di pasta, canocchie e burro acido

Osservatorio Nazionale Miele

0 Mi piace 537 Visualizzazioni 30 ago 2025

Primo Concorso Nazionale "I gusti dei mieli nella cucina d'autore"

Primo piatto - Alveare di pasta, canocchie e burro acido

I.P.S.S.E.O.A. "S.P. Malatesta" - Rimini (RN)

Ingredienti per 4 persone

600 ml di latte, 300 g di riso, 150 g di farina 00, 200 g di miele millefiori o zagara, 60 g di zucchero semolato, 10 g di lievito di birra o per dolci (facoltativo), scorza di un'arancia grattugiata, un cucchiaino di sale, cannella q.b., zucchero a velo q.b., olio per friggere

Svolgimento

Portare a bollire il latte, aggiungervi il sale e il riso e cuocere a fiamma bassa fino a quando non sarà assorbito dal riso. Se il riso non apparisse molto cotto dopo avere assorbito il latte, aggiungere acqua calda e proseguire con la cottura.

Togliere quindi il riso cotto dal fuoco e, una volta tiepido, aggiungervi la farina, lo zucchero, la scorza grattugiata dell'arancia e il lievito di birra sciolto [ecc.]

Esempio di una pagina ricetta su YouTube, (con testo B, versione integrale massimo 3200 battute, spazi inclusi)