



INSIEME PER LA BIODIVERSITÀ

# COCKTAIL BOOK

Un viaggio nel gusto, dove il **miele** incontra la **mixology**.  
Un progetto realizzato da **Mielizia** e **Nonsolococktails**.



Benvenuti in un viaggio sensoriale dedicato all'arte della mixology, dove il protagonista indiscusso è il miele Mielizia, un ingrediente prezioso, autentico e sorprendentemente versatile. Questo ricettario, nato dalla collaborazione con Nonsolococktails, celebra un'eccellenza italiana che unisce tradizione, sostenibilità e rispetto per la natura.

Il miele non è un semplice dolcificante naturale: è un creatore di emozioni nel bicchiere. Ogni varietà porta con sé sfumature uniche che donano equilibrio e carattere ai cocktail. Dal Millefiori, armonioso e floreale, al Castagno, intenso e amarognolo; dal fresco e agrumato Clementino al profondo e balsamico Bosco; dal delicato Acacia all'avvolgente Tiglio con note mentolate; dalla raffinata Lavanda fino al dolce e vegetale Sulla. Un ventaglio di aromi che trasforma ogni drink in un'esperienza multisensoriale.

Ma il miele non è l'unico tesoro dell'alveare: propoli, pappa reale e polline Mielizia arricchiscono ulteriormente i cocktail con nuove sfumature e un tocco di naturale eleganza.

Che si tratti di un drink fresco e vivace per l'estate o di una bevanda calda e avvolgente per l'inverno, il mondo Mielizia offre infinite combinazioni di gusto, sempre nel segno dell'autenticità e della qualità.

Invitiamo mixologist e appassionati a esplorare, sperimentare e lasciarsi ispirare: con Mielizia, ogni cocktail diventa straordinario, naturale e indimenticabile.



INSIEME PER LA BIODIVERSITÀ

# INDICE



## IL MIELE

Il miele nei cocktail	3
I trend della miscelazione	4



## COCKTAIL

Canchanchara Shakerata	5
This is not Manhattan	7
Clementino Spritz	9
Profumo di Bosco	11
Mielizia Bee's Knees	13
Tiglio Mi-ul	15
Aviation Conapi	17
Funny Colada	19



## SELEZIONE SPRITZ

Gentile, Deciso, Armonioso	24
----------------------------	----



## CHI SIAMO

Mielizia Conapi	25
Nonsolococktails	26

# IL MIELE

## **Il miele nei cocktail: una dolce storia tra tradizione e innovazione**

Il miele è uno degli ingredienti più antichi utilizzati dall'uomo: tracce del suo impiego risalgono a oltre 10.000 anni fa, come testimoniano pitture rupestri che raffigurano la raccolta di favi selvatici. Già le civiltà egizia, greca e romana lo consideravano un alimento sacro, un dono degli dèi, nonché medicina naturale e dolcificante prelibato. Il miele, però, non è stato protagonista solo in gastronomia: i primi fermentati a base di miele, come l'idromele, sono considerati tra le più antiche bevande alcoliche conosciute, veri antenati di vino e birra. L'aggiunta di erbe e spezie a questi fermentati richiama inoltre la tradizione, sviluppatasi molto più tardi, di aromatizzare vini e liquori come avviene nei vermouth. Con l'evoluzione della mixology moderna, il miele è stato riscoperto come ingrediente versatile e ricco di personalità. A differenza dello zucchero raffinato, infatti, non apporta solo dolcezza, ma anche complessità aromatica, grazie a varietà che riflettono i fiori e i territori d'origine. Così, i mieli di lavanda, acacia o clementino donano sfumature floreali delicate, mentre il miele di castagno arricchisce i cocktail con note intense e speziate, valorizzando tanto le ricette classiche quanto i twist contemporanei.

## **Il miele si presta alla miscelazione per diversi motivi:**

### **Struttura e consistenza del cocktail**

Il miele è prezioso nei drink, ma per sfruttarne al meglio aroma e dolcezza è consigliabile trasformarlo in uno honey syrup, sciogliendolo in acqua. Così si lavora meglio e si mescola uniformemente. Puoi preparare due varianti: con proporzione 1:1 di miele e acqua ottieni uno sciroppo intenso e aromatico; con 1:3 (una parte di miele e tre di acqua) un risultato più delicato e leggero. Consigliamo la proporzione 1:1 per un risultato ottimale. Il miele cristallizza a freddo, elemento chiave nei cocktail. Uno sciroppo ben bilanciato si integra perfettamente nel drink, garantendo qualità costante e dosaggio preciso in ogni servizio.

*Nota importante: conservatela in frigorifero per evitare fermentazioni indesiderate dovute a temperature elevate.*



## Naturalità e autenticità

Il miele è perfetto per cocktail che valorizzano ingredienti artigianali e genuini. È un dolcificante semplice, poco lavorato e decisamente più naturale rispetto allo zucchero raffinato o ad altri edulcoranti comunemente usati nel mondo della mixology. Inoltre, scegliere il miele significa anche sostenere la natura: un ingrediente che nasce da un processo completamente naturale e che contribuisce alla salvaguardia delle api e dell'ecosistema.

## Complessità aromatica

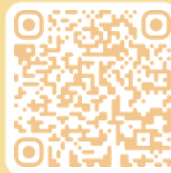
Ogni tipo di miele può trasformare radicalmente il carattere di un cocktail, offrendo al bartender una tavolozza sensoriale ricca e sfumata. Le diverse varietà disponibili nella gamma Mielizia permettono di creare esperienze gustative uniche: un miele di clementino, con le sue note agrumate e floreali, conferirà freschezza e leggerezza, mentre un miele di castagno, dal profilo più vegetale e pungente, darà struttura e profondità al drink.

## I trend della miscelazione in cui il miele trova spazio ideale

- Low-ABV e wellness cocktail - Il miele, percepito come un dolcificante più salutare, si abbina perfettamente a drink leggeri, dissetanti e a basso contenuto alcolico. Un'ottima scelta per chi cerca un equilibrio tra gusto e benessere.
- Mixology sostenibile e stagionale - I mieli si integrano alla perfezione con ingredienti freschi e a km 0, promuovendo una miscelazione consapevole, legata al territorio e attenta all'ambiente.
- Twist on Classic - Nelle rivisitazioni dei grandi classici – come Americano, Daiquiri o Whiskey Sour – il miele può diventare il protagonista, offrendo nuove sfumature e valorizzando la struttura del drink con eleganza e originalità.

# CANCHANCHARA SHAKERATA

Scopri il miele **Mielizia** e  
la ricetta del cocktail  
che lo esalta.



Espressione autentica del territorio, il miele millefiori bio Mielizia trasforma questo cocktail in un'esperienza unica. Raccolto in primavera ed estate sulle colline, varia di anno in anno offrendo profumi e sapori sempre nuovi. Si presenta cristallizzato, con colori dal bianco opaco al nocciola, con aromi floreali e sentori di frutta candita. Al palato è dolce, fruttato e armonioso. In questa Canchánchara Shakerata, il miele millefiori bio Mielizia non è solo dolcezza: i suoi aromi ricordano la canna da zucchero appena spremuta e si sposano perfettamente con rum giovani, esaltando il gusto fresco del lime. Il risultato è un cocktail equilibrato, profumato e dissetante, dove ogni sorso racconta il territorio e la cura delle api Mielizia.



## CANCHANCHARA SHAKERATA

### Ingredienti:

- 30 ml Rum 3 anni
- 30 ml Botanical Spirits Analcolico
- 20 ml succo di lime
- 30 ml acqua di Miele Millefiori Bio Mielizia

### Procedimento

Shakerare energicamente tutti gli ingredienti e completare con una scorza di lime come guarnizione.

# THIS IS NOT MANHATTAN



Scopri il miele **Mielizia** e  
la ricetta del cocktail  
che lo esalta.



# MIELE DI CASTAGNO

Intenso e deciso, il miele di castagno bio Mielizia è l'ingrediente che si distingue per il suo carattere inconfondibile. Raccolto a fine estate nei castagneti di Alpi e Appennini, si caratterizza per il suo colore ambrato scuro, il profumo vegetale e aromatico, e il gusto amarognolo e leggermente tannico con note di carruba, cacao e tabacco. La cristallizzazione è molto lenta, così mantiene una consistenza liquida perfetta da miscelare. In questo "This is not a Manhattan" il miele di castagno bio Mielizia bilancia le note amaricanti del bitter e del vermouth analcolico, aggiungendo profondità e rotondità al sorso. Grazie al suo carattere deciso, esalta ogni ingrediente senza coprirlo, creando un equilibrio sofisticato e sorprendente.



## THIS IS NOT MANHATTAN

### Ingredienti:

- 15 ml Miele di Castagno Bio Mielizia
- 40 ml vermouth analcolico
- 40 ml bitter analcolico

### Procedimento

Versare tutti gli ingredienti in un mixing glass, mescolare per 15 secondi, quindi filtrare in una coppetta precedentemente raffreddata. Guarnire con una scorza d'arancia.

# CLEMENTINO SPRITZ

---

Scopri il miele **Mielizia** e  
la ricetta del cocktail  
che lo esalta.



# MIELE DI CLEMENTINO

Delicato e profumato, il miele di clementino bio Mielizia è il cuore aromatico di questo Spritz. Raccolto durante la fioritura primaverile degli agrumeti del Sud Italia e delle isole, si presenta cristallizzato con colori chiari, dal bianco al giallo paglierino fino al beige tenue. All'olfatto sprigiona note floreali e fruttate, con richiami alla zagara e un leggero aroma di scorza d'agrumi; al palato è fresco, armonioso e leggermente acidulo, che dona vivacità al sorso. Il miele di clementino bio Mielizia aggiunge profumo, freschezza e delicatezza a questo Clementino Spritz, valorizzando la parte amaricante del bitter al fiore di sambuco e la frizzantezza della limonata. La sua nota agrumata naturale crea un equilibrio perfetto, rendendo il drink elegante, armonioso e particolarmente rinfrescante.



## CLEMENTINO SPRITZ

### Ingredienti:

- 20 ml sciroppo di Clementino Bio Mielizia
- 40 ml bitter analcolico al fiore di sambuco
- 60 ml limonata

### Procedimento

Preparare direttamente in un calice colmo di ghiaccio, mescolare bene gli ingredienti e guarnire con una fetta d'arancia.

# PROFUMO DI BOSCO

Scopri il miele **Mielizia** e  
la ricetta del cocktail  
che lo esalta.



# MIELE DI BOSCO

Il miele di bosco bio Mielizia, noto anche come miele di melata, è unico nel suo genere: non proviene dal nettare dei fiori, ma da una secrezione zuccherina prodotta da insetti che si nutrono della linfa degli alberi. Si presenta liquido, vischioso e molto scuro, con sfumature dal rosso al marrone. Il suo profumo è intenso, fruttato e speziato, con note di pepe nero, chiodi di garofano e sentori di affumicato. Al palato rivela un gusto poco dolce, amarognolo e complesso, con richiami a carruba, rabarbaro e liquirizia. In questo "Profumo di Bosco" il miele di bosco bio Mielizia porta profondità e carattere, bilanciando la freschezza della purea di frutti rossi e il gusto amarognolo del chinotto. La sua complessità aromatica crea un equilibrio elegante, rendendo il drink intrigante, avvolgente e ricco di sfumature.



## PROFUMO DI BOSCO

### Ingredienti:

- 20 ml Miele di Bosco Bio Mielizia
- 30 ml purea di frutti rossi
- 50 ml chinotto

### Procedimento

Preparare la crosta di polline, colmare il bicchiere di ghiaccio, aggiungere gli ingredienti e mescolare accuratamente.

# MIELIZIA BEE'S KNEES



Scopri il miele **Mielizia** e  
la ricetta del cocktail  
che lo esalta.



# MIELE DI ACACIA

Il miele di acacia bio Mielizia è un vero gioiello della natura: chiaro e trasparente, quasi cristallino, mantiene la sua consistenza liquida grazie a una cristallizzazione molto lenta. L'aroma è delicato e floreale, con leggere note di mandorla e bacche di vaniglia, mentre al palato è dolce, setoso e tenue, con un retrogusto fresco e raffinato. Nel “Bee’s Knees”, il miele acacia bio Mielizia si sposa perfettamente con note speziate come il pepe e gli agrumi aromatici come il bergamotto, valorizzandone il bouquet aromatico.



## MIELIZIA BEE'S KNEES

### Ingredienti:

- 15 ml sciroppo di Miele di Acacia Bio Mielizia
- 40 ml vodka infusa con pepe
- 20 ml succo di limone
- 15 ml liquore al bergamotto

### Procedimento

Versare tutti gli ingredienti nello shaker, aggiungere ghiaccio e agitare energicamente. Filtrare in una coppetta da cocktail e guarnire con una scorza di limone.



# MIELE DI TIGLIO

Il miele di tiglio bio Mielizia è cristallizzato, dal colore chiaro con riflessi dorati, e si distingue per il profumo intenso e fragrante, con note di menta, salvia e altre erbe officinali. Al palato è delicatamente dolce, con leggere sfumature di noce fresca e un finale leggermente amaro e mentolato, che lo rende originale e complesso. In questo “Tiglio MI-UL”, il miele di tiglio bio Mielizia diventa il cuore aromatico e si abbina perfettamente alle note speziate e frizzanti di zenzero e ginger beer, esaltando il drink con profumi e sapori balsamici.



## TIGLIO MI-UL

### Ingredienti:

- 20 ml sciroppo di Tiglio Bio Mielizia
- 50 ml Oppure Botanical Spirit
- 100 ml ginger beer
- zenzero fresco

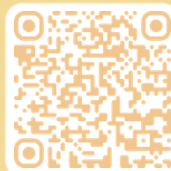
### Procedimento

Riempire una mug di rame con ghiaccio a cubi, versare gli ingredienti e mescolare delicatamente per preservare la frizzantezza del ginger beer. Guarnire con un pezzetto di zenzero fresco.

# AVIATION CONAPI



Scopri il miele **Mielizia** e  
la ricetta del cocktail  
che lo esalta.



# MIELE DI LAVANDA

Il miele di lavanda Bio Mielizia è tra i mieli più rari e pregiati, prodotto nel Sud della Francia grazie alla collaborazione con apicoltori esperti. Di colore molto chiaro e a cristallizzazione rapida, si distingue per il profumo delicato e raffinato, con note floreali e aromatiche che ricordano le piante officinali, le foglie di fico e leggere sfumature vegetali. Al palato è fruttato, con toni che richiamano la mandorla e il fico maturo, elegante e armonioso. In questo “Aviaton conapi”, il miele di lavanda bio Mielizia porta dolcezza naturale e profumo floreale, valorizzando il gin e le note agrumate. Il risultato è un drink raffinato, complesso e fragrante, dove ogni sorso racconta qualità, natura e cura artigianale.



## AVIATION CONAPI

### Ingredienti:

- 15 ml sciroppo di Miele di Lavanda Bio Mielizia
- 40 ml gin
- 15 ml succo di limone
- qualche goccia di sciroppo di lavanda

### Procedimento

Inserire tutti gli ingredienti nello shaker, colmare con ghiaccio e shakerare energicamente. Filtrare il cocktail in una coppetta precedentemente raffreddata. Completare con garnish di fiore di lavanda.

# FUNNY COLADA

Scopri il miele **Mielizia** e  
la ricetta del cocktail  
che lo esalta.



Il miele di sulla Mielizia è cristallizzato, di colore bianco cera o ghiaccio, e si distingue per il profumo delicatamente floreale. Al palato è gentile, dolce e mai stucchevole, con una freschezza naturale che lo rende piacevolissimo e armonioso. Grazie al suo gusto leggero, non altera gli altri sapori, ed è un'eccellente alternativa al miele d'acacia. Nella "Funny Colada" il miele di sulla bio Mielizia porta dolcezza naturale e delicatezza, bilanciando la morbidezza del succo di ananas, la cremosità dell'acqua di cocco e il carattere deciso del whisky torbato. Il risultato è un drink equilibrato e armonioso, dove ogni sorso racconta la qualità e la naturalezza del miele Mielizia.



## FUNNY COLADA

### Ingredienti:

- 20 ml sciroppo di Miele di Sulla Mielizia
- 50 ml succo di ananas
- 20 ml acqua di cocco
- 40 ml whisky torbato

### Procedimento

Versare tutti gli ingredienti nello shaker, aggiungere ghiaccio e shakerare energicamente. Servire in un bicchiere capiente colmo di ghiaccio e guarnire con amarene.

# SELEZIONE SPRITZ





## GENTILE

Utilizzando un mix a base di miele gentile otterrai uno spritz dai sentori dolci e dalla persistenza leggera. Se cerchi un gusto delicato e floreale, questo miele è la scelta ideale, risultando morbido e raffinato al palato.



## ARMONIOSO

Il miele armonioso offre il perfetto equilibrio: il mix crea uno spritz bilanciato che unisce dolcezza e note fruttate. Per un profilo completo, con persistenza marcata e ricchi sentori floreali, è la scelta giusta, donando armonia e pienezza al drink.



## DECISO

Per uno spritz dal carattere intenso, scegli un mix a base di miele deciso: otterrai un gusto profondo e persistente, con note calde e rotonde. Ideale se desideri un profilo più caratteriale e meno dolce, conferendo personalità e struttura al drink.

## SPRITZ SELEZIONE

### Procedimento

#### Ingredienti

60 ml Honey Water  
90 ml Prosecco Brut  
oppure 90 ml Acqua  
Tonica  
fiori eduli, stecca di  
cannella, timo

Riempire un calice da vino con ghiaccio a cubi per raffreddarlo e mantenere la struttura del drink. Versare 60 ml di Honey Water (80% acqua, 20% miele), scegliendo la varietà desiderata. Completare con 90 ml di Prosecco Brut (versione alcolica) o acqua tonica dry/light (versione analcolica). Guarnire per Gentile con fiori eduli, per Deciso con stecca di cannella, per Armonioso con timo.





# MIELIZIA

## **Noi di Mielizia abbiamo preso un impegno con la natura.**

Dal 1979 siamo "Coltivatori di Biodiversità": difendiamo le api e l'ambiente, consapevoli del loro ruolo fondamentale nell'ecosistema. Siamo una cooperativa di oltre 600 apicoltori con 100.000 alveari su tutto il territorio nazionale, che alleva e tutela oltre 5 miliardi di api. La nostra sede è a Monterenzio, in provincia di Bologna, dove un team appassionato lavora per valorizzare i prodotti dei soci apicoltori.

La nostra è una storia di persone unite dall'amore per il proprio lavoro e per la natura. Garantiamo prodotti buoni, di alta qualità e tracciati, ciascuno con una "carta di identità" che ne racconta la provenienza.

Perché questa collaborazione con Nonsolococktails? Perché crediamo nel raccontare il miele fuori dagli schemi. Vogliamo far scoprire come i nostri mieli possano diventare protagonisti anche nella mixology, dove le loro caratteristiche uniche creano esperienze di gusto sorprendenti. È il nostro modo di innovare rispettando la tradizione, mostrando che la qualità del miele può trasformare anche un semplice cocktail in qualcosa di speciale. Unisciti a noi, insieme per la biodiversità.



INSIEME PER LA BIODIVERSITÀ

# NONSOLOCOCKTAILS

Nonsolococktails è la prima agenzia italiana di servizi integrati nel mondo dell'ospitalità con un focus specifico nella mixology. La nostra realtà nasce per offrire consulenza strategica, organizzazione e gestione di eventi esclusivi e formazione specializzata nel settore beverage e hospitality. Ci rivolgiamo a brand e aziende che desiderano sviluppare progetti innovativi e distintivi, garantendo qualità, creatività e un know-how approfondito. Grazie a un team di professionisti altamente qualificati, supportiamo i nostri clienti nella creazione di esperienze uniche e nella valorizzazione del proprio concept.

I nostri servizi spaziano dalla progettazione di drink list per ristoranti e hotel alla realizzazione di eventi personalizzati. Offriamo corsi di formazione per bartender e professionisti del settore e esperienze di Team Building, pensate per coinvolgere e stimolare la creatività. Nel corso degli anni, abbiamo collaborato con importanti realtà nei settori della moda, dell'hotellerie e della ristorazione, contribuendo a definire nuovi standard di eccellenza nell'ospitalità.

Innovazione, cura del dettaglio e passione per il mondo del beverage sono i valori che guidano Nonsolococktails, rendendola il punto di riferimento per chi cerca un partner esperto e affidabile del settore.

**NONSOLOCOCKTAILS**

• FUTURE DRINKING STRATEGY •

**NONSOLOCOCKTAILS**

· FUTURE DRINKING STRATEGY ·



**INSIEME PER LA BIODIVERSITÀ**

**MIELIZIA – CONAPI SOC. COOP. AGRICOLA**

Via Idice, 299 40050 Monterenzio (BO) Italia

Tel. +39 051 6540411

Fax +39 051 6540405 – [info@mielizia.it](mailto:info@mielizia.it)