



**Azienda agricola Massimo Barbiero**  
**Via Sottomontebello, 8bis | 28060 | Comignago | NO**  
**tel. 333.64.34.343**

**contatti@apicolturabarbiero.com**  
**ordini@apicolturabarbiero.com**

**www.apicolturabarbiero.com**



Autostrada A26,  
uscita Castelletto Ticino, direzione Novara,  
seguire per Gattico - Borgomanero



**Idromele,**  
Chouchen,  
Mjod, Met...



I  
d  
r  
o  
m  
e  
l  
e



*Da  
servire fresco,  
Ideale come  
accompagnamento  
per cacciagione,  
formaggi stagionati  
ed erborinati,  
dolci e dessert;  
ottimo da solo  
come bevanda  
da meditazione.*

## Idromele, Chouchen, Mjød, Met....

È il più antico fermentato del mondo, prima del vino d'uva e della birra, ottenuto solo con miele e acqua, e largamente diffuso nel medioevo.

Nella mitologia nordica il dio Odino beve il mjød, nella tradizione anglosassone il mead è tuttora augurio di felicità e prosperità per gli sposi.

I francesi bevono chouchen anche a tutto pasto. In Italia l'idromele ha accompagnato la storia delle antiche popolazioni, come i Celti.

Noto nel mondo anche come hydromel, honeywine, met, nelle sue varianti, se ne sono trovate tracce anche nelle piramidi d'Egitto.

*... si dice che l'ebbro da idromele  
abbia capacità di comunicare con gli dei ...*

Dal 2001 nella nostra Azienda Agricola produciamo idromele secondo la ricetta più antica: miele e acqua purissima, aiutati da lieviti selezionati, dopo lunghi mesi di riposo nei tini e tre sfeccature danno vita all'idromele Barbiero, che profuma solo delle essenze dei boschi e dei prati. La nostra capacità produttiva è di circa 5.000 litri di idromele all'anno.

Prodotto solo con i nostri mieli, l'idromele Barbiero

non ha aggiunte di alcool o di spezie. Caratteristica di tutti è il residuo zuccherino basso e quindi il gusto secco, che ben si accompagna alla gradazione di 13-14 gradi.



### Aesir

Idromele importante da miele di castagno e tiglio e da melata, è ideale per una serata davanti ad un camino acceso. A tavola la sua caratteristica composità esalta i profumi delle carni ovine e delle frattaglie.

*Da servire a 14-18 gradi.*



### Tre di Fiori

Idromele prelibato da miele di millefiori, acacia, tiglio e castagno, è un piacevole compagno per le serate allegre con gli amici. A tavola il suo aroma deciso risalta con formaggi di media stagionatura e secondi di pesce di lago.

*Da servire a 12-16 gradi.*

### Melata d'abete

Idromele eccellente a base di melata d'abete, è il primo da proporre in occasione di una merenda in compagnia. Tra le varietà prodotte è quella più indicata per i dolci, in particolare di pasticceria secca.

*Da servire a 10-14 gradi.*



### Castiglio



Idromele ricercato da miele di castagno e di tiglio, è un buon amico per un dopocena con amici veri. A tavola il suo aroma intenso e deciso si abbina felicemente a formaggi stagionati o erborinati, e alla cacciagione.

*Da servire a 14-18 gradi.*