

Tre LEONI

IDROMELERIA

Ottenuto dalla fermentazione alcolica del miele, il processo di produzione dell'idromele è simile alla fermentazione del mosto d'uva che si trasforma in vino.

Analogamente da miele ed acqua si ottiene questa squisita bevanda alcolica, in cui gli zuccheri del miele vengono trasformati in alcoli consentendo così la massima esaltazione delle più peculiari proprietà organolettiche del miele stesso.

Si ritiene che l'idromele venisse portato in dote dalla sposa in quantitativo sufficiente a coprire un mese dal giorno delle nozze (28 giorni, una luna) come auspicio di fecondità e abbondanza, caratteristiche attribuite anche al miele.

Da quest'usanza nasce il modo di dire
"Luna di Miele".

