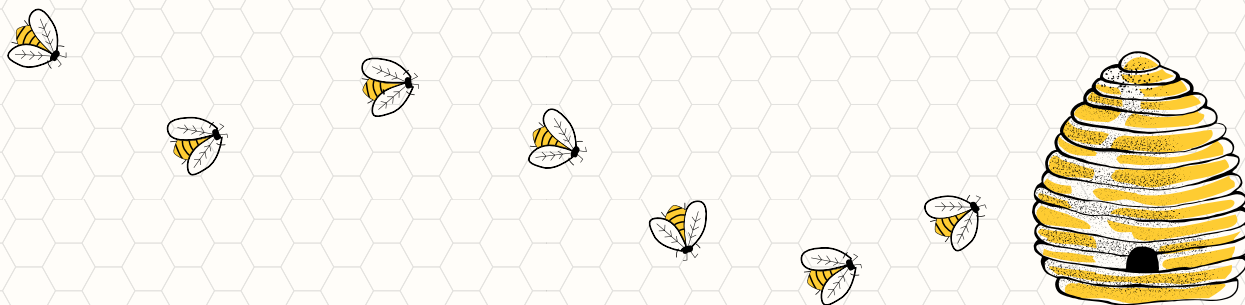


Mezzo

MIELI ITALIANI





CHI SIAMO

La nostra è una piccola apicoltura di montagna situata in Valsugana - Trentino.

Il nostro territorio è montuoso, erto e impervio. Le stagioni sono molto corte con produzioni molto instabili, ma di grande valore organolettico.

Visto il clima e il territorio, pratichiamo attività di nomadismo sfruttando la variabilità climatica e vegetazionale che offre la montagna. I nostri alveari sono dunque nomadi e si spostano dalle aree più calde fino alle alte quote per ottenere mieli di grandissimo pregio.

Curiamo nel dettaglio ogni aspetto qualitativo del miele che viene estratto e lavorato senza alterarne le qualità organolettiche e di salubrità.

Le nostre api vengono allevate secondo pratiche sostenibili che rispettano il benessere animale.



I NOSTRI MIELI

MIELI CREMOSI, COSA SONO?

Il mercato offre generalmente al consumatore miele allo stato liquido, tuttavia la maggioranza dei mieli, se non trattati termicamente e pastorizzati, tende a cristallizzare in tempi più o meno brevi a seconda della tipologia di zuccheri di cui sono costituiti.

Noi abbiamo scelto di trattare il miele in modo rispettoso senza trattamenti di pastorizzazione per non perdere alcun aroma e conservare un prodotto fresco e genuino.

Tuttavia alcune cristallizzazioni, del tutto naturali, possono portare ad un miele molto tenace e con grana grossa non molto piacevole al palato.

Negli ultimi anni abbiamo dunque investito tantissimo nel migliorare i processi produttivi. Grazie alla esperienza maturata abbiamo imparato a pilotare in modo rispettoso la cristallizzazione, ottenendo un piacevolissimo miele cremoso dai cristalli fini.

Ovviamente essendo comunque il prodotto unico e realizzato artigianalmente, ogni singolo lotto e vasetto possono avere un aspetto leggermente differente.



ACACIA

Prodotto a partire dai fiori della Robinia pseudoacacia, il più dolce dei mieli viene da noi raccolto in Valsugana e Vallagarina.

Al naso è delicato e fruttato con sentori di fiori.

Al palato è fruttato e dal sapore delicato che ricorda un confetto alla mandorla.

Perfetto per dolcificare o accostato a frutta acida e yogurt.



CASTAGNO

Prodotto in Valsugana nei boschi di castagno selvatico a 800 metri di quota. Al naso è caratterizzato da profumi di legno affumicato ed emergono aromi tannici. Al palato risulta leggermente amarognolo, legnoso e con sentori di fave di cacao.

Generalmente cristallizza lentamente, ma una leggera presenza di altri nettari può dare vita ad una cristallizzazione non omogenea.

Si accompagna in modo eccezionale a formaggi saporiti e stagionati.





LAMPONE

Prodotto in Valsugana e ottenuto del nettare dei fiori di lampone selvatico, questo miele è un'autentica rarità e una vera prelibatezza.

Al naso risulta di media intensità floreale e fruttato.

Gusto dolce, con un forte richiamo al sapore della cera d'api, si combina con note di pianta di lampone.

Alla vista è di colore arancione e liquido, ma cristallizza rapidamente assumendo una colorazione bianco-perla e cristalli molto fini e piacevoli al palato, risultando piacevolmente cremoso.

MELATA DI ABETE - PRESIDIO SLOW FOOD

Viene prodotto a 1100 metri di quota in boschi di abete rosso. Risultano immediati al naso gli odori di resina d'abete, di cioccolato, di bucce d'agrumi canditi e sentori di affumicati. Al palato è di media dolcezza con note evidenti di malto e caramello.

PRESIDIO SLOW FOOD



Il Presidio si propone di valorizzare e rilanciare i mieli di alta montagna alpina, frutto di un duro lavoro dell'apicoltore che si muove nomade tra le fioriture della montagna. Una pratica, il nomadismo in alta montagna, con produzioni sempre a rischio e spesso più scarse rispetto all'apicoltura stanziale, ma che consente di ottenere prodotti di eccellenza e di altissima qualità.



MILLEFIORI VEZZENA



Prodotto sull'altipiano di Vezzena a 1400 metri di quota, località famosa per il formaggio che ha origine da pascoli gestiti con metodi tradizionali.

È un millefiori caratterizzato principalmente dalla presenza di Lamponi e Melata di Abete.

Al naso si coglie un odore di resina di abete, latte condensato e buccia di agrumi.

Al palato è di media dolcezza con richiamo alla cera d'api, alla frutta e all'orzo tostato.

Da provare in abbinamento ad un ottimo formaggio Vezzena stagionato.

RODODENDRO

Prodotto sulla catena del Lagorai a 1600 metri di quota, rappresenta il miele di alta quota per antonomasia.

Al naso è etereo con richiami di neve e fiori freschi.

In bocca risulta dolce, finemente delicato, poco persistente con sapori freschi e floreali e leggeri sentori di timo serpillino.

Di aspetto liquido chiaro, cristallizza fine e cremoso, risultando piacevole al palato.



TARASSACO

Prodotto nel parco naturale del Monte Baldo in aree con prati in parte aridi e con boschetti termofili su substrato calcareo, un mosaico di ambienti ricchi di biodiversità.

Qui sostano in primavera le nostre api per la loro prima tappa di nomadismo.

In questi magnifici luoghi nasce la nostra prima produzione dell'anno, composta per la maggioranza da miele di tarassaco. Caratterizzato da forti contrasti, al naso forte e pungente, al palato è di media dolcezza e stupisce con i suoi sentori di camomilla.

Da notare anche la presenza di nettare di frassino, biancospino, ciliegio e acacia.

Cristallizzato risulta delicatamente cremoso.

