

Miele millefiori

IL MIELE

Miele artigianale prodotto esclusivamente da conduzione stanziale. Le api in sintonia con l'ambiente circostante non vengono spostate per rincorrere le fioriture. Meno stress per le api, per l'apicoltore e una valorizzazione del prodotto regionale. Il prodotto che ne deriva è sicuramente limitato come quantità, ma unico come qualità; un concentrato di essenze dei luoghi in cui le api vengono allevate.

CARATTERISTICHE

Il Miele Millefiori è forse tra i più straordinari prodotti della natura che abbiamo a disposizione. Ogni anno cambia sapore e colore perché è un miele che deriva dalla combinazione di tutti i fiori che le api riescono a raggiungere, cosa che non accade con i mieli monofloreali nei quali questi due caratteri sono costanti. Da queste caratteristiche dipendono anche il suo profumo ed il suo gusto: più è chiaro e più sarà delicato, più è scuro e più il suo gusto sarà deciso. Anche il momento della raccolta influisce notevolmente sulle caratteristiche del miele: le piante da cui le api attingono il nettare subiscono continue evoluzioni di mese in mese e possono quindi aggiungere sfumature di gusto particolari in periodi diversi.

È un miele ricco di vitamine e di sostanze nutritive; i pollini di specie vegetali differenti tra loro, infatti, lo rendono un vero e proprio concentrato di nutrimenti. Ogni anno è una sorpresa per il palato ed un toccasana per la salute.

Il miele non viene riscaldato, pastorizzato o trattato in alcun modo. Quando viene estratto dai favi di cera è allo stato liquido, poi con il passare del tempo e con l'abbassarsi della temperatura cristallizza. La cristallizzazione è un processo naturale ed è un segno della sua genuinità.



PERIODO FIORITURA

In riferimento alla stagione apistica in provincia di Grosseto, da aprile-maggio a fine agosto-settembre. Gli areali di raccolta delle api sono i boschi misti di sughere, la macchia mediterranea, le colline che si affacciano sul mare e gli impervi entroterra. Le fioriture visitate coprono una variegata quantità di essenze costituita in prevalenza da quelle tipiche della macchia mediterranea come il rosmarino, erica, cisto, mirto e moltissimi altri fiori primaverili come il trifoglio, la senape, il tarassaco e la marruca.

Una moltitudine di essenze dai fiori colorati che sbocciano a scalare e che ci regalano un tocco di colore e di biodiversità agli splendidi panorami maremmani che dal mare arrivano in collina.

ABBINAMENTI

Il Millefiori è il miele di largo consumo per eccellenza. In generale è più ricco di fruttosio che di glucosio, ma trova applicazione indifferentemente sul dolce o sul salato. Ideale su una fetta di pane tostato o su formaggi sia stagionati che freschi. Ottimo anche per dolcificare tisana calde.

