

Apicoltura Monte Bibele, il miele biologico a Bologna

scritto da Redazione | 29/01/2016



Apicoltura Monte Bibele, il miele biologico a Bologna raccolto in un angolo di paradiso naturale.

Il miele non si produce ma si raccoglie! In queste parole di **Gianluca Bertoni**, titolare dell'**Apicoltura Monte Bibele** alle porte di Bologna, si esprime tutta l'essenza di uno straordinario dono della natura. **Il miele è uno dei prodotti naturali più preziosi** che, oltre ad essere degustato in mille modi e a dare piacere al palato, possiede proprietà benefiche conosciute fin dai tempi antichi.

Un morbido e misterioso fluido dorato con un elevato potere nutrizionale e che non fa ingrassare; dà energia grazie ai glucidi, noti anche come idrati di carbonio ed è un antibatterico. In campo cosmetico, da tanti anni, se ne apprezzano anche le virtù per la pelle.

“Ricavare” o “raccogliere” il miele è un lavoro che richiede passione, pazienza e attenzione ai ritmi biologici delle api che ricambiano con il frutto della loro tranquilla e metodica operosità. Ogni annata è una sorpresa perchè la natura risponde in modi sempre differenti e inaspettati e la raccolta viene influenzata dal clima e dalle diverse fioriture. Gli apicoltori attendono con ansia la fioritura nei prati e sugli alberi: lì si poseranno le api per l'impollinazione da cui ricaveranno il nettare con cui produrre il loro miele.

Apicoltura Monte Bibeles: il miele biologico

L'Apicoltura Monte Bibeles di Gianluca Bertoni è un'azienda giovane con sede a Monterenzio, nella Valle dell'Idice, un territorio di interesse naturalistico e archeologico di rara bellezza che è attraversato dal torrente Idice che collega la pianura bolognese alla Toscana attraverso il passo della Raticosa. Qui la natura è incontaminata e rigogliosa, l'aria è pura e la montagna, pur non essendo altissima, custodisce molte sorgenti perenni di acqua dolce e sulfurea.

Per tutte queste caratteristiche si intuisce che è il contesto perfetto per le api che volano tra piante di Acacia, Castagno, Tiglio, Quercia, Ailanto, fiori di Sulla, erba medica e fiori di prato. La varietà floreale si esprime in altrettante varietà di miele che viene raccolto con cura e custodito in preziosi barattoli di vetro che invitano alla degustazione.

Tipi di miele dell'Apicoltura Monte Bibeles

Il miele biologico dell'Apicoltura Monte Bibeles si può acquistare ancora allo stato liquido oppure già cristallizzato, in base al proprio gusto personale ed alla tipologia di impiego desiderato. Nell'azienda sono disponibili le seguenti varietà:

- Miele di Acacia;
- Miele di Sulla;
- Miele di Castagno.



Miele di Acacia: carta d'identità

Periodo di raccolta: aprile-maggio

Colore: molto chiaro, da quasi trasparente a giallo paglierino

Sapore: molto delicato, fresco, con note mandorlate

Cristallizzazione: molto lenta e quasi mai completa.



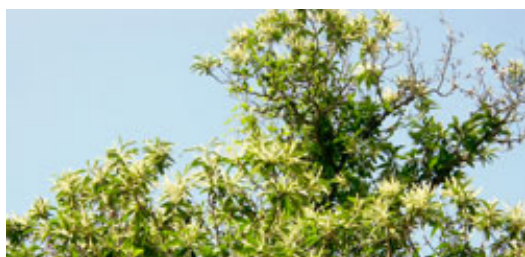
Miele di Sulla: carta d'identità

Periodo di raccolta: maggio-giugno

Colore: molto chiaro

Sapore: dolce, dal sapore delicato e bilanciato

Cristallizzazione: spontanea e conferisce al miele un colore bianco o beige chiaro



Miele di Castagno: carta d'identità

Periodo di raccolta: giugno-luglio

Colore: ambrato di media o forte intensità a seconda delle annate e delle fioriture concorrenti

Sapore: nota amarognola con gusto intenso e persistente

Cristallizzazione: lenta e conferisce al miele un colore marrone.

Per acquistare il miele dell'Apicoltura monte Bibebe è possibile contattare l'azienda.

APICOLTURA MONTE BIBELE DI GIANLUCA BERTONI

Indirizzo: via Chiesa, 6 San Benedetto del Querceto - Monterenzio (BO)

Cell: 347-7222614

E-mail: info@apicolturamontebibebe.it

Sito web: www.apicolturamontebibebe.it

Pagina Facebook: ApicolturaMonteBibebe
