

BRIEFING

1. IL MIELE

Tra i prodotti alimentari, il miele è il più naturale di tutti: all'apicoltore il compito di raccoglierlo con cura e confezionarlo, con la minima manipolazione possibile. Il miele è pura energia naturale: è composto da zuccheri semplici (fruttosio in particolare, ma anche glucosio, saccarosio e maltosio), sali minerali, vitamine, enzimi e proteine.

Il miele viene utilizzato dall'uomo da circa dodicimila anni: lo testimoniano antichissime pitture rupestri che rappresentano un uomo raccogliere del miele da un favo per riporlo in un paniere. Oltre agli usi alimentari, è ampiamente utilizzato anche in cosmetica e profumeria. Un vaso di miele racchiude un grande e minuzioso lavoro. Per raccogliere il nettare necessario a realizzare un chilo di miele, alle api servono circa quattro milioni di fiori; e per ogni chilo percorrono fino a 150.000 chilometri.

2. FOCUS SUL MIELE ITALIANO DI MILLEFIORI

La caratteristica principale dei millefiori è che gli apporti nettariferi derivati dalle diverse fioriture si presentano bilanciati e omogenei, senza prevalenza alcuna. Il risultato è un miele molto complesso difficile da decifrare per le sue specificità. È un miele particolarmente equilibrato e armonioso perfettamente in linea il valore di tante e diverse fioriture.

Un'altra caratteristica del millefiori è quella di essere ogni anno un miele diverso, unico e irripetibile per le diversità climatiche, per lo sviluppo delle colonie all'interno dell'alveare, per gli sfalci delle fioriture, per le potature e per la rotazione delle colture che cambiano di anno in anno. I mieli millefiori esprimono una gamma di colori estremamente variabile: giallo dorato, ambrato, arancione o bruno scuro, influenzati dalla stagionalità di raccolta (millefiori primaverili, estivi e autunnali), dalle zone geografiche (pianura, montagna e alta montagna) e, soprattutto, dai territori d'origine: ognuno dei quali conserva i valori delle sue biodiversità. Il fascino dei mieli italiani risiede nel valore del patrimonio di biodiversità che ogni territorio regionale italiano conserva; un millefiori delle zone appenniniche può essere simile ma non uguale di quelle delle alpi: entrambi condividono il valore della natura che li origina.

3. I FIORI E LE API

Il numero di api che popolano un singolo alveare varia in base alla stagione. Durante il periodo invernale sono circa quindicimila, ma con l'arrivo della primavera e dell'estate la popolazione può espandersi fino a novantamila esemplari per alveare.

La vita nell'alveare è gerarchica e organizzata. Ogni arnia ospita una sola ape regina, di dimensioni maggiori rispetto alle altre api. L'ape regina è l'unica feconda e viene nutrita, diversamente dalle altre, con sola pappa reale. Può vivere fino a cinque anni, durante i quali ha un solo compito: quello di procreare. I maschi, detti fuchi, sono di dimensioni inferiori alla regina, anche se più grandi delle api operaie. Anche loro hanno una sola funzione: fecondare la regina. Il fuco che feconda la regina muore subito dopo l'accoppiamento, mentre gli altri sono scacciati o lasciati morire di fame.

Infine, le api operaie: sono di piccole dimensioni e hanno una vita media di circa quattro settimane, anche se in inverno possono vivere fino a sei mesi. Alle api operaie è assegnato il compito della produzione del miele, lavorando il polline portato dalle api bottinatrici (cioè le api operaie più anziane, che si occupano della raccolta nei campi). Dai fiori le api raccolgono minute gocce di nettare che poi trasformano in miele all'interno dell'alveare, riponendolo con cura nelle piccole celle esagonali. Riempite le cellette, le api le tappano con la cera per conservarlo al meglio.

4. IL LAVORO DELL'UOMO

Il ruolo dell'apicoltore è di aiutare le api: colloca gli alveari nelle zone che ospitano fioriture mellifere, veglia sulla loro salute, le nutre in presenza di scarsità alimentare, veglia sullo sviluppo delle colonie. Gestisce i telaini interni pulendoli, svuotandoli e sostituendoli quando sono pieni del nettare raccolto ha cura di sostituirli con altri vuoti e puliti, provvedendo a raccogliere e confezionare i prodotti dell'alveare: miele, polline, propoli, pappa reale e cera d'api.

Il passaggio del miele dall'alveare alla tavola richiede pochissimi passaggi: l'uomo lo estrae per centrifugazione, lo filtra per purificarlo e lo decanta per un breve periodo prima di confezionarlo nei vasetti. Procedure semplici e manuali che ancor più esaltano la naturalità del miele: un rapporto diretto tra le api e l'uomo, una simbiosi totale di passione e collaborazione e del reciproco amore che li lega alla terra, alla natura.

BRIEFING

5. L'APICOLTURA COLLOMBRONE

Da oltre tre generazioni l'Apicoltura Collombrone si trova nella valle del fiume Ombrone, nel territorio di Montalcino (Siena).

Il meraviglioso territorio collinare toscano, reso fertile dall'abbondanza di acque, dall'esposizione al sole e dal favorevole clima mediterraneo, è particolarmente vocato alla produzione viticola e all'apicoltura.

L'azienda nasce nel 1955 grazie all'amore per le api e la natura del nonno Mario. Il figlio Gianluigi ne ha raccolto l'eredità e trasmesso la passione per questo lavoro ai figli Lucia e Giorgio, che oggi conducono Apicoltura Collombrone. Del nonno Mario tutti ricordano la passione per la letteratura e la poesia: non era raro trovarlo sdraiato sull'erba poco distante dalle sue arnie, intento a leggere un libro sotto il sole con l'immancabile cappello di paglia sulla testa. Il figlio Gianluigi ha contribuito a trasformare una passione di famiglia in un lavoro vero e proprio, introducendo le prime tecnologie non invasive e un approccio imprenditoriale. Resta comunque il fatto che, tra tutte le forme di allevamento, l'apicoltura può essere razionalizzata ma in nessun caso industrializzata: passione, vocazione e sacrificio erano e sono ancora ingredienti fondamentali.

Oggi l'Apicoltura Collombrone è guidata dai figli di Gianluigi: Lucia e Giorgio. Entrati in azienda fin da piccoli, hanno sempre vissuto con le api, tanto da considerarle loro fratelli e sorelle più piccoli. Già da bambini, aiutavano il nonno Mario e il padre Gianluigi nelle operazioni di smielatura; entrambi si divertono a raccontare di aver imparato a raccogliere il miele prima ancora che ad andare in bicicletta. Oggi come quasi 70 anni fa, Lucia e Giorgio investono tutte le loro cure e attenzioni per limitare al massimo l'intervento umano sulle api e proteggere la genuinità del prodotto finale. In questo modo, nel rispetto dei tempi delle api, dei fiori e della natura stessa, Apicoltura Collombrone garantisce la qualità assoluta del suo miele.

Come per il mondo del vino, anche la produzione di miele è fortemente legata alla natura: il clima, la quantità di piogge, il momento e la qualità delle fioriture condizionano il miele che verrà: esistono infatti grandi annate di vini così come grandi annate di mieli. Questa annata 2023 di Millefiori toscano è particolarmente ricca di colore e profumi.

L'azienda segue il metodo del nomadismo: gli alveari vengono spostati di volta in volta in luoghi diversi (dalla valle dell'Ombrone alle colline, dalla montagna alle pianure verso la costa del Mar Tirreno), seguendo le differenti fioriture nell'area. In questo modo è in grado di produrre mieli monoflora — in particolare Acacia, Castagno, Girasole — e uno straordinario miele Millefiori tipico dell'Appennino Toscano. Lucia e Giorgio amano dire di fare api-cultura: non è un caso che, di fianco al laboratorio di produzione sulle colline di Montalcino, abbiano recentemente aperto una sala degustazione mieli e un percorso didattico che ogni stagione ospita scuole e turisti alla scoperta dell'apicoltura.

6. IL MIELE MILLEFIORI DI APICOLTURA COLLOMBRONE

Il Miele Millefiori di Apicoltura Collombrone è il prodotto più venduto dell'azienda ed è disponibile in vasi da 500 grammi. Viene prodotto dal nettare di differenti piante (in particolare: acacia, papavero, iris, rosa canina e trifoglio rosso) con fioritura tra maggio e settembre.

All'aspetto è dorato, il profumo è floreale e di frutta candita. Al palato ricorda la confettura delicata, con una consistenza fluida e granulosa. Dal punto di vista nutrizionale il Millefiori è considerato il miele più completo per la vasta presenza di sali minerali, vitamine e enzimi.

Il miele non viene pastorizzato ma è lasciato al naturale, per mantenere tutte le sue preziose caratteristiche organolettiche.

7. ALTRE INFORMAZIONI UTILI

Tutto ciò che non è chiaramente specificato qui è lasciato alla creatività del progettista. Per il vaso in vetro: vedi scheda tecnica e foto di riferimento. L'Apicoltura Collombrone non ha un'identità già codificata: caratteri, colori, logo, elementi grafici sono lasciati alla libera creatività del designer

Informazioni obbligatorie in etichetta (fronte):

MIELE MILLEFIORI
APICOLTURA COLLOMBRONE
Miele Italiano
500 g

Avete dubbi, perplessità, bisogno di semplice conforto?

Scrivete a hello@mielabel.it
e troverete (quasi tutte) le risposte