

# Azienda Agricola Vismara Gianfranco

di Vismara Gianluca

Sede in Via Loreto 63 - 24069 Cenate Sotto BG Tel 035 956050

Cod. fiscale: VSMGLC83M19L388J – P. IVA: 03909640165 - iscritta alla CCIAA di Bergamo REA N°418584

Email [apicoltura.vismara@olioemiele.it](mailto:apicoltura.vismara@olioemiele.it)

## DEFINIZIONE GIURIDICA DI MIELE

**“La sostanza dolce naturale che le api (*Apis mellifera*) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare” (D. Lgs. 179/2004).**

## MIELE DI MILLEFIORI



Da quando la produzione dei mieli monoflora ha conquistato i palati degli estimatori, il millefiori è stato relegato a status di “parente povero” di mieli più altolocati!

In realtà l'incredibile varietà di fonti e di combinazioni derivate dalle fioriture della nostra penisola, dona a questo miele caratteristiche uniche. Un tempo i melari venivano raccolti non tanto con il ritmo delle fioriture, ma semplicemente ad avvenuto riempimento dei telai e si ricorreva ad una semplice e generica distinzione cromatica: “mieli scuri” e “mieli chiari”.

Anche questa classificazione, in realtà, dava già indizi sull'origine e sulla prevalenza di alcuni nettari piuttosto che di altri: scuri sono infatti quei millefiori con presenza spiccata di castagno o melate. L'approfondimento dello studio dei nettari e della moderna ricerca di tracce di polline (analisi melissopalinologica), accompagnati all'affinamento delle tecniche di raccolta, hanno portato ad una diffusa conoscenza di mieli monoflora che consentono di percorrere delle vere e proprie vie sensoriali di conoscenza del nostro territorio. Attraverso queste classificazioni, si è in grado ora di distinguere un miele di sulla da quello di eucalipto o di agrumi, apprezzandone tutte le differenti sfumature aromatiche, ma al contempo, ciò che si è evidenziato con questa approfondita conoscenza, è il fatto che i millefiori rappresentano forse il banco di prova più difficile per mostrare la capacità di un degustatore di comprendere fino in fondo le sfumature di questa tipologia di miele.

I monoflora sono, forzatamente, il risultato di raccolte limitate nei luoghi e nel tempo, strettamente connesse alle fioriture di piante

specifiche. I millefiori invece, diventano espressione di caratteristiche ancora più definite quali le peculiarità territoriali (nord e sud Italia hanno vegetazioni molto diverse), la stagionalità (raccolti primaverili divergono da quelli estivi o autunnali) e l'andamento climatico (stagioni più o meno calde, secche, ventose ecc.).

Anche in questo caso è quindi importante usare il plurale: "i millefiori".

I millefiori hanno consistenza molto diversa, mantenendosi liquidi più a lungo o cristallizzando in breve tempo, per la presenza più o meno marcata di parti di acacia o castagno o bosco, nettari a prevalenza di fruttosio.

Generalmente i millefiori si presentano più facilmente in forma cristallizzata con colori che vanno dal bianco opaco al dorato, con sfumature aranciate, al giallo brillante, al color nocciola fino al colore spiccatamente scuro per la presenza di melata o castagno.

Hanno un aroma avvolgente e il profumo può presentare note floreali e sentori di frutta candita. Il sapore è dolce, fruttato, floreale, e

### **MILLEFIORI - Consigli d'uso**

*È un miele che può avere tanti utilizzi e si adatta a molteplici situazioni: dall'uso tradizionale nel latte a quello come condimento. È perfetto nelle bevande calde, spalmato sul pane, con il burro, la frutta secca e in abbinamento a formaggi freschi e morbidi quali taleggio e squacquerone.*

al palato **la sua scala aromatica è estremamente ampia e varia** riservando sorprendenti aromi, connessi al periodo di raccolta delle api e, successivamente, dell'apicoltore. Millefiori di pianura, di collina e di montagna, non sono mai uguali, di anno in anno, anche se raccolti negli stessi luoghi, rappresentando di fatto una **mappa aromatica di luogo e di tempo**.

Per queste caratteristiche non è stata realizzata una vera e propria **scheda di caratterizzazione** univoca.

### Valori nutrizionali

acqua	18,0
GRASSI	0,0
DI CUI SATURI	0,0
CARBOIDRATI	80,3
DI CUI ZUCCHERI	80,3
PROTEINE	0,6
SALE	0,0
fibra	0,0

Data ultimo aggiornamento: 14/04/2023