



Miele di Robinia (Acacia)

Il prodotto

- Il miele di acacia è un tipo di miele monofloreale che viene ricavato dalla pianta della Robinia
- Ha un colore molto chiaro quasi trasparente

Presenta un profumo leggero, dolce, prevalentemente di tipo fruttato

- Anche il gradevole sapore è dolce e l'aroma é molto delicato, con una percepibile connotazione di vaniglia e privo di retrogusto
- Ha un elevato potere dolcificante; data l'elevata percentuale di fruttosio, che contiene naturalmente, esso tende a rimanere liquido per molti mesi



Territorio

- OrtiCa' è una piccola azienda biologica che si trova sulle colline tra i Castelli di Sorrivoli e Monteleone (provincia di Cesena), valli dal clima fresco coltivate in modo equilibrato grazie alla presenza di zone boscate dense e del fiume "Urgòn"



- Il lavoro svolto negli apiari è facilitato dal clima collinare (inverni freddi ed estati miti) e, grazie alla presenza di boschi e fiumi, contribuisce al mantenimento della biodiversità e ad una produzione di miele corretta e di qualità.



Lavorazione

- Il periodo di lavorazione del miele di acacia segue la fioritura della pianta, ad Aprile e a Maggio.
- Fasi di estrazione del miele: il miele viene estratto dai favi in un laboratorio, poi viene filtrato per rimuovere eventuali contaminanti, infine viene preparato per l'uso mediante l'invasettamento.
- La cristallizzazione guidata si pratica solo per alcune tipologie di miele che tendono maggiormente a cristallizzare rispetto ad altre. Essa consiste nella rottura meccanica a freddo dei cristalli mescolando periodicamente il miele. Per il miele di acacia, avendo una percentuale maggiore di fruttosio, non si effettua.

Le api

Specie: *Apis mellifera ligustica*



il presidio possiede un numero variabile di famiglie



dato che in prossimità del presidio sono presenti le robinie, non si ricorre al nomadismo



le regine sono autoprodotte in loco



solo se necessario si somministra alimentazione di soccorso a base di candito



ETICHETTA NARRANTE di Valentina Giulianini, Ilaria Ravegnani, Alessio Spampinato e Kevin Arani.
Classe 5^a B, Liceo linguistico “Ilaria Alpi”, Cesena.

L'etichetta narrante é un progetto Slow Food e racconta
il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera

QR CODE

