



1) STORIA ED OBIETTIVI DEL PROGETTO

Tutto nasce con la curiosità di conoscere l'affascinante mondo delle api e prosegue tutt'oggi come una passione e un impegno: la protezione di una specie e tutto ciò che ad essa è legato.

La nostra passione per la natura, gli studi finalizzati alla protezione ed al rispetto del mondo in cui viviamo, ci hanno portato qui dove siamo oggi, nelle Valli del Luinese, dove i boschi di acacia, castagno e tiglio circondano la stupenda cornice del Lago Maggiore, e dove il Varesotto spicca come perla nella produzione di miele monoflora.

L'attività di apicoltore sta tutt'oggi scomparendo, sono sempre meno i giovani che investono per portare avanti più che un mestiere, una passione.

L'Agricoltura Beeo (www.terredilago.it/produttori.html) nasce infatti dalla collaborazione di ragazzi che, nell'anno della Biodiversità Mondiale, hanno unito le loro competenze da biologi naturalisti, imprenditori e giovani tuttofare, con la creatività e voglia di trasformare una passione in un progetto di "collaborazione" tra Uomo ed Ape rendendola così, non solo un'attività commerciale ma ancor più "sociale". Proprio così: dal fascino per un lavoro antico e ricco di storia, dal ritorno alla terra, gioia semplice e pura del contatto con la natura, dalla condivisione della fatica e dalla soddisfazione con i mitici amici e compagni del lavoro umano, gli animali e prime fra tutti, le piccole Api, ci siamo spinti a migliorare sempre di più le nostre abilità e competenze, arrivando qui dove siamo oggi.

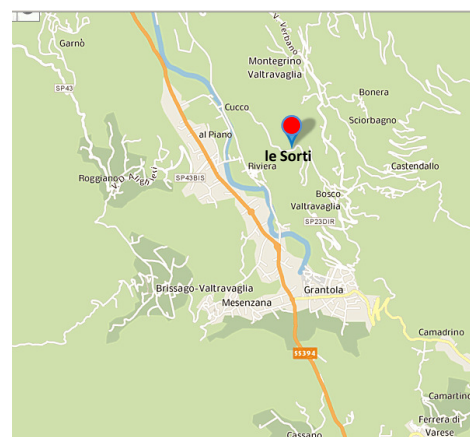
Agricoltura Beeo produce vari tipi di miele, dal miele di acacia al miele di castagno, passando per il miele alla lavanda e quello al peperoncino. Inoltre produce:

- la **Pappa Reale**: è una sostanza di sapore acidulo elaborata dall'organismo delle api più giovani ed è grazie ad essa che una larva, invece di diventare ape operaia, diventa ape regina;
- la **Propoli**: può senza dubbio essere considerata un antibiotico naturale; le sue proprietà battericide ed antivirali esplicano un'azione antimicrobica veramente efficace, combatte le affezioni provocate da numerosi germi patogeni, tutto questo senza provocare nessuno di quegli effetti collaterali così frequenti nei moderni farmaci;
- il **Polline**: è l'elemento maschile del fiore: si presenta come polvere finissima, di colore diverso a seconda dei fiori da cui proviene; il sapore farinoso lascia un particolare gusto in bocca.

A questa produzione di miele in questi ultimi anni è stata anche aggiunta la produzione di uova fresche di galline e di quaglie.

2) AREA GEOGRAFICA

Agricoltura Beeo opera sulle colline del luinese ed in particolare a Montegrino in località "le Sorti", una zona immersa nel verde ove stanno crescendo molte aziende agricole.





3) I PRODOTTI

Agricoltura Beeo produce diversi tipi di miele di cui, nel seguito si riportano le principali caratteristiche:

	<p>Il miele uniflorale di acacia (robinia) è senza dubbio la qualità più diffusa. Le api bottinatrici, maggiormente nel mese di maggio, raccolgono il nettare dai fiori della pianta denominata “Robinia pseudoacacia”, per poi produrre quel chiarissimo miele trasparente, a volte paglierino, e quasi liquido. Miele dal profumo leggermente floreale di debole intensità, dal gusto molto dolce e delicato. Ha un alto contenuto in fruttosio, che è alla base della scarsa tendenza a cristallizzare e dell'elevato potere dolcificante. E' caratterizzato dal basso contenuto in sali minerali, enzimi e acidità; ricco invece di ferro e di calcio. Ha proprietà ricostituenti, è un ottimo disintossicante del fegato ed è particolarmente valido contro le irritazioni della gola.</p>
	<p>Il miele uniflorale di castagno costituisce una delle principali produzioni della nostra zona. Le api bottinatrici, nei mesi tra giugno e luglio, raccolgono il nettare dai fiori della pianta di castagno per poi produrre quel miele ambra, più o meno scuro e di media densità. Dal profumo intenso, aromatico e pungente, dal gusto non eccessivamente dolce, quasi amarognolo. Il miele di castagno essendo ricco di sali minerali ha maggiori proprietà nutrizionali. Si accompagna bene a pecorini di media stagionatura; è ricco di ferro e fruttosio, raccomandato alle persone anemiche, stimola la produzione dei globuli rossi ed è quindi da considerare un ottimo ricostituente. Combatte la tosse e viene consigliato a chi soffre di ulcere.</p>
	<p>Il miele di melata viene prodotto verso fine estate. Le api bottinatrici, nei mesi tra luglio e agosto, raccolgono una secrezione zuccherina da diverse tipologie di piante, dopo l'intervento di insetti che nutrendosi di linfa lasciano sulle foglie dei residui, a loro superflui, per poi produrre quel miele ambra scuro quasi nero; rimane liquido a lungo ed è piuttosto denso. Miele dal profumo di media intensità, vegetale/fruttato, dal gusto non eccessivamente dolce (meno dei mieli di nettare) quasi sapido e persistente. È l'unico miele non di nettare ma di linfa; molto ricco di sali minerali è ritenuto un ottimo antisettico polmonare e delle vie respiratorie.</p>
	<p>Il miele di millefiori viene prodotto ovunque ma con caratteristiche differenti in base alle diverse zone di produzione. Le api bottinatrici, durante il loro assiduo periodo di lavoro, nella nostra zona, principalmente nel mese di luglio e agosto, raccolgono il nettare da migliaia di fiori di tipologie diverse, per poi produrre quel miele ambrato che, dapprima liquido, poi tende a cristallizzare dando origine a cristalli di differenti grandezze a seconda delle diversità botaniche. Miele dal profumo molto floreale; il gusto dolce è piacevolmente apprezzato. Sublime su di una fetta di pane imburrrato. Il miele di millefiori è indicato per raffreddori, infiammazioni delle vie respiratorie, infezioni intestinali ed urinarie.</p>
	<p>Il miele uniflorale di tiglio si produce nell'arco alpino e nell'Appennino settentrionale. Le api bottinatrici, maggiormente nel mese di fine giugno, raccolgono il nettare dai fiori della pianta di tiglio per poi produrre quel miele color ambrato rossiccio che, dapprima liquido, tende poi a cristallizzare dando origine a cristalli grossi e irregolari. Dal profumo di media intensità, fresco e balsamico, dal gusto normalmente dolce e fresco, aromaticamente persistente. Il miele di tiglio ha proprietà calmanti che lo rendono apprezzabile da persone che soffrono d'insonnia e di eccessivo nervosismo, emicranie, dismenorrea. Si consiglia di consumarlo alla sera magari in una buona tisana.</p>