

**L'azienda Agricola Vismara Gianfranco opera in provincia di Bergamo alle pendici del monte Misma in un ambiente ancora intatto conservato tale grazie all'impegno di tutti i residenti della valle e a un grande parco naturalistico presente.**

**La produzione di miele di collina avviene nella quale totalità sui versanti del monte Misma a una altezza che va dai quattrocento ai settecento metri di altezza nei boschi secolari che ricoprono tutta l'area. Per i mieli di montagna le api vengono spostate sulle fioriture di rododendro, di tiglio e di flora alpina dei pascoli delle alte valli bergamasche: valle Seriana e valle Brembana.**

**La produzione di olio extravergine di oliva avviene in territorio comunale di Seanzorosciate in una zona vocata alla produzione del famoso moscato passito di Scanzo.**

**Qui in un ambiente caldo, riparato dai venti freddi del nord dal monte Misma, in un terreno fresco e ricco di humus le piante di olivo trovano un clima adatto per produrre un olio extravergine di qualità eccezionali.**

**L'azienda agricola Vismara Gianfranco è facile da raggiungere.**

**Da Bergamo prendere la strada statale per Lovere, superato gli abitati di Seriate, Albano, S. Paolo d'Argon al bivio per Cenate Sotto girare a sinistra verso l'abitato, proseguire fino alla località S. Rocco dove dalla chiesa parrocchiale si diparte via Loreto.**

**Arrivando dall'autostrada Milano-Brescia uscire al casello di Seriate prendere la superstrada per Lovere, allo svincolo di Pedrengo uscire e proseguire per Torre di Rovere, salire in cima al colle dei Pasta e proseguire per località S. Rocco.**

**Per informazioni:  
apicoltura.vismara@alice.it**

**Azienda Agricola  
a conduzione biologica  
Vismara Gianfranco  
di Testa Liliana  
Via Loreto 63  
Cenate Sotto Bergamo  
Tel/fax 035 956050**

**Apicoltura  
Olivicoltura**

**Produzione e vendita di miele naturale  
ottenuto dai favi per centrifugazione.**

**Miele di Robinia**

**Miele di Castagno**

**Miele di Melata**

**Miele di Millefiori di bosco**

**Miele di Rododendro**

**Miele di Tiglio**

**Miele di alta montagna**

**Miele di Tarassaco**

**Polline- Propoli-Pappa reale**

**Olio extravergine di oliva DOP**

**Disponibili Miele di Agrumi-Eucalipto-Timo-  
Corbezzolo**

#### **Miele di Robinia (Acacia)**

**Zona di produzione** colline orobiche

**Stato fisico:** liquido e trasparente.

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** leggero floreale

**Sapore:** dolce e delicato

**Miele ricco di fruttosio, delicato adatto a dolcificare le bevande, ideale per la dieta dei bambini, leggermente lassativo.**

**Può essere consumato anche dai diabetici in modeste quantità.**

#### **Miele di Castagno**

**Zona di produzione** colline orobiche.

**Stato fisico:** liquido e o a cristallizzazione molto lenta.

**Colore:** ambra scuro con tonalità rossastre

**Profumo:** forte penetrante tipico sapore simile al profumo, persistente, con componente amara più o meno accentuata tipico

**Miele ricco di fruttosio e di tanini molto nutriente adatto al consumo diretto o in abbinamento con formaggi.**

#### **Miele di Rododendro**

**Zona di produzione** alta valle Brembana e Seriana oltre i 1700 metri di altitudine.

**Stato fisico :** liquido e poi cristallizzato

**Colore;:** giallo paglierino, bianco nel miele cristallizzato.

**Profumo:** leggero, floreale.

**Sapore:** delicato fresco persistente, leggero aroma vegetale.

**Miele ricco di fruttosio e delicato digeribilissimo, adatto per consumo diretto e sui dolci.**

#### **Miele di Tiglio**

**Zona di produzione** alta valle Brembana e Seriana oltre i 1000 metri di altitudine

**Stato fisico:** liquido e poi cristallizzato.

**Colore:** ambra chiara con tonalità gialla tendente al bianco nel cristallizzato.

**Profumo:** forte. tipico, mentolato balsamico.

**Sapore:** simile al profumo, persistente. intensamente aromatico.

**Miele molto balsamico ed emolliente adatto per le tisane serali in quanto concilia il sonno.**

#### **Miele di Melata**

**Zona di produzione:** tutto il territorio della provincia.

**Stato fisico.** Liquido e poi cristallizzato.

**Colore:** ambra scura tendente al nero.

**Sapore:** molto persistente, aromatico e vagamente amarognolo.

**Profumo:** deciso vegetale aromatico ricorda le confetture di frutta, poco dolce tipico. **Miele ricco di sali minerali adatto come integratore alimentare e per le diete ricche.**

#### **Miele di Tarassaco**

**Miele che viene prodotto all'inizio della primavera**

**Colore:** giallo vivo. Bianco cristallizzato.

**Cristallizzazione:** rapida a cristalli finissimi.

**Profumo:** intenso quasi ammoniacale.

**Sapore:** Simile al profumo.

**Provenienza:** Alta Valle Seriana.

#### **Mieli Millefiori**

**I mieli di millefiori sono prodotti durante tutta l'estate in pianura, in colline, nei boschi e in alta montagna. I millefiori contengono tutti i nettari presenti nella zona di produzione.**

**Colore:** da giallo paglierino a ambra scuro

**Cristallizzazione:** non molto rapida a cristalli medi con colore chiaro.

**Profumo:** intenso diverso da zona di produzione.

**Sapore:** diverso come per il profumo.

**Miele adatto al consumo giornaliero**