

I NOSTRI PRODOTTI DALLA BERGAMASCA

MIELE DI TIGLIO. Ottenuto a seguito del bottino delle api su fioriture di tiglio, albero a diffusione boschiva in zone limitate della fascia prealpina. Sapore aromatico e deciso, cristallizzazione consistente e granulosa.

MIELE DI RODODENDRO. Ottenuto da fioriture di rododendro, arbusto spontaneo nelle zone alpine tra i 1.400 e 2.200 metri di altitudine. Sapore molto delicato, cristallizzazione fine e cremosa.

MIELE DI MILLEFIORI. Ottenuto a seguito del bottino delle api su fioriture miste situate in zone pianeggianti e collinari. Sapore e consistenza variabili secondo l'assortimento delle fioriture.

MIELE DI TARASSACO. Da fioriture di tarassaco, pianta erbacea dal fiore giallo che cresce spontanea nei prati, dalla Pianura Padana alla montagna. Sapore caratteristico, cristallizzazione rapida e densa.

MIELE DI AILANTO. Ottenuto da fioriture di ailanto, albero altifusto spontaneo dai caratteristici fiori giallo rossicci. Sapore intenso, con retrogusto di pesca e moscato. Cristallizzazione lenta.

MIELE DI ACACIA. Da fioriture di acacia, albero dai profumati fiori bianchi a grappolo molto diffuso nel nord e nel centro Italia. Sapore leggero e molto delicato, cristallizzazione molto tardiva e cremosa.

MIELE DI CASTAGNO. Ottenuto da fioriture di castagno, albero a diffusione boschiva nelle zone collinari e montuose di tutta Italia. Sapore deciso e leggermente amarognolo, cristallizzazione tardiva e cremosa.

MIELE DI FLORA ALPINA. Da fioriture miste di alta montagna, tra i 1.000 e 2.200 metri di altitudine, esclusivamente spontanee. Sapore aromatico, cristallizzazione variabile secondo l'assortimento delle fioriture.

ALTRI PRODOTTI

MIELE DI CORBEZZOLO. Da fioriture di corbezzolo, albero che cresce particolarmente nelle macchie di Maremma e Sardegna. Miele raro e di difficile produzione, dal gusto amaro, cristallizza in modo uniforme.

MIELE DI ARANCIO. Da fioriture di arancio, albero diffusamente coltivato al sud, dal dolce profumo dei suoi fiori bianchi. Sapore dolce e delicato, cristallizzazione lenta e a grana fine. Zona di raccolta: Calabria.

MIELE DI MELATA D'ABETE. La melata è una secrezione zuccherina che si forma sugli aghi di abete, che poi le api raccolgono. Sapore poco dolce, cristallizzazione tardiva e cremosa. Zona di raccolta: Alpi e Appennini.

MIELE DI EUCALIPTO. Ottenuto da fioriture di eucalipto, albero balsamico diffuso nell'Italia Centro-Meridionale. Sapore persistente, cristallizzazione compatta e a grana fine. Zona di raccolta: Toscana.

COMPOSTO (CON PRODOTTI DELL'ALVEARE). Ingredienti: miele, polline, pappa reale (estratto secco), propolis (estratto secco).

CREMA DI NOCCIOLE. A base di miele e nocciola del Piemonte I.G.P. Senza grassi aggiunti e conservanti. Spalmata sul pane costituisce una sana prima colazione o uno spuntino nutriente. Miele (70%), pasta di nocciole (30%).

FRUTTA SECCA (CON MIELE DI ACACIA). Ingredienti: miele di acacia italiano (56%), frutta secca (44%: mandorle, nocciole, noci).

CARAMELLE. Caramelle al miele, alle erbe alpine, alla propoli e miele. Gelatine alla liquirizia, al miele e limone.



Martellini

**DALLA PASSIONE
UNA PROFESSIONE**

Mieli monoflora

Polline

Pappa reale

Propolis

Cera

Sciami su 5 favi

Attrezzature apistiche

Servizio per apipuntura

Visite didattiche

Visite per gruppi con degustazioni guidate

AZIENDA APISTICA MARTELLINI DAMIANO

Scanzorosciate (BG) - Via Galimberti, 28

Tel. 035 655356

E-mail: apimarte@gmail.com

ORARIO D'APERTURA

Martedì - Mercoledì - Giovedì - Sabato: 9.30 - 12.30

Venerdì: 15.30 - 18.30



Martellini

APICOLTURA

dal 1936



**Mieli
della bergamasca
...e non solo**

LA TERZA GENERAZIONE DEL MIELE

L'Apicoltura Martellini è un'azienda a conduzione familiare, giunta alla sua terza generazione.

Situata in una zona pianeggiante, è poco distante dalle colline destinate alle coltivazioni viticole del famoso "Moscato di Scanzo".

L'apicoltura praticata è quella nomade, che prevede il trasferimento degli alveari (con arnie e mezzi specifici, per la tutela del benessere animale), in zone geografiche diverse, nelle migliori zone di fioritura di piante nettariifere: ciò consente di ottenere più varietà di miele.

L'azienda dispone di una struttura suddivisa in vari locali, destinati alle diverse fasi della produzione del miele.

Dal 2002 l'azienda è diventata anche una "Fattoria didattica" certificata, è inserita nel circuito regionale e viene visitata frequentemente da numerose scolaresche, oltre che da gruppi che partecipano con degustazione dei vari prodotti.

Si può affermare che Martellini produce un miele di ottima qualità perché da sempre alleva i propri alveari assecondando la biologia delle api, il rispetto dei luoghi da loro esplorati e i prodotti ottenuti: è per questo che non ricorre a prodotti di sintesi per la loro cura.

Inoltre, tutta la lavorazione del miele viene eseguita seguendo le più scrupolose norme igienico-sanitarie, per garantire la naturalezza del prodotto.



IL NOSTRO IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITÀ

La famiglia Martellini porta avanti con passione e professionalità la produzione del "nettare degli dei", il miele; per questo si impegna a migliorare l'ambiente iniziando proprio dalle loro api, che qui sono sovrane e sono oggetto di cure e attenzione.



- RIDUZIONE DEL CONSUMO ENERGETICO
- UTILIZZO DI SOLO MATERIALE LEGNOSO PER GLI ALVEARI
- IMPIEGO DI SOLI ACIDI ORGANICI NELLA CURA DELLE API
- TRASPORTO RISPETTOSO DELLE API
- IGIENIZZAZIONE DELLE ATTREZZATURE CON OZONO
- PRODOTTI NON PASTORIZZATI



Inoltre, la normativa vigente impone il NON UTILIZZO DI ANTIBIOTICI, di cui è vietato l'uso sia nell'apicoltura convenzionale sia in quella biologica.



DA DOVE PROVENGONO I NOSTRI MIELI

Sono diversi i tipi di miele immessi sul mercato, ognuno prodotto in una zona geografica specifica: dalla pianura bergamasca (con i mieli di tarassaco, millefiori, ailanto e melate), salendo verso le colline (con i mieli di acacia, castagno e tiglio), arrivando all'alta montagna (con i mieli di flora alpina e rododendro, quest'ultimo prodotto sulle pendici dei monti che salgono da Foppolo al Passo Dordona, tra boschi e pascoli incontaminati).



I NOSTRI PUNTI DI FORZA

- Gestione del miele, non pastorizzato, a bassa temperatura per non alterarne la naturale composizione
- Forma rispettosa del processo produttivo
- Tecniche innovative
- Utilizzo di estratti a base di erbe naturali per il benessere delle api