

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 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