

Miele di Melata di Abete

Il produttore

Andrea Lorusso

Apicoltura Nonna Giovannina

Via Marmarole, 26 – 32042 Calalzo di Cadore (Belluno)

Tel. 328/0987419 • lorusso.andrea@tiscali.it

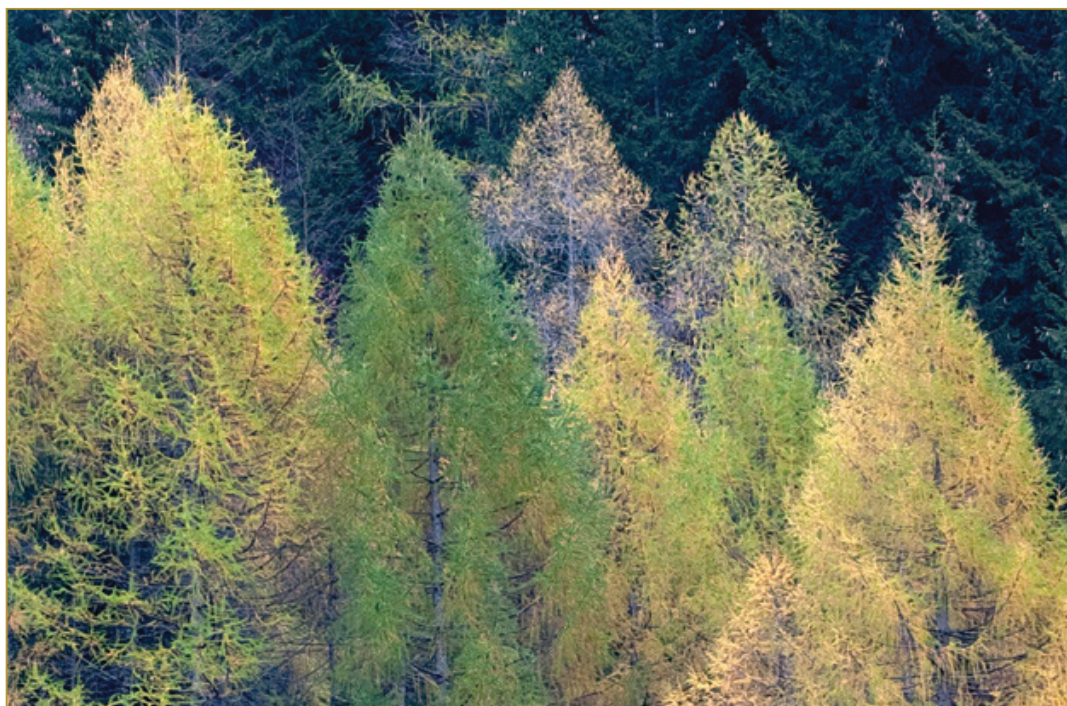



Zona di produzione

Territorio completamente montuoso, collocato nel cuore delle dolomiti cadorine, ricchissimo di boschi di conifere (abete rosso) nel comune di Calalzo di Cadore (Belluno) ad una altitudine di 806 metri s.l.m.

Il miele

La produzione di questo miele è legata ai boschi di conifere, abete rosso (*Picea excelsa*) e abete bianco (*Abies alba*), tipici delle zone montane. Le due specie hanno distribuzione diversa nel nostro pae-





se: solo alpina, la prima, anche sull'Appennino la seconda. Producono melata quando attaccati da specifici insetti, che hanno il loro habitat proprio su queste specie. Rappresenta una produzione limitata, ma localmente importante. Pur essendo poco conosciuto, è apprezzato dagli intenditori e considerato un miele raro e pregiato. Le note affumicate possono rendere questo miele adatto ad accompagnare alcuni salumi, in particolare il lardo; ma è molto piacevole anche in abbinamenti dolci, anche solo su pane di segale imburrito.



Stato fisico: resta liquido a lungo, consistenza viscosa, può cristallizzare in una massa morbida.

Colore: scuro.

Intensità odore: media.

Odore: caratteristico, di tipo resinoso, caldo; alcune sfumature possono evocare una sensazione di affumicato o animale.

Sapore: normalmente dolce, leggermente acido, amaro non percepibile.

Intensità aroma: media.

Aroma: caratteristico, solo in parte simile all'odore; ricorda la scorza di arancio candita, il latte condensato, il pinolo; rispetto alle melate di specie caducifolie ha in comune la nota calda (caramellata e maltata), ma si distingue per una netta nota resinosa.

Persistenza: media.