PROGETTO NAZIONALE IN RETE C&C+C

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE + CONTRASTO AGLI SPRECHI

CLUB BOLZANO BOZEN

SCHEDA PRODOTTO 2

NOME **MIELE MILLEFIORI**

CATEGORIA DI APPARTENENZA: **APICOLTURA, PRODUZIONE DEL MIELE E DERIVATI DELL'ALVEARE**

DESCRIZIONE:
Azienda a conduzione familiare, nata dalla passione per le api e l'amore per la natura.
Ci dedichiamo alla produzione di miele artigianale 100% italiano, rispettando i ritmi delle stagioni e il benessere degli alveari, utilizzando tecniche che rispettano l'ambiente e le api stesse.
Ogni lotto è tracciato e sottoposto a rigorosi controlli.
La nostra missione è offrire un miele genuino, naturale e sostenibile, valorizzando la biodiversità del territorio e promuovendo pratiche apistiche responsabili, anche in collaborazione con agricoltori locali per preservare la biodiversità.
Utilizziamo esclusivamente cera propria onde evitare rischi di contaminazione.

Produciamo
- **Miele Millefiori**: dolce e versatile, raccolto in primavera ed estate
- **Miele di Acacia**: chiaro, delicato, ideale per dolcificare senza alterare i sapori
- **Miele di Castagno**: intenso e aromatico, perfetto con formaggi stagionati
- **Miele di Tiglio**: profumato e rilassante, ottimo per tisane

AZIENDA PRODUTTRICE:
Lever Claudia via S.Quirino 30 - 39100 Bolzano
claudialever@gmail.com. tel. 3334929213

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
- **Miele** nei formati 1/4 -1/2 – 1 kg e su richiesta formati piccoli
- **Miele** con favo naturale in formato ½ kg
- **Miele** cremoso nei 3 formati
- **Mietella** (miele 70% e pasta nocciole Piemonte 30%) 1/4 e ½ kg.
- **Propoli** in soluzione alcolica
- **Grappa** maturata con favi miele per 1 anno
- **Idromele**
- **Cera** di opercolo per cosmesi
- **Candele** in cera d'api
- **Famiglie di api**



PROGETTO NAZIONALE IN RETE C&C+C

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE + CONTRASTO AGLI SPRECHI

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

La storia dell'apicoltura è affascinante e antichissima, intrecciata con la cultura, la medicina e la spiritualità di molte civiltà da ca 12.000 anni. Dall'antico Egitto ai giorni nostri l'ape incanta irresistibilmente chi entra in contatto con questo mondo ancora per certi versi misterioso.

- Le prime testimonianze dell'uomo che raccoglie miele risalgono a circa **12.000 anni fa**.
- Una famosa pittura rupestre nella Cueva de la Araña vicino Valencia (Spagna), datata intorno al 5000 a.C., mostra una figura umana che raccoglie miele da un alveare selvatico.
- Già nel **2400 a.C.**, gli Egizi praticavano l'apicoltura in modo organizzato.
- Il miele era usato come alimento, medicina e persino per imbalsamare i defunti.
- Il simbolo del Basso Egitto era l'ape, e il faraone era detto "Colui che regna sul giunco e sull'ape".
- Aristotele studiò il comportamento delle api e scrisse trattati sull'apicoltura.
- Virgilio, nel suo poema Georgiche, dedicò un intero libro alle api.
- Gli alveari erano costruiti con materiali come argilla, legno e paglia.
- Le abbazie e i monasteri europei erano centri di produzione del miele.
- Il miele veniva usato per dolcificare, curare e produrre idromele, una bevanda fermentata.
- L'interesse scientifico per le api aumentò, con studi sul loro comportamento e sulla botanica.
- La stampa permise la diffusione di manuali apistici e conoscenze tecniche.
- Nel 1851, **Lorenzo Langstroth** inventò l'alveare a telai mobili, rivoluzionando l'apicoltura moderna.
- Il XX secolo vide lo sviluppo di tecnologie per l'estrazione e la lavorazione del miele, oltre a ricerche sulle malattie delle api.



REFERENTI DEL CLUB: Manuela Del Fabro cell. 3351302709 e Paola Bassetti

Bolzano 2025

PROGETTO NAZIONALE IN RETE C&C+C

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE
+ CONTRASTO AGLI SPRECHI

CLUB BOLZANO BOZEN

RICETTA DELLA TRADIZIONE
"ZELTEN" DI NATALE

PERCHÉ È LA TUA RICETTA PREFERITA

E' il tradizionale pane alla frutta del nostro territorio: è un mix di spezie orientali, frutti del sud e bontà altoatesine dove il miele svolge un ruolo da protagonista.

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- acqua
- 20 g di lievito
- 2 cucchiai di zucchero
- 150 g di farina e 100 g di farina di segale
- 15 g di sale
- 1 cucchiaio d'olio d'oliva EVO?
- 1 cucchiaino d'anice
- 1 cucchiaino di cumino (in semi o va polveri?)
- 500 g di fichi secchi, tagliati a dadini o a strisce
- 250 g d'uvetta
- 120 g di d'uva sultanina
- 120 g di nocciole, noci, arachidi tritate grossolanamente
- 120 g di pinoli
- 50 g di scorza di limone candita
- 50 g di scorza d'arancia candita
- 50 ml di vino bianco
- 3 cucchiai di rum
- 70 g di miele con il Marchio di Qualità Alto Adige
- 1/2 cucchiaino di scorza di limone grattugiata BIO
- 1/2 cucchiaino di scorza d'arancia grattugiata BIO
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere
- 1 pizzico di pimento
- 1 pizzico di noce moscata
- Noci o mandorle sbucciate e ciliegie candite per decorare
- Miele oppure sciroppo di zucchero per spennellare



PREPARAZIONE - (tempo di preparazione 2 ore)

Mescolare il lievito e lo zucchero con l'acqua calda e far riposare per 10 min. Aggiungere la farina normale e quella di segale, il sale, l'olio, l'anice, il cumino e lavorare il tutto con una impastatrice o a mano. Far lievitare (coperto) in forno spento con luce accesa per 30 minuti. Marinare per almeno 1 ora, nel rum e nel miele, fichi, uvetta, uva sultanina, noci, pinoli, mandorle, cedro, scorza d'arancia candita, in modo che lo Zelten acquisisca un piacevole aroma. Aggiungere la scorza di limone e d'arancia, la cannella, i chiodi di garofano, il pimento e la noce moscata. Mescolare e lavorare bene se vi è possibile con l'impastatrice. Formare degli Zelten rotondi o di forma allungata e decorarli con le noci e le mandorle. Disporli su una teglia e farli riposare per altri 20 min. Cuocere nel forno preriscaldato a 170°C per circa 40 min. spennellando con il miele, fino a quando assumeranno il tipico colore dorato. Far raffreddare gli Zelten, decorarli con ciliegie candite, spennellarli con miele o sciroppo di zucchero, avvolgerli nella pellicola trasparente.