



IL MIELE  
DELL'ORSO

*Questa è la storia dell'orso Milo,  
gran golosone e molto pigro.  
Nel bosco il tempo trascorrevava  
sognando il miele, una passione vera.  
E di miele faceva delle gran scorpacciate...*

Dove?

Tra le arnie dell'apicoltore  
Giuseppe Schneider, perché veniva attirato  
dal profumo e dalla bontà proverbiale  
di quel nettare.

Nel 2007 l'orso Milo - un giovane di circa tre anni - ha frequentato per più settimane alcuni alveari di Studena Alta e Pietratagliata. Avvicinandosi ad alcune case è stato ripreso dalle videocamere del dipartimento di Scienze Animali dell'Università di Udine. Il filmato dell'orso affamato si può vedere nel sito: [villaggiodegliorsi.it](http://villaggiodegliorsi.it) o al "Villaggio degli orsi"

Il miele era considerato dagli antichi come il nettare degli Dei per le sue proprietà. La sua composizione e le qualità dipendono dall'origine floreale. È altamente digeribile e ricco di sali minerali, enzimi, acidi e sostanze naturali.

**Cristallizzazione:** Trascorsa l'estate con l'arrivo delle temperature più fredde, la maggior parte dei mieli cristallizza. Si tratta di un fenomeno naturale, sinonimo di genuinità del prodotto.

# ACACIA

È il miele più usato come sostitutivo del comune zucchero. Indicato come dolcificante di vari alimenti perché non ne altera il gusto e l'aroma. Per la sua alta percentuale di fruttosio risulta altamente digeribile.

- **Aroma:** gradevole poco persistente
- **Sapore:** leggero, delicato, molto dolce
- **Colore:** giallo paglierino chiaro
- **Cristallizzazione:** molto ritardata, oltre un anno

# TARASSACO

È un miele che si caratterizza per il suo colore giallo intenso, ed è prodotto da pochi apicoltori delle aree agricole ancora scarsamente coltivate.

- **Aroma:** intenso
- **Sapore:** gradevole, forte, persistente
- **Colore:** giallo dorato, tendente all'ambrato
- **Cristallizzazione:** rapida, fine a consistenza cremosa, di colore biancogiallastro.

# MILLEFIORI DI MONTAGNA

Non è un miele dalle caratteristiche omogenee. È un prodotto che caratterizza ogni apicoltura, con differenze anche notevoli, legate alle località di produzione.

- **Aroma:** accentuato, ben caratterizzato
- **Sapore:** molto variabile, intenso
- **Colore:** da ambra ad ambra scuro
- **Cristallizzazione:** irregolare, parziale, spesso a cristalli grossi

# RODODENDRO

Si tratta di un miele alpino dalle spiccate qualità organolettiche, è molto difficile da produrre per le mutevoli condizioni meteorologiche dell'alta quota.

- **Aroma:** tenue e gradevole, ricorda il fiore
- **Sapore:** delicato e armonioso, piacevole, persistente
- **Colore:** di colore molto chiaro, biancastro quando cristallizzato
- **Cristallizzazione:** fine, pastosa, avviene dopo alcuni mesi

# CASTAGNO

Ricercato dai veri intenditori è il miele più ricco di sali minerali e fruttosio, dal tipico sapore “amarognolo” e tannico.

- **Aroma:** pungente, caratteristico
- **Sapore:** forte, amarognolo, penetrante
- **Colore:** colore ambra, talvolta carico, quasi nero
- **Cristallizzazione:** variabile, ritardata, piuttosto granulosa

# MELATA

È un miele che le api elaborano raccogliendo le sostanze zuccherine di alcuni parassiti delle piante. È molto ricco di enzimi e sali minerali.

- **Aroma:** media intensità di castagna bollita, frutta cotta, confettura di fichi
- **Sapore:** poco dolce, maltato caramellato
- **Colore:** ambra scuro molto intenso con riflessi opachi dal rosso al marrone
- **Cristallizzazione:** molto ritardata nel tempo

**Prodotto italiano**

Associazione Regionale  
Produttori Apistici  
del Friuli Venezia Giulia

**Prodotto e confezionato da:**

Giuseppe Schneider  
Via Studena Alta, 61  
Pontebba (UD)  
Tel. +39 347 4468328  
nel laboratorio di Pontebba (UD)  
Via Zardini, 15  
[ilmieledellorso.com](http://ilmieledellorso.com)



[ilmieledellorso.com](http://ilmieledellorso.com)