

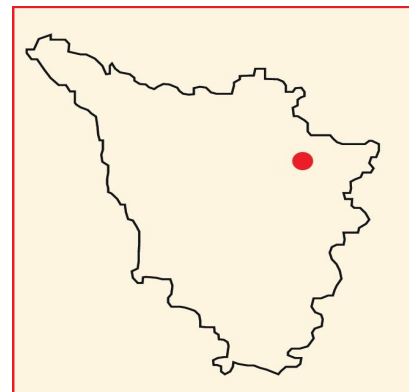


Ontaneta

Apicoltura Biologica
TOSCANA

LA NOSTRA FILOSOFIA

Il **Casentino** è la parte più alta della valle del fiume Arno, una vallata boschiva circondata dagli appennini che accoglie i luoghi della fede; è una terra di antiche tradizioni che ancor oggi vivono grazie alle sapienze artigianali, come il celebre “panno casentino”, tessuto di lana dai colori inconfondibili quali l’arancione e il verde bottiglia; notevoli anche le lavorazioni di ferro battuto e pietra lavorata.



La gastronomia offre piatti semplici ma gustosi, ricette di pastori che rimandano alla transumanza, come la scottiglia o l’acquacotta; piatti contadini come i tortelli di patate e poi formaggi, il prosciutto, il miele, i funghi e le immancabili castagne.

“In questa antica terra – **afferma Elena Polli**, fondatrice dell’azienda - e nella ricerca di nuove tecniche ecologiche ed etiche, i nostri prodotti devono essere realizzati ripercorrendo la strada della tradizione contadina, con la sua semplicità e bontà. Una filosofia che praticamente vuol dire risposte chiare a domande altrettanto chiare”.

• COSA VUOL DIRE AVERE UNA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA PER LA NOSTRA AZIENDA ?

Per noi la Certificazione è un controllo severo da parte dell’Ente Autorizzato al rilascio di un Certificato annuale che serve sia all’azienda per garantirci che il nostro operato sia stato eseguito nella modalità congrua al fine dell’ottenimento di prodotti sani “ come una volta”, sia ai consumatori dei nostri prodotti, vecchi e nuovi, come garanzia che quello che diciamo è anche quello che facciamo.

• COSA VUOL DIRE CERTIFICAZIONE BIOLOGICA NEL MIELE E NEGLI ALTRI PRODOTTI DELL’ALVEARE ?

L’Ente Autorizzato al rilascio del certificato annuale ci controlla e ci certifica su diversi punti che spesso il consumatore sottovaluta, ma che però, se ci mettiamo a leggerli e ad analizzarli con attenzione, sono importantissimi al fine di avere dei prodotti secondo la nostra filosofia.

(1) LE API CHE UTILIZZIAMO: sono esclusivamente api autoctone italiane [Apis mellifera ligustica] poiché crediamo che la biodiversità sia un bene prezioso da preservare. Oltretutto nel biologico è vietato l’uso di api di diversa provenienza geografica, salvo alcune specie presenti solo in alcune regioni Italiane. [Ape Carnica - Trentino Alto Adige; Ape Nera Sicula - Sicilia].

(2) LONTANO DA FONTI DI INQUINAMENTO: Questo è il punto più critico per gli apicoltori biologici, poiché spesso si afferma che non è possibile mettere le proprie famiglie di api lontano da fonti di inquinamento. Le nostre postazioni sono tutte poste sotto un severo controllo da parte dell’ente certificatore, che deciderà o meno se concedere o revocare la certificazione per ogni singola postazione; in più, a sorpresa, vengono effettuate le analisi della cera in apiario [non del miele poiché è soprattutto nella cera che rimangono tracce inquinanti] e, se vengono riscontrate anomalie, saranno bloccate, oltre al luogo della contaminazione, anche tutte le partite di miele con quel lotto di provenienza.

TEL. +39 333 2274143
MAIL aziendaagricolaontaneta@gmail.com
VIA FALCIANO N. 6 - CHITIGNANO (AR)

Perciò affermiamo che le maggiori cause di inquinamento del miele possono essere imputate ad allevamenti intensivi, acque inquinate ma soprattutto in che modo e con quali prodotti l'apicoltore cura le proprie famiglie di api. Perciò crediamo che una azienda biologica debba non solo seguire alla lettera il regolamento, ma anche fare il possibile per collocare le proprie famiglie di api il più possibile lontano da fonti inquinamento che potrebbero portare a un prodotto nocivo alla salute del consumatore finale.

(3) COME SONO COSTRUITE LE ARNIE: Sono in legno di abete e in piccola parte in alluminio/acciaio [maniglie, porticine e tetto]; verniciate solo all'esterno con vernici naturali-atossiche

(4) COSA UTILIZZIAMO CONTRO LA VARROA DESTRUCTOR: Contro la varroa [l'acaro parassita delle api che causa la maggior mortalità di famiglie annue] utilizziamo, dopo aver effettuato un blocco di covata, prodotti a base di acido ossalico, prodotto di sintesi che deriva dagli ortaggi ed è presente soprattutto anche nel miele; oppure prodotti a base di acido formico, prodotto di sintesi che deriva, come si intuisce dal nome, dalle formiche.

(5) POCA LAVORAZIONE DEL PRODOTTO: Il nostro miele subisce il minimo di lavorazioni possibili, ed è proprio questo uno dei punti di maggior qualità ed artigianalità del prodotto

A) Estrazione del miele tramite centrifugazione **B)** filtraggio e maturazione in contenitori di acciaio inox alimentare **C)** invasettamento ed etichettatura.

Questo fa sì che sulla vostra tavola arrivi sempre un prodotto "fresco".

(6) LA CERA DEI NOSTRI APIARI: Viene riutilizzata per costruire nuovi telaini per l'anno seguente, inoltre [per legge] è obbligatorio l'impiego di sola cera proveniente da alveari certificati biologici.

(7) ECOSOSTENIBILITA' AZIENDALE: Utilizzo di materiale riciclabile quali: cartone o buste biologiche e biodegradabili per gli imballaggi, vetro per i vasetti [che oltre a conservare ottimamente il prodotto senza alterarne il sapore è riutilizzabile e riciclabile al 100%], legno pressato ecologico privo di colla come combustibile per l'affumicatore, ma soprattutto la posizione dei nostri apiari esclusivamente in Casentino (AR), limitando gli spostamenti delle arnie a differenza di altre aziende che applicano un nomadismo ultra intensivo.

TUTTO QUESTO PER GARANTIRE UN PRODOTTO REALIZZATO CON METODO BIOLOGICO CHE NON CONSENTE TRATTAMENTI CON ANTIBIOTICI, ANTIPARASSITARI E CON QUALSIASI ALTRO PRODOTTO CHE LASCI RESIDUI NEL MIELE O NELLA CERA ED INOLTRE PRODOTTO 100% IN TOSCANA - ITALIA

