

INCASSO

La cooperativa sociale DALLA STESSA PARTE (DSP), di tipo B, è nata nel 1983 a Ciriè, prima cooperativa vocata all'inserimento lavorativo di persone con disabilità su questo territorio.

Abbiamo deciso di fare gli apicoltori, per produrre miele buono, che rende felici i consumatori, e per difendere le api, un patrimonio della Natura (e dell'Umanità!).

L'attività di apicoltura rappresenta, inoltre, un campo innovativo di impiego per lavoratori svantaggiati (non solo disabili o malati psichiatrici), caratterizzato da alta intensità di manodopera, da connotazione locale, con buona commerciabilità dei prodotti, ad alto valore sociale ed ambientale (basti pensare all'assoluta importanza delle api nell'equilibrio ecologico).

Le nostre arnie sono posizionate sia in territori di pregio, caratterizzati dall'assenza di coltivazioni agricole intensive e inquinanti industriali, sia spostate inseguendo le fioriture, soprattutto in alta montagna dove d'inverno le api farebbero fatica a sopravvivere: ma il minimo indispensabile, che le api non sono troppo felici di essere movimentate con frequenza!

Noi produciamo miele di tutte le tipologie, a seconda delle varie zone climatiche e delle varie aree di fioritura presenti nel Ciriace e nelle Valli di Lanzo: acacia, tarassaco, tiglio, castagno, rododendro, tutte le varietà di millefiori... Ovviamente produciamo anche cera, molto apprezzata da produttori artigianali di cosmetici naturali.

Tutta la nostra produzione è rigorosamente naturale, secondo le migliori "buone prassi" in uso presso gli apicoltori: le api sono trattate senza prodotti chimici di sintesi, sono accudite e curate secondo metodi naturali e rispettosi dei loro ritmi di vita, la quantità di miele tolta garantisce la loro sopravvivenza tranquilla, con il minimo ricorso (in caso di eventi atmosferici che lo richiedano) a nutrimento esterno, naturalmente sempre con prodotti rispettosi dell'ambiente.

Il nostro miele è poi smielato e invasettato nel nostro Laboratorio, inaugurato nel 2016 e a norma secondo le più aggiornate normative: noi presidiamo l'intera filiera produttiva, a garanzia dell'assoluta naturalità e della qualità del prodotto che vendiamo al cliente! Il Laboratorio, ed il servizio di invasettatura, etichettatura e confezionamento (realizzati da ragazzi con disabilità impiegati nella nostra cooperativa), è a disposizione anche per produttori esterni, che necessitino di un servizio professionale e garantito.

INCASSO



Il nostro Miele di ACACIA

Il miele di Acacia è il miele monofloreale più apprezzato e viene prodotto in Italia principalmente nelle regioni del nord e del centro: il nostro in particolare è raccolto nelle Valli di Lanzo e precisamente a **Vauda Canavese e Germagnano**

Caratteristiche organolettiche

COLORE: il miele di acacia si presenta allo stato liquido di colore molto chiaro trasparente, da giallo molto tenue al paglierino, cristallizzazione molto bassa

ODORE: L'odore è molto delicato, floreale, di vaniglia

SAPORE: Il sapore normalmente dolce, delicato di confetto senza particolari retrogusti

Abbinamenti gastronomici

Per la sua ottima solubilità, il miele di acacia è ottimo come dolcificante per le bevande, non altera eccessivamente il gusto e l'aroma dei prodotti; al contrario, in genere ne esalta le caratteristiche principali.

Uno degli utilizzi più diffusi del miele di acacia oltre che per la preparazione di dolci e biscotti è sul pane casereccio e con lo yogurt; si presta anche ad essere spalmato sulle fette biscottate.

E' famoso l'accostamento tra miele e formaggi. In particolare, il miele di acacia si presta ad esaltare formaggi complessi, strutturati, anche erborinati.

Proprietà benefiche

Il miele di acacia è un dolcificante dal grande potere energetico, il miele di acacia può essere considerato a tutti gli effetti un energizzante naturale in grado di rifornire il sistema nervoso di nuove energie. La sua alta digeribilità e il contenuto di proteine, vitamine, sali minerali e amminoacidi lo rende inoltre un apprezzato ricostituente. Un rimedio naturale utilizzabile anche dai diabetici leggeri, in quanto il suo contenuto di zuccheri è in larga parte dovuto al fruttosio e quindi non va a richiedere insulina per la sua metabolizzazione.

Il miele di acacia è inoltre considerato da alcuni pediatri adatto all'utilizzo anche nei bambini di età inferiore ai 12 mesi in veste di dolcificante naturale.

INCASSO



Il nostro Miele di MILLEFIORI Alta Montagna

Il miele di Millefiori di Alta Montagna viene prodotto solamente tra il mese di giugno e luglio in pascoli sopra i 1200 m di altitudine. Per il millefiori le piante coinvolte sono davvero tante: rododendro, campanula, lupinella, trifoglio, lampone, timo serpillio. È un prodotto splendido e delicato, sempre diverso, da zona a zona e da un anno all'altro. Il nostro in particolare è raccolto nelle Valli di Lanzo e precisamente a **Cantoira e Chialamberto**.

Caratteristiche organolettiche

COLORE: il miele di millefiori di alta può essere di colore biondo o rossiccio, denso di sfumature dell'ambra che variano a seconda della stagione e della zona di produzione, cristallizza rapidamente.

ODORE: L'odore gradevole floreale

SAPORE: Ha un gusto dolce e gradevole, sapore fresco delicato e gradevole con note fruttate

Abbinamenti gastronomici

Ideale sul pane e sulle fette biscottate per la prima colazione o come dolcificante per bevande sia calde che fredde. Il Millefiori è un ottimo miele da tavola, si ritiene particolarmente adatto per la preparazione di dolci casalinghi e dessert al cucchiaino. Si può degustare, per contrasto, con formaggi stagionati o semipiccanti e piatti di carne o posce.

Proprietà benefiche

È un miele ottimo per i bambini e per chi è in fase di crescita. Le gestanti trovano giovamento dall'apporto nutrizionale, così come chi è in convalescenza e le persone anziane, in quanto rinforza e incrementa le energie fisiche.

Usato esternamente è ottimo per nutrire pelle e capelli, favorisce la cicatrizzazione di bruciate e ferite ed è quindi un ottimo ingrediente per maschere naturali e impacchi.

INCASSO



Il nostro Miele di TIGLIO

Il miele di Tiglio è un prodotto tipico delle zone Alpine e della Pianura Padana, viene prodotto tra maggio e luglio ad altezze che arrivano fino ai 1500 metri. Il nostro in particolare è raccolto nelle Valli di Lanzo e precisamente a Viù.

Caratteristiche organolettiche

COLORE: Il miele di tiglio ha una colorazione piuttosto chiara, ambrata, con la possibilità di scorgere anche riflessi tendenti al giallo-verde, tende naturalmente alla cristallizzazione.

ODORE: L'odore tipico dei fiori di tiglio, di media intensità

SAPORE: Il sapore è molto fresco dal gusto mentolato, dolce, aromatico con note balsamiche che ricorda le erbe di montagna, leggermente amarognolo

Abbinamenti gastronomici

Ideale per dolcificare tisane balsamiche e rilassanti, frutta cotta e macedonie di frutta fresca. Ottimo per preparare il Vin Brulè. Si abbina bene a piatti di pesce e con salse agrodolci, si abbina a formaggi come Parmigiano Reggiano o Castelmagno.

Proprietà benefiche

Il miele di Tiglio è consigliato per tosse e mal di gola grazie alle sue proprietà anti-infiammatorie e anti-batteriche. Svolge inoltre la funzione di un vero e proprio anti-spasmodico, funzionando da calmante del sistema nervoso e viene spesso utilizzato come lenitivo per contrastare gli stati ansiosi e come coadiuvante contro l'insonnia e l'emicrania. È consigliato a chi soffre di problemi di digestione, cardiaci e circolatori, favorendo la prevenzione di infarto e trombosi grazie alla presenza di potassio e di vitamine come il beta-carotene, vitamina K, B ed E.