

LABORATORIO e PUNTO VENDITA: Via Borgo S. Maria 69/73 - BORGO S. MARIA DI POZZO (PS) telefono 0721 - 201439

LA NOSTRA STORIA

Dal 1860 i Luchetti sono sempre stati dediti all'apicoltura.

Alveari rustici scavati entro tronchi d'albero rappresentarono il primo apiario che trovò la sua collocazione nei terreni a valle dell'antico castello di Monteluro (Castrum Montis Lauri), in una zona in quel tempo ricca di piante boschive.

Furono Giovanni e Lazzaro Luchetti attorno al 1880 a potenziare l'attività apistica portando ad oltre cento gli alveari rustici.

A trasformare l'apiario rustico, in razionale, ci pensò in casa Luchetti il giovane Vincenzo con l'incoraggiamento dello zio don Andrea che regalò al nipote quindicenne uno dei primi libri di tecnica apistica allora in commercio.

Con Vincenzo Luchetti, l'apicoltura diventa un fatto importante e dopo il 1920 diventa una passione che coinvolgerà più tardi, 25 anni dopo, anche il fratello minore Mario.

I fratelli Luchetti, ben conosciuti nell'ambiente apistico, hanno collaborato nell'ultimo cinquantennio con molti apicoltori della provincia, realizzando corsi pratici di apicoltura in collaborazione con il Consorzio Apistico Provinciale, hanno collaborato con l'Istituto di Zoocolture dell'Università di Bologna dove hanno conseguito il diploma di Esperto Apistico.

Sono stati tra i primi in Italia ad allevare le api regine. Dagli anni '80 é entrato a far parte dell'azienda Paolo, figlio di Mario, che ha contribuito all'ampliamento dell'allevamento delle api regine, ed é stato il primo a Pesaro a produrre pappa reale.

Leggendo queste righe qualcuno potrebbe pensare che l'apicoltura sia una cosa semplice; al contrario é un lavoro faticoso che richiede preparazione, impegno costante e coraggio....infatti é necessario non avere paura delle punture!

La tecnica agricola fa sempre più uso di antiparassitari: per questo motivo gli apiari dell'azienda Luchetti sono stati trasferiti da diversi anni nelle parti più interne del territorio, nelle zone pedemontane del Montefeltro. In tali zone le api hanno la possibilità di ottenere prodotti di alta qualità che Luchetti mette a disposizione dei consumatori più esigenti.

dal 1860...

TIPICO MARCHIGIANO

Sorgente prima e purissima del miele sono i fiori.

Ogni fiore cede infatti alle api con il nettare, un pò del proprio profumo che si fonde, nel miele, con quello degli altri fiori.

Il miele è essenzialmente un alimento energetico, essendo costituito per oltre il 75% da glucidi di pronta utilizzazione da parte dell'organismo.

Una cucchiaiata di miele fornisce all'organismo 200 calorie, che possono essere trasformate in lavoro in un tempo inferiore a quello necessario per l'utilizzazione di qualsiasi altro alimento.

Oltre ad essere un alimento di prim'ordine, senza confronti e di perfetta assimilabilità, esso facilita la digestione degli altri cibi e svolge una efficace prevenzione delle affezioni gastriche, intestinali ed epatiche.

Ne sono note le proprietà quale sedativo delle affezioni degli organi respiratori.

Chi si deve sottoporre a sforzi gravosi, sia fisici che mentali, trova nel miele un naturale, efficacissimo ristoratore delle proprie energie. Così dicasi per chi è deperito e convalescente; e così per i vecchi e i bambini, al cui organismo specialmente delicato lo zucchero comune imporrebbe un lavoro eccessivo e non scevro talvolta da seri inconvenienti.

Le virtù energetiche del miele sono anche largamente benefiche per gli sportivi, che in esso trovano un prontissimo e potente generatore di forze.



Caratteristiche dei principali Mieli Marchigiani:

- MIELE MILLEFIORI: Colore ambrato, profumato, liquido d'estate, solidifica per cristallizzazione durante l'inverno con una grana che varia secondo le fioriture. Ottimo come sedativo, calmante della tosse, digeribile con molta facilità, buonissimo nel caffellatte. Viene raccolto da fine giugno fino ai primi di settembre.
- MIELE DI ACACIA: Colore molto chiaro, trasparente, quasi sempre allo stato liquido, spalmabile, di gusto molto delicato, consigliato per chi vuole un miele leggero, ottimo nel the, nella camomilla e sulle tartine. Prodotto fine maggio primi di giugno.
- MIELE D1 BOSCO: Colore molto scuro, gusto molto forte, indicato per dolci (profuma con poco), ricco di sali minerali. Si raccoglie fine agosto.
- MIELE DI CASTAGNO: Di colore scuro, quasi sempre liquido, di sapore tipico (amarognolo), per dolci dal gusto particolare. Viene prodotto nel periodo che và da metà giugno ai primi di luglio.

Inoltre per accontentare i gusti di tutti disponiamo anche del miele di eucalipto - arancio - tiglio - sulla - girasole.

- MIELEFRUTTA: È fatto con miele di prima qualità arricchito con frutta al gusto di nocciola fragola mora limone.
- SPECIALITÀ A BASE DI MIELE E CONFEZIO-NI NATALIZIE: L'apicoltura Luchetti produce nella sua azienda agricola anche specialità a base di miele da usare come dessert, sui dolci, nella prima colazione: specialità come il MIELE CON LE NOC-CIOLE, il MIELE CON LE MANDORLE, ed il MIELE CON LE NOCI.

Inoltre per regali natalizi, aziendali ed omaggi eseguiamo confezioni (pacchi regalo, vasi in ceramica, ecc.) con tutti nostri prodotti, anche su vostra ordinazione.



Alimentazione Naturale