



I mieli di Giorgio Poeta, un piccolo grande apicoltore marchigiano

Il clima che cambia minaccia api ed impollinatori ma è bene ricordare quei produttori che offrono mieli di eccellenza



Giorgio Poeta accanto alle barrique da cui ricava l'Idromiele (Foto © www.giorgiopoeta.com).

Siamo nelle Marche, a Fabriano. **Giorgio Poeta** è un trentacinquenne laureato in Agraria all'Università di Ancona e proprietario di un **piccolo laboratorio di miele** con una missione ben precisa: mettere in atto pratiche che possano rendere migliore e allungare la vita delle api ma anche lavorare per elevare sempre di più la qualità dei prodotti.

Giorgio Poeta e la sua filosofia

La **comunicazione aziendale** poggia su **tre punti focali**: qualità dell'ambiente, benessere dell'ape e rispetto della tradizione. Una pratica apistica, quindi, basata sulle consuetudini del passato ma con un'**iniezione di innovazione** che conduca ad un ecosistema salubre per tutti e in cui l'ape sia rispettata e felice.

«A volte ci nascondiamo dietro al parere di terze persone. Non fatelo. – afferma Giorgio Poeta, spiegando la sua filosofia – Prendete per mano la vostra vita. Ho scritto la mia storia e spero di proseguire. Insieme alle api. Perché quando parlo al plurale, parlo di me e loro».



«Spero di proseguire. Insieme alle api», così dichiara Giorgio Poeta (Foto © Facebook Giorgio Poeta).

I mieli di Giorgio Poeta: la linea #BeeUnique

I prodotti dell'**Azienda Agricola Giorgio Poeta** sono il frutto di circa **400 arnie** disposte su tutto il **territorio nazionale** e vicine a coltivazioni di prima qualità. Una delle novità più recenti è la **linea #BeeUnique** che si compone di 5 referenze: la Stella, il Carato, l'Idromiele, il Gran cru e l'Idromiele barricato.

La Stella, valorizzare l'anice stellato

La Stella di Giorgio Poeta è una linea nata per dar risalto all'anice stellato, un ingrediente molto utilizzato nelle Marche durante le distillazioni per creare liquori da correzione o dopo pasto.



La stella è un miele con anice stellato (Foto © www.giorgiopoeta.com).

Il Carato, il miele in barrique

Il Carato è l'unico miele al mondo invecchiato in barrique ed è un'invenzione del giovane apicoltore marchigiano. La base è un'acacia purissima che riposa per 9 mesi circa in botti di rovere francese da 225 litri. Il colore rosso rubino intenso, l'odore acre e pungente che rimanda al vino cotto e un retrogusto quasi balsamico, rendono questo miele artefice di una sinfonia universale che non si dimentica. Non a caso, è stato più volte apprezzato anche dal tristellato **Mauro Uliassi**.



Il Carato, miele in barrique (Foto © www.giorgiopoeta.com).

Idromiele: miscela di purezze naturali

L'**Idromiele** è un fermentato che raggiunge i 14° alcolici, composto da una miscela di **mieli "monofloreali" Giorgio Poeta** di alta qualità e pura acqua di sorgente. Tale miscela viene fatta fermentare e il prodotto finale è un miele utilizzato nelle sperimentazioni della chef Cristina Bowerman.



L'Idromiele di Giorgio Poeta, un fermentato che raggiunge i 14° (Foto © Facebook Giorgio Poeta).

Gran Cru, il miele da meditazione

Il **Gran Cru** rappresenta l'evoluzione naturale del Carato ed è un grande **miele da meditazione**. Si ottiene da puro miele di acacia invecchiato nelle botti dell'**Azienda Agricola Oasi degli Angeli** di Cupra Marittima (Ascoli Piceno). Sono le stesse botti che hanno accolto per diversi mesi il "Kurni", un particolare vino rosso prodotto nelle Marche (100% Montepulciano), denso e concentrato, dolce e morbido.

Idromiele barricato

L'**Idromiele barricato**, a differenza del primogenito, viene fatto riposare in **botti di rovere francese** che gli donano riflessi ambrati e sapori che ricordano il legno che lo ha accolto, ma anche il sandalo, il pepe nero e la pesca matura.

Questa preziosa produzione di Giorgio Poeta si abbina perfettamente ad antipasti con formaggi stagionati, a dessert, dolci al cioccolato o dolci con confetture. Possiamo ritrovare questo miele anche in un piatto iconico del trionfatore [Massimo Bottura](#): “*Autumn in New York*”. Con il patron dell’Osteria Francescana, Giorgio Poeta ha intrapreso una collaborazione grazie all’amicizia con Beppe Palmieri, direttore e sommelier del ristorante modenese.

Non mancano infine i [mieli più comuni](#) e di più largo consumo come i classici di melata, millefiori di alta montagna, girasole, acacia e stachys. Disponibili anche altri prodotti come la mitica “**bombetta**” (una miscela di miele, polline, propoli e pappa reale), oppure polline fresco e tintura di madre, pappa reale e propoli.



Mieli di acacia (Foto © Facebook Giorgio Poeta).

«Vedo il futuro a strisce gialle e nere. – conclude l’apicoltore marchigiano – Stiamo crescendo ogni anno, passo dopo passo, tenendo ben saldi i nostri principi di qualità del prodotto e benessere dell’ape. E di progetti ne abbiamo tanti. Speriamo di avere tempo!».

Azienda Agricola Giorgio Poeta
Laboratorio in via Santa Croce,65 – Fabriano (AN)
[Sito web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Data di creazione
16/03/2020

Autore

andrea-mucci