

TERRITORIO E ATTRAZIONI TURISTICHE

Il Comune di Montà ed in particolare tutto il territorio del Roero sono ricchissimi di storia e di cultura. L'azienda stessa è collocata in una particolarissima vallata denominata "Valle del Morto". Questo nome ricco di fascino e mistero fa risalire le sue origini al medioevo e alle incursioni di Federico Barbarossa; tutt'ora un luogo da scoprire tra boschi e ombrosi sentieri. L'apicoltura vede in Montà la nascita della Strada del Miele, del Sentiero dell'Apicoltura e la scoperta, di recente, delle Case delle Api. Quest'ultime, in particolare, sono costruzioni storiche uniche in Europa che dimostrano la tradizione e l'esperienza oramai secolare nel mondo delle api.

Tra le attrazioni turistiche: Ecomuseo delle Rocche del Roero, Sentiero dell'Apicoltura, Sentiero Religioso, Sentiero del Castagno, Santuario dei Piloni (di origine Romana), Grande sentiero del Roero (S1), Case delle Api (risalenti al 1700); nelle immediate vicinanze: Alba, con i suoi tartufi e il vino; Bra e Asti, ricchissima di storia e di cultura enogastronomica.



COME RAGGIUNGERCI

L'Azienda Agricola Cà da Laisna si trova nel comune di Montà in borgata Valle del Morto, comodamente raggiungibile da Torino: S.R. nr. 29 in direzione Alba fino a Montà poi verso S. Vito e Valle del Morto; da Genova e Milano: autostrada Torino-Piacenza, uscita Asti-Est superstrada per Alba poi S.R nr. 29 in direzione Torino oppure: uscita Asti-Ovest (sempre dalla autostrada Torino-Piacenza) poi direzione S. Damiano, Canale e Montà; da Alba: S.R. nr 29 in direzione Torino fino a Montà, poi indicazioni S. Vito e Valle del Morto.

Siamo presenti a Torino tutte le prime domeniche del mese in Piazza Palazzo di Città (Piazza delle erbe).



AZIENDA AGRICOLA - APICOLTURA

Cà da Laisna

di Berrino Patrizia e Novo Antonio
Valle del Morto, 10 - 12046 Montà (CN)
Tel/Fax 0173 971136 - Cell. 339 3422016
e-mail: novoantonio@tiscali.it

Miele del Roero
AZ. AGRICOLA - APICOLTURA

"Cà da Laisna"



Miele
Grappa al Miele
Aceto di Miele
Caramelle

L'azienda è Certificata Biologica da
ECOCERT ITALIA

I NOSTRI PRODOTTI

Tarassaco

In primavera è il tarassaco (girasole dei prati) uno dei primi fiori ad essere visitato dalle api.

Gusto intenso e fruttato, con proprietà depurative, ottimo da mangiare sul pane da solo o accompagnato da formaggi ovini di media stagionatura.

Acacia

Senza dubbio l'acacia è il miele il più conosciuto ed apprezzato in Italia. Ottimo per dolcificare senza alterare gusti e aromi. Sapore delicato, fine e vellutato. Ottimo con formaggi freschi come la gorgonzola e la ricotta.

Castagno

Il miele di castagno è di colore scuro e dal sapore amarognolo. Per l'alto contenuto di sali minerali è indicato nelle malattie cardio circolatorie e nelle affezioni dell'apparato respiratorio.

Da abbinare con formaggi gustosi come parmigiano e castelmagno.

Millefiori di Collina

Questo tipo di miele viene raccolto in estate, periodo in cui le api vanno a visitare una varietà infinita di fiori. Il miele di millefiori si presenta molto delicato e senza particolari retrogusti.

Melata di baseo

La melata è la sostanza prodotta dal metabolismo degli afidi ed altri piccoli insetti che succhiano la linfa dalle foglie delle piante. Le api raccolgono questa sostanza zuccherina e la trasformano in miele di melata.

Caratteristico per il suo retrogusto di corteccia e terra. Ottimo connubio con formaggi ovini e caprini molto stagionati.



Polline dei Fiori

Utilizzato negli stati di affaticamento, agisce migliorando lo stato generale dell'organismo. Il polline è una delle sostanze più ricche che la natura ci offre in quanto contiene: proteine, sali minerali e aminoacidi in grande quantità.

Si può consumare nello yogurt od emulsionato al miele.

Nocciole con Miele d'Acacia

Le tradizionali nocciole del Piemonte dopo una accurata tostatura si sposano con la dolcezza del miele di acacia. Nasce così un delicato dessert.

Grappa al Miele

Grappa di vinacce con miele di Acacia: prodotto genuino e delicato per i palati più esigenti.

Aceto di Miele

Di sapore gradevolmente acidulo, leggero, e molto profumato, l'aceto di miele è ottimo per condire qualsiasi tipo di alimento, insalate, carni e salse.



DESCRIZIONE AZIENDA

L'azienda agricola Cà da Laisna, specializzata nella produzione del miele, è situata nel Comune di Montà nel territorio del Roero.



Le particolari specie botaniche presenti nella zona permettono la produzione di mieli di qualità tra cui l'Acacia; il Castagno, il Millefiori e la Melata di Bosco. Sfruttando la fortunata posizione geografica, l'azienda a conduzione familiare, negli anni ha affinato la tecnica di lavorazione al fine di ottenere un prodotto di alta qualità. La

produzione e la lavorazione avviene in maniera assolutamente naturale tramite l'estrazione del miele a freddo senza intaccare le caratteristiche organolettiche. I nostri mieli sono prodotti nel territorio Roerino a tutto vantaggio della rintracciabilità e genuinità del prodotto stesso.

L'azienda Cà da Laisna fa parte del Consorzio Fattoria Amica nato in ambito Coldiretti di Cuneo con lo scopo di

accrescere la fiducia nei prodotti della terra e di sviluppare una azione di sostegno del territorio rurale e delle sue produzioni attraverso la vendita diretta. Le aziende che si fregiano del marchio Fattoria Amica hanno superato la verifica di un ente terzo certificatore e sono impegnate a rispettare una "carta della qualità".

