



Maestri del Gusto

di Torino e provincia



APICOLTORI BEEKEEPERS

Mario Bianco



Il miele è il filo conduttore che lega quattro generazioni di una famiglia nella quale quella che prima era una semplice passione è sfociata, con l'attuale titolare, in un coinvolgimento a tempo pieno e dai confini sempre più vasti. Fare un miele di qualità, infatti, significa conoscere, oltre alle api, anche l'ambiente in cui vivono. Così, a partire da aprile, i Bianco caricano sui camion gli alveari e li spostano sulle montagne piemontesi. In azienda si passa dalla produzione del tarassaco a quella dell'acacia, dal castagno al tiglio, fino ad arrivare al millefiori di montagna e al rododendro nel Parco

CALUSO

Via Morteo, 20
Tel. 011 9833441

Nazionale del Gran Paradiso. E i risultati, nettamente percepibili, sono capaci di trasmettere non soltanto sensazioni gustative, ma anche l'amore per un lavoro a tratti spossante. Oltre che in sede, il prodotto finito si può acquistare a Torino da Paissa, al Bicerin e presso le migliori pasticcerie. Visite su prenotazione.





Honey is a thread connecting four generations of the Bianco family. But what had initially been a simple passion has with the present incumbent now turned into a full-time, ever-expanding occupation.



Making high quality honey not only involves knowing about bees, but also the environment where they live. So starting in April members of the Bianco family load beehives onto vehicles and transport them into the Piedmontese mountains. The production unit makes a range of honeys, from taraxacum, acacia, chestnut and lime through to alpine flowers and rhododendron from the Gran Paradiso National Park. The exquisite results not only transmit taste sensations but also love for an occupation that can be exhausting. The final product can be purchased from the producer or in Torino at Patissa, Bicerin and leading pastry shops.
By appointment only.

MARIO BIANCO