

L'apicoltura Burato è un'azienda a conduzione familiare nata dalla passione per il mondo delle api e dal rispetto della natura. Tutto inizia dalla scelta di Paolo Burato e del padre Palmarino di porre nei ciliegeti alcune arnie per favorire l'impollinazione.

Da lì comincia il loro cammino verso il meraviglioso mondo dell'apicoltura; con continui aggiornamenti, frequentando convegni, corsi, affinando nuove tecniche, metodologie e soprattutto la pratica in campo l'Apicoltura Burato è riuscita in pochi anni a crescere il numero di alveari.

Il miele prodotto dall'azienda proviene da alveari posti nelle zone di particolar pregio della Vallata d'Alpone e in zone selezionate per la raccolta di mieli a prevalenza monofloreale situate in località prealpine.

CONCORSO NAZIONALE "GRANDI MIELI D'ITALIA" Castel San Pietro Terme

- 2010 Premiati con 1 goccia d'oro con miele Melata di Bosco
- 2011 Premiati con 2 gocce d'oro con Miele di Acacia
- 2011 Premiati con 1 goccia d'oro con Miele di Millefiori
- 2012 Premiati con 1 goccia d'oro con Miele di Acacia
- 2012 Premiati con 2° premio Miele di Acacia concorso regionale Città di Lazise

Particolare cura viene posta nella scelta dei siti per gli apiari privilegiando gli ambienti lontani dai centri urbani e da ogni possibile fonte di inquinamento.

Oltre al miele l'Apicoltura Burato mette a disposizione della clientela altri prodotti delle api quali polline, pappa reale, propoli e golosità come la nocciolata e le specialità con miele e frutta secca.

Si effettuano su prenotazione il servizio d'impollinazione per frutteti; visite guidate ai laboratori di smielatura e confezionamento, si possono visitare gli alveari situati presso l'azienda anche per famiglie e bambini avvicinando così tutti al mondo laborioso delle api!!