

**Grandi
Mieli
d'Italia**



Un patrimonio unico al mondo

Guida Tre Gocce d'oro 2016

Acacia o robinia
Agrumi
Ailanto
Camedrio maro
Cardo
Castagno
Ciliegio canino o marasca
Corbezzolo
Coriandolo
Erba medica
Erica arborea
Eucalipto
Fieno greco
Girasole
Indaco bastardo
Melata o bosco
Melata d'abete
Melo
Millefiori
Millefiori di alta montagna delle alpi
Rododendro
Stregonia
Sulla
Tarassaco
Tiglio
Timo arbustivo
Trifoglio alessandrino
Trifoglio incarnato

mipaar

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

2016

Osservatorio Nazionale Miele

Via Matteotti, 79
40024 Castel San Pietro Terme (Bo)
osservatoriomiele@libero.it
www.informamiele.it

A cura di

Giancarlo Naldi
Maria Lucia Piana
Moris Zotti

Realizzazione grafica e Impaginazione

Mauro Cremonini

Grandi Mieli d'Italia nell'anno della grande crisi



Probabilmente il 2016 sarà ricordato come l'anno della grande crisi dell'apicoltura italiana. D'altra parte per chi si occupa un po' del settore la sensazione è questa e con un calo di produzione dell'ordine del 70-80% per l'agrumi e del 65-70% per l'acacia non potrebbe essere diversamente.

Ciò che non cala è la qualità dei mieli italiani, anche se a concorrere ci sono pochi mieli di acacia e pochi di agrumi.

Sono stati 667 i mieli in gara al concorso Tre Gocce d'oro 2016, analizzati da quattro diversi laboratori, sottoposti ad analisi sensoriale da parte di 58 esperti iscritti all'albo nazionale, riuniti in 10 giurie.

Si tratta di un'attività intensissima che consente, ogni anno, di fare una fotografia della situazione produttiva italiana e di indicare al consumatore attento i prodotti che eccellono per i diversi tipi e per zone di produzione.

Quest'anno il bisogno di orientare il consumatore è ancora più marcato per consentirgli di rintracciare i mieli prodotti.

La guida Tre Gocce d'oro raccoglie questo patrimonio e lo diffonde nei diversi formati possibili oggi, dal cartaceo al web, al mobile, con tanto di georeferenziazione, per giungere in tempo reale all'apicoltore e acquistare il miele desiderato.

E in tal senso è allo studio la realizzazione di una app a partire da questo raccolto.

Per l'edizione 2016 la guida "Grandi Mieli d'Italia Tre Gocce d'oro" si presenta molto ricca con la presenza di 174 Apicoltori premiati (su 306 partecipanti), 16 Tre Gocce d'oro, 111 Due Gocce d'oro e 124 Una Goccia d'oro per mieli prodotti in ogni zona del paese.

Liquido o cristallizzato, chiaro o scuro, dolce o amaro il consumatore e il gran gourmet possono veramente trovare piena soddisfazione, anche per i gusti più raffinati.

Un altro elemento importante, siamo stati i primi nel settore agroalimentare, è l'utilizzo del codice QR con cui vengono contrassegnati i mieli nella guida, detto strumento, con l'utilizzo di uno smartphone e di una app scaricabile gratuitamente, consente al produttore di trasmettere al consumatore una miriade di informazioni sul prodotto nel vasetto sviluppando un percorso di tracciabilità integrale del miele e promuovendo con oggettività la caratterizzazione e la conoscenza dei mieli.

Oltre 40 mieli uniflorali e una infinità di millefiori caratteristici delle diverse aree produttive del paese costituiscono un patrimonio unico al mondo che nessuno può imitarci.

L'unicità di questo strumento sta proprio nel fatto che, alla conoscenza generale dei grandi mieli d'Italia, associa i produttori di queste vere e proprie specialità di mieli d'eccellenza, così che il curioso, il buongustaio, il turista intelligente e attento, aggirandosi per la penisola, possano trovar il miele di quel territorio e l'apicoltore che l'ha prodotto.

Il concorso Grandi Mieli d'Italia è partito 36 anni fa da Castel San Pietro Terme in provincia di Bologna per ricordare un emerito apicoltore conosciuto in tutto il mondo, Giulio Piana.

Oggi rappresenta lo strumento più qualificato ed autorevole per la valutazione dei mieli italiani, per promuovere nuova qualità dei mieli e nuovi strumenti di valorizzazione dei mieli italiani.

Un patrimonio così importante di qualità, naturalità e tipicità dei mieli italiani va promosso con tutti gli strumenti possibili nell'interesse dei consumatori e di una leva di apicoltori sempre più professionali. Alla capacità produttiva del settore occorre associare una maggiore capacità di aggredire il mercato nazionale e quello globale.

Osservatorio Nazionale Miele, anche con questa guida intende dare il proprio contributo in tal senso.

Concorso Grandi Mieli d'Italia

Il premio

La guida ai Grandi Mieli d'Italia, per il 2016 comprende ben 251 prodotti diversi scelti fra i mieli partecipanti. La totalità dei mieli selezionati e premiati con Una, Due e Tre Gocce d'oro al concorso Grandi Mieli d'Italia.

Il premio “Tre Gocce d'oro” è stato attribuito per la prima volta nel 2003 quale valutazione finale dei mieli partecipanti al Concorso Grandi Mieli d'Italia.

Certamente il più antico, il più rappresentativo (vanta il maggior numero di partecipanti, provenienti da tutte le regioni italiane) e il più attento al miglioramento delle qualità dei mieli italiani e alla promozione presso il grande pubblico.

I mieli partecipanti al concorso vengono infatti valutati e analizzati (analisi organolettiche, fisico-chimiche, melissopalinologiche, nonché accertamenti dei principali residui di farmaci veterinari e del contenuto di piombo), e i risultati della valutazione vengono comunicati ai concorrenti in modo che possano migliorare in futuro le qualità dei mieli prodotti.

All'edizione 2016 del concorso hanno partecipato 667 diversi mieli. Tutte le regioni italiane sono state rappresentate, anche se la parte del leone l'hanno fatta Lombardia (94 mieli in concorso), Emilia-Romagna (87), Piemonte, Puglia e Sardegna con 50 campioni ciascuno.

I campioni riguardano ben 39 mieli uniflorali e 2 tipologie di millefiori (millefiori e millefiori di alta montagna delle Alpi). Tra gli uniflorali il più numeroso è stato il castagno, con 87 campioni in gara, superando, per la prima volta in moltissimi anni, l'acacia, che ha partecipato solo con 77 campioni, a seguito di un'annata pessima dal punto di vista produttivo. I più rari: il camedrio maro, il ciliegio

canino o marasca, l'indaco bastardo, il fieno greco, il melo, i trifogli alessandrino e incarnato. Sono stati premiati 16 mieli con le “Tre Gocce d'oro”, 111 mieli con le “Due Gocce d'oro” e 124 mieli con “Una Goccia d'oro”.

Il regolamento

La manifestazione ha come obiettivo la valorizzazione del miele, della varietà e delle specificità proprie del prodotto italiano, l'incentivazione delle buone pratiche apistiche, la promozione delle aziende maggiormente attente alla qualità. In funzione delle caratteristiche dell'apicoltura italiana, della varietà delle sue produzioni e degli obiettivi del concorso, ci si è avvalsi, fin dalle prime edizioni, di un regolamento i cui capisaldi possono essere così riassunti:

- anonimato dei campioni, indispensabile per l'obiettività del giudizio;
- valutazione di alcuni criteri obiettivi attraverso analisi di laboratorio (in particolare l'umidità per verificare la conservabilità



del prodotto, l'HMF per verificare lo stato di conservazione, ma anche colore, accertamenti microscopici, contaminanti);

- costante evoluzione nelle tecniche di analisi, sia nell'ambito di quelle chimico-fisiche, sia organolettiche, utilizzando i giudici più esperti e il miglior livello di giudizio organolettico disponibile;
- elevato numero di riconoscimenti e scarsa gerarchizzazione degli stessi;
- ritorno dell'informazione al partecipante attraverso il rapporto di prova relativo alle analisi e il commento dell'esito del concorso, nonché la disponibilità a chiarire gli elementi di valutazione;
- diffusione e pubblicizzazione dei risultati del concorso.

La pre-selezione

I sistemi di valutazione sono in costante evoluzione, grazie alle nuove potenzialità analitiche che la scienza e la tecnica forniscono al fine di corrispondere positivamente alle aumentate richieste di qualità da parte di un pubblico sempre più attento ed esigente. Anche per l'edizione 2016, grazie alla collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna, è stato utilizzato un sistema di analisi innovativo che ha consentito di valutare tutti i parametri chimici di interesse merceologico con un'unica determinazione rapida. Questo sistema, basato sulla spettrometria infrarossa a trasformata di Fourier (FTIR), è stato messo a punto dal Reparto di Chimica applicata alle tecnologie alimentari della sede di Brescia ed ha consentito, oltre che di affinare la valutazione ai fini del concorso, di fornire ai concorrenti maggiori informazioni sul loro prodotto, utili a livello produttivo e commerciale. Inoltre, grazie alla collaborazione con il Reparto chimico degli alimenti della sede di Bologna dello stesso Istituto, sono state effettuate verifiche sulla presenza di residui di farmaci veterinari e sul contenuto di piombo. Infine, tutti i campioni presentati con denominazioni botaniche rare o insolite

sono stati verificati attraverso analisi melissopalinologica, che permette di accertare, attraverso l'identificazione dei pollini contenuti nel miele, la rispondenza all'origine dichiarata. Questa serie di screening obiettivi rappresenta un filtro importante che permette solo ai campioni ineccepibili di accedere alla graduatoria finale e, soprattutto, costituisce, per il produttore, un sistema di verifica e miglioramento progressivo della qualità estremamente utile.

La valutazione sensoriale

L'Italia è il paese in cui le tecniche di analisi sensoriale applicate al miele hanno fatto i maggiori progressi ed è l'unico ad avere un elenco ufficiale di assaggiatori di miele, regolato da decreto ministeriale. Per la valutazione dei mieli in concorso ci si è avvalsi di giurie composte da assaggiatori tutti iscritti a tale albo. La valutazione ha richiesto due giorni di lavoro e la collaborazione di 58 esperti ed è stata svolta in collaborazione con AMi (Ambasciatori dei Mieli), l'associazione che raccoglie la maggior parte dei "professionisti dell'assaggio" del miele. Nella prima giornata sono stati svolti esercizi utili alla messa in fase dei criteri di giudizio; nella seconda, ogni assaggiatore ha valutato, in maniera anonima e indipendente, una parte dei mieli in concorso, esprimendo il proprio giudizio su una scala da 0 a 10, relativamente alle caratteristiche olfattive, gustative e tattili. I criteri di giudizio sensoriale riguardano l'eventuale presenza di difetti organolettici, la rispondenza al profilo uniflorale dichiarato e l'armonia e gradevolezza del prodotto nel caso dei mieli millefiori e per le caratteristiche tattili. I risultati di queste valutazioni sono stati quindi raccolti, se ne è calcolata la mediana e si è composto il giudizio finale, grazie a coefficienti moltiplicativi e combinandolo con il risultato della valutazione visiva, che era stata precedentemente svolta in laboratorio, sui vasi originali anonimi (valutazione della presentazione, cioè eventuali impurità e schiuma, omogeneità o limpidezza, colore). Il sistema di calcolo adottato attribuisce un valore massimo di 25 punti

alle caratteristiche visive, di 20 punti a quelle olfattive, di 40 punti a quelle gustative e di 15 alle caratteristiche tattili, per un totale di 100 punti massimi. Questo tipo di ponderazione privilegia le caratteristiche intrinseche del miele (odore e sapore) e lascia in secondo piano quelle di presentazione (visive e di consistenza), visto che il concorso si rivolge direttamente ai produttori e vuole incentivare molto di più la qualità di base rispetto a quella estetica, che, inoltre, potrà essere soggetta a variazioni nel corso della conservazione.

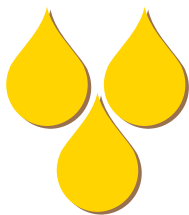
Assegnazione dei riconoscimenti

I riconoscimenti sono stati attribuiti solo ai prodotti che hanno superato i test della preselezione, sulla base del punteggio sensoriale ottenuto.

I criteri di assegnazione dei riconoscimenti, pur mantenendo la stessa impostazione e determinati criteri di minima, variano ogni anno in funzione della qualità dei mieli in concorso. Va segnalato, infatti, che le caratteristiche dei mieli in concorso possono variare in funzione dell'andamento stagionale e quindi i criteri di assegnazione dei premi vengono ogni anno adattati a queste variazioni stagionali; appare infatti logico che, se di una competizione si tratta, ad un variare del livello della partecipazione debba corrispondere una corrispondente variazione del livello dei riconoscimenti.

Una Goccia d'oro è stata assegnata ai campioni che hanno raggiunto un minimo di 77,5 punti. Due Gocce d'oro sono state assegnate ai mieli che hanno raggiunto un minimo di 81,0 punti. Tre Gocce d'oro sono state assegnate ai mieli che hanno ottenuto il punteggio più alto nella rispettiva categoria di appartenenza, a condizione che avessero raggiunto un minimo di 81,0 punti e solo se la categoria era costituita da almeno 8 prodotti in gara.

Tre Gocce d'oro *2016*



Miele di Acacia (Robinia)

Il produttore

Fortunato Costa

Azienda Agricola Fortunato Costa

Località Fontana Grande – 89843 Maierato (Vibo Valentia)

Tel. 340/9787635 • fortunatocosta@libero.it



Zona di produzione

Murno in comune di Vazzano (Vibo Valentia) ad un'altitudine di 357 metri s.l.m.

Il miele

In Italia viene prodotto soprattutto nella zona prealpina e in Toscana, ma se ne raccolgono partite di discreta purezza anche in molte altre regioni. È uno dei mieli più conosciuti e apprezzati, in quanto riunisce le caratteristiche maggiormente gradite al consumatore (liquido, colore chiaro, odore e sapore molto delicati ed elevato po-



tere dolcificante). Le pregiate caratteristiche del miele puro possono essere facilmente alterate, oltre che dall'andamento stagionale, dalla presenza di altri nettari. È un miele molto delicato che si presta per questo a qualsiasi uso; non dispiace a nessuno e, per l'elevato contenuto in fruttosio e l'assenza di sapori forti, è il più adatto per dolcificare (bevande, yogurt, frutta ecc.) senza modificare il gusto proprio delle vivande.



Stato fisico: resta liquido a lungo; potrà eventualmente divenire torbido nel tempo per una parziale cristallizzazione.

Colore: quasi incolore.

Intensità odore: di debole intensità.

Odore: manca di odori marcati, di tipo fruttato e caldo fine (vaniglia).

Sapore: molto dolce, normalmente acido, amaro non percepibile.

Intensità aroma: di debole intensità.

Aroma: di tipo caldo fine (vaniglia, cera).

Persistenza: breve.



Miele di Agrumi

Il produttore

Maria Rodrigues

Apicoltura Serra del Prete

Contrada Foscari, 7 – 85040 Viaggianello (Potenza)

Tel. 345/1750424 • serradelprete@gmail.com



Zona di produzione

Pianura con coltivazione di aranci in comune di Ginosa (Taranto)

Il miele

Il miele d'agrumi viene prodotto dalle api col nettare di diverse specie di *Citrus* (arancio, limone, mandarino, mandarancio, bergamotto, pompelmo, cedro ecc).

La denominazione generica di “agrumi” viene preferita perché è quasi impossibile discriminare le diverse specie e, spesso, i mieli sono in



effetti prodotti con nettare di provenienza mista. In Italia il miele di agrumi viene prodotto principalmente nelle regioni meridionali (Calabria, Basilicata e Puglia) e insulare (Sicilia e Sardegna) da 0 a 600 metri sul livello del mare, e solo su specie coltivate.

Il miele d'agrumi è uno dei più apprezzati per l'intensità e la finezza dell'aroma.



Stato fisico: cristallizza spontaneamente alcuni mesi dopo il raccolto.

Colore: varia da quasi incolore a giallo paglierino quando è liquido, a bianco, a volte perlaceo, beige chiaro, quando è cristallizzato.

Intensità odore: di media intensità.

Odore: caratteristico: florale, fragrante, fresco, ricorda i fiori di zagara. Con il tempo si sviluppa un odore meno fresco e florale, più fruttato, simile a quello della marmellata di arancio.

Sapore: normalmente dolce normalmente acido.

Intensità aroma: di media intensità.

Aroma: caratteristico, corrispondente alla descrizione olfattiva.

Persistenza: mediamente persistente.



Miele di Cardo

Il produttore

Daniele Cossu

Azienda Agricola Arbaree

Località San Giuliano, 1 – 09088 Simaxis (Oristano)

Tel. 329/3341551 • info@arbaree.com



Zona di produzione

Pascolo e macchia mediterranea presso Punta Toccoi in comune di Allai (Oristano) ad una altitudine di 450 metri s.l.m.

Il miele

Il miele di cardo viene prodotto quasi esclusivamente in Sicilia e Sardegna e, in misura minore, in Calabria; è più frequente di quanto appaia, perché spesso viene venduto con la denominazione generica millefiori.



Questo miele viene prodotto dalle api col nettare di diverse specie di cardo, dalla *Galactites tomentosa* ai generi *Carduus* e *Cirsium*, piante erbacee spontanee, che fioriscono tra maggio e luglio negli incolti dalla pianura a 1300 metri sul livello del mare.



Stato fisico: cristallizza spontaneamente alcuni mesi dopo il raccolto.

Colore: varia da ambra chiaro ad ambra, con tonalità arancio e spesso fluorescenza verde quando è liquido; e da beige chiaro a beige scuro, con tonalità gialle o arancio, quando cristallizzato.

Intensità odore: di media intensità.

Odore: caratteristico, con una connotazione florale o florale-fruttata e una animale al tempo stesso, simile a quello dei crisantemi.

Sapore: normalmente dolce normalmente acido, leggermente amaro.

Intensità aroma: di media intensità.

Aroma: simile all'odore, con la stessa duplice natura rilevabile all'olfatto, subito florale-fruttato, poi rapidamente animale (acciuoghe sotto sale).

Persistenza: mediamente persistente, astringente.



Miele di Castagno

Il produttore

Jacopo Tosco

Azienda Jacopo Tosco

Frazione Filia, 136 – 10081 Castellamonte (Torino)

Tel. 338/1233555 0124/581558 • apicoltura.tosco@gmail.com



Zona di produzione

Zona di castagni da frutto e selvatici nel cuore della Valle Sacra presso Pian du Teit in comune di Borgiallo (Torino) ad una altitudine di 650 metri s.l.m.

Il miele

Il miele di castagno costituisce una delle principali produzioni uniflorali a livello nazionale. Se ne ottengono quantità ingenti su tutto l'arco alpino, lungo la dorsale appenninica e nelle zone montuose delle isole maggiori. Viene prodotto tra giugno e luglio dalla collina



fino a 1200 metri sul livello del mare. I mieli di castagno a prevalenza di nettare tendono ad avere un colore più chiaro, e odore e sapore più accentuati, mentre quelli ricchi di melata sono meno amari, di colore più scuro e con odore e aroma meno pungenti. È un miele particolare, che piace a chi in genere non ama i gusti piatti e i sapori troppo dolci; il gusto amaro e l'aroma forte non lo rendono adatto a dolcificare, ma piuttosto a insaporire o aromatizzare o, meglio ancora, al consumo tal quale, sul pane, eventualmente con burro. Da provare con la ricotta, in abbinamento al parmigiano reggiano e in preparazioni a base di carne di maiale.



Stato fisico: liquido a cristallizzazione molto lenta, non sempre regolare.

Colore: scuro.

Intensità odore: forte.

Odore: molto caratteristico; aggressivo con note fenoliche e animali che ricordano i ceci lessati, il cartone bagnato, il sapone di Marsiglia.

Sapore: poco dolce; acido non percepibile; fortemente amaro.

Intensità aroma: forte.

Aroma: molto caratteristico, simile all'odore, con in più una nota calda (caramellata).

Persistenza: molto persistente soprattutto nella componente amara, astringente.



Miele di Corbezzolo

Il produttore

Daniele Cossu

Azienda Agricola Arbaree

Località San Giuliano, 1 – 09088 Simaxis (Oristano)

Tel. 329/3341551 • info@arbaree.com



Zona di produzione

Macchia mediterranea presso Prano Paulis in comune di Ruinas (Oristano)
ad una altitudine di 550 metri s.l.m.

Il miele

Il corbezzolo è una specie caratteristica della macchia mediterranea, a fioritura autunno-invernale. Una produzione significativa di miele uniflorale di corbezzolo si ottiene quindi esclusivamente nelle zone con un'ampia vegetazione spontanea di questo tipo e in cui le api si-





ano in piena attività nei mesi di fioritura. Ne consegue che le zone di produzione sono limitate alla Sardegna, in altre isole vicine quali la Corsica e l'isola d'Elba e nelle zone della costa tirrenica che hanno morfologia e clima simile (Monti dell'Uccellina, Circeo, Cilento). Il miele di corbezzolo è caratterizzato da uno spiccato sapore amaro che ne costituisce la peculiarità e che contribuisce a determinarne, assieme alle ridotte quantità e alla stretta localizzazione della produzione, l'elevato valore commerciale. A causa del periodo produttivo autunnale il miele raccolto si presenta spesso con un contenuto di umidità molto elevato ed è quindi necessario applicare particolari tecniche per diminuirne il contenuto d'acqua o conservarlo a temperatura refrigerata.



Stato fisico: tendenza a cristallizzare da media a elevata, secondo le piante accompagnanti.

Colore: da medio a scuro.

Intensità odore: da medio a forte.

Odore: di tipo vegetale verde (foglie d'edera) e caldo tostato (caffè).

Sapore: poco dolce, acido medio o forte e amaro forte.

Intensità aroma: da medio a forte.

Aroma: simile all'odore, vegetale verde e caldo tostato; ricorda liquori amari, al rabarbaro o alla genziana.

Persistenza: molto lunga, soprattutto nella componente amara.



Miele di Coriandolo

Il produttore

Luca Finocchio

Apicoltura Luca Finocchio

Via Santo Stefano, 16/a – 66046 Tornareccio (Chieti)

Tel. 0872/868692 • info@apicolturalucafinocchio.it



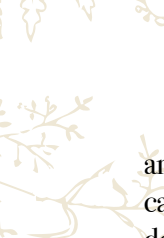
Zona di produzione

Collina, seminativo in comune di Termoli (Campobasso)
ad una altitudine di 215 metri s.l.m.

Il miele

Il miele di coriandolo è una produzione nuova per il nostro paese. È dovuta all'espansione, negli ultimi anni, della coltura del coriandolo da seme. Il coriandolo è una pianta aromatica della stessa famiglia botanica della carota, sedano, prezzemolo e finocchio. Si coltiva come





annuale e il seme ottenuto è destinato soprattutto all'esportazione. Le caratteristiche aromatiche della pianta sono molto diverse a seconda della parte utilizzata: le foglie fresche, simili nella forma a quelle del prezzemolo, sono molto utilizzate nella cucina orientale e sudamericana, ma l'aroma che conferiscono ai piatti non è gradito alla maggior parte degli europei, ai quali l'odore ricorda quello della cimice verde. Il seme invece è ampiamente utilizzato anche in Europa, soprattutto in liquoreria e nei salumi, e ha un aroma fresco, aromatico e agrumato. La coltura si è diffusa soprattutto in Emilia-Romagna, Marche, Abruzzo, Molise, Puglia e Toscana e la fioritura avviene a giugno/luglio, anche in funzione del momento della semina. Il nettare della pianta è molto aromatico e ricorda più le caratteristiche del seme che quelle della pianta fresca. Ne basta poco per conferire una forte connotazione al miele che lo contiene, per questo, in questi ultimi anni, anche molti millefiori risultano marcati dalla sua presenza.

Come tutti i mieli molto aromatici ha estimatori e detrattori, ma in questo caso le caratteristiche tendono a legarsi abbastanza bene con gli alimenti dolci e risulta per questo un interessante ingrediente per le preparazioni di questa categoria, per esempio nei dolci al cucchiaino a base latte (per esempio panna cotta, crema di ricotta ecc.).



Stato fisico: cristallizza in pochi mesi dopo il raccolto.

Colore: medio.

Intensità odore: media.

Odore: aromatico, agrumato e caldo, ricorda alimenti e cosmetici a base di cocco.

Sapore: normalmente dolce, leggermente acido, amaro non percepibile.

Intensità aroma: media.

Aroma: simile all'odore, con anche una nota vegetale.

Persistenza: media.

Miele di Eucalipto

Il produttore

Maura Mascia

Apicoltura Maura Mascia

Vico 3° Trento, 2 – 09037 San Gavino Monreale (Medio Campidano)

Tel. 346/7133525 • sascussura@gmail.com



Zona di produzione

Pianura presso Coriemeloni in comune
di San Gavino Monreale (Medio Campidano)

Il miele

La produzione di questo tipo di miele è diffusa in tutto il sud Italia e nelle isole, dove l'eucalipto, pianta originaria dell'Australia adatta solo ai climi caldi, viene largamente coltivato per il legno e come frangivento. Il periodo di raccolta è compresa tra giugno e agosto,



ma esistono varietà con epoca di fioritura diversa. Si tratta di un miele con caratteristiche molto particolari, non apprezzato da tutti, ma che conta un buon numero di estimatori, grazie anche la convinzione che abbia proprietà utili alla cura delle malattie da raffreddamento. Consumato tal quale risulta non molto dolce e può per questo piacere a chi afferma di non amare il miele, per esempio spalmato su tartine imburrate. L'aroma particolare suggerisce di provarlo nella preparazione di piatti salati, per esempio per arricchire la vinaigrette di un'insalata mista o in salse a base di burro.



Stato fisico: cristallizza spontaneamente in tempi abbastanza rapidi dando luogo, in genere, a una massa compatta con cristalli fini o medi.

Colore: medio.

Intensità odore: media.

Odore: molto caratteristico; di tipo animale, può ricordare i funghi secchi, l'estratto di carne, il dado da brodo, la liquirizia; è presente una nota calda (caramelle al latte).

Sapore: normalmente dolce, leggermente acido e salato, amaro non percepibile.

Intensità aroma: media.

Aroma: molto caratteristico; richiama le sensazioni olfattive, ma è più fine e ricco, ricorda la caramella mou alla liquirizia.

Persistenza: media.

Miele di Girasole

Il produttore

Lara Pancaldi

Apicoltura Lara Pancaldi

Via Fondazza, 7/C – 40054 Vedrana di Budrio (BO)

Tel. 347/1393714 • apicolturapancaldi@libero.it



Zona di produzione

Zona collinare in comune di Ancona ad una altitudine di 150 metri s.l.m.

Il miele

L'importanza della produzione di questo miele varia di anno in anno in funzione delle superfici destinate alla coltivazione. Non tutte le varietà e le condizioni di coltivazione rendono questa specie utile per le api e si producono mieli uniflorali soprattutto nell'Italia centrale, anche se la coltura è diffusa anche altrove. Presenta due caratteristi-



che visive molto evidenti e peculiari, una cristallizzazione particolarmente rapida e un colore insolitamente vistoso, giallo uovo. Entrambe queste caratteristiche non aiutano la collocazione del prodotto presso un pubblico generico, abituato a miele liquido e di colore ambrato. In realtà è un miele delicato, che al consumo tal quale risulta non molto dolce, fresco e leggermente fruttato e può quindi piacere a una vasta gamma di consumatori, soprattutto quando cristallizzato in maniera cremosa.



Stato fisico: cristallizzato a grana fine e consistenza cremosa.

Colore: molto caratteristico, con tonalità giallo vivo, color crema all'uovo.

Intensità odore: media.

Odore: fruttato, di marmellata di pomodori verdi o di albicocche, di conserva, con una nota secondaria di tipo vegetale, di polline o di fieno.

Sapore: normalmente dolce, mediamente acido, amaro non percepibile; rinfrescante.

Intensità aroma: media.

Aroma: richiama le sensazioni olfattive, fruttato.

Persistenza: breve.

Miele di Melata

(bosco)

Il produttore

Mariarosa Modelli

Azienda Agricola Dalmonte

Via Ercolana, 1420 – 40024 Castel San Pietro Terme (Bologna)

Tel. 051/940060



Zona di produzione

Zona boscosa presso Chiusa di Pesio in comune di Cuneo ad una altitudine di 500 metri s.l.m.

Il miele

È un miele che le api producono raccogliendo la melata prodotta da diverse piante spontanee e coltivate, quando vengono punte da insetti che si nutrono della loro linfa. La produzione è importante nelle maggiori regioni italiane. La raccolta è concentrata nei mesi



che vanno da luglio a settembre. Viene venduto in genere come miele di bosco, in quanto la denominazione di vendita non può fare riferimento a un'unica specie vegetale. È un miele particolare, che può piacere a chi afferma di non amare il miele, per esempio per dolcificare e aromatizzare il latte e i latticini. Per il suo aroma, la particolare consistenza e la resistenza alla cottura si presta anche a sostituire il caramello nelle molte e diverse preparazioni che lo prevedono.



Stato fisico: resta liquido a lungo, ma può cristallizzare; molto viscoso, filante.

Colore: molto scuro, quasi nero.

Intensità odore: media.

Odore: caratteristico; di tipo vegetale, caldo e fruttato e può ricordare la conserva o passata di pomodoro, la frutta cotta, la confettura di fichi, il lievito.

Sapore: poco dolce, mediamente acido, leggermente salato, amaro non percepibile.

Intensità aroma: di media intensità.

Aroma: caratteristico; simile all'odore, in cui prevale la nota calda (caramellata e maltata) rispetto alle altre; ricorda lo sciroppo di malto e la frutta essiccata.

Persistenza: media, leggermente astringente.



Miele di Melata di Abete

Il produttore

Andrea Lorusso

Apicoltura Nonna Giovannina

Via Marmarole, 26 – 32042 Calalzo di Cadore (Belluno)

Tel. 328/0987419 • lorusso.andrea@tiscali.it

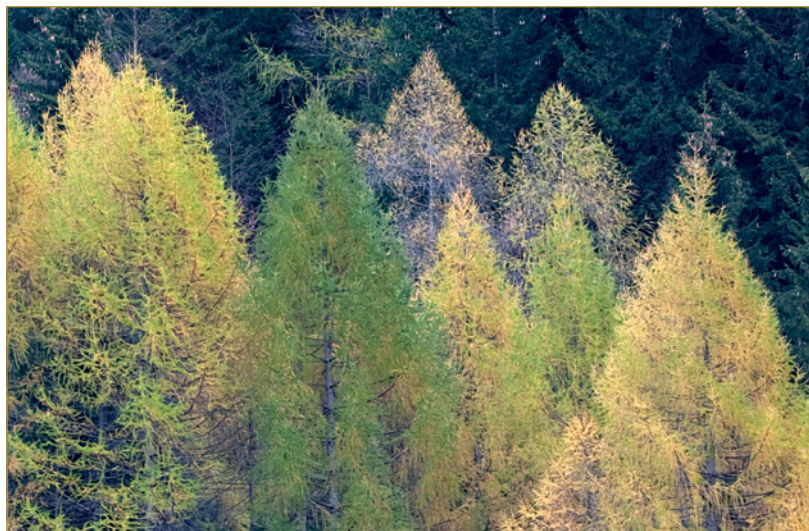


Zona di produzione

Territorio completamente montuoso, collocato nel cuore delle dolomiti cadorine, ricchissimo di boschi di conifere (abete rosso) nel comune di Calalzo di Cadore (Belluno) ad una altitudine di 806 metri s.l.m.

Il miele

La produzione di questo miele è legata ai boschi di conifere, abete rosso (*Picea excelsa*) e abete bianco (*Abies alba*), tipici delle zone montane. Le due specie hanno distribuzione diversa nel nostro pae-



se: solo alpina, la prima, anche sull'Appennino la seconda. Producono melata quando attaccati da specifici insetti, che hanno il loro habitat proprio su queste specie. Rappresenta una produzione limitata, ma localmente importante. Pur essendo poco conosciuto, è apprezzato dagli intenditori e considerato un miele raro e pregiato. Le note affumicate possono rendere questo miele adatto ad accompagnare alcuni salumi, in particolare il lardo; ma è molto piacevole anche in abbinamenti dolci, anche solo su pane di segale imburrito.



Stato fisico: resta liquido a lungo, consistenza viscosa, può cristallizzare in una massa morbida.

Colore: scuro.

Intensità odore: media.

Odore: caratteristico, di tipo resinoso, caldo; alcune sfumature possono evocare una sensazione di affumicato o animale.

Sapore: normalmente dolce, leggermente acido, amaro non percepibile.

Intensità aroma: media.

Aroma: caratteristico, solo in parte simile all'odore; ricorda la scorza di arancio candita, il latte condensato, il pinolo; rispetto alle melate di specie caducifoglie ha in comune la nota calda (caramellata e maltata), ma si distingue per una netta nota resinosa.

Persistenza: media.

Miele Millefiori

Il produttore

Salvatore Campagna

Apicoltura Salvatore Campagna

Via San Michele, 5 – 90038 Prizzi (Palermo)

Tel. 339/4204948 • salvatore.campagna@virgilio.it



Zona di produzione

Zona montana caratterizzata da bosco e aperta campagna presso Margio in comune di Prizzi (Palermo) ad una altitudine di 950 metri s.l.m.

Il miele

Si definiscono millefiori i mieli che derivano da una unione naturale di piante. Non esiste quindi un'unica categoria di millefiori, ma tante quante sono le possibili combinazioni di piante. Ogni area produce quindi millefiori con proprie caratteristiche. I diversi mieli millefiori



offrono quindi lo stesso tipo di varietà che si può trovare nell'intera gamma dei diversi mieli uniflorali. In questo miele la maggior parte del nettare deriva dalla sulla e crea così una base delicata che lo rende un prodotto versatile e adatto a molti gusti; su questa base neutra si inseriscono le note floreali e ricche del cardo e quelle speziate del fiordaliso stoppione; erba strega e sommacco siciliano lo legano al territorio di origine in maniera unica e irripetibile.

È un miele veramente adatto ad ogni uso, in quanto molto delicato; non si tratta però di un prodotto banale e la nota leggermente floreale può rispondere positivamente all'aspettativa della maggior parte dei consumatori. Usato in qualsiasi forma non deluderà, ma il suo aroma molto fine, che potrebbe essere mascherato dall'accostamento con ingredienti forti, sarà invece valorizzato da prodotti a base lattica (panna, burro, yogurt).



Stato fisico: liquido al momento della valutazione e molto viscoso per il basso contenuto d'acqua.

Colore: medio.

Intensità odore: debole.

Odore: di tipo floreale e caldo fine.

Sapore: normalmente dolce, leggermente acido e amaro non percepibile.

Intensità aroma: debole.

Aroma: corrispondente a quanto descritto per l'odore.

Persistenza: breve.

Miele Millefiori

di alta montagna delle Alpi

Il produttore

Luigi Abriola

Società Agricola Le Api di Famolasco

Via Bordunala, 6 – 10060 Bibiana (Torino)

Tel. 333/7374506 • leapidifamolasco@gmail.com

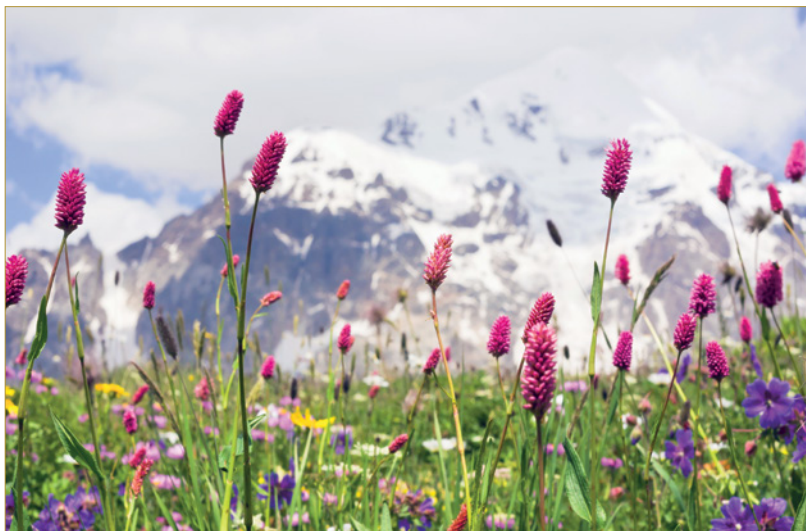


Zona di produzione

Comune montano Piemontese in Val Chisone in comune di Usseaux (Torino)
ad una altitudine di 1460 metri s.l.m.

Il miele

Nella zona alpina, in altitudine, il paesaggio è caratterizzato da boschi di aghifoglie alternati a pascoli e, ancora più in alto, da vegetazione arbustiva alpina. È qui che si producono i mieli che i produttori si sono abituati a identificare con la denominazione “Millefiori di alta



montagna". Questi mieli derivano dal nettare dei rododendri degli arbusteti alpini, dei lamponi delle radure dei boschi, della lupinella, dei trifogli e di innumerevoli altre specie dei prati stabili e dei pascoli. Si tratta sempre di produzioni limitate, in genere commercializzate nei luoghi d'origine.

Per i mieli d'alta quota, data l'instabilità del clima che può mettere a rischio non solo la produzione ma anche la sopravvivenza delle api, la produzione non è mai certa e questo li rende rari e ne giustifica il pregio. È un miele che può prestarsi a qualsiasi uso, ma l'elevato valore suggerisce di riservarlo agli usi che più valorizzano le peculiari caratteristiche, quali l'uso su tartine di pane di segale assieme a un'uguale quantità di burro fresco di montagna.



Stato fisico: in genere cristallizza in pochi mesi dopo il raccolto; allo stato liquido si presenta molto viscoso per il basso contenuto di umidità.

Colore: medio-chiaro.

Intensità dell'odore: debole.

Odore: di tipo prevalentemente fruttato e leggermente aromatico e caldo.

Sapore: normalmente dolce, leggermente acido, amaro non percepibile.

Intensità dell'aroma: debole.

Aroma: corrispondente a quanto descritto per l'odore.

Persistenza: breve.

Miele di Rododendro

Il produttore

Francesca Baroni

Apicoltura Apipozzi

Ca' del Papa, 14 – 23030 Mazzo di Valtellina (Sondrio)

Tel. 0342/861331 • pozzimiele@libero.it



Zona di produzione

Flora alpina presso Val di Rezzalo in comune di Sondalo (Sondrio)
ad una altitudine di 1850 metri s.l.m.

Il miele

Si produce esclusivamente nell'arco alpino. Si tratta di una produzione che richiede costi elevati e che non è costante in quanto in alta quota le condizioni meteorologiche sono molto instabili.

Il grande valore commerciale di questo miele uniflorale è determi-



nato, oltre che da un elevato costo di produzione, dalle fini caratteristiche organolettiche, dalla rarità del prodotto e dall'attrattiva che la pianta e l'ambiente che lo producono esercita sul consumatore. Quando è puro è tra i mieli più chiari e meno aromatici.



Stato fisico: cristallizza spontaneamente dopo alcuni mesi, formando spesso una massa compatta di cristalli fini o pastosa a cristalli grossi, rotondi e collosi.

Colore: da quasi incolore a giallo paglierino allo stato liquido; da bianco a beige chiaro quando cristallizzato.

Intensità odore: debole intensità.

Odore: non particolarmente caratteristico in quanto l'elemento maggiormente diagnostico risulta l'assenza di odori marcati. In genere fruttato (ricorda la confettura di frutti di bosco) e aromatico (nota fresca e balsamica).

Sapore: normalmente dolce, normalmente acido.

Intensità aroma: media.

Aroma: non particolarmente caratteristico, simile all'odore.

Persistenza: poco persistente.



Miele di Sulla

Il produttore

Piero Iacovanelli

ADI Apicoltura

Via De Gasperi, 72 – 66046 Tornareccio (Chieti)

Tel. 0872/868160 • info@adiapicoltura.it



Zona di produzione

Terreni argillosi e pesanti, tipici delle colline centro meridionali adriatiche in comune di Tornareccio (Chieti)

Il miele

Tipicamente italiana. La pianta è distribuita, sia coltivata come foraggera, sia spontanea, su suoli argillosi di tutta la penisola; manca invece a nord della pianura padana.

Mieli uniflorali di sulla si producevano dall'Appennino romagnolo



alla Sicilia, oggi invece si ottengono soprattutto nelle zone collinari delle regioni in cui l'allevamento si è più mantenuto. Le caratteristiche del prodotto sono apprezzate (colore chiaro e odore e sapore delicati), ma spesso la denominazione uniflorale non aumenta il suo valore e quindi si trovano dei mieli uniflorali di sulla e altre leguminose commercializzati con la denominazione generica.



Stato fisico: cristallizza alcuni mesi dopo il raccolto, formando generalmente una massa abbastanza compatta, con cristalli medi o fini.

Colore: da quasi incolore a giallo paglierino quando liquido; da bianco a beige quando cristallizzato.

Intensità odore: al massimo di debole intensità.

Odore: non caratteristico in quanto l'elemento maggiormente diagnostico risulta l'assenza di odori marcati. Nei campioni più caratteristici può essere descritto come vegetale, generico di miele, di paglia o erba secca.

Sapore: normalmente dolce; normalmente o decisamente acido.

Intensità aroma: al massimo di debole intensità.

Aroma: non caratteristico in quanto l'elemento maggiormente diagnostico risulta l'assenza di aromi marcati. Nei campioni più caratteristici può essere descritto come vegetale, di legumi verdi, di fieno, ricorda le noci, a volte è presente una componente fruttata.

Persistenza: poco persistente.

Miele di Tarassaco

Il produttore

Giuseppe Corradi

Apicoltura Giuseppe Corradi

Via Giardini, 23 – 11029 Verrès (Aosta)

Tel. 339/5820316



Zona di produzione

Zona di montagna con radure e prati adibiti a pascoli in comune di Brusson (Aosta) ad una altitudine di 1350 metri s.l.m.

Il miele

Il miele di tarassaco si produce allo stato uniflorale nei prati stabili, presenti nelle regioni del nord Italia soprattutto nelle zone collinari e montuose, più raramente in pianura. Costituisce una produzione non abbondante ma localmente importante, tipica della primavera.



Si tratta di un miele con caratteristiche che non incontrano il gusto della maggior parte dei consumatori, ma, forse proprio per questo, il prodotto si colloca con favore presso una fascia sempre più ampia di persone che ne apprezzano le caratteristiche particolari. E' un miele di grande personalità che, per chi ne apprezza il gusto, può essere consumato tal quale; può accompagnare con successo verdure amare, formaggi non molto stagionati o essere alla base di una salsa dolce/piccante adatta al bollito.



Stato fisico: cristallizzato a grana fine.

Colore: presenta una caratteristica tonalità vivace, giallo crema all'uovo.

Intensità odore: forte.

Odore: molto caratteristico; con note animali (valerianico), ricorda alcuni formaggi e pungente (aceto).

Sapore: normalmente dolce, leggermente acido e amaro; rinfrescante.

Intensità aroma: forte.

Aroma: molto caratteristico; non corrisponde a quanto percepito al naso, presenta note aromatiche che ricordano l'infuso di camomilla o il marzapane.

Persistenza: molto persistente; leggermente astringente.



Miele di Tiglio

Il produttore

Luca Nodale

Bioapicoltura Pura

Località Pura, 1/a – 33029 Avaglio di Lauco (Udine)

Tel. 338/1646743 339/8252413 • apiculturapura@gmail.com



Zona di produzione

Presso Terzo in comune di Tolmezzo (Udine)

Il miele

Si produce nell'arco alpino e sui tigli coltivati di parchi, giardini e alberature urbane, tra maggio e luglio. Nei prodotti alpini è spesso in miscela con il miele di castagno, col quale condivide habitat e epoca di fioritura. Quello invece prodotto sui tigli coltivati è spesso diluito da altre essenze e dotato di minore forza aromatica. Si tratta di una



produzione non diffusa su tutto il territorio nazionale ma che può essere localmente importante. È un miele notevolmente aromatico: per questo anche mieli non del tutto puri sono già molto caratteristici. Come tutti i mieli insoliti, può entusiasmare o deludere, ma sicuramente non lascia indifferenti. Nell'uso, si suggerisce di provare ogni possibile abbinamento prima di proporlo. Tra gli usi di sicura riuscita, l'impiego per dolcificare le tisane e come ingrediente della marinatura per il carpaccio di pesce, assieme a sale, pepe, olio e limone.



Stato fisico: cristallizzato con consistenza cremosa.

Colore: chiaro.

Intensità odore: forte.

Odore: molto caratteristico; fresco, mentolato, di tipo aromatico (balsamico, resinoso, ricorda il profumo della tisana di fiori di tiglio).

Sapore: normalmente dolce; leggermente acido e amaro; rinfrescante.

Intensità aroma: forte.

Aroma: molto caratteristico; corrispondente alla descrizione olfattiva.

Persistenza: molto persistente.



Due Gocce d'oro *2016*



Acacia (robinia)



Anna Maria Risso

Via Alla Vittoria, 29/4 - Mignanego GE
340/2252134 - alicetraverso@yahoo.it
Prodotto a: Campomorone - Genova



Api Le Ali

Via Nazario Sauro - Sovigliana Vinci FI
392/0806774 - yuri.fanciullacci@tiscali.it
Prodotto a: Marlia - Lucca



Apicoltura Battistini

Via Confine, 24/b - Cervia RA
349/8838379 - battistinimirko@libero.it
Prodotto a: Cervia - Ravenna



Apicoltura Codone Sofia

Provinciale Piedimonte-Santangelo - Alife CE
0823/789629 347/1780913 - sofiacodone@gmail.com
Prodotto a: Sant'Angelo d'Alife - Caserta



Apicoltura Colle Salera

Via Prezza, 58 - Pratola Peligna AQ
333/3600083
Prodotto a: Corfinio - L'Aquila



Apicoltura Corobiolo

San Faustino, 37/b - Casalmoro MN
339/2073695 - apicolturacorobiolo@libero.it
Prodotto a: Casalmoro - Mantova



Apicoltura Il Porticone di Concarì Chiara

Palazzo Porticone, 3 - Gragnano Trebbiense PC
329/3616919 - apiporticone@gmail.com
Prodotto a: Gragnano Trebbiense - Piacenza



Apicoltura Luca Finocchio

Via Santo Stefano, 16/a - Tornareccio CH
0872/868692 - info@apicolturalucafinocchio.it
Prodotto a: Canosa Sannita - Chieti

**Apicoltura Mombelli Facchinetti**

Via Tacci - Quinzano d'Oglio BS
347/7510922 - info@mielimombelli.com
Prodotto a: Quinzano d'Oglio - Brescia

**Apicoltura Nonna Giovannina**

Via Marmarole, 26 - Calalzo di Cadore BL
328/0987419 - lorusso.andrea@tiscali.it
Prodotto a: Montebelluna - Treviso

**Apicoltura Pancaldi**

Via Fondazza, 7/c - Vedrana di Budrio BO
347/1393714 - apiculturapancaldi@libero.it
Prodotto a: Monza - Monza Brianza

**Apicoltura Pancaldi**

Via Fondazza, 7/c - Vedrana di Budrio BO
347/1393714 - apiculturapancaldi@libero.it
Prodotto a: Lecco

**Apicoltura Roberta Fant**

Via Turriga, 8/a - Belluno BL
0437/926096 - roberta.fant@telecomitalia.it
Prodotto a: Nervesa della Battaglia - Treviso

**Azienda Agricola Costa Fortunato**

Località Fontana Grande - Maierato VV
340/9787635 - fortunatocosta@libero.it
Prodotto a: Maierato - Vibo Valentia

**Azienda Agricola di Stefano Da Tofori**

Via Lombarda, 115 - Lammari - Capannori LU
347/4095145 0583/583365 - stefano.datofori@yahoo.it
Prodotto a: Capannori - Lucca

**Azienda Agricola Mario Marchetti**

Via Bologna, 178 - Prato PO
338/4109809 - apicoltura.mariomarchetti@gmail.com
Prodotto a: Montemurlo - Prato

**Francesco De Luca**

Via Delle Querce, 16/bis - Trenta CS
338/9975710 - apefrancescodeluca@alice.it
Prodotto a: Trenta - Cosenza

**Gian Paolo Foina**

Via Beisolchi, 51/a - Ostiano CR
 335/5665690 - gpfoia@gmail.com
 Prodotto a: Canneto Sull'Oglio - Mantova

**Melissa Donato**

Via Falcone e Borsellino - Vazzano VV
 339/3107890 - dmelissa81@gmail.com
 Prodotto a: Vazzano - Vibo Valentia

**Mieli Thun**

Strada Conte Zdenko Thun, 8 - Vigo di Ton TN
 0461/657929 - info@mielithun.it
 Prodotto a: Bereguardo - Pavia

Agrumi

**ADI Apicoltura**

Via De Gasperi, 72 - Tornareccio CH
 0872/868160 - info@adiapicoltura.it
 Prodotto a: Castellaneta Marina - Taranto

**Artemide s.r.l.**

Via dell'Industria, 1 - Pietradefusi AV
 0825/962316 - miele.artemide@libero.it
 Prodotto a: Massafra - Taranto

**Azienda Agricola Praconi Lando & Figli s.s.**

Via Rio Salto 1°, 116 - San Mauro Pascoli FC
 0541/932565
 Prodotto a: Policoro - Matera

Ailanto

**Giovanni Mario Cella**

Via delle Cascine, 5 - Casalmaiocco LO
 348/5644830 - giovanni.mario.cella@alice.it
 Prodotto a: Mediglia - Milano

Camedrio maro (*Teucrium marum*)

**Marco Demuru**

Via Roma, 7 - Loceri OG
 366/8065548 - demuromarco@tiscali.it
 Prodotto a: Urzulei - Ogliastra

Cardo



Agricola Monte Arci

Via Cavour, 16 - Marrubiu OR
347/1172651 - agricolamontearci@alice.it
Prodotto a: Marrubiu - Oristano



Apinath

Località Masongiu - Marrubiu OR
328/3136220 - abai@tiscali.it
Prodotto a: Marrubiu - Oristano



Giovanni Caronia

Corso Calatafimi, 1041 - Palermo PA
328/6252438 - giovanni.caronia@libero.it
Prodotto a: Camporeale - Palermo



Gocce di Miele

Via Salvo d'Acquisto, 27 - Carini PA
091/8668419 346/6146485 - ianocarollo@gmail.com
Prodotto a: Carini - Palermo



L'Isola del Miele

Via Vico III Nazionale, 14 - Gonnosfanadiga VS
349/4912981 - apistica.saba@gmail.com
Prodotto a: Gonnosfanadiga - Medio Campidano



Miele Meli di Claudio Meli

Via Spadafora, 1/b - Palermo PA
327/8679506 - claudiomeli80@hotmail.it
Prodotto a: Casteldaccia - Palermo

Castagno



Andrea Biscuola

Via Salvetta, 8 - Gozzano NO
338/2411894 - bisgt@tiscali.it
Prodotto a: Oggebbio - Verbania



Apicoltura Attilio Luboz

Via Pelon, 4 - Saint Pierre AO
349/1015902 - luboz.attilio@libero.it
Prodotto a: San Marino Canavese - Torino

**Apicoltura Dolci Saporì**

Via Vittorio Veneto, 33 - Ghemme NO
340/9643858 - apiculturadolcisaporì@pec.it
Prodotto a: Comignago - Novara

**Apicoltura Montagner Giancarlo**

Via Canaletta Sicher - Musile di Piave VE
349/7319952 - giancarlomontagner@libero.it
Prodotto a: Miane - Treviso

**Apicoltura Ramaglia Ornella**

Località Torrano Valle - Pontremoli MS
338/2488941 - apicoltura.ramaglia@alice.it
Prodotto a: Pontremoli - Massa Carrara

**Azienda Agricola di Stefano Da Tofori**

Via Lombarda, 115 - Lammari - Capannori LU
347/4095145 0583/583365 - stefano.datofori@yahoo.it
Prodotto a: Lucca

**La Piccola Arnia**

Via Morzanch, 13 - Santa Giustina BL
334/2362673 - claudio1000fiori@gmail.com
Prodotto a: Alano di Piano - Belluno

Corbezzolo

**Graziano Lai**

Via Leonardo da Vinci, 14 - Perdasdefogu NU
338/768479 - tkdperdasdefogu@tiscali.it
Prodotto a: Perdasdefogu - Nuoro

**Paolo Serra**

Via Giussano, 32 - Terralba OR
347/6004825 - paoloserra67@tiscali.it
Prodotto a: Morgongiori - Oristano

**Società Agricola Apicoltura Anedda F. e C. s.a.s.**

Località Costa Is Cambonis - Villaputzu CA
070/9977954 - apicolturaanedda@tiscali.it
Prodotto a: Villaputzu - Cagliari

Coriandolo



ADI Apicoltura

Via De Gasperi, 72 - Tornareccio CH
0872/868160 - info@adiapicoltura.it
Prodotto a: Rotello - Campobasso



L'Ape e l'Arnia

Via Mario Pomilio, 17 - Altino CH
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: Termoli - Campobasso



Valle del Sinarca

Via Don Sturzo, 22 - Montenero di Bisaccia CB
339/7409765 - valledelsinarca@libero.it
Prodotto a: Montenero di Bisaccia - Campobasso

Erba medica



Il Campo Società Agricola

Strada La Pilla, 5 - Lesignano De' Bagni PR
340/2665377 - info@agriturismoilcampo.it
Prodotto a: Neviano degli Arduini - Parma

Erica arborea



Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla

Via Roma, 4 - Romanengo CR
333/3722276 - info@apiculturazipoli.it
Prodotto a: Bargagli - Genova

Eucalipto



Apicoltura L'Esagono

Via S. Efisio, 15 - Villasor CA
345/3287112 - giuseppe.marcis@poste.it
Prodotto a: Villasor - Cagliari



Apiflora

Via Mazzini, 7 - Carbonia Iglesias CI
340/6842326 0781/671901 - apiflora@tiscali.it
Prodotto a: Carbonia Iglesias

**Apinath**

Località Masongiu - Marrubiu OR
328/3136220 - abai@tiscali.it
Prodotto a: Marrubiu - Oristano

**Azienda Agricola Arbaree**

Località San Giuliano, 1 - Simaxis OR
329/3341551 - info@arbaree.com
Prodotto a: Simaxis - Oristano

**L'Isola del Miele**

Via Vico III Nazionale, 14 - Gonnosfanadiga VS
349/4912981 - apistica.saba@gmail.com
Prodotto a: Gonnosfanadiga - Medio Campidano

**Maura Mascia**

Vico 3° Trento, 2 - San Gavino Monreale VS
346/7133525 - sascussura@gmail.com
Prodotto a: San Gavino Monreale - Medio Campidano

**Mieli Manias**

Località Marraconi - Ales OR
347/7289905 - luigimaniass@gmail.com
Prodotto a: Ales - Oristano

**Paolo Serra**

Via Giussano, 32 - Terralba OR
347/6004825 - paoloserra67@tiscali.it
Prodotto a: Millis - Oristano

**Società Agricola Apicoltura Anedda F. e C. s.a.s.**

Località Costa Is Cambonis - Villaputzu CA
070/9977954 - apicolturaanedda@tiscali.it
Prodotto a: Arborca - Oristano

Girasole

**Apicoltura Pancaldi**

Via Fondazza, 7/c - Vedrana di Budrio BO
347/1393714 - apiculturapancaldi@libero.it
Prodotto a: Jesi - Ancona

**Apicoltura Pancaldi**

Via Fondazza, 7/c - Vedrana di Budrio BO
 347/1393714 - apicolturapancaldi@libero.it
 Prodotto a: Osimo - Ancona

**Pieveregina Azienda Agricola Avanzolini**

Via Cavina, 39 - Brisighella RA
 347/8738168 - info@pieveregina.it
 Prodotto a: Ancona

Indaco bastardo (*Amorpha fruticosa*)**Azienda Agricola Maccioni Piero**

Via Biccimurri, 1298/a - Larciano PT
 0573/837791 - az.agr.maccionipiero@gmail.com
 Prodotto a: Ponte Buggianese - Pistoia

Melata (bosco)**Apicoltura Mombelli Facchinetti**

Via Tacci - Quinzano d'Oglio BS
 347/7510922 - info@mielimombelli.com
 Prodotto a: Leno - Brescia

**Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla**

Via Roma, 4 - Romanengo CR
 333/3722276 - info@apicolturazipoli.it
 Prodotto a: Romanengo - Cremona

**Azienda Agricola 'Me Na Vira**

Via San Marco, 16 - Chivasso TO
 349/2324054 - info@menavira.com
 Prodotto a: Moransengo - Asti

**Azienda Agricola Polyagrinova**

Via Madonna, 5 - Cameranno Casasco AT
 320/6071413 - takumbo@gmail.com
 Prodotto a: Cocconato - Asti

**Bruno Tognoli**

Via Bocchetti, 5 - Castelnuovo Rangone MO
 059/535374
 Prodotto a: Castelnuovo Rangone - Modena

Melata d'abete



Luigina Maccani

Via Sorni - Tres Predaia TN
333/3113491 - luiginamaccani@libero.it
Prodotto a: Predaia - Trento

Melo



Mieli Thun

Strada Conte Zdenko Thun, 8 - Vigo di Ton TN
0461/657929 - info@mielithun.it
Prodotto a: Ton - Trento

Millefiori



Agricola Monte Arci

Via Cavour, 16 - Marrubiu OR
347/1172651 - agricolamontearci@alice.it
Prodotto a: Siris - Oristano



Allodi Apicoltura

Via Tornara, 1/3 - Cavriago RE
346/9664012 - allodi.apicoltura@gmail.com
Prodotto a: Cavriago - Reggio Emilia



Angelo Zanolini

San Martino del Carso, 33 - Manerbio BS
338/9381199 - angelozanolini@yahoo.it
Prodotto a: Nave - Brescia



Apicoltura Codone Sofia

Provinciale Piedimonte-Santangelo - Alife CE
0823/789629 347/1780913 - sofiacodone@gmail.com
Prodotto a: Alife - Caserta



Apicoltura Di Miceli

Via Rocco Chinnici, 10 - Termini Imerese PA
338/1985439 - mielidisicilia@gmail.com
Prodotto a: Cerda - Palermo



Apicoltura Giampaolo Macori

Via delle Vittorie, 19 - Pomezia RM
338/3609446 - apiculturamacorigp@live.it
Prodotto a: Pomezia - Roma

**Apicoltura La Valle del Chiani**

Via Alboratello, 6 - Parrano TR
334/3959531 - aiutarello@alice.it
Prodotto a: Roma

**Apicoltura Rampoldi Silvano**

Via delle Robinie, 16 - Cirimido CO
339/5713933 - cricivati@yahoo.it
Prodotto a: Cirimido - Como

**Aschisorju**

Via Tharros - Gavoi NU
328/2329130 - piercosimopira@tiscali.it
Prodotto a: Orgosolo - Nuoro

**Azienda Agricola Bartolucci**

Località Usurana - Calice al Cornoviglio SP
338/4120114 - apibarto@libero.it
Prodotto a: Calice al Cornoviglio - La Spezia

**Azienda Agricola Biologica Apicoltura Poggio di Voci Eugenia**

Regione Ratè, 4 - Denice AL
0144/92337 - apiculturapoggio@virgilio.it
Prodotto a: Denice - Alessandria

**Azienda Agricola Dalmonte di Modelli Mariarosa**

Via Ercolana, 1420 - Castel San Pietro Terme BO
051/940060
Prodotto a: Castel San Pietro Terme - Bologna

**Azienda Agricola Il Nettare del Castello**

Via Estienne, 22 - Manta CN
349/4440671 - info@ilnettaredelcastello.com
Prodotto a: Saluzzo - Cuneo

**Azienda Agricola Le Casucce**

Località Fabio - Vaiano PO
0574/946292 - tiziana@fornosteno.com
Prodotto a: Vaiano - Prato

**Azienda Agricola Papagna Libero**

Via Barletta 4/b - Manfredonia FG
392/0061160 - apicoltura.papagna@gmail.com
Prodotto a: Manfredonia - Foggia

**Azienda Agricola Rambelli Patrizio**

Via Geminiani, 9 - Imola BO
339/3251117 - bigran@alice.it
Prodotto a: Imola - Bologna

**Azienda Agricola Su Creccu**

Località Prochile Campu - Ortueri NU
389/6018012 - sucreccuvini@tiscali.it
Prodotto a: Ortueri - Nuoro

**Azienda Agricola Valdrighi Palmiro**

Località Le Capanne, 6 - Galliciano LU
342/1396131 0583/392271 - palmiro.valdrighi@tin.it
Prodotto a: Galliciano - Lucca

**Francesco Mori**

Vicolo Privato Mazzini - Formigara CR
320/6793027 - aldomichelegiovanni@alice.it
Prodotto a: Maleo - Lodi

**Giampaolo Meggiolaro**

Via Tufi, 13 - Montecchio Maggiore VI
0444/492814 - gmeggiolaro@alice.it
Prodotto a: Montecchio Maggiore - Vicenza

**Giampaolo Meggiolaro**

Via Tufi, 13 - Montecchio Maggiore VI
0444/492814 - gmeggiolaro@alice.it
Prodotto a: Montecchio Maggiore - Vicenza

**Giancarlo Bruzzichini**

Via del Campo, 11 - Vetralla VT
338/7538761 - bruzzichini@hotmail.com
Prodotto a: Toscana - Viterbo

**Glam di Falcone Giuseppe**

Circonvallazione Pineta - Colledimacine CH
328/2226412 - giuseppefalcone131@gmail.com
Prodotto a: Colledimacine - Chieti

**La Pecheronza**

Via Collina, 9 - Grizzana Morandi BO
347/1049811 - dilibera@yahoo.it
Prodotto a: Grizzana Morandi - Bologna

**L'Officina del Miele di Barbero Luca**

Frazione Portacomaro Stazione, 125 - Asti AT
338/4962229 - luca.barbero@yahoo.it
Prodotto a: Asti

**L'Oro degli Eremiti**

Via Tenna - Montefortino FM
339/2362269 - corser.2012@gmail.com
Prodotto a: Amandola - Fermo

**Masseria Redenta Società Semplice Agricola**

Via la Carrera, 8 - Altamura BA
339/4971452 - info@masseriaredenta.it
Prodotto a: Altamura - Bari

**Melissa Donato**

Via Falcone e Borsellino - Vazzano VV
339/3107890 - dmelissa81@gmail.com
Prodotto a: Pizzoni - Vibo Valentia

**Mieli Manias**

Località Marraconi - Ales OR
347/7289905 - luigimaniass@gmail.com
Prodotto a: Ales - Oristano

**Stefano Lo Russo**

Via della Repubblica - Vallesaccarda AV
320/7605428 - ste.lor@hotmail.it
Prodotto a: Vallesaccarda - Avellino

Millefiori di alta montagna delle Alpi

**Apicoltura Vallera**

Località Vallera sul Bricco, 8 - Cunico AT
0141/901892 - info@apicolturavallera.it
Prodotto a: Usseaux - Torino

Stregonia (*Sideritis syriaca*)

**Apicoltura Ciaccia**

Via Civette, 70 - Celano AQ
329/1034039 - apiciaccia@libero.it
Prodotto a: Collarmele - L'Aquila



Angela Camarda

Via Ragona, 28 - Alcamo TP
33/9205547 334/3068676 - alex1771973@gmail.com
Prodotto a: Alcamo - Trapani



Apicoltura Amodeo Carlo

Contrada Madonna Diana - Termini Imerese PA
333/2306188 - apicolturaamodeo@libero.it
Prodotto a: Monreale - Palermo



Apicoltura Di Miceli

Via Rocco Chinnici, 10 - Termini Imerese PA
338/1985439 - mielidiscicilia@gmail.com
Prodotto a: Vicari - Palermo



Apicoltura Isca e Muras

Via IV novembre, 3 - Barumini CA
320/1110790 - marinconcu@tiscali.it
Prodotto a: Barumini - Cagliari



Gabriele Soverini

Via Palazzo Bianchetti, 17/c - Ozzano dell'Emilia BO
051/797253 - sover73@libero.it
Prodotto a: Castel del Rio - Bologna



Giovanni Caronia

Corso Calatafimi, 1041 - Palermo PA
328/6252438 - giovanni.caronia@libero.it
Prodotto a: Camporeale - Palermo



Società Agricola Il Girasole

Via Dante Alighieri, 3 - Magliano LE
339/7010363 - marco.caione@libero.it
Prodotto a: Colobrarò - Matera



Su Puleu

Via Marconi, 28 - Mandas CA
329/1892991 - cu.mariangela@tiscali.it
Prodotto a: Mandas - Cagliari

Tarassaco



L'Abeille d'Arnad

Località Prouve, 28 - Arnad AO
335/292755 - labeilledarnad@gmail.com
Prodotto a: Nus - Aosta

Tiglio



Apicoltura Valle Ossola

Via Einaudi, 55 - Domodossola VB
339/2006891 - francomarini@gmail.com
Prodotto a: Bognanco - Verbania



Società Agricola Semplice La Robinia

Via Montebello, 10 - Ghemme NO
335/7156969 - giopre@tin.it
Prodotto a: Balmuccia - Vercelli

Timo arbustivo (*Thymbra capitata*)



Azienda Agricola Papagna Libero

Via Barletta 4/b - Manfredonia FG
392/0061160 - apicoltura.papagna@gmail.com
Prodotto a: Monte Sant'Angelo - Foggia

Trifoglio alessandrino



Azienda Apistica La Pecheronza

Via Giulio Cafaro, 12 - Acquaviva delle Fonti BA
348/2517086 - info@pugliamiele.com
Prodotto a: Genzano di Lucania - Potenza

Una Goccia d'oro 2016



Acacia (robinia)



Apicoltura Bianchi di Broggi Francesca

Via Villaggio dei Fiori, 14 - Cagno CO
031/807223 - apiculturabianchi@libero.it
Prodotto a: Cagno - Como



Apicoltura Dallera Pierluigi

Via Santa Croce, 67 - Gussago BS
338/5923086 - apiculturadp@alice.it
Prodotto a: Gussago - Brescia



Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella

Via Garibaldi, 2/b - Cerrione BI
320/4641853 - ale.zerbola@gmail.com
Prodotto a: Cerrione - Biella



Apicoltura Luchini Giuseppe

Via Romana, 222 - Capannori LU
348/2382589 - luchi.nico81@gmail.com
Prodotto a: Bagni di Lucca - Lucca



Apicoltura Paganini

Via XXV aprile, 7 - Calvisano BS
340/6326536 - info@apiculturapaganini.it
Prodotto a: Calvisano - Brescia



Apicoltura Pilotti

Via San Francesco d'Assisi, 16 - Salsomaggiore Terme PR
347/6456050 - info@apiculturapilotti.it
Prodotto a: Salsomaggiore Terme - Parma



Apicoltura Rampoldi Silvano

Via delle Robinie, 16 - Cirimido CO
339/5713933 - cricivati@yahoo.it
Prodotto a: Cirimido - Como



Apicoltura Susanna De Rose

Via la Quercia, 56 - Supino FR
349/1887847 - info@apiculturaderose.com
Prodotto a: Supino - Frosinone

**Azienda Agricola Apicoltura Il Contadino**

Via del Carro, 461 - Monsummano Terme PT
347/6245188 - toninocontadino@hotmail.it
Prodotto a: Buggiano - Pistoia

**Azienda Agricola Lusenti Danilo**

Via Montemoro, 5/1 - San Polo d'Enza RE
0522/877263 - danilolusenti@libero.it
Prodotto a: San Polo d'Enza - Reggio Emilia

**Azienda Agricola Valdrighi Palmiro**

Località Le Capanne, 6 - Galliciano LU
342/1396131 0583/392271 - palmiro.valdrighi@tin.it
Prodotto a: Galliciano - Lucca

**Giampaolo Meggiolaro**

Via Tufi, 13 - Montecchio Maggiore VI
0444/492814 - gmeggiolaro@alice.it
Prodotto a: Montecchio Maggiore - Vicenza

**Giampaolo Meggiolaro**

Via Tufi, 13 - Montecchio Maggiore VI
0444/492814 - gmeggiolaro@alice.it
Prodotto a: Trissino - Vicenza

**Gregorio Ziraldo**

Via Santa Maria, 25 - Fagagna UD
347/4005400 - syria179@vodafone.it
Prodotto a: Fagagna - Udine

**Le Avoje di Blessent Antonio e Zanet Mattia**

Via Locana, 18 - Sparone TO
393/0396199 - antonioblessent@yahoo.it
Prodotto a: Bosconero - Torino

**Miela**

Via Bergamo, 380 - Cremona CR
347/4913134 - irenebini56@gmail.com
Prodotto a: Bettola - Piacenza

**Mieli Thun**

Strada Conte Zdenko Thun, 8 - Vigo di Ton TN
0461/657929 - info@mielithun.it
Prodotto a: Garlasco - Pavia



Premiata Apicoltura Dottor Sergio Ricci

Via Roma, 16 - Ponte Nizza PV
335/8133981 - sergio.ricci2002@libero.it
Prodotto a: Val di Nizza - Pavia



Vania Guolo

Via Ortigara, 63 - Paese TV
328/7070970
Prodotto a: Paese - Treviso

Agrumi



Alveus

Via Castellana Zona B, 2 - Martina Franca TA
333/4976954 - alveus@alice.it
Prodotto a: Palagiano - Taranto



Apicoltura Luca Finocchio

Via Santo Stefano, 16/a - Tornareccio CH
0872/868692 - info@apicolturalucafinocchio.it
Prodotto a: Ginosa - Taranto



Apicoltura Luca Finocchio

Via Santo Stefano, 16/a - Tornareccio CH
0872/868692 - info@apicolturalucafinocchio.it
Prodotto a: Palagiano - Taranto



L'Ape e l'Arnica

Via Mario Pomilio, 17 - Altino CH
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: Comune Scanzano Jonico - Matera

Alianto



Nando Benedetti

Via G. Pallavicino, 15 - Roma RM
333/9138649 - silvietta2001@gmail.com
Prodotto a: Roma

Cardo



Apiflora

Via Mazzini, 7 - Carbonia Iglesias CI
340/6842326 0781/671901 - apiflora@tiscali.it
Prodotto a: Tratalias - Carbonia Iglesias

Castagno



Apicoltura Dallera Pierluigi

Via Santa Croce, 67 - Gussago BS
338/5923086 - apiculturadp@alice.it
Prodotto a: Concesio - Brescia



Apicoltura Luca Finocchio

Via Santo Stefano, 16/a - Tornareccio CH
0872/868692 - info@apiculturalucafinocchio.it
Prodotto a: Velletri - Roma



Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla

Via Roma, 4 - Romanengo CR
333/3722276 - info@apiculturazipoli.it
Prodotto a: Bagnone - Massa Carrara



Azienda Agricola Mario Marchetti

Via Bologna, 178 - Prato PO
338/4109809 - apicoltura.mariomarchetti@gmail.com
Prodotto a: Montemurlo - Prato



Floriano Selvestrel

Via Verdi, 30 - Miane TV
333/7704426
Prodotto a: Miane - Treviso

Ciliegio canino o marasca (*Prunus mahaleb*)



I Doni dell'Ape

Via Soncini, 133 - Trieste TS
340/8404698 - michin69@gmail.com
Prodotto a: Trieste

Corbezzolo



Mieli Manias

Località Marraconi - Ales OR
347/7289905 - luigimanas@gmail.com
Prodotto a: Ales - Oristano

Coriandolo



Alveus

Via Castellana Zona B, 2 - Martina Franca TA
333/4976954 - alveus@alice.it
Prodotto a: Castelnuovo Della Daunia - Foggia



Apicoltura Delizie dell'Alveare

Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio CH
0872/868668 - deliziedellalveare@libero.it
Prodotto a: San Martino In Pensilis - Campobasso



Società Agricola Il Girasole

Via Dante Alighieri, 3 - Magliano LE
339/7010363 - marco.caione@libero.it
Prodotto a: Castelnuovo della Daunia - Foggia

Erba medica



Cascina Mirani s.r.l.

Località Cascina Mirani, 8 - Zavattarello PV
0383/586017 335/6120236 - filippo@cascinamirani.com
Prodotto a: Zavattarello - Pavia



La Beffa di Monica Gerola

Via Po San Giacomo San Nicolò, 15/b - Bagnolo San Vito MN
347/9248444 - monica.gerola@libero.it
Prodotto a: Bagnolo San Vito - Mantova

Eucalipto



Apicoltura Isca e Muras

Via IV novembre, 3 - Barumini CA
320/1110790 - marinconcu@tiscali.it
Prodotto a: Barumini - Cagliari



Ernesto Fortunato

Via Bramante, 1 - Brindisi BR
347/6443770 - ernestofortunato@virgilio.it
Prodotto a: Brindisi



Su Puleu

Via Marconi, 28 - Mandas CA
329/1892991 - cu.mariangela@tiscali.it
Prodotto a: Mandas - Cagliari

Fieno greco (*Trigonella sp.*)



Società Agricola Il Girasole

Via Dante Alighieri, 3 - Magliano LE
339/7010363 - marco.caione@libero.it
Prodotto a: Novoli - Lecce

Girasole



Azienda Agricola Marcello Morri

Via San Gaudenzo, 44/a - Rimini RN
380/7375281 - marcellomorri@libero.it
Prodotto a: Tavullia - Pesaro Urbino

Melata di bosco



Azienda Agricola Mario Marchetti

Via Bologna, 178 - Prato PO
338/4109809 - apicoltura.mariomarchetti@gmail.com
Prodotto a: Prato



Azienda Apicoltura Rigosi

Via Zanardi, 401/7 - Bologna BO
051/6347258 - stefano.rigosi@e-distribuzione.com
Prodotto a: Bologna



Granfavo Società Agricola s.s.

Via Rio Chiè, 20 - Brisighella RA
338/3995860 - matteo.tabà@gmail.com
Prodotto a: Faenza - Ravenna



Società Agricola Elvira

Strada San Giacomo, 48 - Pocapaglia CN
348/1509609 - alvirasstiboldi@gmail.com
Prodotto a: Sommariva Perno - Cuneo



Società Agricola I Tigli s.s.

Via Saragozza, 225 - Bologna BO
331/3003356 - massimo@ropa.it
Prodotto a: Bologna

Melata d'abete



Roberto Inama

Via Sorni, 8 - Predaia TN
349/3526907 - rossie78@libero.it
Prodotto a: Coredò - Trento



Roberto Inama

Via Sorni, 8 - Predaia TN
349/3526907 - rossie78@libero.it
Prodotto a: Sfruz - Trento



**Alisi Società Semplice Agricola
di Sammarco Daniele e Tarentini Alessandro**

Via Daunia, 9 - Manduria TA
340/1003051 349/0077463 - apicolturaalisi@gmail.com
Prodotto a: Manduria - Taranto



Alveare Bianco

Contrada San Lorenzo - Ostuni BR
392/8082738 - mariadonnaloia90@gmail.com
Prodotto a: Ostuni - Brindisi



Andrea Durante

Contrada Terzo - Cassero Nuovo di Sant'Andrea PZ
340/5763329 - andrea.durante@fid.it
Prodotto a: Cassero Nuovo di Sant'Andrea - Potenza



Anna Langella

Via Raffaele Bosco, 416 - Vico Equense NA
081/8023736 - antoniocannavale@hotmail.com
Prodotto a: Massa di Somma - Napoli



Apicoltura Battistini

Via Confine, 24/b - Cervia RA
349/8838379 - battistinimirko@libero.it
Prodotto a: Cervia - Ravenna



Apicoltura Biologica Romagnoli

Via Bravetta, 834 - Roma RM
339/6365001
Prodotto a: Oriolo Romano - Viterbo



Apicoltura Bonzanini

Via Roma, 53 - Villanova sull'Arda PC
389/5376213 - matteobonza@libero.it
Prodotto a: Villanova sull'Arda - Piacenza



Apicoltura Dario Procucci

Via del Centino, 8 - Longiano FC
0547/665053 328/3659637 - mieleprocucci@alice.it
Prodotto a: Longiano - Forlì Cesena

**Apicoltura Deimichei Gabriele**

Via E. Deimichei, 6 - Ronchi di Ala TN
333/1184173 - gabri62@alice.it
Prodotto a: Ala - Trento

**Apicoltura Luca Finocchio**

Via Santo Stefano, 16/a - Tornareccio CH
0872/868692 - info@apiculturalucafinocchio.it
Prodotto a: Tornareccio - Chieti

**Apicoltura Pancaldi**

Via Fondazza, 7/c - Vedrana di Budrio BO
347/1393714 - apiculturapancaldi@libero.it
Prodotto a: Budrio - Bologna

**Apicoltura Piemme**

Via della Stazione, 17 - Casinina di Auditore PU
333/3316577
Prodotto a: Sestino - Arezzo

**Apicoltura Ribaditi**

Località Santa Maria, 44 - Calice al Cornoviglio SP
328/6726264 - info@apiculturaribaditi.it
Prodotto a: Calice al Cornoviglio - La Spezia

**Apicoltura Rondinini**

Via Accarisi, 120 - Faenza RA
339/3007780 - domenico.rondinini@gmail
Prodotto a: Sant'Arcangelo - Potenza

**Apicoltura Silvan**

Via XXV Aprile, 10 - Doberdò del Lago GO
340/567263 - silvan.ferfolia@yahoo.it
Prodotto a: Doberdò del Lago - Gorizia

**Azienda Agricola Apicoltura Il Contadino**

Via del Carro, 461 - Monsummano Terme PT
347/6245188 - toninocontadino@hotmail.it
Prodotto a: Monsummano Terme - Pistoia

**Azienda Agricola Brafa Lorenzo**

Viale delle Americhe, 97 - Ragusa RG
329/7935393 - brafa90@live.it
Prodotto a: Ragusa

**Azienda Agricola Costa Fortunato**

Località Fontana Grande - Maierato VV
340/9787635 - fortunatocosta@libero.it
Prodotto a: Maierato - Vibo Valentia

**Azienda Agricola Dalmonte di Modelli Mariarosà**

Via Ercolana, 1420 - Castel San Pietro Terme BO
051/940060
Prodotto a: San Lazzaro - Bologna

**Azienda Agricola L'Alveare di Piersante Calami**

Provinciale per Fiuggi, 20 - Trevi nel Lazio FR
331/7593225 - piersante.c@hotmail.com
Prodotto a: Trevi nel Lazio - Frosinone

**Azienda Agricola Lusenti Danilo**

Via Montemoro, 5/1 - San Polo d'Enza RE
0522/877263 - danilolusenti@libero.it
Prodotto a: San Polo d'Enza - Reggio Emilia

**Azienda Agricola Maestà Manini**

Via Matteotti, 25 - San Paolo di Torriale PR
340/2474212 - maesta.manini@gmail.com
Prodotto a: Torriale - Parma

**Azienda Agricola Marinella Cirillo**

Via Pietro Papa, 11 - Roccella Jonica RC
347/8894596 - cirillo.marinella@libero.it
Prodotto a: Roccella Jonica - Reggio Calabria

**Claudio Andrian**

Via Quarto Grande, 23 - Canale Monterano RM
333/6274364 - claros4@alice.it
Prodotto a: Canale Monterano - Roma

**Claudio Barbieri**

Via Longo, 3/12 - Genova GE
329/3331118 - barbieri.claudio1@gmail.com
Prodotto a: Montebruno - Genova

**Florapi di Guglielmo Giuliano**

Contrada Case Vecchie, 12 - Formia LT
347/5401538 - guglielmo@yahoo.it
Prodotto a: Spigno Saturnia - Latina

**Giancarlo Bruzzichini**

Via del Campo, 11 - Vetralla VT
338/7538761 - bruzzichini@hotmail.com
Prodotto a: Vetralla - Viterbo

**Giovanna Onori**

Via di Villa Claudia, 13 - Anzio RM
338/9959585 - g.onori54@gmail.com
Prodotto a: Anzio - Roma

**Giovanni Antonio Ziggiotti**

Via della Rocca, 1/a - Arzignano VI
333/4937253 - ziggiotti@catamail.com
Prodotto a: Arzignano - Vicenza

**Giuseppe Corradi**

Via Giardini, 23 - Verrès AO
339/5820316
Prodotto a: Challand Saint Victor - Aosta

**Il Miele di Duccio**

Via Buozzi, 1 - Pergola PU
335/7629561 0721/735766 - ilmielediduccio@libero.it
Prodotto a: Pergola - Pesaro Urbino

**Il Miele di Nonno Lello di Bizzocchi Manuel**

Via Roma Sud, 99 - Vezzano RE
346/8408711 - info@ilmieledinonnolello.it
Prodotto a: Vezzano sul Crostolo - Reggio Emilia

**La Valle del Miele**

Via Milanello - Gattatico RE
342/5225944
Prodotto a: Gattatico - Reggio Emilia

**Luigino Trivellini**

Via Maria Felice, 9 - Anguillara Sabazia RM
333/2579540 - l.trivellini@inwind.it
Prodotto a: Roma

**Manuela Rinaldi**

Via Guglielmo Marconi, 18 - San Terenzano PG
389/1870623 - manu.rin82@gmail.com
Prodotto a: Gualdo Cattaneo - Perugia

**Maura Mascia**

Vico 3° Trento, 2 - San Gavino Monreale VS
346/7133525 - sascussura@gmail.com
Prodotto a: Donori - Cagliari

**Miele Siciliano**

Piazza Regina Margherita, 34 - Castelvetro TP
338/1440789 - mieleinfavo@gmail.com
Prodotto a: Castelvetro - Trapani

**Oliver Gatti Apicoltura**

Via Piatta, 7 - Castione Andevenno SO
328/9389868
Prodotto a: Torre Santa Maria - Sondrio

**Paolo Pantaleoni**

Via Locarno, 15/b - Rimini RN
338/1995615 - p_pantaleoni@yahoo.com
Prodotto a: Montecolombo - Rimini

**Piermarini Apicoltura**

Via Matteotti, 83 - Civitavecchia RM
347/8571249 - piermariniapicoltura@email.it
Prodotto a: Civitavecchia - Roma

**Primomiele**

Voc. Grotte, 28 - Castiglione della Valle PG
340/8485527 - info@primomiele.it
Prodotto a: Marsciano - Perugia

**Società Agricola Apicoltura Anedda F. e C. s.a.s.**

Località Costa Is Cambonis - Villaputzu CA
070/9977954 - apicolturaanedda@tiscali.it
Prodotto a: Villaputzu - Cagliari

**Stefano Lo Russo**

Via della Repubblica - Vallesaccarda AV
320/7605428 - ste.lor@hotmail.it
Prodotto a: Vallesaccarda - Avellino

**Su Puleu**

Via Marconi, 28 - Mandas CA
329/1892991 - cu.mariangela@tiscali.it
Prodotto a: Mandas - Cagliari

**Su Puleu**

Via Marconi, 28 - Mandas CA
329/1892991 - cu.mariangela@tiscali.it
Prodotto a: Siurgus Donigala - Cagliari

**Vittore Nardi**

Via Calessani, 60 - Spresiano TV
348/6444381
Prodotto a: Spresiano - Treviso

Millefiori di alta montagna delle Alpi

**Apicoltura Boni s.r.l.**

Via Gaine, 3 - Bedizzole BS
335/254228 030/9913522 - info@apiculturaboni.it
Prodotto a: Breno - Brescia

**Apicoltura Boni s.r.l.**

Via Gaine, 3 - Bedizzole BS
335/254228 030/9913522 - info@apiculturaboni.it
Prodotto a: Breno - Brescia

**Apicoltura Vallera**

Località Vallera sul Bricco, 8 - Cunico AT
0141/901892 - info@apiculturavallera.it
Prodotto a: Prali - Torino

**Ivan Vassalli**

Via Cascina Secchi, 445 - Isso BG
348/7943727 - natanfiona@virgilio.it
Prodotto a: Fraciscio - Sondrio

**Pierino Valentini**

Via Armando Diaz - Cles TN
347/1813824 - pierinovalentini@libero.it
Prodotto a: Rabbi - Trento

Rododendro

**Apicoltura Sassella di Bianconi Sara**

Via Parrocchiale, 28 - Sondalo SO
347/7374467 - bianconi.sara@yahoo.it
Prodotto a: Grosio - Sondrio

Stregonia (*Sideritis syriaca*)



Apicoltura La Girlanda

Strada Provinciale 15 del Parco - Ortona dei Marsi AQ
370/3286063 - mario.iacobacci@libero.it
Prodotto a: Ortona dei Marsi - L'Aquila



Apicoltura Raggi di Sole

Località Ponte San Valentino - Pescina AQ
339/7566155 - info@mieleraggidisole.it
Prodotto a: Pescina - L'Aquila



Ascimiele

Via dell'Olmo, 5 - Ortona dei Marsi AQ
347/9451399 - ascimiele@gmail.com
Prodotto a: Ortona dei Marsi - L'Aquila

Sulla



Alveus

Via Castellana Zona B, 2 - Martina Franca TA
333/4976954 - alveus@alice.it
Prodotto a: Senise - Potenza



Apicoltura Luca Finocchio

Via Santo Stefano, 16/a - Tornareccio CH
0872/868692 - info@apicolturalucafinocchio.it
Prodotto a: Tornareccio - Chieti



Artemide s.r.l.

Via dell'Industria, 1 - Pietradefusi AV
0825/962316 - miele.artemide@libero.it
Prodotto a: Melito Irpino - Avellino



Azienda Agricola Arbaree

Località San Giuliano, 1 - Simaxis OR
329/3341551 - info@arbaree.com
Prodotto a: Tuili - Medio Campidano

Tarassaco



Azienda Agricola Chiusole Paolo

Via Fontani, 23 - Rovereto TN
348/5708963 - paolo.chiusole@gmail.com
Prodotto a: Rovereto - Trento



Apicoltura Apipozzi

Ca' del Papa, 14 - Mazzo di Valtellina SO
0342/861331 - pozzimiele@libero.it
Prodotto a: Mazzo di Valtellina - Sondrio



Apicoltura Davide Boniforti

Via Mont Cervet, 59 - Pino Torinese TO
333/6024309 - dboniforti@yahoo.it
Prodotto a: Pessinetto - Torino



Apicoltura Dolci Sapori

Via Vittorio Veneto, 33 - Ghemme NO
340/9643858 - apiculturadolcisapori@pec.it
Prodotto a: Balmuccia - Vercelli



Apicoltura Kammestoan

Via Borgo Mazzini, 29/b - Valdistico VI
338/8149986 - api.kammestoan@wifi.e4a.it
Prodotto a: Posina - Vicenza



Apicoltura Pervinca

Via Monte Grappa, 318 - Belluno BL
349/4715644 - zibiester@libero.it
Prodotto a: Alpagio - Belluno



Apicoltura Sassella di Bianconi Sara

Via Parrocchiale, 28 - Sondalo SO
347/7374467 - bianconi.sara@yahoo.it
Prodotto a: Grosio - Sondrio



Azienda Agricola D'Orlando

Piazza Mercato 18/a - Villa Santina UD
388/6056591 - andreadorlando@yahoo.it
Prodotto a: Tolmezzo - Udine



Azienda Agricola Massara Christian

Contrada Massara, 1 - Carpignano Sesia NO
348/2357402 - info@labiandrina.it
Prodotto a: Scopello - Vercelli Azienda Apicoltura Rigosi

**Azienda Apicoltura Rigosi**

Via Zanardi, 401/7 - Bologna BO
051/6347258 - stefano.rigosi@e-distribuzione.com
Prodotto a: Vallesamoggia - Bologna

**Davide Imazio**

Via Novara, 94 - Ghemme NO
335/5837822 - agrimazio@gmail.com
Prodotto a: Balmuccia - Vercelli

**Gabriele Soverini**

Via Palazzo Bianchetti, 17/c - Ozzano dell'Emilia BO
051/797253 - sover73@libero.it
Prodotto a: Ozzano Emilia - Bologna

**Miele Valtellina**

Via Monti, 11/a - Grosotto SO
349/3261212 - silvano.robustellini@alice.it
Prodotto a: Grosotto - Sondrio

**Mieli Thun**

Strada Conte Zdenko Thun, 8 - Vigo di Ton TN
0461/657929 - info@mielithun.it
Prodotto a: Pegognaga - Mantova

Timo arbustivo (*Thymra capitata*)

**Azienda Agrituristică Milluzzo di Sebastiano Milluzzo**

Via Grimbaldi 76/c - Canicattini Bagni SR
339/4247801 - sebamilluzzo@alice.it
Prodotto a: Noto - Siracusa

Trifoglio incarnato

**Masseria Redenta Società Semplice Agricola**

Via la Carrera, 8 - Altamura BA
339/4971452 - info@masseriaredenta.it
Prodotto a: Altamura - Bari



Produttori e Territori

Dove trovare gli apicoltori virtuosi



Produttori e Territori

Dove trovare gli apicoltori virtuosi

ABRUZZO

Chieti

ADI Apicoltura

Via De Gasperi, 72 - 66046 Tornareccio
0872/868160 - info@adiapicoltura.it (mieli premiati: 3)

Apicoltura Delizie dell'Alveare

Viale Santo Stefano, 18 - 66046 Tornareccio
0872/868668 - deliziedellalveare@libero.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Luca Finocchio

Via Santo Stefano, 16/a - 66046 Tornareccio
0872/868692 - info@apicultoralucafinocchio.it (mieli premiati: 7)

Glam di Falcone Giuseppe

Circonvallazione Pineta - 66010 Colledimacine
328/2226412 - giuseppefalcone131@gmail.com (mieli premiati: 1)

L'Ape e l'Arnia

Via Mario Pomilio, 17 - 66040 Altino
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com (mieli premiati: 2)

L'Aquila

Apicoltura Ciaccia

Via Civette, 70 - 67043 Celano
329/1034039 - apiciaccia@libero.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Colle Salera

Via Prezza, 58 - 67035 Pratola Peligna
333/3600083 - - (mieli premiati: 1)

Apicoltura La Girlanda

Strada Provinciale 15 del Parco - 57050 Ortona dei Marsi
370/3286063 - mario.iacobacci@libero.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Raggi di Sole

Località Ponte San Valentino - 67057 Pescina
339/7566155 - info@mileraggidisole.it (mieli premiati: 1)

Ascimiele

Via dell'Olmo, 5 - 67050 Ortona dei Marsi
347/9451399 - ascimiele@gmail.com (mieli premiati: 1)

BASILICATA

Potenza

Andrea Durante

Contrada Terzo - 85030 Cassero Nuovo di Sant'Andrea
340/5763329 - andrea.durante@fid.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Serra del Prete

Contrada Foscari, 7 - 85040 Viaggianello
345/1750424 - serradelprete@gmail.com (mieli premiati: 1)

CALABRIA

Cosenza

Francesco De Luca

Via Delle Querce, 16/bis - 87050 Trenta
338/9975710 - apefrancescodeluca@alice.it (mieli premiati: 1)

Reggio Calabria

Azienda Agricola Marinella Cirillo

Via Pietro Papa, 11 - 89047 Roccella Jonica
347/8894596 - cirillo.marinella@libero.it (mieli premiati: 1)

Vibo Valentia

Azienda Agricola Costa Fortunato

Località Fontana Grande - 89843 Maierato
340/9787635 - fortunatocosta@libero.it (mieli premiati: 3)

Melissa Donato

Via Falcone e Borsellino - 89834 Vazzano
339/3107890 - dmelissa81@gmail.com (mieli premiati: 2)

CAMPANIA

Avellino

Artemide s.r.l.

Via dell'Industria, 1 - 83030 Pietraderfusi
0825/962316 - miele.artemide@libero.it (mieli premiati: 2)

Stefano Lo Russo

Via della Repubblica - 83050 Vallesaccarda
320/7605428 - ste.lor@hotmail.it (mieli premiati: 2)

Caserta**Apicoltura Codone Sofia**

Provinciale Piedimonte-Santangelo - 81011 Alife
0823/789629 347/1780913 - sofiacodone@gmail.com (mieli premiati: 2)

Napoli**Anna Langella**

Via Raffaele Bosco, 416 - 80069 Vico Equense
081/8023736 - antoniocannavale@hotmail.com (mieli premiati: 1)

EMILIA ROMAGNA**Bologna****Apicoltura Pancaldi**

Via Fondazza, 7/c - 40054 Vedrana di Budrio
347/1393714 - apiculturapancaldi@libero.it (mieli premiati: 6)

Azienda Agricola Dalmonte di Modelli Mariarosa

Via Ercolana, 1420 - 40024 Castel San Pietro Terme
051/940060 (mieli premiati: 3)

Azienda Agricola Rambelli Patrizio

Via Geminiani, 9 - 40026 Imola
339/3251117 - bigran@alice.it (mieli premiati: 1)

Azienda Apicoltura Rigosi

Via Zanardi, 401/7 - 40131 Bologna
051/6347258 - stefano.rigosi@e-distribuzione.com (mieli premiati: 2)

Gabriele Soverini

Via Palazzo Bianchetti, 17/c - 40064 Ozzano dell'Emilia
051/797253 - sover73@libero.it (mieli premiati: 2)

La Pecheronza

Via Collina, 9 - 40030 Grizzana Morandi
347/1049811 - dilibera@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Società Agricola I Tigli s.s.

Via Saragozza, 225 - 40135 Bologna
331/3003356 - massimo@ropa.it (mieli premiati: 1)

Forlì-Cesena

Apicoltura Dario Procucci

Via del Centino, 8 - 47020 Longiano

0547/665053 328/3659637 - mieleprocucci@alice.it (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Praconi Lando & Figli s.s.

Via Rio Salto 1°, 116 - 47030 San Mauro Pascoli

0541/932565 - - (mieli premiati: 1)

Modena

Bruno Tognoli

Via Bocchetti, 5 - 41051 Castelnuovo Rangone

059/535374 - - (mieli premiati: 1)

Parma

Apicoltura Pilotti

Via San Francesco d'Assisi, 16 - 43039 Salsomaggiore Terme

347/6456050 - info@apiculturapilotti.it (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Maestà Manini

Via Matteotti, 25 - 43056 San Paolo di Torriale

340/2474212 - maesta.manini@gmail.com (mieli premiati: 1)

Il Campo Società Agricola

Strada La Pilla, 5 - 43037 Lesignano De' Bagni

340/2665377 - info@agriturismoilcampo.it (mieli premiati: 1)

Piacenza

Apicoltura Bonzanini

Via Roma, 53 - 23010 Villanova sull'Arda

389/5376213 - matteobonza@libero.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Il Porticone di Concarì Chiara

Palazzo Porticone, 3 - 29010 Gragnano Trebbiense

329/3616919 - apiporticone@gmail.com (mieli premiati: 1)

Ravenna

Apicoltura Battistini

Via Confine, 24/b - 48015 Cervia

349/8838379 - battistinimirko@libero.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Rondinini

Via Accarisi, 120 - 48018 Faenza

339/3007780 - domenico.rondinini@gmail (mieli premiati: 1)

Granfavo Società Agricola s.s.

Via Rio Chiè, 20 - 48013 Brisighella
338/3995860 - matteo.tabà@gmail.com (mieli premiati: 1)

Pievere Regina Azienda Agricola Avanzolini

Via Cavina, 39 - 48013 Brisighella
347/8738168 - info@pievereregina.it (mieli premiati: 1)

Reggio Emilia**Azienda Agricola Lusenti Danilo**

Via Montemoro, 5/1 - 42020 San Polo d'Enza
0522/877263 - danilolusenti@libero.it (mieli premiati: 2)

Il Miele di Nonno Lello di Bizzocchi Manuel

Via Roma Sud, 99 - 42030 Vezzano
346/8408711 - info@ilmieledinonnolello.it (mieli premiati: 1)

La Valle del Miele

Via Milanello - 42043 Gattatico
342/5225944 (mieli premiati: 1)

Allodi Apicoltura

Via Tornara, 1/3 - 42025 Cavriago
346/9664012 - allodi.apicoltura@gmail.com (mieli premiati: 1)

Rimini**Azienda Agricola Marcello Morri**

Via San Gaudenzo, 44/a - 47923 Rimini
380/7375281 - marcellomorri@libero.it (mieli premiati: 1)

Paolo Pantaleoni

Via Locarno, 15/b - 47924 Rimini
338/1995615 - p_pantaleoni@yahoo.com (mieli premiati: 1)

FRIULI VENEZIA GIULIA**Gorizia****Apicoltura Silvan**

Via XXV Aprile, 10 - 34070 Doberdò del Lago
340/567263 - silvan.ferfolia@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Trieste**I Doni dell'Ape**

Via Soncini, 133 - 34146 Trieste
340/8404698 - michin69@gmail.com (mieli premiati: 1)

Udine

Azienda Agricola D'Orlando

Piazza Mercato 18/a - 33029 Villa Santina
338/6056591 - andreadorlando@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Bioapicoltura Pura

Località Pura, 1/a - 33029 Avaglio di Lauco
338/1646743 339/8252413 - apiculturapura@gmail.com (mieli premiati: 1)

Gregorio Ziraldo

Via Santa Maria, 25 - 33034 Fagagna
347/4005400 - syria179@vodafone.it (mieli premiati: 1)

LAZIO

Frosinone

Apicoltura Susanna De Rose

Via la Quercia, 56 - 03019 Supino
349/1887847 - info@apiculturaderose.com (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola L'Alveare di Piersante Calami

Provinciale per Fiuggi, 20 - 03010 Trevi nel Lazio
331/7593225 - piersante.c@hotmail.com (mieli premiati: 1)

Latina

Florapi di Guglielmo Giuliano

Contrada Case Vecchie, 12 - 04023 Formia
347/5401538 - gugiuliano@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Roma

Apicoltura Biologica Romagnoli

Via Bravetta, 834 - 00164 Roma
339/6365001 - - (mieli premiati: 1)

Apicoltura Giampaolo Macori

Via delle Vittorie, 19 - 00071 Pomezia
338/3609446 - apiculturamacorigp@live.it (mieli premiati: 1)

Claudio Andrian

Via Quarto Grande, 23 - 00060 Canale Monterano
333/6274364 - claros4@alice.it (mieli premiati: 1)

Giovanna Onori

Via di Villa Claudia, 13 - 00042 Anzio
338/9959585 - g.onori54@gmail.com (mieli premiati: 1)

Luigino Trivellini

Via Maria Felice, 9 - 00061 Anguillara Sabazia
333/2579540 - l.trivellini@inwind.it (mieli premiati: 1)

Nando Benedetti

Via G. Pallavicino, 15 - 00149 Roma
333/9138649 - silvieta2001@gmail.com (mieli premiati: 1)

Piermarini Apicoltura

Via Matteotti, 83 - 00053 Civitavecchia
347/8571249 - piermariniapicoltura@email.it (mieli premiati: 1)

Viterbo**Giancarlo Bruzzichini**

Via del Campo, 11 - 01019 Vetralla
338/7538761 - bruzzichini@hotmail.com (mieli premiati: 2)

LIGURIA**Genova****Anna Maria Risso**

Via Alla Vittoria, 29/4 - 16018 Mignanego
340/2252134 - alicetraverso@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Claudio Barbieri

Via Longo, 3/12 - 16155 Genova
329/3331118 - barbieri.claudio1@gmail.com (mieli premiati: 1)

La Spezia**Apicoltura Ribaditi**

Località Santa Maria, 44 - 19020 Calice al Cornoviglio
328/6726264 - info@apicolturiribaditi.it (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Bartolucci

Località Usurana - 19020 Calice al Cornoviglio
338/4120114 - apibarto@libero.it (mieli premiati: 1)

LOMBARDIA**Bergamo****Ivan Vassalli**

Via Cascina Secchi, 445 - 24040 Isso
348/7943727 - natanfiona@virgilio.it (mieli premiati: 1)

Brescia

Angelo Zanolini

San Martino del Carso, 33 - 25025 Manerbio
338/9381199 - angelozanolini@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Boni s.r.l.

Via Gaine, 3 - 25081 Bedizzole
335/254228 030/9913522 - info@apicolturaboni.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Dallera Pierluigi

Via Santa Croce, 67 - 25064 Gussago
338/5923086 - apiculturadp@alice.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Mombelli Facchinetti

Via Tacci - 25027 Quinzano d'Oglio
347/7510922 - info@mielimombelli.com (mieli premiati: 2)

Apicoltura Paganini

Via XXV aprile, 7 - 25012 Calvisano
340/6326536 - info@apiculturapaganini.it (mieli premiati: 1)

Como

Apicoltura Bianchi di Broggi Francesca

Via Villaggio dei Fiori, 14 - 22070 Cagno
031/807223 - apiculturabianchi@libero.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Rampoldi Silvano

Via delle Robinie, 16 - 22070 Cirimido
339/5713933 - cricivati@yahoo.it (mieli premiati: 2)

Cremona

Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla

Via Roma, 4 - 26014 Romanengo
333/3722276 - info@apiculturazipoli.it (mieli premiati: 3)

Francesco Mori

Vicolo Privato Mazzini - 26020 Formigara
320/6793027 - aldomichelegiovanni@alice.it (mieli premiati: 1)

Gian Paolo Foina

Via Beisolchi, 51/a - 26032 Ostiano
335/5665690 - gpfoina@gmail.com (mieli premiati: 1)

Miela

Via Bergamo, 380 - 26100 Cremona
347/4913134 - irenebini56@gmail.com (mieli premiati: 1)

Lodi

Giovanni Mario Cella

Via delle Cascine, 5 - 26831 Casalmajocco

348/5644830 - giovanni.mario.cella@alice.it (mieli premiati: 1)

Mantova

Apicoltura Corobiolo

San Faustino, 37/b - 46040 Casalmoro

339/2073695 - apicolturacorobiolo@libero.it (mieli premiati: 1)

La Beffa di Monica Gerola

Via Po San Giacomo San Nicolò, 15/b - 46031 Bagnolo San Vito

347/9248444 - monica.gerola@libero.it (mieli premiati: 1)

Pavia

Cascina Mirani s.r.l.

Località Cascina Mirani, 8 - 27059 Zavattarello

0383/586017 335/6120236 - filippo@cascinamirani.com (mieli premiati: 1)

Premiata Apicoltura Dottor Sergio Ricci

Via Roma, 16 - 27050 Ponte Nizza

335/8133981 - sergio.ricci2002@libero.it (mieli premiati: 1)

Sondrio

Apicoltura Apipozzi

Ca' del Papa, 14 - 23030 Mazzo di Valtellina

0342/861331 - pozzimiele@libero.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Sassella di Bianconi Sara

Via Parrocchiale, 28 - 23035 Sondalo

347/7374467 - bianconi.sara@yahoo.it (mieli premiati: 2)

Miele Valtellina

Via Monti, 11/a - 23034 Grosotto

349/3261212 - silvano.robustellini@alice.it (mieli premiati: 1)

Oliver Gatti Apicoltura

Via Piatta, 7 - 23012 Castione Andevenno

328/9389868 - - (mieli premiati: 1)

MARCHE

Fermo

L'Oro degli Eremiti

Via Tenna - 63852 Montefortino

339/2362269 - corser.2012@gmail.com (mieli premiati: 1)

Pesaro Urbino

Apicoltura Piemme

Via della Stazione, 17 - 61020 Casinina di Auditore
333/3316577 (mieli premiati: 1)

Il Miele di Duccio

Via Buozzi, 1 - 61045 Pergola
335/7629561 0721/735766 - ilmielediduccio@libero.it (mieli premiati: 1)

MOLISE

Campobasso

Valle del Sinarca

Via Don Sturzo, 22 - 86036 Montenero di Bisaccia
339/7409765 - valledelsinarca@libero.it (mieli premiati: 1)

PIEMONTE

Alessandria

Azienda Agricola Biologica Apicoltura Poggio di Voci Eugenia

Regione Ratè, 4 - 15010 Denice
0144/92337 - apiculturapoggio@virgilio.it (mieli premiati: 1)

Asti

Apicoltura Vallera

Località Vallera sul Bricco, 8 - 14026 Cunico
0141/901892 - info@apiculturavallera.it (mieli premiati: 2)

Azienda Agricola Polyagrinova

Via Madonna, 5 - 14020 Camerano Casasco
320/6071413 - takumbo@gmail.com (mieli premiati: 1)

L'Officina del Miele di Barbero Luca

Frazione Portacomaro Stazione, 125 - 14100 Asti
338/4962229 - luca.barbero@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Biella

Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella

Via Garibaldi, 2/b - 13882 Cerrione
320/4641853 - ale.zerbola@gmail.com (mieli premiati: 1)

Cuneo

Azienda Agricola Il Nettare del Castello

Via Estienne, 22 - 12030 Manta
349/4440671 - info@ilnettaredelcastello.com (mieli premiati: 1)

Società Agricola Elvira

Strada San Giacomo, 48 - 12060 Pocapaglia
348/1509609 - alvirasstiboldi@gmail.com (mieli premiati: 1)

Novara

Andrea Biscuola

Via Salvetta, 8 - 28024 Gozzano
338/2411894 - bisgt@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Dolci Saponi

Via Vittorio Veneto, 33 - 28074 Ghemme
340/9643858 - apiculturadolcisaponi@pec.it (mieli premiati: 2)

Azienda Agricola Massara Christian

Contrada Massara, 1 - 28064 Carpignano Sesia
348/2357402 - info@labiandrina.it (mieli premiati: 1)

Davide Imazio

Via Novara, 94 - 28074 Ghemme
335/5837822 - agrimazio@gmail.com (mieli premiati: 1)

Società Agricola Semplice La Robinia

Via Montebello, 10 - 28074 Ghemme
335/7156969 - giopre@tin.it (mieli premiati: 1)

Torino

Apicoltura Davide Boniforti

Via Mont Cervet, 59 - 10025 Pino Torinese
333/6024309 - dboniforti@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola 'Me Na Vira

Via San Marco, 16 - 10034 Chivasso
349/2324054 - info@menavira.com (mieli premiati: 1)

Jacopo Tosco

Frazione Filia, 136 - 10081 Castellamonte
338/1233555 0124/581558 - apicoltura.tosco@gmail.com (mieli premiati: 1)

Le Avoje di Blessent Antonio e Zanet Mattia

Via Locana, 18 - 10080 Sparone
393/0396199 - antonioblessent@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Società Agricola Le Api di Famolasco

Via Bordunala, 6 - 10060 Bibiana
333/7374506 - leapidifamolasco@gmail.com (mieli premiati: 1)

Verbania

Apicoltura Valle Ossola

Via Einaudi, 55 - 28845 Domodossola
339/2006891 - francomarini.@gmail.com (mieli premiati: 1)

PUGLIA

Bari

Azienda Apistica La Pecheronza

Via Giulio Cafaro, 12 - 70021 Acquaviva delle Fonti
348/2517086 - info@pugliamiele.com (mieli premiati: 1)

Masseria Redenta Società Semplice Agricola

Via la Carrera, 8 - 70022 Altamura
339/4971452 - info@masseriaredenta.it (mieli premiati: 2)

Brindisi

Alveare Bianco

Contrada San Lorenzo - 72017 Ostuni
392/8082738 - mariadonnaloia90@gmail.com (mieli premiati: 1)

Ernesto Fortunato

Via Bramante, 1 - 72100 Brindisi
347/6443770 - ernestofortunato@virgilio.it (mieli premiati: 1)

Foggia

Azienda Agricola Papagna Libero

Via Barletta 4/b - 71043 Manfredonia
392/0061160 - apicoltura.pagagna@gmail.com (mieli premiati: 2)

Lecce

Società Agricola Il Girasole

Via Dante Alighieri, 3 - 73041 Magliano
339/7010363 - marco.caione@libero.it (mieli premiati: 3)

Taranto

Alisi Società Semplice Agricola

di Sammarco Daniele e Tarentini Alessandro

Via Daunia, 9 - 74024 Manduria
340/1003051 349/0077463 - apicolturaalisi@gmail.com (mieli premiati: 1)

Alveus

Via Castellana Zona B, 2 - 74015 Martina Franca
333/4976954 - alveus@alice.it (mieli premiati: 3)

SARDEGNA

Cagliari

Apicoltura Isca e Muras

Via IV novembre, 3 - 09021 Barumini
320/1110790 - marinconcu@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura L'Esagono

Via S. Efisio, 15 - 09034 Villasor
345/3287112 - giuseppe.marcis@poste.it (mieli premiati: 1)

Società Agricola Apicoltura Anedda F. e C. s.a.s.

Località Costa Is Cambonis - 09040 Villaputzu
070/9977954 - apicolturaanedda@tiscali.it (mieli premiati: 3)

Su Puleu

Via Marconi, 28 - 09040 Mandas
329/1892991 - cu.mariangela@tiscali.it (mieli premiati: 4)

Carbonia Iglesias

Apiflora

Via Mazzini, 7 - 09013 Carbonia Iglesias
340/6842326 0781/671901 - apiflora@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Medio Campidano

L'Isola del Miele

Via Vico III Nazionale, 14 - 00835 Gonnosfanadiga
349/4912981 - apistica.saba@gmail.com (mieli premiati: 2)

Maura Mascia

Vico 3° Trento, 2 - 09037 San Gavino Monreale
346/7133525 - sascussura@gmail.com (mieli premiati: 3)

Nuoro

Aschisorju

Via Tharros - 08020 Gavoi
328/2329130 - piercosimopira@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Su Creccu

Località Prochile Campu - 08036 Ortueri
389/6018012 - sucreccuvini@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Graziano Lai

Via Leonardo da Vinci, 14 - 08046 Perdasdefogu
338/768479 - tkdperdasdefogu@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Ogliastra

Marco Demuru

Via Roma, 7 - 08040 Loceri
366/8065548 - demuromarco@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Oristano

Agricola Monte Arci

Via Cavour, 16 - 09094 Marrubiu
347/1172651 - agricolamontearci@alice.it (mieli premiati: 2)

Apinath

Località Masongiu - 09094 Marrubiu
328/3136220 - abai@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Azienda Agricola Arbaree

Località San Giuliano, 1 - 09088 Simaxis
329/3341551 - info@arbaree.com (mieli premiati: 4)

Mieli Manias

Località Marraconi - 09091 Ales
347/7289905 - luigimanas@gmail.com (mieli premiati: 3)

Paolo Serra

Via Giussano, 32 - 09098 Terralba
347/6004825 - paoloserra67@tiscali.it (mieli premiati: 2)

SICILIA**Palermo****Apicoltura Amodeo Carlo**

Contrada Madonna Diana - 90018 Termini Imerese
333/2306188 - apicolturaamodeo@libero.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Di Miceli

Via Rocco Chinnici, 10 - 90018 Termini Imerese
338/1985439 - mielidisicilia@gmail.com (mieli premiati: 2)

Giovanni Caronia

Corso Calatafimi, 1041 - 90131 Palermo
328/6252438 - giovanni.caronia@libero.it (mieli premiati: 2)

Gocce di Miele

Via Salvo d'Acquisto, 27 - 90044 Carini
091/8668419 346/6146485 - ianocarollo@gmail.com (mieli premiati: 1)

Miele Meli di Claudio Meli

Via Spadafora, 1/b - 90135 Palermo
327/8679506 - claudiomeli80@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Salvatore Campagna

Via San Michele, 5 - 90038 Prizzi
339/4204948 - salvatore.campagna@virgilio.it (mieli premiati: 1)

Ragusa**Azienda Agricola Brafa Lorenzo**

Viale delle Americhe, 97 - 97100 Ragusa
329/7935393 - brafa90@live.it (mieli premiati: 1)

Siracusa

Azienda Agrituristică Milluzzo di Sebastiano Milluzzo

Via Grimbaldi 76/c - 96010 Canicattini Bagni
339/4247801 - sebamilluzzo@alice.it (mieli premiati: 1)

Trapani

Angela Camarda

Via Ragona, 28 - 91011 Alcamo
33/9205547 334/3068676 - alex1771973@gmail.com (mieli premiati: 1)

Miele Siciliano

Piazza Regina Margherita, 34 - 91022 Castelvetro
338/1440789 - mieleinfavo@gmail.com (mieli premiati: 1)

TOSCANA

Firenze

Api Le Ali

Via Nazario Sauro - 50059 Sovigliana Vinci
392/0806774 - yuri.fanciullacci@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Lucca

Apicoltura Luchini Giuseppe

Via Romana, 222 - 55012 Capannori
348/2382589 - luchi.nico81@gmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola di Stefano Da Tofori

Via Lombarda, 115 - Lammari - 55013 Capannori
347/4095145 0583/583365 - stefano.datofori@yahoo.it (mieli premiati: 2)

Azienda Agricola Valdrighi Palmiro

Località Le Capanne, 6 - 55027 Galliciano
342/1396131 0583/392271 - palmiro.valdrighi@tin.it (mieli premiati: 2)

Massa Carrara

Apicoltura Ramaglia Ornella

Località Torrano Valle - 54027 Pontremoli
338/2488941 - apicoltura.ramaglia@alice.it (mieli premiati: 1)

Pistoia

Azienda Agricola Apicoltura Il Contadino

Via del Carro, 461 - 51015 Monsummano Terme
347/6245188 - toninocontadino@hotmail.it (mieli premiati: 2)

Azienda Agricola Maccioni Piero

Via Biccimurri, 1298/a - 51036 Larciano
0573/837791 - az.agr.maccionipiero@gmail.com (mieli premiati: 1)

Prato**Azienda Agricola Le Casucce**

Località Fabio - 59021 Vaiano
0574/946292 - tiziana@fornosteno.com (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Mario Marchetti

Via Bologna, 178 - 59100 Prato
338/4109809 - apicoltura.mariomarchetti@gmail.com (mieli premiati: 3)

TRENTINO ALTO ADIGE**Trento****Apicoltura Deimichei Gabriele**

Via E. Deimichei, 6 - 38061 Ronchi di Ala
333/1184173 - gabri62@alice.it (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Chiusole Paolo

Via Fontani, 23 - 38068 Rovereto
348/5708963 - paolo.chiusole@gmail.com (mieli premiati: 1)

Luigina Maccani

Via Sorni - 38010 Tres Predaia
333/3113491 - luiginamaccani@libero.it (mieli premiati: 1)

Mieli Thun

Strada Conte Zdenko Thun, 8 - 38010 Vigo di Ton
0461/657929 - info@mielithun.it (mieli premiati: 4)

Pierino Valentini

Via Armando Diaz - 38023 Cles
347/1813824 - pierinovalentini@libero.it (mieli premiati: 1)

Roberto Inama

Via Sorni, 8 - 38012 Predaia
349/3526907 - rossie78@libero.it (mieli premiati: 2)

UMBRIA**Perugia****Manuela Rinaldi**

Via Guglielmo Marconi, 18 - 06035 San Terenzano
389/1870623 - manu.rin82@gmail.com (mieli premiati: 1)

Primomiele

Voc. Grotte, 28 - 06072 Castiglione della Valle
340/8485527 - info@primomiele.it (mieli premiati: 1)

Terni

Apicoltura La Valle del Chiani

Via Alboratello, 6 - 05010 Parrano
334/3959531 - aiutarello@alice.it (mieli premiati: 1)

VALLE D'AOSTA

Aosta

Apicoltura Attilio Luboz

Via Pelon, 4 - 11010 Saint Pierre
349/1015902 - luboz.attilio@libero.it (mieli premiati: 1)

Giuseppe Corradi

Via Giardini, 23 - 11029 Verrès
339/5820316 (mieli premiati: 2)

L'Abeille d'Arnad

Località Prouve, 28 - 11020 Arnad
335/292755 - labeilledarnad@gmail.com (mieli premiati: 1)

VENETO

Belluno

Apicoltura Nonna Giovannina

Via Marmarole, 26 - 32042 Calalzo di Cadore
328/0987419 - lorusso.andrea@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Pervinca

Via Monte Grappa, 318 - 32100 Belluno
349/4715644 - zibiester@libero.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Roberta Fant

Via Turriga, 8/a - 32100 Belluno
0437/926096 - roberta.fant@telecomitalia.it (mieli premiati: 1)

La Piccola Arnia

Via Morzanch, 13 - 32035 Santa Giustina
334/2362673 - claudio1000fiori@gmail.com\ (mieli premiati: 1)

Treviso

Floriano Selvestrel

Via Verdi, 30 - 31050 Miane
333/7704426 (mieli premiati: 1)

Vania Guolo

Via Ortigara, 63 - 31038 Paese
328/7070970 (mieli premiati: 1)

Vittore Nardi

Via Calessani, 60 - 31027 Spresiano
348/6444381 (mieli premiati: 1)

Venezia**Apicoltura Montagner Giancarlo**

Via Canaletta Sicher - 30024 Musile di Piave
349/7319952 - giancarlomontagner@libero.it (mieli premiati: 1)

Vicenza**Apicoltura Kammestoan**

Via Borgo Mazzini, 29/b - 36040 Valdastico
338/8149986 - api.kammestoan@wifi.e4a.it (mieli premiati: 1)

Giampaolo Meggiolaro

Via Tufi, 13 - 36075 Montecchio Maggiore
0444/492814 - gmeggiolaro@alice.it (mieli premiati: 4)

Giovanni Antonio Ziggiotti

Via della Rocca, 1/a - 36071 Arzignano
333/4937253 - ziggiotti@catamail.com (mieli premiati: 1)

Con il contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Reg. Ce 1308/13

Acacia o robinia, **Agrumi**, **Ailanto** o **Albero del paradiso**, **Asfodelo**, **Barena**, **Brughiera**, **Cardo**, **Carrubo**, **Castagno**, **Ciliegio**, **Colza**, **Corbezzolo**, **Coriandolo**, **Edera**, **Enula**, **Erba medica**, **Erba strega** o **Erba della Madonna** o **betonica**, **Erica arborea**, **Erica multiflora**, **Eucalipto**, **Fiordaliso giallo**, **Gattaria**, **Ginestrino**, **Girasole**, **Indaco bastardo**, **Lampone**, **Lavanda selvatica**, **Lavanda**, **Lupinella**, **Mandorlo**, **Marasca**, **Marruca**, **Melata di abete**, **Melata di bosco**, **Melata di quercia**, **Rododendro**, **Rosmarino**, **Ruchetta** o **sanacciola**, **Santoreggia**, **Stregonia**, **Sulla**, **Tarassaco**, **Tiglio**, **Timo**, **Trifoglio incarnato**, **Trifoglio alessandrino**, **Trifoglio bianco** o **Trifoglio ladino**, **Verga d'oro**...

Sono oltre 40 i mieli monoflora prodotti in Italia, oltre a una miriade di millefiori caratterizzati ciascuno da un territorio (alta montagna, appennino, macchia mediterranea ecc.).



**OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE**