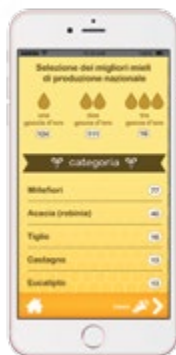


Grandi
Mieli
d'Italia



Un patrimonio unico al mondo

Guida Tre Gocce d'oro 2017



Acacia o robinia
Agrumi
Ailanto
Asfodelo
Barena
Cardo
Castagno
Ciliegio
Corbezzolo
Coriandolo
Erba medica

Erica arborea
Eucalipto
Ferula
Fieno greco
Girasole
Indaco bastardo
Lampono
Lavanda
Lupinella
Melata o bosco
Melata d'abete

Melata d'abete rosso
Millefiori
Millefiori di alta
montagna delle alpi
Rododendro
Rosmarino
Soja
Sulla
Tarassaco
Tiglio
Timo arbustivo

2017

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, scarsa produzione e alta qualità



Dopo la grande crisi del 2016 anche il 2017 verrà ricordato come un anno pessimo per l'apicoltura italiana. Questa stagione ha visto finalmente riprendersi la produzione del miele di agrumi, soprattutto in Sicilia ma di nuovo si presenta un'annata quasi senza acacia, con scarsa produzione dei mieli primaverili e con una chiusura estiva all'insegna della siccità su gran parte della penisola.

È presto per fare una stima circostanziata della produzione complessiva 2017, la faremo cominciando con le valutazioni che faremo in questi giorni a Castel san Pietro Terme, in ogni caso possiamo già dire che si tratta di una pessima annata che mette a dura prova le aziende apistiche italiane.

È stata comunque altissima la partecipazione al Concorso Grandi Mieli d'Italia 3 Gocce d'oro, straordinaria se rapportata alla scarsa produzione dell'anno, con 802 mieli partecipanti da ogni parte d'Italia.

Straordinaria anche la qualità dei mieli italiani, con ben 18 premiati con 3 Gocce d'Oro, 120 con 2 Gocce d'oro e 180 mieli premiati con 1 goccia. I mieli sono stati analizzati da tre diversi laboratori, sottoposti ad analisi sensoriale da parte di 66 esperti iscritti all'albo nazionale, riuniti in 12 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 resta ancor 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.

La grande novità di quest'anno sta nel lancio della App "3 Gocce d'oro" a partire da questo raccolto. Un modo divertente e facile per trovare il miele che vuoi con le 3 Gocce d'oro, applicazione disponibile per smartphone e tablet sia in ambiente Apple che Windows, del tutto gratuitamente.

Trova il miele che vuoi con la nuova App "3 Gocce d'oro"



Concorso Grandi Mieli d'Italia

Il premio

La guida ai Grandi Mieli d'Italia, per il 2017 comprende ben 318 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 2017 del concorso hanno partecipato 802 diversi mieli.

Tutte le regioni italiane sono state rappresentate, anche se la parte del leone l'hanno fatta la Lombardia (110 mieli in concorso), il Piemonte (85 campioni), l'Emilia-Romagna (83 campioni), Puglia (63 campioni) e Sardegna (56 campioni).

I campioni riguardano ben 50 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 76 campioni in gara, superando, come già nel 2016, l'acacia, che ha partecipato solo con 57 campioni, a

seguito di un'annata pessima dal punto di vista produttivo. Annata eccezionale per rododendro e agrumi, rispettivamente con 45 e 44 campioni in concorso. Tra i più rari: la lavanda dal Piemonte, il fieno greco dalla Puglia, il limonio (detto anche "miele di barena") dalla laguna veneta. Sono stati premiati 18 mieli con le "Tre Gocce d'oro", 120 mieli con le "Due Gocce d'oro" e 180 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 2017, 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 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. Le altre analisi necessarie alla valutazione qualitativa sono state svolte in collaborazione con alcuni laboratori privati. Infine, tutti i campioni presentati con denominazioni botaniche rare o insolite sono stati verificati attraverso analisi melissopalino-logica, 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 66 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 adotta 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.

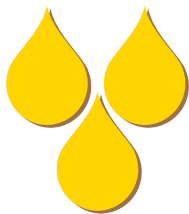
Assegnazione dei riconoscimenti

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 79,0 punti, a condizione che fosse stata superato il punteggio minimo di 7 (su 10) nella valutazione gustativa. Due Gocce d'oro sono state assegnate ai mieli che hanno raggiunto un minimo di 83,0 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 83,0 punti e solo se la categoria era costituita da almeno 8 prodotti in gara.

Tre Gocce d'oro *2017*



Miele di Acacia (Robinia)

Il produttore

Melissa Donato

Donato Melissa & Martelli Domenico

Via Falcone e Borsellino – 89834 Vazzano (Vibo Valentia)
Tel. 339/3107890 • dmelissa81@gmail.com



Zona di produzione

Pianura. Presso Tre Ulivi in comune di Gerocarne (VV)
ad un'altitudine di 150 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 potere 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 Voscarì, 7 – 85040 Viaggianello (Potenza)

Tel. 349/5608340 346/4708298 • serradelprete@gmail.com



Zona di produzione

Aranceto a conduzione biologica. Presso Stornara in comune di Ginosa (TA) ad un'altitudine di 150 metri s.l.m.

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 Asfodelo

Il produttore

Maria Rosaria Usai

Azienda Agricola Nabui

Via Bersani, 5 – 09036 Guspini (Medio Campidano)

Tel. 347/9182681 • maria.usai@laposte.net



Zona di produzione

Macchia mediterranea. Presso Capo Frasca in comune di Arbus (VS) ad un'altezza di 90 metri s.l.m.

Il miele

L'asfodelo è una pianta tipica dei climi mediterranei, resistente al pascolo e agli incendi. Fiorisce molto precocemente e partecipa alla formazione dei mieli primaverili delle zone mediterranee, dando origine a mieli uniflorali dove le condizioni estreme (aridità, sovrapp-



scolamento, incendi) riducono la concorrenza delle altre specie vegetali. Il miele di asfodelo è una produzione tipica soprattutto della Sardegna, ma è possibile anche in Calabria e Sicilia e altre regioni mediterranee. Il polline di asfodelo è estremamente iporappresentato: questo significa che nel miele di asfodelo il polline di questa specie è presente in misura molto limitata e attraverso l'analisi pollinica è difficile dimostrare l'origine uniflorale del miele. Questo è invece possibile attraverso l'analisi dei componenti minori del miele, poiché il miele di asfodelo è caratterizzato da alcune presenze esclusive. Dal punto di vista degli usi, come tutti i mieli delicati, si presta a qualsiasi uso, come dolcificante delle bevande e degli alimenti, ma anche in abbinamento con latticini, panna, burro e yogurt.



Stato fisico: cristallizza in pochi mesi dopo il raccolto.

Colore: molto chiaro.

Intensità odore: debole.

Odore: prevalentemente di tipo floreale, ma anche fruttato e, a volte con note vegetali che ricordano l'odore della pianta.

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

Intensità aroma: debole.

Aroma: simile all'odore.

Persistenza: breve.



Miele di Cardo

Il produttore

Gabriele Favrin

Apiflora

Via Mazzini, 7 – 09013 Carbonia Iglesias (Carbonia Iglesias)
Tel. 340/6842326 0781/671901 • apiflora@tiscali.it



Zona di produzione

Pascolo cespugliato. Presso Monte Suergiu in comune di San Giovanni Suergiu (CI) ad un'altitudine di 50 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 (accughe sotto sale).

Persistenza: mediamente persistente, astringente.



Miele di Castagno

Il produttore

Attilio Luboz

Apicoltura Attilio Luboz

Via Pelon, 4 – 11010 Saint Pierre (Aosta)
Tel. 349/1015902 • luboz.attilio@libero.it



Zona di produzione

Zona collinare con presenza di boschi di latifoglie e castagni. Presso Cesare in comune di San Martino Canavese (TO) ad un'altitudine di 200 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 Ciliegio

Il produttore

Giulio Iacovanelli

L'Ape e l'Arnia

Via Mario Pomilio, 17 – 66040 Altino (Chieti)

Tel. 0872/983178 • info@mieleabruzzo.com



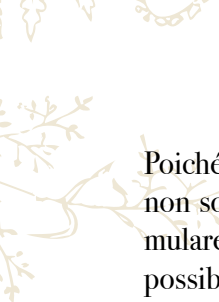
Zona di produzione

Pianura in comune di Turi (BA).

Il miele

La denominazione “miele di ciliegio” viene applicata sia ai mieli raccolti sui ciliegi selvatici comuni in alcune aree collinari soprattutto dell'Italia del nord, sia alle produzioni possibili nelle aree di maggior concentrazione della coltivazione di ciliegio, come in questo caso. Si tratta di una produzione estremamente localizzata e non comune.





Poiché l'epoca di fioritura è molto precoce le famiglie di api spesso non sono ancora nelle condizioni di sfruttare la fioritura per accumulare miele, ma solo per il proprio sostentamento e sviluppo; altri possibili problemi che possono opporsi alla produzione del miele uniflorale di ciliegio sono l'instabilità del tempo, l'eccesso di umidità ambientale che potrebbe non consentire di ottenere miele di qualità idonea a una lunga conservazione, la diluizione con altri nettari concomitanti. Si tratta quindi di un miele piuttosto raro.



Stato fisico: cristallizza in pochi mesi dopo il raccolto.

Colore: da medio a scuro.

Intensità odore: media.

Odore: caldo tostato e leggermente aromatico (mandorla).

Sapore: normalmente dolce, leggermente acido, appena amaro dopo la deglutizione.

Intensità aroma: media.

Aroma: simile all'odore, ricorda il croccante di mandorle.

Persistenza: media.



Miele di Coriandolo

Il produttore

Piero Iacovanelli

ADI Apicoltura

Via De Gasperi, 72 – 66046 Tornareccio (Chieti)

Tel. 0872/868160 • info@adiapicoltura.it



Zona di produzione

Pianure molisane, in comune di Rotello (CB)

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

Marinella Concu

Apicoltura Isca e Muras

Via IV novembre, 3 – 09021 Barumini (Cagliari)

Tel. 320/1110790 • marinconcu@tiscali.it



Zona di produzione

Collina, presso Reulaxi in comune di Barumini (VS).

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 compreso tra giugno e agosto, ma esistono varietà con epoca di fioritura diversa. Si tratta di un mie-



le 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 • apiculturapancaldi@libero.it



Zona di produzione

Colline Anconetane. Presso Sirolo in comune di Sirolo (AN), ad un'altitudine di 100 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 caratteristiche 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

Anna Paola Barbero

Azienda Agricola 'Me Na Vira

Via San Marco, 16 – 10034 Chivasso (Torino)

Tel. 349/2324054 • info@menavira.com



Zona di produzione

Boschi di acacie, rovi e ciliegi selvatici. Presso Valle dei Nervo in comune di Moransengo (AT) ad un'altitudine di 350 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, nel cuore delle dolomiti cadorine. In comune di Calalzo di Cadore (BL) ad un'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 paese: 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

Alessandro Zerbola

Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella

Via Garibaldi, 2/b – 13882 Cerrione (Biella)

Tel. 320/4641853 • alezerbola@gmail.com



Zona di produzione

Zona di montagna con pascoli e boschi. Presso Alta Valle Elvo in comune di Sordevolo (BI) ad un'altitudine di 1000 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, prodotto in una zona alpina con pascoli e boschi, la maggior parte del nettare deriva dal rododendro e dal lampone, che gli conferiscono la delicatezza tipica dei mieli di alta montagna. Una componente secondaria è rappresentata dal castagno che arrotonda il gusto, rende il miele più insolito ed aromatico e con una sfumatura appena percepibile di amaro a fine degustazione. E' un miele veramente adatto ad ogni uso, ma la nota leggermente legnosa lo renderà adatto anche agli estimatori dei mieli forti. Usato in qualsiasi forma non deluderà e il suo aroma particolare lo può rendere interessante anche all'abbinamento con formaggi stagionati.



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

Colore: medio.

Intensità odore: media.

Odore: di tipo legnoso e caldo.

Sapore: normalmente dolce, leggermente acido e amaro.

Intensità aroma: debole.

Aroma: leggero di legno e cereali tostati.

Persistenza: media.

Miele Millefiori di alta montagna delle Alpi

Il produttore

Marco Boni

Apicoltura Boni s.r.l.

Via Gaine, 3 – 25081 Bedizzole (Brescia)
Tel. 030/9913522 • info@apiculturaboni.it

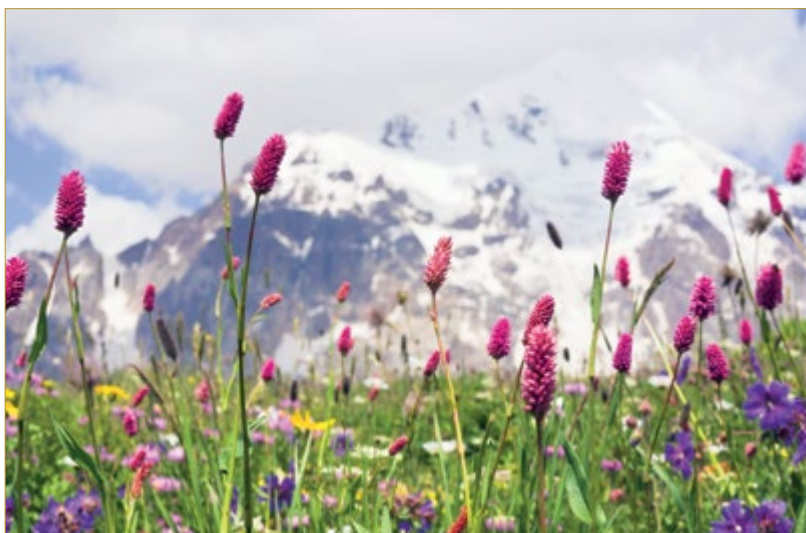


Zona di produzione

Prato, rododendri, lamponi. Presso Piana del Gaver in comune di Breno (BS) ad un'altitudine di 1500 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: media.

Odore: di frutti esotici e leggermente aromatico canforato.

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

Intensità dell'aroma: media.

Aroma: corrispondente a quanto descritto per l'odore.

Persistenza: breve.

Miele di Rododendro

Il produttore

Claudio Chini

Claudio Chini

Via Trento, 72/c – 38023 Cles (Trento)

Tel. 329/9060196 • claudiochini54@gmail.com



Zona di produzione

Pascolo alpino. Presso Val di Rabbi in comune di Rabbi (TN) ad un'altitudine di 1500 metri s.l.m., Parco Nazionale dello Stelvio.

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

Giovanni Caronia

Giovanni Caronia

Corso Calatafimi, 1041 – 90131 Palermo (Palermo)

Tel. 328/6252438 • giovanni.caronia@libero.it



Zona di produzione

Collina e seminativi, vigneti e oliveti, in comune di Camporeale (PA) ad un'altitudine di 350 metri s.l.m.

Il miele

Tipicamente italiana. La pianta è distribuita, sia coltivata come foraggiera, 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

Alberto Pesavento

Alberto Pesavento

Via Roma, 41 – 33075 Morsano al Tagliamento (Pordenone)
Tel. 346/3998571 • albertopesa@gmail.com



Zona di produzione

Pianura, prati irrigui, in comune di Carignano (TO).

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. È 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

Oliver Gatti

Oliver Gatti Apicoltura

Via Piatta, 7 – 23012 Castione Andevenno (Sondrio)

Tel. 328/9389868



Zona di produzione

Situato all'inizio della Valmalenco, zone di boschi con tigli selvatici, posizione stanziale dichiarata, presso Cagnoletti in comune di Torre Santa Maria (SO).

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.



Miele di Timo arbustivo

Il produttore

Rosa Sutera

Xiridia Miele

Via G. Fava, 4 – 96014 Florida (Siracusa)

Tel. 339/2691711 • rosa.sutera@alice.it



Zona di produzione

Roccia calcarea presso Pianetti in comune di Palazzolo Acreide (SR)
ad un'altitudine di 500 metri s.l.m.

Il miele

Diverse specie della famiglia delle labiate (o lamiacee) vengono indicate con il nome di timo. Il miele qui descritto è quello derivato dalla specie *Thymbra capitata*, il timo arbustivo tipico del mediterraneo meridionale, presente in Italia in Calabria, Basilicata, Puglia



e Sicilia. Già gli antichi greci riconoscevano ai territori delle loro colonie della Sicilia orientale la capacità di produrre un miele dalle caratteristiche simili a quelle dei mieli della madre patria, il migliore del mondo allora conosciuto. Anche se per ogni apicoltore il proprio miele è il migliore del mondo, è difficile non riconoscere alle note intensamente floreali del miele di timo arbustivo una supremazia difficilmente eguagliabile. In Italia, è soprattutto la Sicilia orientale, la zona dei Monti Iblei, la patria di questo tipo di miele. È questa stessa specie a dare il profumo unico ai mieli delle isole greche, che molti hanno conosciuto durante le vacanze estive. Prodotto a livello uniflorale è particolarmente raro. Si tratta di un miele complesso, con intense note floreali e speziate, che possono essere valorizzate dall'accostamento più classico con lo yogurt greco, ma anche più aromatiche e legnose che si prestano ad arricchire un condimento per marinare carne e pesce da servire crudi.



Stato fisico: cristallizza molto lentamente.

Colore: medio.

Intensità odore: forte.

Odore: prevalentemente di tipo floreale (ricorda nettamente la rosa), ma anche aromatico speziato e fruttato vinoso.

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

Intensità aroma: forte.

Aroma: simile all'odore, ma prevalgono note più aromatico/speziate e chimiche.

Persistenza: media.

Due Gocce d'oro **2017**



Acacia (robinia)



Anna Maria Riso

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



Apicoltura Battistini

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



Apicoltura Il Porticone di Concari Chiara

Palazzo Porticone, 3 - Gragnano Trebbiense - Piacenza
329/3616919 - apiporticone@gmail.com
Prodotto a: Goretto - Ponte dell'Olio (PC)



Apicoltura Luca Finocchio

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



Apicoltura Mombelli Facchinetti

Via Tacci, 28 - Quinzano d'Oglio - Brescia
347/7510922 - info@mielimombelli.it
Prodotto a: Vigna San Francesco - Quinzano d'Oglio (BS)



Apileali

Via Nazario Sauro, 55 - Vinci - Firenze
392/0806774 - yuri.fanciullacci@tiscali.it
Prodotto a: Marlia (LU)



Azienda Agricola Costa Fortunato

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



Donato Melissa & Martelli Domenico

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

**Gian Paolo Foina**

Via Beisolchi, 51/a - Ostiano - Cremona
335/5665690 - gpfoina@gmail.com
Prodotto a: Villarocca - Pessina Cremonese (CR)

**Gian Paolo Foina**

Via Beisolchi, 51/a - Ostiano - Cremona
335/5665690 - gpfoina@gmail.com
Prodotto a: Canneto sull'Oglio (MN)

**Mieli Thun**

Strada Conte Zdenko Thun, 8 - Vigo di Ton - Trento
0461/657929 - info@mielithun.it
Prodotto a: Cascina Solferina - Garlasco (PV)

**Monte Miele di Ilenia Ceravolo**

Località Ronzino snc - Monterosso Calabro - Vibo Valentia
346/3060098 - info@montemiele.com
Prodotto a: Monterosso Calabro (VV)

Agrumi

**Angela Camarda**

Via Ragona, 28 - Alcamo - Trapani
334/3068676 - alex1771973@gmail.com
Prodotto a: Caltabellotta (AG)

**Apicoltura Luca Finocchio**

Via Santo Stefano, 16/a - Tornareccio - Chieti
0872/868692 - info@apicolturalucafinocchio.it
Prodotto a: Ginosa (TA)

**Azienda Agricola Dalmonte di Modelli Mariorosa**

Via Ecolana, 1420 - Castel San Pietro Terme - Bologna
051/940060
Prodotto a: Montalbano Jonico - Montalbano Jonico (MT)

**Bruno Santoro**

Via San Luigi - Montalto Uffugo - Cosenza
360/826229 - straits67@gmail.com
Prodotto a: Corigliano Calabro (CS)

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

Via Rio Salto 1°, 116 - San Mauro Pascoli - Forlì Cesena
0541/932565

Prodotto a: Montalbano Jonico (MT)

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

Via Rio Salto 1°, 116 - San Mauro Pascoli - Forlì Cesena
0541/932565

Prodotto a: Scanzano Jonico (MT)

Barena (*Limonium* sp.)

**Apicoltura Montagner Giancarlo**

Via Canaletta Sicher - Musile di Piave - Venezia
349/7319952 - tica80@libero.it

Prodotto a: Treporti - Cavallino (VE)

Cardo

**Agricola Monte Arci**

Via Cavour, 16 - Marrubiu - Oristano
347/1172651 - agricolamontearci@alice.it

Prodotto a: S'Enna Sa Giara - Marrubiu (OR)

**Agricola Monte Arci**

Via Cavour, 16 - Marrubiu - Oristano
347/1172651 - agricolamontearci@alice.it

Prodotto a: Pischina Ruja - Paulilatino (OR)

**Archimissa Apicoltura di Federico Casciu**

Via Eleonora, 261 - Uras - Oristano
348/0731187 - chiccocasciu@hotmail.it

Prodotto a: Podere Etfas - Uras (OR)

**Azienda Agricola Arbaree**

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

Prodotto a: Tzinnuri - Bauladu (OR)

**L'Isola del Miele**

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

Prodotto a: Spadula - Gonnosfanadiga (VS)

Castagno



Andrea Biscuola

Via Napoli, 14 - Oggebbio - Verbania
338/2411894 - bisgt@tiscali.it
Prodotto a: Ponte Ballone - Oggebbio (VB)



Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo

Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio - Novara
347/9696898 - romualdo.montevero@yahoo.it
Prodotto a: Ameno (NO)



Azienda Agricola Mario Marchetti

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



Azienda Agricola Mario Marchetti

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



Esa Società Agricola a.r.l.

Strada Valese, 2 - Perugia
339/7778277 - eleonora.noce@libero.it
Prodotto a: Poggioni - Cortona (AR)



Ivan Vassalli

Via Cascina Secchi, 445 - Isso - Bergamo
348/7943727 - natanfiona@virgilio.it
Prodotto a: Provaglio d'Iseo (BS)



Società Agricola Orsi Mangelli s.s.

PVia Budrie, 109 - San Giovanni in Persiceto - 40017 (BO)
051/950478 - marco.magri@omgestioni.it
Prodotto a: Montecorone - Zocca (MO)

Corbezzolo



Azienda Agricola Arbaree

Località San Giuliano, 1 - Simaxis - Oristano
329/3341551 - info@arbaree.com
Prodotto a: Ghenna 'e Pettene - Allai (OR)



Azienda Agricola Su Creccu

Località Prochile Campu - Ortueri - Nuoro
389/6018012 - sucreccuvini@tiscali.it
Prodotto a: S'Iscalea - Ortueri (NU)



Biagio Nicodemo

Via Umberto I, 16 - Sanza - Salerno
340/1422718 - isaacn70@yahoo.it
Prodotto a: Morigerati (SA)

Erba medica



Azienda Agricola Zardi Deanna

Via Costa Benna, 7 - Noceto, Cella - Parma
347/9456629 - paolo.guidotti78@gmail.com
Prodotto a: Parma - Parma (PR)



Il Campo Società Agricola

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

Erica arborea



Il Fuco d'Oro

Via Serraventola, 2 - Roccadaspide - Salerno
333/3550463 - ilfucodoro@tiscali.it
Prodotto a: Maurice - Celle di Bulgheria (SA)

Eucalipto



Apicoltura Codone Sofia

Provinciale Piedimonte-Santangelo - Alife - Caserta
0823/789629 347/1780913 - sofiacodone@gmail.com
Prodotto a: Terracina (LT)



Apicoltura L'Esagono

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



Apicoltura Mauro Lai

Via Municipio, 8/10 - Ballao - Cagliari
333/9221466 - mieleballao@tiscali.it
Prodotto a: Sazinriga - Ballao (CA)

**Maura Mascia**

Vico 3° Trento, 2 - San Gavino Monreale - Medio Campidano
346/7133525 - sascussura@gmail.com
Prodotto a: Mitza 'e Fidi - Donori (CA)

**Paolo Serra**

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

**Su Puleu di Mariangela Cuccui**

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

**Terrantiga**

Via Villasor, 3 - San Sperate - Cagliari
070-9601926 - 0
Prodotto a: San Sperate - San Sperate (CA)

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

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

Lupinella**Gabriele Soverini**

Via Palazzo Bianchetti, 17/c - Ozzano dell'Emilia - Bologna
051/797253 - sovero73@libero.it
Prodotto a: Firenzuola (FI)

**Glam di Falcone Giuseppe**

Circonvallazione Pineta - Colledimacine - Chieti
328/2226412 - giuseppefalcone131@gmail.com
Prodotto a: Schiera - Montenero Domo (CH)

Melata (bosco)**Alisi di Sammarco Daniele e Tarentini Alessandro S.S.Agr.**

Via Daunia, 9 - Manduria - Taranto
340/1003051 - apicolturaalisi@gmail.com
Prodotto a: Zona Li Castelli - Manduria (TA)

**Apicoltura Luca Finocchio**

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

**Apicoltura Tulia**

Via Buttafava, 23 - Casatenovo - Lecco
338/6053373 - info@apiculturatulia.it
Prodotto a: Agrate - Agrate (MB)

**Apicoltura Susanna De Rose**

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

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

Regione Ratè, 4 - Denice - Alessandria
0144/92337, 333/4419272 - apiculturapoggio@virgilio.it
Prodotto a: Rate - Denice (AL)

**Azienda Agricola Mario Marchetti**

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

**Azienda Agricola Polyagrinova**

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

**Azienda Agricola Polyagrinova**

Via Madonna, 5 - Camerano Casasco - Asti
320/6071413 - takumbo@gmail.com
Prodotto a: Passerano - Passerano Marmorito (AT)

**Elvira Società Semplice Agricola**

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

**Gabriele Soverini**

Via Palazzo Bianchetti, 17/c - Ozzano dell'Emilia - Bologna
051/797253 - sovero73@libero.it
Prodotto a: Castel San Pietro Terme (BO)



L'Ape e l'Arnia

Via Mario Pomilio, 17 - Altino - Chieti
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: Ortona - Ortona (CH)



L'Oro dei Fiori

Via Raffaele Ciriello, 32 - Ripacandida - Potenza
328/6484432 - apicoltori@tiscali.it
Prodotto a: Lagopesole - Avigliano (PZ)



Mi-Hello di Valentina Rotatori

via Annibale Maria di Francia, 69 - Roma
388/1026555 - valentina.rotatori@gmail.com
Prodotto a: Forano Sabino (RI)

Melata di abete



Apicoltura Castel Belfort

Località Castel Belfort, 2 - Spormaggiore - Trento
338/7092414 - mielebelfort@virgilio.it
Prodotto a: Monte Fausior - Spormaggiore (TN)



Roberto Inama

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

Melata di abete rosso



Apicoltura March Giuseppe

Via Roma, 12 - Predazzo - Trento
342/0342143 - info@fiordibosco.it
Prodotto a: Val di Fiemme - Castello Molina di Fiemme (TN)

Millefiori



Alfredo Chiesa

Via Cascine, 8 - Zavattarello - Pavia
338/1498510 - leapidialfredo@gmail.com
Prodotto a: FRZ - Cascine - 8 - Zavattarello (PV)



Allodi Apicoltura

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

**Andrea Durante**

Contrada Marsilio - Cassero Nuovo di Sant'Andrea - Potenza
340/5763329 - andrea.durante@fid.it
Prodotto a: Bosco Vaccarizzo - Carbone (PZ)

**Anna Maria Cappelletti**

Contrada Sciffra - Pignola - Potenza
340/1616917 - apicolturacappelletti@gmail.com
Prodotto a: Contrada Sciffra - Pignola (PZ)

**Apematta di Matteo Nicoletti**

Via Primo Maggio, 65 - Coriano - Rimini
329/9865874 - api.nicoletti@gmail.com
Prodotto a: Covignano - Rimini (RN)

**Apicoltura Bonzanini di Bonetti Angela**

Via Roma, 53 - Villanova sull'Arda - Piacenza
389/5376213 0523/837406 - apiculturabonzanini@gmail.com
Prodotto a: Villanova sull'Arda (PC)

**Apicoltura Codone Sofia**

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

**Apicoltura Del Ronco di Vilma Gheda**

Via dei Colli, 3/4 - Lonato del Garda - Brescia
338/1937747 - vilmagheda@tiscali.it
Prodotto a: Casotto - Desenzano del Garda (BS)

**Apicoltura Galli**

Via Baldeschi, 14/03 - Corciano - Perugia
347/7650133 - info@apiculturagalli.it
Prodotto a: Montegabbione (TR)

**Apicoltura Nazario Fania**

Via Vittorio Alfieri, 27 - Campobasso
366/3004355 - info@mieledelmolise.com
Prodotto a: Fonte Garziello - San Giovanni in Galdo (CB)

**Apicoltura Rampoldi Silvano**

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

**Apicoltura Rondinini**

Via Accarisi, 120 - Faenza - Ravenna
339/3007780 - domenico.rondinini@gmail
Prodotto a: Contrada Pantanello - Sant'Arcangelo (PZ)

**Apicoltura Volpi Walter**

Via Segrone Alto, 16 - Adrara San Rocco - Bergamo
349/8011671 - api.volpi.walter@gmail.com
Prodotto a: Adrara San Martino - Adrara San Martino (BG)

**Azienda Agricola Alessandra Giordano**

Via Cadorna, 33/a - Pietragalla - Potenza
334/7978677 - lartedelmiele@gmail.com
Prodotto a: Pian dell'Olmo - Pietragalla (PZ)

**Azienda Agricola Alessandra Giordano**

Via Cadoriva, 33/a - Pietragalla - Potenza
334/7978677 - lartedelmiele@gmail.com
Prodotto a: Pian dell'Olmo - Pietragalla (PZ)

**Azienda Agricola Apicoltura Il Contadino**

Via Bracona - Cintolese - Pistoia
347/6245188 - toninocontadino@hotmail.it
Prodotto a: Cintolese - Monsummano Terme (PT)

**Azienda Agricola Bartolucci**

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

**Azienda Agricola Brafa Lorenzo**

Viale delle Americhe, 97 - Ragusa - Ragusa
329/7935393 - brafa.lorenzo@gmail.com
Prodotto a: Contrada San Filippo - Ragusa (RG)

**Azienda Agricola Dall'Agata Francesco e figli**

Via Cappona, 963 - Forlimpopoli - Forlì - Cesena
338/84363608
Prodotto a: Sant'Ippolito (PU)

**Azienda Agricola Le Casucce**

Via Berlinguer, 9 - Vaiano - Prato
0574/946292 - tiziana@fornosteno.com
Prodotto a: Fabio - Vaiano (PO)

**Azienda Agricola Mario Marchetti**

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

**Azienda Agricola Su Creccu**

Località Prochile Campu - Ortueri - Nuoro
389/6018012 - sucreccuvini@tiscali.it
Prodotto a: S'Iscalea - Ortueri (NU)

**Azienda Agricola Milluzzo di Sebastiano Milluzzo**

Via Grimbaldi, 76/c - Canicattini Bagni - Siracusa
339/4247801 - seabamilluzzo@alice.it
Prodotto a: San Marco - Noto (SR)

**Christian Revelant**

Via G. Verdi, 38 - Povoletto - Udine
339/6131701 - christian.revelant@gmail.com
Prodotto a: Sammardenchia - Tracento (UD)

**Donato Melissa & Martelli Domenico**

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

**Francesco Mori**

Vicolo Privato Mazzini, 7 - Formigara - Cremona
320/6793027 - aldoomichelegiovanni@alice.it
Prodotto a: Bosco San Valentino - Camairago (LO)

**Goran Košuta**

Strada Del Friuli, 463 - Barcola - Trieste
340/6002650 - go87@libero.it
Prodotto a: Bracola - Strada del Friuli - Trieste (TS)

**Il Campo Società Agricola**

Strada La Pilla, 5 - Lesignano De' Bagni - Parma
340/2665377 - info@agriturismoilcampo.it
Prodotto a: Monticelli Terre - Montechiarugolo (PR)

**Il Campo Società Agricola**

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

**Impresa Agricola Ape Nera**

Via Madre Teresa di Calcutta, 58 - Ragusa
338/8003466 - info@apenera.it
Prodotto a: Carnesala - Ragusa (RG)

**Impresa Agricola Ape Nera**

Via Madre Teresa di Calcutta, 58 - Ragusa
338/8003466 - info@apenera.it
Prodotto a: Puntarazzi - Ragusa (RG)

**Katia Del Quattro**

Cà Stenti, 7/a - San Damiano - Camugnano - Bologna
333/2713633 - katiadaniele6772@libero.it
Prodotto a: San Damiano - Camugnano (BO)

**L'Ape e l'Arnia**

Via Mario Pomilio, 17 - Altino - Chieti
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: Val Cocchiara - Montenero (AQ)

**Memo Gualandri**

Via Trasimeno, 40/12 - Milano
338/6985764 - gual46@yahoo.it
Prodotto a: Carpineti - Carpineti (RE)

**Mi-Hello di Valentina Rotatori**

via Annibale Maria di Francia, 69 - Roma
388/1026555 - valentina.rotatori@gmail.com
Prodotto a: - (RM)

**Mr Bee Azienda Apistica Borci Angelo**

Contrada Ciavarini - Manduria - Taranto
347/8181252 - misterbeeitalia@hotmail.com
Prodotto a: Murgia marittima - Crispiano (TA)

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

Via Rio Salto 1°, 116 - San Mauro Pascoli - Forlì Cesena
0541/932565
Prodotto a: San Mauro Pascoli (FC)

**Valmaggio**

Via Rossini, 22 - Sassocorvaro - Pesaro Urbino
339/3968030 - rossana.censi@libero.it
Prodotto a: Ca' Marchetto - Macerata Feltria (PU)

Millefiori di alta montagna delle Alpi



Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato

Via Mondoni, 47 - San Germano Chisone - Torino
328/3410937 - info@bee-slow.com
Prodotto a: Selle - Prali (TO)



Apicoltura Moia Andrea

Via Alpiolo, 75 - S. Maurizio d'Opaglio - Novara
339/3009459 - moia.andrea@libero.it
Prodotto a: Campliccioli - Antrona Schieranco (VB)

Rododendro



Apicoltura Cesana Dario

Via Cuneo, 156 - Cervasca - Cuneo
338/1719213 - c.oria@libero.it
Prodotto a: Chiotti - Castelmagno (CN)



Apicoltura Corradi

Via Giardini, 23 - Verrès - Aosta
339/5820316 - rosella.girelli@gmail.com
Prodotto a: Dondenil - Challand (AO)



Apicoltura Del Ronco di Vilma Gheda

Via dei Colli, 3/4 - Lonato del Garda - Brescia
338/1937747 - vilmagheda@tiscali.it
Prodotto a: San Colobano - Collio Val Trompio (BS)



Apicoltura Sassella di Bianconi Sara

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



Apicoltura Vallera

Località Vallera sul Bricco, 8 - Cunico - Asti
0141/901892 - info@apicolturavallera.it
Prodotto a: Prali (TO)



Azienda Agricola Polyagrinova

Via Madonna, 5 - Camerano Casasco - Asti
320/6071413 - takumbo@gmail.com
Prodotto a: Campo Della Pietra - Groschalvallo (TO)

**Azienda Apistica Risatti Oreste e Osvaldo**

Via Tremosine, 14 - Ledro - Trento

340/6000165

Prodotto a: Malga Bissina - Daone (TN)

**Pierino Valentini**

Via Armando Diaz - Cles - Trento

347/1813824 - pierinovalentini@libero.it

Prodotto a: Plan - Rabbi (TN)

**Roberto Inama**

Via Sorni, 8 - Tres Predaia - Trento

349/3526907 - rossil78@libero.it

Prodotto a: Malga Stablasolo - Rabbi (TN)

Rosmarino**Mieli Papagna**

Via Barletta 4/b - Manfredonia - Foggia

392/0061160 - apicoltura.papagna@gmail.com

Prodotto a: Vieste (FG)

Sulla**Apicoltura Di Miceli**

Via Rocco Chinnici, 10 - Termini Imerese - Palermo

338/1985439 - mielidiscilia@gmail.com

Prodotto a: Chianotta - Vicari (PA)

**Apicoltura Filomeno**

Via Garibaldi, 5 - Grottole - Matera

331/4111598 - roccofilomeno07@gmail.com

Prodotto a: Ischia di Grottole - Grottole (MT)

**Apicoltura Isca e Muras**

Via IV novembre, 3 - Barumini - Cagliari

320/1110790 - marinconcu@tiscali.it

Prodotto a: Paidoru - Barumini (VS)

**Mieli Thun**

Strada Conte Zdenko Thun, 8 - Vigo di Ton - Trento

0461/657929 - info@mielithun.it

Prodotto a: Nocera (CS)

**Stefano Lo Russo**

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

**Tiglio****San Lorenzo 1776**

Frazione San Lorenzo, 19 - Racconigi - Cuneo
346/8105910 - cera@mielisanlorenzo.it
Prodotto a: Prarostino - Pinerolo (TO)

Timo arbustivo (*Thymbra capitata*)**Azienda Agricola Apicoltura Pappalardo**

Via Roma, 96 - Floridia - Siracusa
339/2611178 - francescopappalardo.api@gmail.com
Prodotto a: Alfano - Canicattì Bagni (SR)



Una Goccia d'oro *2017*



Acacia (robinia)



Apicoltura Colle Salera

Via Prezza, 58 - Pratola Peligna - L'Aquila
333/3600083 - collesalera@inwind.it
Prodotto a: Penne - Penne (PE)



Apicoltura Galli

Via Baldeschi, 14/03 - Corciano - Perugia
347/7650133 - info@apiculturagalli.it
Prodotto a: San Giovanni Valdarno (AR)



Apicoltura L'Alveare s.s. agricola di Guzzi e Torchia

Via Madre Teresa di Calcutta, 24 - Miglierina - Catanzaro
338/8939142 Luigi - 348/9224972 Marco - miglierina@live.it
Prodotto a: Pipizzati - Miglierina (CZ)



Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella

Via Garibaldi, 2/b - Cerrione - Biella
320/4641853 - alezerbola@gmail.com
Prodotto a: Cerrione - Cerrione (BI)



Apicoltura Roncolino di Viggiù

Via Roncolino, 15 - Viggiù - Varese
349/3949088 - apiculturaroncolino@alice.it
Prodotto a: Baraggia di Viggiù - Viggiù (VA)



Azienda Agricola di Stefano Da Tofori

Via Lombarda, 115 - Lammari - Capannori - Lucca
347/4095145 0583/583365 - azienda.ilgoccio@gmail.com
Prodotto a: Segromigno in Monte - Capannori (LU)



Francesco De Luca

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



La Corte delle Regine

Piazza I Maggio - 57014 Guasticce - Livorno
348/9879611 - francescovarallo@hotmail.it
Prodotto a: Sesta Godano - Sesta Godano (SP)

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

Via Rio Salto 1°, 116 - San Mauro Pascoli - Forlì Cesena
0541/932565

Prodotto a: Roncofreddo (FC)

**Agrumi****Anna Alessio**

Via Cristoforo Colombo, 99 - Acri - Cosenza
0984/955546 - salvatorecapalbo@alice.it

Prodotto a: Corigliano Calabro (CS)

**Apicoltura Carbone**

Via Carmelia, 47 - Veglianuova - Reggio Calabria
339/1727491 - fabio81x@tiscali.it

Prodotto a: Quarantano - Oppido Mamertina (RC)

**Artemide s.r.l.**

Via dell'Industria, 1 - Pietradefusi - Avellino
0825/962316 - miele.artemide@libero.it

Prodotto a: Contrada Popa - Massafra (TA)

**L'Ape e l'Arnia**

Via Mario Pomilio, 17 - Altino - Chieti
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com

Prodotto a: Ginosa - Ginosa (TA)

**L'Ape e l'Arnia**

Via Mario Pomilio, 17 - Altino - Chieti
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com

Prodotto a: Palagianello - Palagiano (TA)

Ailanto**Nando Benedetti**

Via G. Pallavicino, 15 - Roma
333/9138649 - silvieta2001@gmail.com

Prodotto a: Eur Portuense - Roma (RM)

Asfodelo**L'Isola del Miele**

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

Prodotto a: Montevecchio - Guspini (VS)

Cardo



Apiflora

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



Gocce di Miele di Carollo Sebastiano

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

Castagno



Apicoltura Corradi

Via Giardini, 23 - Verrès - Aosta
339/5820316 - rosella.girelli@gmail.com
Prodotto a: Chanteri - Champdepraz (AO)



Apicoltura Dallera Pierluigi

Via Santa Croce, 67 - Gussago - Brescia
338/5923086 - apicolturadp@alice.it
Prodotto a: Gussago Navezze - Gussago (BS)



Apicoltura Dolci Sapori

Via Vittorio Veneto, 33 - Ghemme - Novara
340/9642858 - mr56.coraz@hotmail.it
Prodotto a: Pulice - Comignano (NO)



Apicoltura Montagner Giancarlo

Via Canaletta Sicher - Musile di Piave - Venezia
349/7319952 - tica80@libero.it
Prodotto a: Combai - Miane (TV)



Apicoltura Pedrigne

Via Vissignano 87 - Sesto al Reghena - Pordenone
338/9472465 - apiculturapedrigne@libero.it
Prodotto a: Frisanco - Frisanco (PN)



Apicoltura Ramaglia Ornella

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

**Azienda Agricola Costa Fortunato**

Località Fontana Grande - Maierato - Vibo Valentia
340/9787635 - fortunatocosta@libero.it
Prodotto a: Serre - Serrastretta (CZ)

**Azienda Agricola di Stefano Da Tofori**

Via Lombarda, 115 - Lammari - Capannori - Lucca
347/4095145 0583/583365 - azienda.ilgoccio@gmail.com
Prodotto a: Quattroventi - Lucca (LU)

**Azienda Agricola D'Orlando**

Piazza Mercato 18/a - Villa Santina - Udine
388/6056591 - andreadorlando@yahoo.it
Prodotto a: Davour La Mont - Castelnuovo del Friuli (PN)

**Azienda Apistica Biologica Valter Romanini**

Via Modane 366/a - Cassena - Ferrara
328/7480245 - valter.romanini@gmail.com
Prodotto a: Castelnuovo di Vergato - Vergato (BO)

**Biagio Nicodemo**

Via Umberto I, 16 - Sanza - Salerno
340/1422718 - isaacn70@yahoo.it
Prodotto a: Matina - Sanza (SA)

**Carlo Aliverti**

Via Orobica, 1 - Colle Brianza - Lecco
340/6592416 039/9260224 - idacarloali@alice.it
Prodotto a: Ravellino - Colle Brianza (LC)

**Marcello Meggiolaro**

Via Campestrini, 43 - Montecchio Maggiore - Vicenza
349/2920232 0444/491541 - marcello.meggiolaro@gmail.com
Prodotto a: Quargnenta - Brogliano (VI)

**Martelli Giuseppe**

Via Poggiaccio, 32 - Toscanella di Dozza - Bologna
389/1830711 - apiculturamartelli@apiculturamartelli.it
Prodotto a: Frassineta - Monghidoro (BO)

**Paolo Pantaleoni**

Via Locarno, 15/b - Rimini
338/1995615 - p_pantaleoni@yahoo.com
Prodotto a: Ponte alla Piera - Caprese Michelangelo (AR)



Valerio Mondo

Via Abelloni, 5 - Diano d'Alba - Cuneo
0173/69112 - valerio.mondo@virgilio.it
Prodotto a: Valle Po - Gambaasca (CN)



Ciliegio



Azienda Agricola Miele dei Trulli

Zona B, 272 Staffone - Martina Franca - Taranto
334/8539503 - nico.masciulli@alice.it
Prodotto a: Nepita - Convergano (BA)



Mr Bee Azienda Apistica Borci Angelo

Contrada Ciavarini - Manduria - Taranto
347/8181252 - misterbeeitalia@hotmail.com
Prodotto a: Putignano - Putignano (BA)

Coriandolo



Apicoltura Luca Finocchio

Via Santo Stefano, 16/a - Tornareccio - Chieti
0872/868692 - info@apicolturalucafinocchio.it
Prodotto a: Rotello (CB)



Martelli Giuseppe

Via Poggiaccio, 32 - Toscanella di Dozza - Bologna
389/1830711 - apiculturamartelli@apiculturamartelli.it
Prodotto a: Mondonuovo - Baricella (BO)



Mieli Papagna

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



Società Agricola Il Girasole

Via Dante Alighieri, 3 - Magliano - Lecce
339/7010363 - ilgirasole.marco@gmail.com
Prodotto a: Castelnuovo della Daunia (FG)

Erba medica



Mieli Thun

Strada Conte Zdenko Thun, 8 - Vigo di Ton - Trento
0461/657929 - info@mielithun.it
Prodotto a: San Benedetto Po (MN)

Erica arborea



Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla
Via Roma, 4 - Romanengo - Cremona
333/3722276 - apicolturazipoli@hotmail.it
Prodotto a: - (GE)

Eucalipto



Apicoltura Delizie dell'Alveare
Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio - Chieti
333/6588716 - deliziedellalveare@libero.it
Prodotto a: Via Maria Novella - Latina (LT)



Azienda Agricola Costa Fortunato
Località Fontana Grande - Maierato - Vibo Valentia
340/9787635 - fortunatocosta@libero.it
Prodotto a: Vaioti - Sant'Onofrio (VV)



L'Ape e l'Arnia
Via Mario Pomilio, 17 - Altino - Chieti
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: Pontinia - , (LT)



Paolo Serra
Via Giussano, 32 - Terralba - Oristano
347/6004825 - paoloserra67@tiscali.it
Prodotto a: Pauli Arbarei - Pauli Arbarei (VS)

Ferula



Apicoltura Colicchia Salvatore
Contrada San Filippo - Furnari - Messina
338/7015183 - salvatorecolicchia@tiscali.it
Prodotto a: Bosco Casale - Montalbano Elicona (ME)

Fieno greco



Toseo Azienda Agricola
Via Pedipuglia, 57 - Pisignano - Lecce
377/3111772 - toseoagricoltura@libero.it
Prodotto a: Oasi delle Cesine - Vernole (LE)

Girasole



Apicoltura Luca Finocchio
Via Santo Stefano, 16/a - Tornareccio - Chieti
0872/868692 - info@apicolturalucafinocchio.it
Prodotto a: Morrovalle (MC)



Apicoltura Pancaldi

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



Apicoltura Pancaldi

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



L'Ape e l'Arnia

Via Mario Pomilio, 17 - Altino - Chieti
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: Senigallia - Senigallia (AN)



Pieveregina Azienda Agricola Avanzolini

Via Cavina, 39 - Brisighella - Ravenna
347/8738168 - carlo.alberto@mac.com
Prodotto a: Fano (AN)

Indaco bastardo (Amorpha fruticosa)



Azienda Agricola Robusti Mara

Via Nino Bixio, 5 - Torre Picenardi - Cremona
339/3068955 - mararobusti@gmail.com
Prodotto a: Gerre - Torricella del Pizzo (CR)



Miela

Via Bergamo, 380 - Cremona - Cremona
347/4913134 - irenebini56@gmail.com
Prodotto a: Dosolo (MN)

Lampone



Troncatti Marco

Via Valeriana - Corteno Golgi - Brescia
349/3932216 - marco.troncatti@libero.it
Prodotto a: Camizzoni - Corteno Golgi (BS)

Lavanda



Azienda Agricola Il Nettare del Castello

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

Melata (bosco)



Andria Claudio

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



Apicoltura Attilio Luboz

Via Pelon, 4 - Saint Pierre - Aosta
349/1015902 - luboz.attilio@libero.it
Prodotto a: Cascina Rivarola - Capriata d'Orba (AL)



Apicoltura Castel Belfort

Località Castel Belfort, 2 - Spormaggiore - Trento
338/7092414 - mielebelfort@virgilio.it
Prodotto a: Gavorrano (GR)



Apicoltura Ortelli Stefano

Viale Lombardia, 8 - Trezzo sull'Adda - Milano
334/3373589 - ortellimiele@alice.it
Prodotto a: Acquiterme (AL)



Apicoltura Seba e Vale

Via Rivette, 17 - Almese - Torino
331/1987562 349/0636003 - apiculturaseba.vale@gmail.com
Prodotto a: Verrua Savoia (TO)



Azienda Agricola Brezzo s.s.

Frazione Tre Rivi, 89 - Monteu Roero - Cuneo
0173/50109 - miele@brezzo.it
Prodotto a: Berteri - Santo Stefano Roero (CN)



Azienda Agricola di Stefano Da Tofori

Via Lombarda, 115 - Lammari - Capannori - Lucca
347/4095145 0583/583365 - azienda.ilgoccio@gmail.com
Prodotto a: Camigliano - Capannori (LU)



Azienda Agricola La G.Raffa

Via Medusia, 46/b - Castelvetro di Modena - Modena
338/3951217 - raffaellagovoni@libero.it
Prodotto a: Levizzano Rangone - Castelvetro di Modena (MO)

**Azienda Apicoltura Maiero Stefano**

Via Africa Orientale, 17 - San Felice Circeo - Latina
339/7636087 - loctite80@libero.it
Prodotto a: San Felice Circeo - San Felice Circeo (LT)

**Granfavo Società Agricola s.s.**

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

**Il Fuco d'Oro**

Via Serraventola, 2 - Roccadaspide - Salerno
333/3550463 - ifucodoro@tiscali.it
Prodotto a: Cervatello - Piaggine (SA)

**Lidia Stropeni**

Via Giusti, 22 - LC - Lecco
338/1620962 - lidia@live.it
Prodotto a: Saletto - Lierna (LC)

**Toseo Azienda Agricola**

Via Pedipuglia, 57 - Pisignano - Lecce
377/3111772 - toseoagricoltura@libero.it
Prodotto a: Toseo - Vernole (LE)

Melata di abete**Apicoltura Volpi Walter**

Via Segrone Alto, 16 - Adrara San Rocco - Bergamo
349/8011671 - api.volpi.walter@gmail.com
Prodotto a: Valbondione (BG)

**Pierino Valentini**

Via Armando Diaz - Cles - Trento
347/1813824 - pierinovalentini@libero.it
Prodotto a: Credai - Sfruz (TN)

Melata di abete rosso**Azienda Agricola The Honey Family**

Viale Tiziano, 78 - Domegge di Cadore - Belluno
339/7421179 - fabiotabacchi@me.com
Prodotto a: Domegge di Cadore (BL)



La Sloda

Via Sant' Andrea, 20 - Forno Val Di Zoldo - Belluno
328/8420433 - lasloda@hotmail.com
Prodotto a: Val di Zoldo (BL)



Millefiori



Agriturismo La Ginestra

Via Tessa, 2 - Vico Equense - Napoli
081/8023211 - info@laginestra.org
Prodotto a: Vico Equense (NA)



Alisi di Sammarco Daniele e Tarentini Alessandro S.S.Agr.

Via Daunia, 9 - Manduria - Taranto
340/1003051 - apicolturaalisi@gmail.com
Prodotto a: Zona Cuturi - Manduria (TA)



Alisi di Sammarco Daniele e Tarentini Alessandro S.S.Agr.

Via Daunia, 9 - Manduria - Taranto
340/1003051 - apicolturaalisi@gmail.com
Prodotto a: Zona Li Castelli - Manduria (TA)



Andria Claudio

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



Angelo Perrino

Via G. Marconi, 4 - Molise - Campobasso
338/4927736 - angelopz@hotmail.it
Prodotto a: Chiuse (CB)



Anna Langella

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



Anna Maria Risso

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



Apematta di Matteo Nicoletti

Via Primo Maggio, 65 - Coriano - Rimini
329/9865874 - api.nicoletti@gmail.com
Prodotto a: Monteluro - Tavullia (PU)



Apicoltura Aschisorju

Località Cathida - Gavoi - Nuoro
328/2329130 - piercosimopira@tiscali.it
Prodotto a: Locoe - Orgosolo (NU)



Apicoltura Battistini

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



Apicoltura Boni s.r.l.

Via Gaine, 3 - Bedizzole - Brescia
030/9913522 - info@apiculturaboni.it
Prodotto a: Corteno Golgi (BS)



Apicoltura Ciaccia

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



Apicoltura Colicchia Salvatore

Contrada San Filippo - Furnari - Messina
338/7015183 - salvatorecolicchia@tiscali.it
Prodotto a: Furnari (ME)



Apicoltura Colle Salera

Via Prezza, 58 - Pratola Peligna - L'Aquila
333/3600083 - collesalera@inwind.it
Prodotto a: Pettorano sul Hizio - Pettorano sul Gizio (AQ)



Apicoltura Corradi

Via Giardini, 23 - Verrès - Aosta
339/5820316 - rosella.girelli@gmail.com
Prodotto a: Ollion - Challand St. Victor (AO)



Apicoltura Delizie dell'Alveare

Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio - Chieti
333/6588716 - deliziedellalveare@libero.it
Prodotto a: Castiglione Messer Marino (CH)



Apicoltura Di Miceli

Via Rocco Chinnici, 10 - Termini Imerese - Palermo
338/1985439 - mielidisicilia@gmail.com
Prodotto a: Contrada Costa Sulla - Sciarà (PA)

**Apicoltura Ferrante di Ferrante Silvia**

Via Solario, 3/3 - Monselice - Padova
0429/781555 347/9130372 347/1506055 - silvia-fer@libero.it
Prodotto a: Monselice (PD)

**Apicoltura Giannini**

Via Biagio di Santolino, 11 - Acquaviva - Repubblica di San Marino
0549/878233 - info@apiculturagiannini.com
Prodotto a: San Marino - San Marino (RSM)

**Apicoltura Giannini**

Via Biagio di Santolino, 11 - Acquaviva - Repubblica di San Marino
0549/878233 - info@apiculturagiannini.com
Prodotto a: Monte Cerignone - Monte Cerignone (PU)

**Apicoltura Montana**

Via Roma, 13/d - Carpegna - Pesaro Urbino
388/7935556 - apicoltura_montana@libero.it
Prodotto a: Il Piano - Pietrarubbia (PU)

**Apicoltura Pancaldi**

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

**Apicoltura Pancaldi**

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

**Apicoltura Ramaglia Ornella**

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

**Apicoltura Rondinini**

Via Accarisi, 120 - Faenza - Ravenna
339/3007780 - domenico.rondinini@gmail
Prodotto a: Montalbano Jonico (MT)

**Apicoltura Rondinini**

Via Accarisi, 120 - Faenza - Ravenna
339/3007780 - domenico.rondinini@gmail
Prodotto a: Policoro (MT)

**Apicoltura Sergio Volcan**

Località Planaz - Fontainemore - Aosta
349/1555843 - s.volcan@libero.it
Prodotto a: Severoux - Fontainemore (AO)

**Apicoltura Serra del Prete**

Contrada Voscarì, 7 - Viaggianello - Potenza
345/1750424 - serradelprete@gmail.com
Prodotto a: Serra dell'Abete - Viaggianello (PZ)

**Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla**

Via Roma, 4 - Romanengo - Cremona
333/3722276 - apicolturazipoli@hotmail.it
Prodotto a: Torricella del Pizzo (CR)

**Azienda Agricola Apicoltura Pappalardo**

Via Roma, 96 - Floridia - Siracusa
339/2611178 - francescopappalardo.api@gmail.com
Prodotto a: Monasteri - Floridia (SR)

**Azienda Agricola Bagni Claudio**

Via R. Morandi, 15 - Cesena - Forlì-Cesena
340/0878371 - bagni.claudio@libero.it
Prodotto a: Montesasso - Mercato Saraceno (FC)

**Azienda Agricola Costa Fortunato**

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

**Azienda Agricola Dalmonte di Modelli Mariarosa**

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

**Azienda Agricola Il Fuco e l'Operaia**

Via dell'Ovile 10/e - Cerveteri - Roma
349/2978829 - fuco.operaia@gmail.com
Prodotto a: Borgo di Ceri - Cerveteri (RM)

**Azienda Agricola Maccioni Piero**

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

**Azienda Agricola Maestà Manini**

Via Matteotti, 25 - San Polo di Torrile - Parma
340/2474212 - maesta.manini@gmail.com
Prodotto a: San Polo - Torrile (PR)

**Azienda Agricola Marinella Cirillo**

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

**Azienda Agricola Vaccaro**

Via Madonna del Carmine 143/g - Potenza
345/7030730 - mielevaccaro@yahoo.it
Prodotto a: Torretta - Potenza (PZ)

**Azienda Apistica Biologica Valter Romanini**

Via Modane 366/a - Cassena - Ferrara
328/7480245 - valter.romanini@gmail.com
Prodotto a: Ponte Rodoni - Bondeno (FE)

**Cascina Mirani s.r.l.**

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

**C'era Una Volta**

Via San Giorgio, 34 - Urbania - Pesaro Urbino
339/8290364 - stefano.violini@libero.it
Prodotto a: Urbania - Urbania (PU)

**Claudio Benedetti**

Via delle Carenarie, 118/a - Fiumicino - Roma
338/4770910 - c.benedetti1975@libero.it
Prodotto a: Pisana - Roma (RM)

**Donato Melissa & Martelli Domenico**

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

**D'Onofrio Vincenzo**

Via Colle Capragrassa, 26 - Atessa - Chieti
388/1699762 320/2131595 - martystar.love@hotmail.it
Prodotto a: Via Colle Capragrassa - Atessa (CH)

**Emanuele Marchesan**

Via della Meridiana, 57/a - Caorle - Venezia
3477717812 - info@oltrealmiele.it
Prodotto a: Isola Santa Cristina - Venezia (VE)

**Fattoria S. Michele Apicoltura**

Via Cesanense, 78 - Mondavio - Pesaro Urbino
339/5063934 - fapaola@libero.it
Prodotto a: Montalfoglio - S. Lorenzo in Campo (PU)

**Fausto Bogo**

Via Bruno Carlin, 20 - Limana - Belluno
348/6000171 - giofa85@gmail.com
Prodotto a: Cesa - Limana (BL)

**Federico Buganè**

Via Collina, 19 - Grizzana Morandi - Bologna
389/1195117 - mr.bugane@libero.it
Prodotto a: Monte Acuto Ragazza - Grizzana Morandi (BO)

**Trifogli**

Via Emilio Gabrieli, 19 - Noci - Bari
328/6585522 - f.trifogli@inwind.it
Prodotto a: Noci - Noci (BA)

**Florapi di Guglielmo Giuliano**

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

**Gian Paolo Foina**

Via Beisolchi, 51/a - Ostiano - Cremona
335/5665690 - gpfoina@gmail.com
Prodotto a: Villarrocca - Pessina Cremonese (CR)

**Gianluigi Bacilieri**

Via Salmi, 6 - Granarolo Emilia - Bologna
335/7827037 - 04gbaci@gmail.com
Prodotto a: Lovoleto - Granarolo dell'Emilia (BO)

**Glam di Falcone Giuseppe**

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

**Gualtiero Stacchini**

Via M. Bucci, 30 - Domagnano - Repubblica San Marino
335/6755434 - gualtiero@omniway.sm
Prodotto a: Laghi San Michele - Borgo (RSM) (RSM)

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

Via Roma Sud, 99 - Vezzano - Reggio Emilia
346/8408711 - info@ilmieledinonnolelo.it
Prodotto a: Vezzano (RE)

**Iovenitti Ernesto**

Via Marisa Bellisario, 6 - L'Aquila
346/0188053 - info@germany-car.it
Prodotto a: Le Pastine Picenze - Barisciano (AQ)

**L'Isola del Miele**

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

**L'Oro dei Fiori**

Via Raffaele Ciriello, 32 - Ripacandida - Potenza
328/6484432 - apicoltori@tiscali.it
Prodotto a: Montesirico - Atella (PZ)

**L'Oro dei Fiori**

Via Raffaele Ciriello, 32 - Ripacandida - Potenza
328/6484432 - apicoltori@tiscali.it
Prodotto a: Cupero - Rionero in Vulture (PZ)

**Mamma Gialla**

Strada S. Salvatore, 14/b - Viterbo
0761/24401
Prodotto a: Strada Teverina - Viterbo (VT)

**Marco Lambert**

Via Tharenca, 4 - Pollein - Aosta
349/2862884 - lambert.marco@gmail.com
Prodotto a: Tornettaz - Charvensod (AO)

**Masseria Redenta Società Semplice Agricola**

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



Mieli Manias

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



Pieveregina Azienda Agricola Avanzolini

Via Cavina, 39 - Brisighella - Ravenna
347/8738168 - carlo.alberto@mac.com
Prodotto a: Brisighella (RA)



Roberto Maglia

Via Alfieri, 12 - Mandello del Lario - Lecco
333/2008255 - r.maglia@gmail.com
Prodotto a: Perla - Abbazia Lariana (LC)



Salvatore Campagna

Via San Michele, 5 - Prizzi - Palermo
339/4204948 - salvatore.campagna@virgilio.it
Prodotto a: Margio - Prizzi (PA)



Stefano Lo Russo

Via della Repubblica - Vallesaccarda - Avellino
320/7605428 - ste.lor@hotmail.it
Prodotto a: San Vito - Trevico (AV)

Millefiori di alta montagna delle Alpi



Apicoltura Boni s.r.l.

Via Gaine, 3 - Bedizzole - Brescia
030/9913522 - info@apicolturaboni.it
Prodotto a: Malga Cadi - Breno (BS)



Apicoltura Cascina Bertolina

Via Roma, 6 - Alpizzate - Varese
349/0655024 - andrea.bosetti@hotmail.it
Prodotto a: Orloveno - Macugnaga (VB)



Apicoltura Corradi

Via Giardini, 23 - Verrès - Aosta
339/5820316 - rosella.girelli@gmail.com
Prodotto a: Dondenil - Challand St. Victor (AO)



Apicoltura Corradi

Via Giardini, 23 - Verrès - Aosta
339/5820316 - rosella.girelli@gmail.com
Prodotto a: Masv - Challand St. Victor (AO)



Apicoltura Corradi

Via Giardini, 23 - Verrès - Aosta
339/5820316 - rosella.girelli@gmail.com
Prodotto a: Fontaney - Challand St. Victor (AO)



Apicoltura Vallera

Località Vallera sul Bricco, 8 - Cunico - Asti
0141/901892 - info@apiculturavallera.it
Prodotto a: Usseaux (TO)



Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla

Via Roma, 4 - Romanengo - Cremona
333/3722276 - apiculturazipoli@hotmail.it
Prodotto a: Malga Lincino - Savio dell'Adamello (BS)



Azienda Agricola D'Orlando

Piazza Mercato 18/a - Villa Santina - Udine
388/6056591 - andreadorlando@yahoo.it
Prodotto a: Malga Losa - Ovaro (UD)



Azienda Agricola D'Orlando

Piazza Mercato 18/a - Villa Santina - Udine
388/6056591 - andreadorlando@yahoo.it
Prodotto a: Preithspound - Sauris (UD)



Manuela Curti

Via Colombaio, 8 - Dubino - Sondrio
329/2952857
Prodotto a: Madesimo (SO)



Società Agricola Le Api di Famolasco

Via Bordunala, 6 - Bibiana - Torino
333/7374506 - leapidifamolasco@gmail.com
Prodotto a: Usseaux (TO)

Rododendro



Apicoltura Angela Pizzamiglio

Via Donatori di sangue, 5 - Verolanuova - Brescia
333/2517678 - bresciani.piero@libero.it
Prodotto a: Case Sparse - Ponte di Legno (BS)

**Apicoltura Biologica Angelini**

Via Nanghel, 31 - Vallelaghi - Trento
0461/864617 - apiculturabio.angelini@gmail.com
Prodotto a: Diga Bissina - Valle di Daone (TN)

**Apicoltura Il Castello**

Via Roggiale, 6 - Grosotto - Sondrio
340/8900501 - Piuder@libero.it
Prodotto a: Sac - Val Grosina - Grosio (SO)

**Apicoltura Le Querce**

Reg. Vigna Granda, 2 - Azeglio - Torino
347/6580854 - info@apiculturalequerce.it
Prodotto a: Bivio Trunc - Fontainemore (AO)

**Apicoltura Pezzetti Marco**

Via Borgata Pratolungo, 3 - Locana - Torino
347/5787202 - pezzetti.marco@gmail.com
Prodotto a: Villa - Ceresole Reale (TO)

**Apicoltura Vaglio Andrea**

Via per Tollegno, 6 - Biella
338/4703296
Prodotto a: Oasi Zegna - Trivero (BI)

**Azienda Agricola Nettare**

Frazione Fila, 136 - Castellamonte - Torino
338/1233555 0124/581558 - apicoltura.tosco@gmail.com
Prodotto a: Lago di Ceresole - Ceresole Reale (TO)

**Azienda Apistica Bianco Mario**

Via Morteo, 20 - Caluso - Torino
348/8708882 - contatti@mieleitalia.com
Prodotto a: Usseglio - Usseglio (TO)

**Ivan Vassalli**

Via Cascina Secchi, 445 - Isso - Bergamo
348/7943727 - natanfiona@virgilio.it
Prodotto a: Fraciscio (SO)

**Valerio Mondo**

Via Abelloni, 5 - Diano d'Alba - Cuneo
0173/69112 - valerio.mondo@virgilio.it
Prodotto a: Balma di Prato Nevoso - Magnano Alpi (CN)

Rosmarino



Enrico Chiavuzzo

Via Salvemini, 36 - Vieste - Foggia
327/6970782 - enrico84_1@libero.it
Prodotto a: Lago di Chiara - Vieste (FG)



Mieli Papagna

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

Soja



Apis di Romanato Enrico

Via Amendola, 56 - Lendinara - Rovigo
347/1950742 - apis70r@gmail.com
Prodotto a: San Bellino (RO)

Sulla



Apicoltura Luigi Scaccia

Contrada Torre Sansone - Lanciano - Chieti
328/6248086 - apicolturaluigiscaccia@gmail.com
Prodotto a: Furci (CH)



L'Ape e l'Arnia

Via Mario Pomilio, 17 - Altino - Chieti
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: Colle delle api - Campobasso (CB)



L'Ape e l'Arnia

Via Mario Pomilio, 17 - Altino - Chieti
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: Val Sinarca - Termoli (CB)



Nature Honey s.s.a.

Via Insegnante Onorato, 37 - Calciano - Matera
335/7162530 - naturehoney@libero.it
Prodotto a: Contrada Alpe - Calciano (MT)

Tarassaco



Apicoltura B. Z.

Via Cà Alta, 83 - Caldogno - Vicenza
346/2157133 - marco89zanconato@gmail.com
Prodotto a: Pozzoleone (VI)

**Apicoltura Borgo Abate**

Via Circonvallazione, 30 - Ceresara - Mantova
340/9041309 - giudici.studio@gmail.com
Prodotto a: Ceresara - Ceresara (MN)

**Ivan Vassalli**

Via Cascina Secchi, 445 - Isso - Bergamo
348/7943727 - natanfiona@virgilio.it
Prodotto a: Rivolta d'Adda (CR)

**La Piccola Arnia**

Via Morzanch, 13 - Santa Giustina - Belluno
334/2362673 - claudio1000fiori@gmail.com
Prodotto a: Cavassico Superiore - Trichiana (BL)

**Valerio Mondo**

Via Abelloni, 5 - Diano d'Alba - Cuneo
0173/69112 - valerio.mondo@virgilio.it
Prodotto a: Benevagienna (CN)

Tiglio**Apicoltura Davide Boniforti**

Via Mont Cervet, 59 - Pino Torinese - Torino
333/6024309 - apiculturaboniforti@gmail.com
Prodotto a: Cornale - Pessinetto (TO)

**Apicoltura Dolci Sapori**

Via Vittorio Veneto, 33 - Ghemme - Novara
340/9642858 - mr56.coraz@hotmail.it
Prodotto a: Balmuccia (VC)

**Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla**

Via Roma, 4 - Romanengo - Cremona
333/3722276 - apiculturazipoli@hotmail.it
Prodotto a: Romanengo (CR)

Timo arbustivo (*Thymbra capitata*)**Azienda Agricola Di Lauria**

Contrada Fratel Gerardo, snc - Naro - Agrigento
328/4450781 - apiculturadilauria@hotmail.it
Prodotto a: Torre Salsa - Siculiana (AG)

**Azienda Agricola Milluzzo di Sebastiano Milluzzo**

Via Grimbaldi, 76/c - Canicattini Bagni - Siracusa
339/4247801 - seabamilluzzo@alice.it
Prodotto a: San Marco - Noto (SR)



Produttori e Territori

Dove trovare gli apicoltori virtuosi



Produttori e Territori

Dove trovare gli apicoltori virtuosi

ABRUZZO

Chieti

ADI Apicoltura

Via De Gasperi, 72 - Tornareccio 66046
0872/868160 - info@adiapicoltura.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Delizie dell'Alveare

Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio 66046
333/6588716 - deliziedellalveare@libero.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Luca Finocchio

Via Santo Stefano, 16/a - Tornareccio 66046
0872/868692 - info@apicultoralucafinocchio.it (mieli premiati: 5)

Apicoltura Luigi Scaccia

Contrada Torre Sansone - Lanciano 66034
328/6248086 - apicultoraluigiscaccia@gmail.com (mieli premiati: 1)

D'Onofrio Vincenzo

Via Colle Capragrassa, 26 - Atesa 66041
388/1699762 320/2131595 - martystar.love@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Glam di Falcone Giuseppe

Circonvallazione Pineta - Colledimacine 66010
328/2226412 - giuseppefalcone131@gmail.com (mieli premiati: 2)

L'Ape e l'Arnia

Via Mario Pomilio, 17 - Altino 66040
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com (mieli premiati: 9)

L'Aquila

Apicoltura Ciaccia

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

Apicoltura Colle Salera

Via Prezza, 58 - Pratola Peligna 67035
333/3600083 - collesalera@inwind.it (mieli premiati: 2)

Iovenitti Ernesto

Via Marisa Bellisario, 6 - L'Aquila 67100
346/0188053 - info@germany-car.it (mieli premiati: 1)

BASILICATA

Matera

Apicoltura Filomeno

Via Garibaldi, 5 - Grottole 75010
331/4111598 - roccofilomeno07@gmail.com (mieli premiati: 1)

Nature Honey s.s.a.

Via Insegnante Onorato, 37 - Calciano 75010
335/7162530 - naturehoney@libero.it (mieli premiati: 1)

Potenza

Andrea Durante

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

Anna Maria Cappelletti

Contrada Sciffra - Pignola 85010
340/1616917 - apiculturacappelletti@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Serra del Prete

Contrada Voscarì, 7 - Viaggianello 85040
345/1750424 - serradelprete@gmail.com (mieli premiati: 2)

Azienda Agricola Alessandra Giordano

Via Cadorna, 33/a - Pietragalla 85016
334/7978677 - lartedelmiele@gmail.com (mieli premiati: 2)

Azienda Agricola Vaccaro

Via Madonna del Carmine 143/g - Potenza 85100
345/7030730 - mielevaccaro@yahoo.it (mieli premiati: 1)

L'Oro dei Fiori

Via Raffaele Ciriello, 32 - Ripacandida 85020
328/6484432 - apicoltori@tiscali.it (mieli premiati: 3)

CALABRIA

Catanzaro

Apicoltura L'Alveare s.s. agricola di Guzzi e Torchia

Via Madre Teresa di Calcutta, 24 - Miglierina 88040
338/8939142 Luigi - 348/9224972 Marco - miglierina@live.it (mieli premiati: 1)

Cosenza

Anna Alessio

Via Cristoforo Colombo, 99 - Acri 87041
0984/955546 - salvatorecapalbo@alice.it (mieli premiati: 1)

Bruno Santoro

Via San Luigi - Montalto Uffugo 87046
360/826229 - straits67@gmail.com (mieli premiati: 1)

Francesco De Luca

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

Reggio Calabria

Apicoltura Carbone

Via Carmelia, 47 - Veglianuova - Reggio Calabria 89012
339/1727491 - fabio8IX@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Marinella Cirillo

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

Vibo Valentia

Azienda Agricola Costa Fortunato

Località Fontana Grande - Maierato 89843
340/9787635 - fortunatocosta@libero.it (mieli premiati: 4)

Donato Melissa & Martelli Domenico

Via Falcone e Borsellino - Vazzano 89834
339/3107890 - dmelissa81@gmail.com (mieli premiati: 4)

Monte Miele di Ilenia Ceravolo

Località Ronzino snc - Monterosso Calabro 89819
346/3060098 - info@montemiele.com (mieli premiati: 1)

CAMPANIA

Avellino

Artemide s.r.l.

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

Stefano Lo Russo

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

Caserta

Apicoltura Codone Sofia

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

Napoli

Agriturismo La Ginestra

Via Tessa, 2 - Vico Equense 80060

081/8023211 - info@laginestra.org (mieli premiati: 1)

Anna Langella

Via Raffaele Bosco, 416 - Vico Equense 80069

081/8023736 - antoniocannavale@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Salerno

Biagio Nicodemo

Via Umberto I, 16 - Sanza 84030

340/1422718 - isaacn70@yahoo.it (mieli premiati: 2)

Il Fuco d'Oro

Via Serraventola, 2 - Roccadaspide 84064

333/3550463 - ilfucodoro@tiscali.it (mieli premiati: 2)

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Apicoltura Pancaldi

Via Fondazza, 7/c - Vedrana di Budrio 40054

347/1393714 - apiculturapancaldi@libero.it (mieli premiati: 5)

Azienda Agricola Dalmonte di Modelli Mariarosa

Via Ercolana, 1420 - Castel San Pietro Terme 40024

051/940060 - 0 (mieli premiati: 2)

Federico Buganè

Via Collina, 19 - Grizzana Morandi 40030

389/1195117 - mr.bugane@libero.it (mieli premiati: 1)

Gabriele Soverini

Via Palazzo Bianchetti, 17/c - Ozzano dell'Emilia 40064

051/797253 - sover73@libero.it (mieli premiati: 2)

Gianluigi Bacilieri

Via Salmi, 6 - Granarolo Emilia 40057

335/7827037 - 04gbaci@gmail.com (mieli premiati: 1)

Katia Del Quattro

Cà Stenti, 7/a - San Damiano - Camugnano 40032

333/2713633 - katiadaniele6772@libero.it (mieli premiati: 1)

Martelli Giuseppe

Via Poggiaccio, 32 - Toscanella di Dozza 40060

389/1830711 - apiculturamartelli@apiculturamartelli.it (mieli premiati: 2)

Società Agricola Orsi Mangelli s.s.

Via Budrie, 109 - San Giovanni in Persiceto - 40017 (BO)
051/950478 - marco.magri@omgestioni.it (mieli premiati: 1)

Ferrara

Azienda Apistica Biologica Valter Romanini

Via Modane 366/a - Cassena 44125
328/7480245 - valter.romanini@gmail.com (mieli premiati: 2)

Forlì - Cesena

Azienda Agricola Bagni Claudio

Via R. Morandi, 15 - Cesena 47521
340/0878371 - bagni.claudio@libero.it (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Dall'Agata Francesco e figli

Via Cappona, 963 - Forlimpopoli 47034
338/84363608 (mieli premiati: 1)

Società Agricola Praconi Lando & Figli s.s.

Via Rio Salto 1°, 116 - San Mauro Pascoli 47030
0541/932565 (mieli premiati: 4)

Modena

Azienda Agricola La G.Raffa

Via Medusia, 46/b - Castelvetro di Modena 41014
338/3951217 - raffaellagovoni@libero.it (mieli premiati: 1)

Parma

Azienda Agricola Maestà Manini

Via Matteotti, 25 - San Polo di Torrile 43056
340/2474212 - maesta.manini@gmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Zardi Deanna

Via Costa Benna, 7 - Noceto, Cella 43015
347/9456629 - paolo.guidotti78@gmail.com (mieli premiati: 1)

Il Campo Società Agricola

Strada La Pilla, 5 - Lesignano De' Bagni 43037
340/2665377 - info@agriturismoilcampo.it (mieli premiati: 3)

Piacenza

Apicoltura Bonzanini di Bonetti Angela

Via Roma, 53 - Villanova sull'Arda 23010
389/5376213 0523/837406 - apicolturabonzanini@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Il Porticone di Concari Chiara

Palazzo Porticone, 3 - Gragnano Trebbiense 29010
329/3616919 - apiporticone@gmail.com (mieli premiati: 1)

Ravenna

Apicoltura Battistini

Via Confine, 24/b - Cervia 48015
349/8838379 - battistinimirko@libero.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Rondinini

Via Accarisi, 120 - Faenza 48018
339/3007780 - domenico.rondinini@gmail (mieli premiati: 3)

Granfavo Società Agricola s.s.

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

Pievergina Azienda Agricola Avanzolini

Via Cavina, 39 - Brisighella 48013
347/8738168 - carlo.alberto@mac.com (mieli premiati: 2)

Reggio Emilia

Il Miele di Nonno Lello di Bizzocchi Manuel

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

Allodi Apicoltura

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

Repubblica di San Marino

Apicoltura Giannini

Via Biagio di Santolino, 11 - Acquaviva 47892
0549/878233 - info@apiculturagiannini.com (mieli premiati: 2)

Gualtiero Stacchini

Via M. Bucci, 30 - Domagnano 47835
335/6755434 - gualtieros@omniway.sm (mieli premiati: 1)

Rimini

Apematta di Matteo Nicoletti

Via Primo Maggio, 65 - Coriano 47853
329/9865874 - api.nicoletti@gmail.com (mieli premiati: 2)

Paolo Pantaleoni

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

FRIULI VENEZIA GIULIA

Pordenone

Alberto Pesavento

Via Roma, 41 - Morsano al Tagliamento 33075
346/3998571 - albertopesa@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Pedrigne

Via Vissignano, 87 - Sesto al Reghena 33079
338/9472465 - apiculturapedrigne@libero.it (mieli premiati: 1)

Trieste

Goran Košuta

Strada Del Friuli, 463 - Trieste 34136
340/6002650 - go87@libero.it (mieli premiati: 1)

Udine

Azienda Agricola D'Orlando

Piazza Mercato 18/a - Villa Santina 33029
388/6056591 - andreadorlando@yahoo.it (mieli premiati: 3)

Christian Revelant

Via G. Verdi, 38 - Povoletto 33040
339/6131701 - christian.revelant@gmail.com (mieli premiati: 1)

LAZIO

Frosinone

Apicoltura Susanna De Rose

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

Latina

Azienda Apicoltura Maiero Stefano

Via Africa Orientale, 17 - San Felice Ciereo 04017
339/7636087 - loctite80@libero.it (mieli premiati: 1)

Florapi di Guglielmo Giuliano

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

Roma

Andria Claudio

Via Quarto Grande, 23 - Canale Monterano 00060
333/6274364 - claros4@alice.it (mieli premiati: 2)

Azienda Agricola Il Fuco e l'Operaia

Via dell'Ovile 10/e - Cerveteri 00052

349/2978829 - fuco.operai@gmail.com (mieli premiati: 1)

Claudio Benedetti

Via delle Carenarie, 118/a - Fiumicino 00054

338/4770910 - c.benedetti1975@libero.it (mieli premiati: 1)

Mi-Hello di Valentina Rotatori

via Annibale Maria di Francia, 69 - Roma 00138

338/1026555 - valentina.rotatori@gmail.com (mieli premiati: 2)

Nando Benedetti

Via G. Pallavicino, 15 - Roma 00149

333/9138649 - silvietta2001@gmail.com (mieli premiati: 1)

Viterbo

Mamma Gialla

Strada S. Salvatore, 14/b - Viterbo 00100

0761/24401 (mieli premiati: 1)

LIGURIA

Genova

Anna Maria Risso

Via Alla Vittoria, 29/4 - Mignanego 16018

340/2252134 - alicetraverso@yahoo.it (mieli premiati: 2)

La Spezia

Azienda Agricola Bartolucci

Località Usurana - Calice al Cornoviglio 19020

338/4120114 - apibarto@libero.it (mieli premiati: 1)

LOMBARDIA

Bergamo

Apicoltura Volpi Walter

Via Segrone Alto, 16 - Adrara San Rocco 24060

349/8011671 - api.volpi.walter@gmail.com (mieli premiati: 2)

Ivan Vassalli

Via Cascina Secchi, 445 - Isso 24040

348/7943727 - natanfiona@virgilio.it (mieli premiati: 3)

Brescia

Apicoltura Angela Pizzamiglio

Via Donatori di sangue, 5 - Verolanuova 25028
333/2517678 - bresciani.piero@libero.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Boni s.r.l.

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

Apicoltura Dallera Pierluigi

Via Santa Croce, 67 - Gussago 25064
338/5923086 - apicolturadp@alice.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Del Ronco di Vilma Gheda

Via dei Colli, 3/4 - Lonato del Garda 25017
338/1937747 - vilmagheda@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Mombelli Facchinetti

Via Tacci, 28 - Quinzano d'Oglio 25027
347/7510922 - info@mielimombelli.com (mieli premiati: 1)

Troncatti Marco

Via Valeriana - Corteno Golgi 25040
349/3932216 - marco.troncatti@libero.it (mieli premiati: 1)

Como

Apicoltura Rampoldi Silvano

Via delle Robinie, 16 - Cirimido 22070
339/5713933 - cricivati@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Cremona

Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla

Via Roma, 4 - Romanengo 26014
333/3722276 - apicolturazipoli@hotmail.it (mieli premiati: 4)

Azienda Agricola Robusti Mara

Via Nino Bixio, 5 - Torre Picenardi 26030
339/3068955 - mararobusti@gmail.com (mieli premiati: 1)

Francesco Mori

Vicolo Privato Mazzini, 7 - Formigara 26020
320/6793027 - aldoomichelegiovanni@alice.it (mieli premiati: 1)

Gian Paolo Foina

Via Beisolchi, 51/a - Ostiano 26032
335/5665690 - gpfoina@gmail.com (mieli premiati: 3)

Miela

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

Lecco

Apicoltura Tulia

Via Buttafava, 23 - Casatenovo 23880
338/6053373 - info@apicolturatulia.it (mieli premiati: 1)

Carlo Aliverti

Via Orobia, 1 - Colle Brianza 23886
340/6592416 039/9260224 - idacarloali@alice.it (mieli premiati: 1)

Lidia Stropeni

Via Giusti, 22 - LC 23900
338/1620962 - lidia@live.it (mieli premiati: 1)

Roberto Maglia

Via Alfieri, 12 - Mandello del Lario 23826
333/2008255 - r.maglia@gmail.com (mieli premiati: 1)

Mantova

Apicoltura Borgo Abate

Via Circonvallazione, 30 - Ceresara 46040
340/9041309 - giudici.studio@gmail.com (mieli premiati: 1)

Milano

Apicoltura Ortelli Stefano

Viale Lombardia, 8 - Trezzo sull'Adda 20056
334/3373589 - ortellimiele@alice.it (mieli premiati: 1)

Memo Gualandri

Via Trasimeno, 40/12 - Milano 20128
338/6985764 - gual46@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Pavia

Alfredo Chiesa

Via Cascine, 8 - Zavattarello 27059
338/1498510 - leapidialfredo@gmail.com (mieli premiati: 1)

Cascina Mirani s.r.l.

Località Cascina Mirani, 8 - Zavattarello 27059
0383/586017 335/6120236 - filippo@cascinamirani.com (mieli premiati: 1)

Sondrio

Apicoltura Il Castello

Via Roggiale, 6 - Grosotto 23034
340/8900501 - Piuder@libero.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Sassella di Bianconi Sara

Via Parrocchiale, 28 - Sondalo 23035
347/7374467 - bianconi.sara@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Manuela Curti

Via Colombaio, 8 - Dubino 23015
329/2952857 (mieli premiati: 1)

Oliver Gatti Apicoltura

Via Piatta , 7 - Castione Andevenno 23012
328/9389868 - 0 (mieli premiati: 1)

Varese

Apicoltura Cascina Bertolina

Via Roma, 6 - Alpizzate 21041
349/0655024 - andrea.bosetti@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Roncolino di Viggiù

Via Roncolino, 15 - Viggiù 21059
349/3949088 - apiculturaroncolino@alice.it (mieli premiati: 1)

MARCHE

Pesaro Urbino

Apicoltura Montana

Via Roma, 13/d - Carpegna 61021
388/7935556 - apicoltura_montana@libero.it (mieli premiati: 1)

C'era Una Volta

Via San Giorgio, 34 - Urbania 61049
339/8290364 - stefano.violini@libero.it (mieli premiati: 1)

Fattoria S. Michele Apicoltura

Via Cesanense, 78 - Mondavio 61040
339/5063934 - fapaola@libero.it (mieli premiati: 1)

Valmaggio

Via Rossini, 22 - Sassocorvaro 61028
339/3968030 - rossana.censi@libero.it (mieli premiati: 1)

MOLISE

Campobasso

Angelo Perrino

Via G. Marconi, 4 - Molise 86020
338/4927736 - angelopz@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Nazario Fania

Via Vittorio Alfieri, 27 - Campobasso 86100
366/3004355 - info@mieledelmolise.com (mieli premiati: 1)

PIEMONTE

Alessandria

Azienda Agricola Biologica Apicoltura Poggio di Voci Eugenia

Regione Ratè, 4 - Denice 15010

0144/92337, 333/4419272 - apiculturapoggio@virgilio.it (mieli premiati: 1)

Asti

Apicoltura Vallera

Località Vallera sul Bricco, 8 - Cunico 14026

0141/901892 - info@apiculturavallera.it (mieli premiati: 2)

Azienda Agricola Polyagrinova

Via Madonna, 5 - Camerano Casasco 14020

320/6071413 - takumbo@gmail.com (mieli premiati: 3)

Biella

Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella

Via Garibaldi, 2/b - Cerrione 13882

320/4641853 - alezerbola@gmail.com (mieli premiati: 2)

Apicoltura Vaglio Andrea

Via per Tollegno, 6 - Biella 13900

338/4703296 (mieli premiati: 1)

Cuneo

Apicoltura Cesana Dario

Via Cuneo, 156 - Cervasca 12010

338/1719213 - c.oria@libero.it (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Brezzo s.s.

Frazione Tre Rivi, 89 - Monteu Roero 12040

0173/50109 - miele@brezzo.it (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Il Nettare del Castello

Via Estienne, 22 - Manta 12030

349/4440671 - info@ilnettaredelcastello.com (mieli premiati: 1)

Elvira Società Semplice Agricola

Strada San Giacomo, 48 - Pocapaglia 12060

348/1509609 - elvirasstibaldi@gmail.com (mieli premiati: 1)

San Lorenzo 1776

Frazione San Lorenzo, 19 - Racconigi 12035

346/8105910 - cera@mielisanlorenzo.it (mieli premiati: 1)

Valerio Mondo

Via Abelloni, 5 - Diano d'Alba 12055

0173/69112 - valerio.mondo@virgilio.it (mieli premiati: 3)

Novara

Apicoltura Dolci Sapori

Via Vittorio Veneto, 33 - Ghemme 28074
340/9642858 - mr56.coraz@hotmail.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo

Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio 28060
347/9696898 - romualdo.montevero@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Moia Andrea

Via Alpiolo, 75 - S. Maurizio d'Opaglio 28017
339/3009459 - moia.andrea@libero.it (mieli premiati: 1)

Torino

Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato

Via Mondoni, 47 - San Germano Chisone 10065
328/3410937 - info@bee-slow.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Davide Boniforti

Via Mont Cervet, 59 - Pino Torinese 10025
333/6024309 - apiculturaboniforti@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Le Querce

Reg. Vigna Granda, 2 - Azeglio 10010
347/6580854 - info@apiculturalequerce.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Pezzetti Marco

Via Borgata Pratolungo, 3 - Locana 10080
347/5787202 - pezzetti.marco@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Seba e Vale

Via Rivette, 17 - Almese 10040
331/1987562 349/0636003 - apiculturaseba.vale@gmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola 'Me Na Vira

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

Azienda Agricola Nettare

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

Azienda Apistica Bianco Mario

Via Morteo, 20 - Caluso 10014
348/8708882 - contatti@mieleitalia.com (mieli premiati: 1)

Società Agricola Le Api di Famolasco

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

Verbania

Andrea Biscuola

Via Napoli, 14 - Oggebbio 28824
338/2411894 - bisgt@tiscali.it (mieli premiati: 1)

PUGLIA

Bari

Fernando Trifogli

Via Emilio Gabrieli, 19 - Noci 70015
328/6585522 - f.trifogli@inwind.it (mieli premiati: 1)

Masseria Redenta Società Semplice Agricola

Via la Carrera, 8 - Altamura 70022
339/4971452 - info@masseriarredenta.it (mieli premiati: 1)

Foggia

Enrico Chiavuzzo

Via Salvemini, 36 - Vieste 71019
327/6970782 - enrico84_1@libero.it (mieli premiati: 1)

Mieli Papagna

Via Barletta 4/b - Manfredonia 71043
392/0061160 - apicoltura.papagna@gmail.com (mieli premiati: 3)

Lecce

Società Agricola Il Girasole

Via Dante Alighieri, 3 - Magliano 73041
339/7010363 - ilgirasole.marco@gmail.com (mieli premiati: 1)

Toseo Azienda Agricola

Via Pedipuglia, 57 - Pisignano 73029
377/3111772 - toseoagricoltura@libero.it (mieli premiati: 2)

Taranto

Alisi di Sammarco Daniele e Tarentini Alessandro S.S.Agr.

Via Daunia, 9 - Manduria 74024
340/1003051 - apicolturaalisi@gmail.com (mieli premiati: 3)

Azienda Agricola Miele dei Trulli

Zona B, 272 Staffone - Martina Franca 74015
334/8539503 - nico.masciulli@alice.it (mieli premiati: 1)

Mr Bee Azienda Apistica Borci Angelo

Contrada Ciavarini - Manduria 74024
347/8181252 - misterbeeitalia@hotmail.com (mieli premiati: 2)

SARDEGNA

Cagliari

Apicoltura Isca e Muras

Via IV novembre, 3 - Barumini 09021

320/1110790 - marinconcu@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura L'Esagono

Via S. Efisio, 15 - Villasor 09034

345/3287112 - giuseppe.marcis@poste.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Mauro Lai

Via Municipio, 8/10 - Ballao 09040

333/9221466 - mieleballao@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Su Puleu di Mariangela Cuccui

Via Marconi, 28 - Mandas 09040

329/1892991 - cu.mariangela@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Terrantiga

Via Villasor, 3 - San Sperate 09026

070/9601926 (mieli premiati: 1)

Carbonia Iglesias

Apiflora

Via Mazzini, 7 - Carbonia Iglesias 09013

340/6842326 0781/671901 - apiflora@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Medio Campidano

Azienda Agricola Nabui

Via Bersani, 5 - Guspini 09036

347/9182681 - maria.usai@laposte.net (mieli premiati: 1)

L'Isola del Miele

Via Vico III Nazionale, 14 - Gonnosfanadiga 09035

349/4912981 - apistica.saba@gmail.com (mieli premiati: 3)

Maura Mascia

Vico 3° Trento, 2 - San Gavino Monreale 09037

346/7133525 - sascussura@gmail.com (mieli premiati: 1)

Nuoro

Apicoltura Aschisorju

Località Cathida - Gavoi 08020

328/2329130 - piercosimopira@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Su Creccu

Località Prochile Campu - Ortueroi 08036

389/6018012 - sucreccuvini@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Oristano

Agricola Monte Arci

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

Archimissa Apicoltura di Federico Casciu

Via Eleonora, 261 - Uras 09099
348/0731187 - chiccocasciu@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Arbaree

Località San Giuliano, 1 - Simaxis 09088
329/3341551 - info@arbaree.com (mieli premiati: 2)

Mieli Manias

Località Marraconi - Ales 09091
347/7289905 - luigimanas@gmail.com (mieli premiati: 1)

Paolo Serra

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

SICILIA

Agrigento

Azienda Agricola Di Lauria

Contrada Fratel Gerardo, snc - Naro 92028
328/4450781 - apicolturadilauria@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Messina

Apicoltura Colicchia Salvatore

Contrada San Filippo - Furnari 98054
338/7015183 - salvatorecolicchia@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Palermo

Apicoltura Di Miceli

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

Giovanni Caronia

Corso Calatafimi, 1041 - Palermo 90131
328/6252438 - giovanni.caronia@libero.it (mieli premiati: 1)

Gocce di Miele di Carollo Sebastiano

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

Salvatore Campagna

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

Ragusa

Azienda Agricola Brafa Lorenzo

Viale delle Americhe, 97 - Ragusa 97100
329/7935393 - brafa.lorenzo@gmail.com (mieli premiati: 1)

Impresa Agricola Ape Nera

Via Madre Teresa di Calcutta, 58 - Ragusa 97100
338/8003466 - info@apenera.it (mieli premiati: 2)

Siracusa

Azienda Agricola Apicoltura Pappalardo

Via Roma, 96 - Floridia 96014
339/2611178 - francescopappalardo.api@gmail.com (mieli premiati: 2)

Azienda Agrituristica Milluzzo di Sebastiano Milluzzo

Via Grimbaldi, 76/c - Canicattini Bagni 96010
339/4247801 - seabamilluzzo@alice.it (mieli premiati: 2)

Xiridia Miele

Via G. Fava, 4 - Floridia 96014
339/2691711 - rosa.sutera@alice.it (mieli premiati: 1)

Trapani

Angela Camarda

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

TOSCANA

Firenze

Apileali

Via Nazario Sauro, 55 - Vinci 50059
392/0806774 - yuri.fanciullacci@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Livorno

La Corte delle Regine

Piazza I Maggio - Guasticce 57014
348/9879611 - francescovarallo@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Lucca

Azienda Agricola di Stefano Da Tofori

Via Lombarda, 115 - Lammari - Capannori 55013
347/4095145 0583/583365 - azienda.ilgoccio@gmail.com (mieli premiati: 3)

Massa Carrara

Apicoltura Ramaglia Ornella

Località Torrano Valle - Pontremoli 54027

338/2488941 - apicoltura.ramaglia@alice.it (mieli premiati: 2)

Pistoia

Azienda Agricola Apicoltura Il Contadino

Via Bracona - Cintolese 51015

347/6245188 - toninocontadino@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Maccioni Piero

Via Biccimurri, 1298/a - Larciano 51036

0573/837791 - az.agr.maccionipiero@gmail.com (mieli premiati: 2)

Prato

Azienda Agricola Le Casucce

Via Berlinguer, 9 - Vaiano 59021

0574/946292 - tiziana@fornosteno.com (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Mario Marchetti

Via Bologna, 178 - Prato 59100

338/4109809 - apicoltura.mariomarchetti@gmail.com (mieli premiati: 4)

TRENTINO ALTO ADIGE

Trento

Apicoltura Biologica Angelini

Via Nanghel, 31 - Vallelaghi 38096

0461/864617 - apiculturabio.angelini@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Castel Belfort

Località Castel Belfort, 2 - Spormaggiore 38010

338/7092414 - mielebelfort@virgilio.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura March Giuseppe

Via Roma, 12 - Predazzo 38037

342/0342143 - info@fiordibosco.it (mieli premiati: 1)

Azienda Apistica Risatti Oreste e Osvaldo

Via Tremosine, 14 - Ledro 38067

340/6000165 (mieli premiati: 1)

Claudio Chini

Via Trento, 72/c - Cles 38023

329/9060196 - claudiochini54@gmail.com (mieli premiati: 1)

Mieli Thun

Strada Conte Zdenko Thun, 8 - Vigo di Ton 38010
0461/657929 - info@mielithun.it (mieli premiati: 3)

Pierino Valentini

Via Armando Diaz - Cles 38023
347/1813824 - pierinovalentini@libero.it (mieli premiati: 2)

Roberto Inama

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

UMBRIA

Perugia

Apicoltura Galli

Via Baldeschi, 14/03 - Corciano 06073
347/7650133 - info@apiculturagalli.it (mieli premiati: 2)

Esa Società Agricola a.r.l.

Strada Valesese, 2 - Perugia 06132
339/7778277 - eleonora.noce@libero.it (mieli premiati: 1)

VALLE D'AOSTA

Aosta

Apicoltura Attilio Luboz

Via Pelon, 4 - Saint Pierre 11010
349/1015902 - luboz.attilio@libero.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Corradi

Via Giardini, 23 - Verrès 11029
339/5820316 - rosella.girelli@gmail.com (mieli premiati: 6)

Apicoltura Sergio Volcan

Località Planaz - Fontainemore 11020
349/1555843 - s.volcan@libero.it (mieli premiati: 1)

Marco Lambert

Via Tharenca, 4 - Pollein 11020
349/2862884 - lambert.marco@gmail.com (mieli premiati: 1)

VENETO

Belluno

Azienda Agricola The Honey Family

Viale Tiziano, 78 - Domegge di Cadore 32040
339/7421179 - fabiotabacchi@me.com (mieli premiati: 1)

Bioapicoltura Nonna Giovannina

Via Marmarole, 26 - Calalzo di Cadore 32042
328/0987419 - lorusso.andrea@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Fausto Bogo

Via Bruno Carlin, 20 - Limana 32020
348/6000171 - giofa85@gmail.com (mieli premiati: 1)

La Piccola Arnia

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

La Sloda

Via Sant' Andrea, 20 - Forno Val Di Zoldo 32012
328/8420433 - lasloda@hotmail.com (mieli premiati: 1)

Padova

Apicoltura Ferrante di Ferrante Silvia

Via Solario, 3/3 - Monselice 35043
0429/781555 347/9130372 347/1506055 - silvia-fer@libero.it (mieli premiati: 1)

Rovigo

Apis di Romanato Enrico

Via Amendola, 56 - Lendinara 45026
347/1950742 - apis70r@gmail.com (mieli premiati: 1)

Venezia

Apicoltura Montagner Giancarlo

Via Canaletta Sicher - Musile di Piave 30024
349/7319952 - tica80@libero.it (mieli premiati: 2)

Emanuele Marchesan

Via della Meridiana, 57/a - Caorle 30021
3477717812 - info@oltrealmiele.it (mieli premiati: 1)

Vicenza

Apicoltura B. Z.

Via Cà Alta, 83 - Caldogno 36030
346/2157133 - marco89zanconato@gmail.com (mieli premiati: 1)

Marcello Meggiolaro

Via Campestrini, 43 - Montecchio Maggiore 36075
349/2920232 0444/491541 - marcello.meggiolaro@gmail.com (mieli premiati: 1)



Progetto realizzato con il contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Reg. Ce 1308/2013, programma 2017-2018, sottoprogramma ministeriale

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**

www.informamiele.it
www.apisland.it