

Grandi Mieli d'Italia

Guida Tre Gocce d'oro

2013



EBOOK GRATIS!
www.informamiele.it

I migliori mieli di produzione nazionale, gli apicoltori e i territori d'origine

EDIZIONE TRACCIABILITÀ



2013

Osservatorio Nazionale Miele

Via Matteotti, 72
40024 Castel San Pietro Terme (Bo)
osservatoriomiele@libero.it
www.informamiele.it

A cura di

Cristiano Boscato
Giancarlo Naldi
Maria Lucia Piana
Moris Zotti

Realizzazione grafica

Mauro Cremonini
Cristina Lovadina

Presentazione

La guida ai Grandi Mieli d'Italia Tre Gocce d'oro, giunta alla sesta edizione, per il 2013 comprende ben 247 diversi mieli selezionati e premiati con una, due e tre gocce d'oro al concorso Grandi Mieli d'Italia.

Si tratta di una guida molto snella che consente di conoscere le caratteristiche dei più importanti mieli italiani e di individuare nello specifico i migliori di questi: le tre gocce d'oro.

Non potevano mancare i produttori di questi mieli d'eccellenza così che il curioso, il buongustaio, il grand gourmet, il turista intelligente e attento, aggirandosi per la penisola, possa trovare il miele di quel territorio e l'apicoltore che l'ha prodotto.

Il concorso Grandi Mieli d'Italia è partito 33 anni fa da Castel San Pietro Terme in provincia di Bologna per ricordare un emerito apicoltore conosciuto in tutto il mondo e scomparso prematuramente: Giulio Piana. Oggi rappresenta lo strumento più qualificato ed autorevole per la valutazione dei mieli italiani, per promuovere nuova qualità dei mieli e nuovi strumenti di valorizzazione dei mieli italiani.

Le cose non avvengono quasi mai per caso, Castel San Pietro Terme non ha solo dato i natali a personaggi come Giulio Piana, qui vi sono testimonianze di apicoltura professionale già secoli or sono ed anche

oggi questa piccola cittadina di 20 mila abitanti svolge un ruolo importante a livello nazionale ed europeo, con le sue aziende, le associazioni e con l'Osservatorio Nazionale Miele.

Da alcuni anni la Guida viene pubblicata anche online per una maggiore fruibilità e per aumentarne l'efficacia, con google maps si può infatti raggiungere facilmente l'azienda dell'apicoltore.

Ebbene l'evoluzione continua: dal 2013 infatti la guida è pubblicata anche come e-book e in versione mobile.

Per questa edizione è stato prodotto un adattamento finalizzato a sperimentare e promuovere un innovativo progetto di tracciabilità dei mieli italiani.

Il patrimonio così importante di qualità, naturalità e tipicità dei mieli italiani va promosso con tutti gli strumenti possibili, nell'interesse dei consumatori e di una leva di apicoltori sempre più professionali.

Alla capacità produttiva del settore occorre associare una maggiore capacità di aggredire il mercato nazionale e quello globale.



Concorso Grandi Mieli d'Italia

Il premio

La guida ai Grandi Mieli d'Italia, giunta alla quinta edizione, comprende ben 247 prodotti diversi. 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, melissopalinoologiche, nonché accertamenti dei principali residui), e i risultati della valutazione vengono comunicati ai concorrenti in modo che possano migliorare in futuro le qualità dei mieli prodotti.

All'edizione 2013 del concorso hanno partecipato 630 diversi mieli. Tutte le regioni italiane sono state rappresentate, anche se la parte del leone l'hanno fatta la Lombardia (86 mieli in concorso), l'Emilia-Romagna (73), il Piemonte (62), il Lazio (53) e il Veneto (39).

I campioni riguardano ben 42 mieli uniflorali e 2 tipologie di millefiori (millefiori e millefiori di alta montagna delle Alpi). Tra i monoflora i più numerosi sono la robinia (acacia) (151), il castagno (47), la melata (bosco) (36). I più rari: il coriandolo, l'erba medica, il fiordaliso giallo, l'erica multiflora, il trifoglio, la barena, la colza, la santoreggia e il trifoglio incarnato. Sono stati premiati 14 mieli con le "Tre gocce d'oro", 88 mieli con le "Due gocce d'oro" e 145 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 2013, grazie alla collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna, è stato utilizzato un sistema di analisi innovativo che ha consen-

tito 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. Inoltre, grazie alla collaborazione



con il Reparto chimico degli alimenti della sede di Bologna dello stesso Istituto, i campioni premiati sono stati verificati anche a livello di eventuali contaminanti derivanti da scorrette pratiche apistiche. 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 74 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 media e si è composto il giudizio finale, grazie a coefficienti moltiplicativi e combinandolo con il risultato della valutazione visiva, che era stata precedentemente svolta in laboratorio, sui vasi originali anonimi (valutazione della presentazione, cioè eventuali impurità e schiuma, omogeneità o limpidezza, colore). Il sistema di calcolo adottato attribuisce un maggior valore alle caratteristiche olfattive (20 punti al massimo) e gustative (40 punti al massimo); alle caratteristiche tattili vengono attribuiti 15 punti e a quelle visive altri 25. 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 pre-selezione, sulla base del punteggio sensoriale ottenuto. I criteri di assegnazione dei riconoscimenti, pur mantenendo la stessa impostazione e determinati criteri di minima, variano ogni

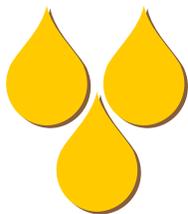
anno in funzione della qualità dei mieli in concorso. Va segnalato, infatti, che le caratteristiche dei mieli in concorso possono variare in funzione dell'andamento stagionale e quindi i criteri di assegnazione dei premi vengono ogni anno adattati a queste variazioni stagionali; appare infatti logico 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 75 punti. Due Gocce d'oro sono state assegnate ai mieli che hanno raggiunto un minimo di 80 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 80 punti e solo se la categoria era costituita da almeno 7 prodotti in gara.





Tre Gocce d'oro *2013*



Miele di Agrumi

Il produttore

Scrofani Andrea

“Ape Nera” di Andrea Scrofani

Via Madre Teresa di Calcutta, 58 - 97100 Ragusa (RG)
Tel. 338 8003466 • info@apenera.it



Zona di produzione

Prodotto nella zona di pianura del ragusano a 200 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 Cardo

Il produttore

Carollo Sebastiano

Via Salvo d'Acquisto, 27 - 90044 Carini (PA)
Tel. 091 8668419 • ianocarollo@gmail.com



Zona di produzione

Prodotto nella pianura siciliana di Contrada S. Nicola, Carini (PA).

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, perchè 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*, pian-





te 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

D'Orlando Andrea

Az. agr. Andrea D'Orlando

Piazza Mercato, 18/A - 33029 Villa Santina (UD)

Tel. 388 6056591 • andreadorlando@yahoo.it



Zona di produzione

Prodotto in una zona collinare con bosco di alto fusto in località Costa Beorchia, Comune di Pinzano al Tagliamento (PN) a 159/200 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 dunque un miele con caratteristiche molto particolari, che non incontra il gusto di tutti i consumatori, ma forse per questo molto apprezzato da quanti cercano sapori e aromi originali.



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

Colore: ambra più o meno scuro, con tonalità rossiccio/verdastre nel miele liquido; marrone se cristallizzato.

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; decisamente amaro.

Intensità aroma: forte.

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

Persistenza: molto persistente soprattutto nella componente amara, astringente.

Miele di Ciliegio

Il produttore

Finocchio Carmine

Apicoltura Delizie dell'alveare

Viale S. stefano, 18 - 66046 Tornareccio (CH)
Tel. 333 6588716 • deliziedellalveare@libero.it



Zona di produzione

prodotto nel comune di Turi, in provincia di Bari, in una zona collinare.

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 Eucalipto

Il produttore

Frizzale Domenico

Masseria Redenta S.S.A.

Via La Carrera, 8 - 70022 Altamura (BA)

Tel. 339 4971452 • info@masseriaredenta.it



Zona di produzione

Prodotto nella pianura metapontina in provincia di Matera.

Il miele

La produzione di questo tipo di miele è diffusa in tutto il sud Italia e le isole, dove l'eucalipto, pianta originaria dell'Australia adatta solo ai climi caldi, viene largamente coltivato per il legno. Il periodo di raccolta è compresa tra giugno e agosto, ma alcune varietà di questo albero presenti sulla costa ionica calabrese, con fioritura autunnale,





consentono la raccolta anche tra settembre e ottobre. Si tratta di un miele con caratteristiche molto particolari (odore e aroma forti e di tipo animale), 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.



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

Colore: da ambrato chiaro a scuro quando liquido; beige grigiastro quando cristallizzato.

Intensità odore: di media intensità.

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

Sapore: normalmente dolce; normalmente acido; a volte leggermente salato.

Intensità aroma: media intensità.

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

Persistenza: mediamente persistente.

Miele di Girasole

Il produttore

Pancaldi Lara

Apicoltura Pancaldi Lara

Via Fondazza, 7/C - 40054 Vedrana di Budrio (BO)
apiculturapancaldi@libero.it



Zona di produzione

Prodotto nell'anconetano, sulle colline marchigiane, ad un'altezza di 300 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. Inoltre non tutte le varietà sono utili per le api, sia per le caratteristiche di produzione di nettare, sia a causa delle tecniche colturali che fanno ricorso a insetticidi, impedendo così l'uso apistico della coltura. Le zone ti-





piche di produzione sono quelle dell'Italia centrale.

Il miele puro di girasole ha 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. Dal punto di vista dell'odore e dell'aroma, in realtà è un prodotto molto facilmente apprezzabile, in quanto delicato, fresco, fruttato e acidulo, tanto da ricordare una confettura.



Stato fisico: cristallizza in modo rapido e con risultato variabile secondo il contenuto d'acqua e le condizioni di cristallizzazione.

Colore: molto caratteristico, con tonalità giallo vivo; nel miele liquido, ambra con tonalità gialle; quando cristallizzato, color crema o giallo.

Intensità odore: al massimo di media intensità.

Odore: non caratteristico; vegetale, di polline o di fieno; di cera; fruttato, di marmellata di pomodori verdi o di albicocche, di conserva normalmente o poco dolce.

Sapore: normalmente o decisamente acido; a volte rinfrescante.

Intensità aroma: al massimo di media intensità.

Aroma: non caratteristico; richiama le sensazioni olfattive, fruttato.

Persistenza: da poco a mediamente persistente.

Miele di Melata

(bosco)

Il produttore

Carletti Luigi

Apicarletti

Via Valcamonica, 10 - 26100 Cremona (CR)

Tel. 0372 39348 • apicarletti@libero.it



Zona di produzione

Prodotto nella pianura lombarda nei pressi dell'Az. Ag. Casariosio del comune di Castelnuovo del Zappa (CR), produttrice di alberi.

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 van-





no 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.



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

Colore: da ambra scuro a quasi nero se liquido, marrone se cristallizzato.

Intensità odore: di media intensità.

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: da poco a normalmente dolce; acido da normale a forte; a volte leggermente salato, non amaro.

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: leggermente persistente, astringente.

Miele di Melata di Abete

Il produttore

Martinolli Francesco

Az. Agr. Francesco Martinolli

via Eusebio Chini, 16 - 38023 Cles (TN)

Tel. 349 0779558 • francesco.martinolli@gmail.com



Zona di produzione

Prodotto nel fondovalle e nelle pendici dei monti ricoperte da bosco di abete a 900 metri ss.l.m. nella Val di Tovel, nel comune di Tuenno in provincia di Trento.

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 pa-





ese: 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. In Italia si produce nelle regioni alpine e nell'Appennino, in alcune zone vocate, come il Casentino e l'Abetone dove si trovano boschi di abete bianco. Rappresenta una produzione limitata ma localmente importante. Nel resto d'Europa si producono queste pregiate melate nei massicci montuosi con analoga vegetazione e, spostandosi più a nord queste produzioni si fanno sempre più comuni. Pur essendo poco conosciuto, è apprezzato dagli intenditori e considerato un miele raro e pregiato.



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

Colore: molto scuro.

Intensità odore: di media intensità.

Odore: caratteristico, di tipo resinoso, caldo.

Sapore: caramellato con note affumicate. da poco a normalmente dolce, acido da non percepibile a medio, amaro assente.

Intensità aroma: di media intensità.

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

Persistenza: media.

Miele Millefiori

Il produttore

Frizzale Domenico

Masseria Redenta S.S.A.

Via La Carrera, 8 - 70022 Altamura (BA)

Tel. 339 4971452 • info@masseriaredenta.it



Zona di produzione

Prodotto in zona collinare a 475 metri s.l.m. nel comune di Altamura (BA)

Il miele

Si definiscono millefiori i mieli che derivano da una combinazione naturale di piante. Non esiste un'unica categoria di millefiori, ma tante quante sono le possibili combinazioni di piante. Ogni area produce quindi millefiori con proprie caratteristiche. Scoprire i diversi mieli millefiori può essere un viaggio appassionante, e la scoperta





costituirà un'esperienza veramente irripetibile. Per esempio, la pianura padana offre alle api soprattutto le estensioni coltivate a piante foraggere (erba medica e trifogli) dove, in estate, abbonda la melata. Si ottengono mieli variabili per il colore, di intensità media e con note fruttate e caramellate. Nelle zone collinari, i coltivi si alternano con prati stabili, dove in primavera abbonda il tarassaco, boscaglie di acacia e boschi con castagni e tigli. Si ottengono mieli variabili, ma sempre con molto carattere, con note intense e spesso con una nota amara dovuta al castagno.

Questo miele è prodotto in primavera e prevalgono alcune specie di labiate dei generi *Teucrium* (camedrio) e *Sideritis* (stregonia), oltre al trifoglio incarnato, che caratterizza molti dei mieli pugliesi. Ne risulta un miele estremamente delicato, ma non privo di personalità, con una nota finemente aromatica. Alla composizione risulta particolarmente ricco di fruttosio e questo ne garantisce la permanenza allo stato liquido per molti mesi.



Stato fisico: si manterrà liquido per molti mesi

Colore: molto chiaro

Intensità dell'odore: debole

Odore: fruttato

Sapore: normalmente dolce, leggermente acido

Intensità dell'aroma: debole

Aroma: fruttato, floreale e aromatico

Persistenza: media, con leggerissimo retrogusto vegetale

Miele Millefiori di alta montagna delle Alpi

Il produttore

Baroni Francesca

Apicoltura Apipozzi

Via Cà del Papa, 14 - 23030 Mazzo di Valtellina (SO)

Tel. 0342 861331 • pozzimiele@libero.it



Zona di produzione

Prodotto nel comune di Sondalo in provincia di Sondrio in un'area montana a circa 1000 metri s.l.m.

Il miele

Ogni ambiente, con la propria specifica combinazione di piante produce mieli particolari. Nella zona alpina, nella parte più bassa delle valli i prodotti più frequenti sono mieli molto marcati dalla presenza di tiglio e castagno, quindi forti, caratteristici con una decisa nota amara.





In altitudine, superata la quota dei boschi di latifoglie, 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 mieli chiari o di colore ambrato, con odore e aroma di intensità debole o media e una nota tra il fruttato e l’aromatico. A volte entra nella composizione del miele anche un po’ di melata di conifere, che conferisce al miele una nota più caramellata e balsamica.

Sono invece sempre assenti i sapori forti che marcano i prodotti fatti a quota inferiore, dovuti ai nettari di castagno e tiglio. Si tratta sempre di produzioni limitate, in genere commercializzate nei luoghi d’origine.



Stato fisico: cristallizza in pochi mesi dopo il raccolto.

Colore: molto chiaro.

Intensità odore: debole.

Odore: fruttato.

Sapore: normalmente dolce, leggermente acido.

Intensità aroma: debole.

Aroma: di tipo fruttato e leggermente aromatico.

Persistenza: breve.

Miele di Robinia (Acacia)

Il produttore

Codone Sofia

Apicoltura Codone Sofia

Provinciale Piedimonte - Sant'Angelo, 7 - 81011 Alife (CE)

Tel. 0823 789629 • sofia.codone@gmail.com



Zona di produzione

Prodotto nella pianura campana di Alife-Ailano in provincia di Caserta.

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 pote-





re dolcificante). Le pregiate caratteristiche del miele puro possono essere facilmente alterate, oltre che dall'andamento stagionale, dalla presenza di altri nettari.



Stato fisico: resta liquido a lungo; può intorbidarsi per la formazione di cristalli, ma non cristallizza mai completamente.

Colore: da quasi incolore a giallo paglierino.

Intensità odore: al massimo di debole intensità.

Odore: non particolarmente caratteristico in quanto l'elemento maggiormente diagnostico è l'assenza di odori marcati; in genere fruttato o caldo fine (vaniglia), sono relativamente comuni connotazioni diverse dovute a una debole presenza di altre essenze.

Sapore: da normalmente a molto dolce; normalmente acido.

Intensità aroma: al massimo di debole intensità

Aroma: non particolarmente caratteristico in quanto l'elemento maggiormente diagnostico è l'assenza di aromi marcati; delicato, tipicamente vanigliato (confettato) nei campioni più puri e caratteristici.

Persistenza: poco persistente.

Miele di Rododendro

Il produttore

Mazzetta Guido

Apicoltura Mazzetta

Largo I maggio, 5 - 23035 Sondalo (SO)

Tel. 347 7749239 • apicoltura.mazzetta@gmail.com



Zona di produzione

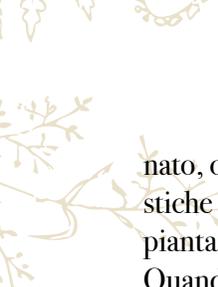
Prodotto in una area con tipica flora alpina in Val di Rezzalo, Sondalo (SO) a 1850 metri s.l.m.

Il miele

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

Il grande valore commerciale di questo miele uniflorale è determi-





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



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

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

Intensità odore: debole intensità.

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

Sapore: normalmente dolce, normalmente acido.

Intensità aroma: media.

Aroma: non particolarmente caratteristico, simile all'odore.

Persistenza: poco persistente.

Miele di Sulla

Il produttore

Cirrito Mario

Nettare di Sicilia S.A.S.

C/da Cammarella - 90022 Caltavuturo (PA)
Tel. 339 1731849 • info@nettaredisicilia.it



Zona di produzione

Prodotto in un'area incolta a 100 metri s.l.m., in località Montallegro in provincia di Agrigento.

Il miele

Tipicamente italiana. La pianta è distribuita, sia coltivata come forraggera, 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 Tiglio

Il produttore

Bertani Mauro

La Valle del Miele

Via Milanello, 3 - 42043 Gattatico (RE)
Tel. 347 5775944 • valledelmiele@tin.it



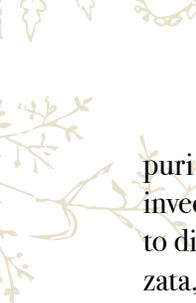
Zona di produzione

Prodotto nella pianura emiliana in comune di Gattatico in provincia di Reggio Emilia.

Il miele

Si produce nell'arco alpino e, occasionalmente, in zone urbane o sui tigli coltivati, tra maggio e luglio. È una produzione localmente importante. È spesso in miscela con il miele di castagno, col quale condivide habitat e fioritura. È relativamente raro trovare mieli di tiglio





puri e questo avviene solo in limitate aree dell'arco alpino. Prodotto invece sui tigli coltivati è spesso molto diluito da altre essenze e dotato di minore forza aromatica. Trattandosi di una produzione localizzata, è raramente presente sul mercato nazionale, mentre è possibile reperirlo presso gli apicoltori. È un miele notevolmente aromatico: per questo anche mieli non del tutto puri sono già caratteristici; le variazioni comuni consistono in differenze nel colore, dovute alla presenza di melata, e nell'intensità del sapore amaro, dovuto alla presenza del castagno.



Stato fisico: la cristallizzazione è in genere ritardata; con frequenza dà origine a cristalli grossi e irregolari.

Colore: da ambra chiaro a ambra, con riflessi giallo-verdi nei mieli più puri, quando liquido; da avorio a beige quando cristallizzato.

Intensità odore: almeno di media intensità.

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

Sapore: normalmente dolce; normalmente acido; amaro non percepibile o leggero; può essere leggermente astringente.

Intensità aroma: almeno di media intensità.

Aroma: molto caratteristico; corrispondente alla descrizione olfattiva.

Persistenza: molto persistente.

Due Gocce d'oro **2013**



Barena (Limonium Sp.)



Apicoltura Fevari

Via Altinate 21 - San Pietro di Strà VE
049/504856 - apiculturafevari@alice.it
Prodotto a: Valle Mille Campi, Conche di Codevigo - Padova

Cardo



Apicoltura Pala

Loc. La Piana, 4 - Loiri Porto San Paolo OT
338/7077638 - apiculturapala@tiscali.it
Prodotto a: Loc. La Piana, Loiri Porto San Paolo - Olbia Tempio

Castagno



Apicoltura Ferrante

Via Solario, 3/3 - Monselice PD
0429/781555
Prodotto a: Roccolo, Galzignano T. - Padova



Apicoltura Pancaldi Lara

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



Apicoltura Zipoli

Via Roma, 4 - Romanengo CR
333/3722276 - apiculturazipoli@hotmail.it
Prodotto a: Castagnetoli, Comune di Mulazzo - Massa Carrara

Ciliegio



Apicoltura Colle Salera

Via Per Prezza, 58 - Pratola Peligna AQ
333/3600083 - collesalera@inwind.it
Prodotto a: Acquaviva delle Fonti - Bari

Corbezzolo



Az. agr. "Su Creccu"

Via Goceano, 9 - Ortueri NU
340/3786829 - sucreccuvini@tiscali.it
Prodotto a: "S'Iscala", Ortueri - Nuoro

Coriandolo



Apicoltura Mantovan

Via Papa Giovanni XXIII, 44 - Mosciano Sant'Angelo TE
085/8061082 - info@apiculturamantovan.com
Prodotto a: Mosciano S. Angelo - Teramo



L'ape e l'arnia

Via Mario Pomilio - Altino CH
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: Chieuti - Foggia

Erba Medica



Società agricola "Il Campo"

Strada La Pilla, 5 - Lesignano De' Bagni PR
340/2665377 - info@agriturismoilcampo.it
Prodotto a: Pila di Faviano, Lesignano de' Bagni - Parma

Eucalipto



Anna Alessio

Via Cristoforo Colombo, 99 - Acri CS
0984/955546 - salvatorecapalbo@alice.it
Prodotto a: Valle Crati, San Demetrio Corone - Cosenza



Apinath

Località Masongiu - Marrubiu OR
0783/86319 - abai@tiscali.it
Prodotto a: Masongiu, Marrubiu - Oristano



Azienda Apistica Maiero Stefano

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



Az. apistica "Alveus"

Via Castellana, zona B2 - Martina Franca TA
333/4976954 - alveus@alice.it
Prodotto a: Matera - Matera



Miele dei Trulli

Via Zona B, 272 - Martina Franca TA
330/779169 - giuseppemasciulli@alice.it
Prodotto a: Diga di San Giuliano - Matera



Mieli Manias

Località Marraconi - Ales OR
347/7289905 - luigimaniyas@gmail.com
Prodotto a: Santu Miali, Furtei - Medio Campidano



Fiordaliso Giallo (Centaurea Solstitialis)



Az. agr. Pugliese

Strada Comunale Sovero, 31 - Putignano BA
335/5355519 - af.pugliese@libero.it
Prodotto a: Noci - Bari



Az. apistica "Alveus"

Via Castellana, zona B2 - Martina Franca TA
333/4976954 - alveus@alice.it
Prodotto a: Martina Franca - Taranto



Miele dei Trulli

Via Zona B, 272 - Martina Franca TA
330/779169 - giuseppemasciulli@alice.it
Prodotto a: Noci, Mottola, Martina Franca - Taranto

Girasole



Apicoltura Pancaldi Lara

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



Az. agr. Dalmonte di Modelli Mariarosa

Via Ecolana, 1420 - Castel San Pietro Terme BO
051/940060
Prodotto nelle Marche

Melata (Bosco)



Apicoltura Attilio Luboz

Loc. Pelon, 4 - Saint-Pierre AO
0165/903594 - luboz.attilio@libero.it
Prodotto a: Capriata D'Orba - Alessandria



Apicoltura Claudio Fornaciari

Via Costituzione, 21 - Cadelbosco di Sopra RE
335/6248770 - v.reggiani@libero.it
Prodotto a: Montericco di Albinea - Reggio Emilia



Apicoltura Codone Sofia

Provinciale Piedimonte - Sant'Angelo, 7 - Alife CE
0823/789629 - sofiacodone@gmail.com
Prodotto a: Alife, Caserta - Caserta



Apicoltura Luca Finocchio

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



Apicoltura Vallera

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



Apicoltura Zipoli

Via Roma, 4 - Romanengo CR
333/3722276 - apiculturazipoli@hotmail.it
Prodotto a: C. na Ruota Casaleto di Sopra - Cremona



Apicoltura Zipoli

Via Roma, 4 - Romanengo CR
333/3722276 - apiculturazipoli@hotmail.it
Prodotto a: Ca' de Polli, Romanengo - Cremona



Az. agr. 'Me Na Vira

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

Melata Di Abete



Mielirene

Via Costassa, 9 - Villar San Costanzo CN
0171/910030 - mielirene@gmail.com
Prodotto a: Val Maira - Cuneo

Millefiori



Az. agr. "Su Creccu"

Via Goceano, 9 - Ortueri NU
340/3786829 - sucreccuvini@tiscali.it
Prodotto a: "S'Iscale", Ortueri - Nuoro

**Az. agr. Andrea D'Orlando**

Piazza Mercato, 18/A - Villa Santina UD
388/6056591 - andreadorlando@yahoo.it
Prodotto a: Malga Losa, Comune di Ovaro - Udine

**Az. agr. Massara Christian**

Via Cascina Massara - Carpignano Sesia NO
348/2357402 - info@labiandrina.it
Prodotto a: Alessandria - Alessandria

**Az. agr. Praconi Lando & Figli S.S.**

Via Rio Salto 1°, 116 - San Mauro Pascoli FC
0541/932565 - info@mielepraconi.it
Prodotto a: - - Pesaro Urbino

**Az. agr. Praconi Lando & Figli S.S.**

Via Rio Salto 1°, 116 - San Mauro Pascoli FC
0541/932565 - info@mielepraconi.it
Prodotto a: S. Mauro Pascoli - Forlì Cesena

**Az. agr. Valceno Api**

Via Luna Bianca, 6 - Viazzano, Varano de' Melegari PR
338/9211257 - chiaraviazz@libero.it
Prodotto a: Viazzano di Varano de' Melegari - Parma

**Az. agricola "Le Casucce"**

Via E. Berlinguer, 9 - Vaiano PO
0574/946292 - info@fornosteno.it
Prodotto a: Loc. Fabio, Vaiano (Monti della Caluana) - Prato

**Az. apistica Giorgio Saba**

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

**Azienda agricola Maestà Manini**

Via Matteotti, 25 - S. Polo di Torrice PR
340/2474212 - maesta.manini@gmail.com
Prodotto a: S. Polo di Torrice - Parma

**Giampiero Ubertini**

Strada Montarone, 1/F - Viterbo VT
0761/360080 - giampiero.ubertini@virgilio.it
Prodotto a: Località Montarone, Cava del Travertino - Viterbo

**Giampiero Ubertini**

Strada Montarone, 1/F - Viterbo VT
0761/360080 - giampiero.ubertini@virgilio.it
Prodotto a: Località Montarone, Cava del Travertino,
Comune di Viterbo - Viterbo

**Giancarlo Bruzzichini**

Via Val di Cogne, 12 - Roma RM
338/7538761 - bruzzichini@hotmail.com
Prodotto a: Parco di Veio - Roma

**Giovanni Verniani**

Via Bologna, 237 - Carmignanello PO
328/2518872
Prodotto a: Carmignanello, Cantagallo - Prato

**Michele Fuscoletti e Angelo Perrino**

Via Garibaldi, 67/E - Torella del Sannio CB
339/3571752 - fuscolettim@gmail.com
Prodotto a: località Chiuse, Comune di Molise - Campobasso

**Mieli Manias**

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

**Paolo Serra**

Giussano, 32 - Terralba OR
347/6004825 - paoloserra67@tiscali.it
Prodotto a: Gennargentu - Nuoro

**Salvatore Campagna**

Via San Michele, 5 - Prizzi PA
0918344109 - salvatorecampagna@alice.it
Prodotto a: Margio, Prizzi - Palermo

**Silvan Ferfolja**

Via 25 Aprile, 10 - Doberdò del Lago GO
0481/78050 - silvanferfolja@yahoo.it
Prodotto a: Doberdò del Lago - Gorizia

Millefiori Di Alta Montagna Delle Alpi



Giuseppe Corradi

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



Pierino Valentini

Via A. Diaz, 69 - Cles TN
347/1813824 - pierovalentini@libero.it
Prodotto a: Piani, Rabbi - Trento

Robinia (Acacia)



Alice Filippini

Via Bergamo, 380 - Cremona CR
0372/560859 - i.bini@ospedale.cremona.it
Prodotto a: Gropparello (Frazione Veggiosa) - Piacenza



Antonio Di Simone

Via delle Begonie, 70 - Ascoli Piceno AP
0736/47863 - eldabruni@virgilio.it
Prodotto a: Valle Castellana (TE), Ente Parco
dei Monti della Lasa (L'Aquila) - Teramo



Apicoltura Dr. Sergio Ricci

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



Apicoltura Giacomo Del Grande

Via di Sorbano del Giudice, 399 - Lucca LU
338/2447981 - giacomo@apicolturadelgrande.com
Prodotto a: Lucignana, Coreglia Antelminelli - Lucca



Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella

Via Garibaldi, 2B - Cerrione BI
320/4641853 - luca.meirone@sella.it
Prodotto a: Parco della Bessa, Cerrione - Biella



Apicoltura Mantovan

Via Papa Giovanni XXIII, 44 - Mosciano Sant'Angelo TE
085/8061082 - info@apiculturamantovan.com
Prodotto a: Teramo - Teramo

**Apicoltura Moia Andrea**

Via Alpiolo, 75 - San Maurizio d'Opaglio NO
339/3009459 - apimoia@alice.it
Prodotto a: Trecate - Novara

**Apicoltura Pancaldi Lara**

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

**Apicoltura Roberta Fant**

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

**Apicoltura Vaglio Gralin Andrea**

Strada per Vaglio, 5 - Pettinengo BI
015/21978 - info@apiculturavaglio.it
Prodotto a: Cerrione - Biella

**Apicoltura Volpi Walter**

Via Segrone alto, 6 - Adrara San Rocco BG
349/8011671 - volpi.walter@tin.it
Prodotto a: Credaro - Bergamo

**Apicoltura Zipoli**

Via Roma, 4 - Romanengo CR
333/3722276 - apiculturazipoli@hotmail.it
Prodotto a: C.na Lanzi, Villachiara - Brescia

**Az. agr. biologica Apicoltura Poggio di Voci Eugenia**

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

**Az. agr. Raffini Giuseppe**

Via Piancaldoli Oppio, 1055 - Firenzuola FI
055/817082 - gofrac@libero.it
Prodotto a: Pimaggiore, Vicchio - Firenze

**Az. agr. Riviera delle Alpi**

Via conte Rinaldo, 4 - Settimo Vittone TO
339/3981938 - info@rivieradellealpi.com
Prodotto a: Tina - Torino

**Az. agricola "Alla Valle"**

Via alla Valle, 21 - Lozzolo VC
0163/89114 - info@allavalle.it
Prodotto a: Lozzolo - Vercelli

**Azienda Agricola Festivalente**

Via Isola del Sole, 7 - Perledo LC
333/2008255 - festivalente7@libero.it
Prodotto a: Alta Brianza Lecchese - Lecco

**Azienda agricola Toninelli Nicola**

Via Treppio, 45 - Sambuca Pistoiese PT
349/8710070 - silvia1812@o2.pl
Prodotto a: San Giorgio, Camugnano - Bologna

**Christian Revelant**

Via Verdi, 38/D - Primulacco, Povoletto UD
339/6131701 - christian.revelant@gmail.com
Prodotto a: Fr. Sammardenchia, Comune di Tarcento - Udine

**Davide Imazio**

Schiller, 9 - Merano BZ
335/5837822 - agrimazio@gmail.com
Prodotto a: Ghemme - Novara

**Domenico Martelli e Melissa Donato**

Via Falcone e Borsellino - Vazzano VV
339/3107890 - dmelissa81@gmail.com
Prodotto a: Località "Speciale", Comune di Vazzano - Vibo Valentia

**Francesco De Luca**

Via delle querce, 16 bis - Trenta CS
0984/438420 - apefrancescodeluca@alice.it
Prodotto a: Trenta - Cosenza

**Giampaolo Meggiolaro**

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

**Giuseppe Corradi**

Via Giardini, 23 - Verrés AO
339/5820316 - rosella.girelli@gmail.com
Prodotto a: Lago di Viverone - Biella

**Mellisape**

Via Vittorio Veneto, 58 - San Costantino Cal. W
339/7729666 - info@mellisape.it
Prodotto a: Filogaso - Vibo Valentia

**Miele dei Trulli**

Via Zona B, 272 - Martina Franca TA
330/779169 - giuseppemasciulli@alice.it
Prodotto a: Rapolla - Potenza

**Miele Sant'Agata Apicoltura Francesco Riccucci**

Località Palazzo del Pero, 85 - Arezzo AR
0575/369079 - info@mielesantagata.com
Prodotto a: Cavriglia - Arezzo

**Oliver Gatti Apicoltura**

Via Piatta, 7 - Castione Andevenno SO
328/9389868
Prodotto a: Loc. San Rocco, Comune Clastione And. - Sondrio

**Ornella Ramaglia**

Località Torrano Valle - Pontremoli MS
338/2488941 - apicoltura.ramaglia@eutelia.com
Prodotto a: Lunigiana - Massa Carrara

**Vittorio Maccarelli**

Via Emilia Levante, 2273 - Castel San Pietro Terme BO
051/940196
Prodotto a: Loc. Allocco, Marzabotto - Bologna

Rododendro

**Apicoltura biologica Bruno Angelini**

Via Nanghel, 31 - Vezzano TN
0461/864617 - apiculturabio.angelini@gmail.com
Prodotto a: Malga Bissina, Comune di Daone - Trento

**Apicoltura Sassella di Bianconi Sara**

Via Parrocchiale, 28 - Sondalo SO
347/7374467 - bianconi.sara@yahoo.com
Prodotto a: Val Grosina, Comune di Grosio - Sondrio

Sulla



Az. agr. Dalmonte di Modelli Mariarosa

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



CO.A.SI. Consorzio Apicoltori di Sicilia

Via IV novembre 53/A - Zafferana Etnea CT
095/956435 - coasi@mieledisiciliaonline.it
Prodotto a: Tremonzelli - Palermo



L'ape e l'arnia

Via Mario Pomilio - Altino CH
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: Val Sinello - Chieti

Tarassaco



L'Ape d'Oc

Loc. Patera, 5 - Demonte CN
328/4260670 - lamblidia@inwind.it
Prodotto a: Loc. Patera, Demonte - Cuneo

Tiglio



Alice Filippini

Via Bergamo, 380 - Cremona CR
0372/560859 - i.bini@ospedale.cremona.it
Prodotto a: Cremona zona S. Zeno - Cremona

Trifoglio Incarnato



Masseria Redenta S.S.A.

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

Una Goccia d'oro *2013*



Agrumi



Apinath

Località Masongiu - Marrubiu OR
0783/86319 - abai@tiscali.it
Prodotto a: Solarussa - Oristano



Miele Leonardo - Leonardo Mancieri

C. da Filette - Oliveto Citra SA
329/8126395 - mieleleonardo@email.it
Prodotto a: C. da Torre Marina, Corigliano - Cosenza

Ailanto



Marcello Morri

Via San Gaudenzo, 44/A - Rimini RN
380/7375281 - marcellomorri@libero.it
Prodotto a: Villa Verrucchio - Rimini

Cardo



Apicoltura Mauro Lai

Via Municipio, 10 - Ballao CA
333/9221466 - mieleballao@tiscali.it
Prodotto a: "Is Caddaxidus", Ballao - Cagliari



Apiflora

Via Mazzini, 7 - Carbonia CI
0781/671901 - apiflora@tiscali.it
Prodotto a: Monte Suergiu, San Giovanni Suergiu - Carbonia Iglesias



Az. apistica Giorgio Saba

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



Azienda Apistica Luja

C.so Vittorio Emanuele, 196 - Sassari SS
328/7253530 - florianagiuliano@gmail.com
Prodotto a: Palmadula, Sassari - Sassari

Castagno



Angela Pieroni

Località Messali Pontecosì - Pieve Fosciana LU
0583/62944 - apicolturaangelapieroni@virgilio.it
Prodotto a: Sillicagnana, San Romano - Lucca



Anna Alessio

Via Cristoforo Colombo, 99 - Acri CS
0984/955546 - salvatorecapalbo@alice.it
Prodotto a: Sila Greca, Acri - Cosenza



Apicoltura La Margherita

Via Brofferio, 18 - Caselle Torinese TO
338/4971274 - api.lamargherita@alice.it
Prodotto a: Val Chiusella - Torino



Az. agr. Riviera delle Alpi

Via conte Rinaldo, 4 - Settimo Vittone TO
339/3981938 - info@rivieradellealpi.com
Prodotto a: Settimo Vittone - Torino



Christian Revelant

Via Verdi, 38/D - Primulacco, Povoletto UD
339/6131701 - christian.revelant@gmail.com
Prodotto a: Fr. Sammardenchia, Comune di Tarceto - Udine



Giampaolo Meggiolaro

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



Lilliana Massetto

Vicolo Valie, 4 - Masero Scarmagno TO
338/2472090
Prodotto a: Scarmagno - Torino



Miele dei Trulli

Via Zona B, 272 - Martina Franca TA
330/779169 - giuseppemasciulli@alice.it
Prodotto a: Rapolla - Potenza

Ciliegio



Apicoltura Luca Finocchio

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



L'ape e l'arnia

Via Mario Pomilio - Altino CH
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: Turi - Bari



Miele dei Trulli

Via Zona B, 272 - Martina Franca TA
330/779169 - giuseppemasciulli@alice.it
Prodotto a: Conversano - Bari

Colza



Az. agr. Colle Sant'Angelo

Strada del Ferriero, 232D - Senigallia AN
338/8496615 - propolis02@libero.it
Prodotto a: Montignano di Senigallia - Ancona

Erica Multiflora



Apicoltura De Meo Genoveffa

Via Tranzano, SNC - Maranola di Formia LT
0771/735871 - apiculturademeogenoveffa@virgilio.it
Prodotto a: Monte Lapillo, Parco Reg. dei Monti Aurunci - Latina

Eucalipto



"Ape Nera" di Andrea Scrofani

Via M. T. di Calcutta, 58 - Ragusa RG
338/8003466 - info@apenera.it
Prodotto a: Vizzino - Catania



Mieli Manias

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



Paolo Serra

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



Girasole



Apicoltura Mantovan

Via Papa Giovanni XXIII, 44 - Mosciano Sant'Angelo TE
085/8061082 - info@apiculturamantovan.com
Prodotto a: Teramo - Teramo



Az. apistica "Alveus"

Via Castellana, zona B2 - Martina Franca TA
333/4976954 - alveus@alice.it
Prodotto a: Gioia del Colle - Bari



L'ape e l'arnia

Via Mario Pomilio - Altino CH
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: Castelfidardo - Ancona

Melata (Bosco)



Apicoltura Dallera Pierluigi

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



Apicoltura Ferrante

Via Solario, 3/3 - Monselice PD
0429/781555
Prodotto a: Roccolo, Galzignano T. - Padova



Apicoltura Il Favo

Via G. Piovene, 16/A - Chiampo VI
347/0609691 - apiculturailfavo@gmail.com
Prodotto a: Loc. Ponte Cocco, Montorso Vicentino - Vicenza



Apicoltura Mantovan

Via Papa Giovanni XXIII, 44 - Mosciano Sant'Angelo TE
085/8061082 - info@apiculturamantovan.com
Prodotto a: Teramo - Teramo



Apicoltura Mombelli - Facchinetti

Via Lorenzo Tacci, 18 - Quinzano d'Oglio BS
030/933313 - apiculturamombelli@libero.it
Prodotto a: Località Cascina Beta, Quinzano d'Oglio - Brescia



Maria Pieropan

Via Vignaga, 47/A - Arzignano VI
0444/482552
Prodotto a: Via Vignaga 47/A, Arzignano - Vicenza

Melata Di Abete



Apicoltura Castel Belfort

Località Castel Belfort, 2 - Spormaggiore TN
0461/653168 - mielebelfort@virgilio.it
Prodotto a: Castel Belfort, Spormaggiore - Trento



Az. agr. Andrea D'Orlando

Piazza Mercato, 18/A - Villa Santina UD
388/6056591 - andreadorlando@yahoo.it
Prodotto a: Località Florenzes, Comune di Tolmezzo - Udine



Azienda agricola Toninelli Nicola

Via Treppio, 45 - Sambuca Pistoiese PT
349/8710070 - silvia1812@o2.pl
Prodotto a: San Giorgio, Camugnano - Bologna



Lucio Rizzi

Via dei Rui, 1 - Cloz TN
0463/874187 - maso.rizzi@gmail.com
Prodotto a: Località Mostizzolo, Cis, Val di Non - Trento

Millefiori



Anna Langella

Via Raffaele Bosco, 416 - Vico Equense NA
081/8023736 - antoninocannavale@hotmail.com
Prodotto a: Località Moiano, Vico Equense - Napoli



Antica Apicoltura Gallurese del Dott. Porcu Pietro Paolo

Via Golfo Aranci, 36 - Berchiddeddu OT
0789/41719 - robi130483@hotmail.it
Prodotto a: Berchiddeddu - Olbia Tempio



Antonio Di Simone

Via delle Begonie, 70 - Ascoli Piceno AP
0736/47863 - eldabruni@virgilio.it
Prodotto a: Corvino di Valle Castellana (TE),
Ente Parco dei Monti della Lasa (L'Aquila) - Teramo



Apicoltura "I Giardini del Principe"

Via Ibiscus, 48 - Leporano TA
349/1511650 - fabio.silvestre@tin.it
Prodotto a: Leporano - Taranto



Apicoltura Ambrosino

Via San Felice - Palma Campania NA
340/6964101 - mieleambrosino@libero.it
Prodotto a: Palma Campania - Napoli



Apicoltura Attilio Luboz

Loc. Pelon, 4 - Saint-Pierre AO
0165/903594 - luboz.attilio@libero.it
Prodotto a: Beyette, Saint-Pierre - Aosta



Apicoltura Boni

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



Apicoltura Cassian

Via Canizzano, 104A - Treviso TV
0422/370060 - cassian2@interfree.it
Prodotto a: Valmorel Limata - Belluno



Apicoltura Castellan Evaristo

Via Giovanni Bisognin, 22 - Meledo di Sarego VI
347/3399134 - antonellaevaristo@libero.it
Prodotto a: S. Margherita di Ronca - Verona



Apicoltura Colle Salera

Via Per Prezza, 58 - Pratola Peligna AQ
333/3600083 - collesalera@inwind.it
Prodotto a: Canzano - Arezzo



Apicoltura Delizie dell'alveare

Viale S. stefano, 18 - Tornareccio CH
0872/868668 - deliziedellalveare@libero.it
Prodotto a: Roccaspinalveti - Chieti



Apicoltura Francesco Ambrogio

Frazione Fraia, 13 - Foligno PG,
334/3833710 - ambrogiofrancesco@libero.it
Prodotto a: Fraia, Comune di Foligno - Perugia



Apicoltura Gabannini

Via Urbinata, 102 - Urbino PU,
347/5602436 - info@gabannini.it
Prodotto a: Colli urbinati, Urbino - Pesaro Urbino



Apicoltura La Margherita

Via Brofferio, 18 - Caselle Torinese TO,
338/4971274 - api.lamargherita@alice.it
Prodotto a: Ceretta San Maurizio Canavese - Torino



Apicoltura Luca Finocchio

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



Apicoltura Mattei

Viale Prati, 47 - Lapio AV
348/2479814 - info@mielelapio.it
Prodotto a: Austelle-Lapio - Avellino



Apicoltura Pancaldi Lara

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



Apicoltura Pini

Località Novegina - Calice al C. SP
347/2611522 - pinit@libero.it
Prodotto a: Località Novegina, Calice al C. - La Spezia



Az. agr. "Il Giardino Segreto"

Via Villa Santa Croce, 141 - Piana di Monte Verna CE
0823/868943 - ang.mastroianni@libero.it
Prodotto a: Villa Santa Croce, Piana di Monte Verna - Caserta

**Az. agr. biologica Apicoltura Poggio di Voci Eugenia**

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

**Az. agr. Colle Sant'Angelo**

Strada del Ferriero, 232D - Senigallia AN
338/8496615 - propolis02@libero.it
Prodotto a: Sant'Angelo di Senigallia - Ancona

**Az. agr. Colle Sant'Angelo**

Strada del Ferriero, 232D - Senigallia AN
338/8496615 - propolis02@libero.it
Prodotto a: Palazzo di Arcevia - Ancona

**Az. agr. Colline di Veio**

Via Formellese, 171 - Roma RM
339/5391132 - ritafranceschini@libero.it
Prodotto a: Roma Nord, Parco di Veio - Roma

**Az. agr. Mezzocolle**

Via Montanara, 59 - Imola BO
338/9569416 - alexia.cenni@gmail.com
Prodotto a: Urbino - Pesaro Urbino

**Az. agr. Praconi Lando & Figli S.S.**

Via Rio Salto 1°, 116 - San Mauro Pascoli FC
0541/932565 - info@mielepraconi.it
Prodotto a: S. Vito - Rimini

**Az. agr. Praconi Lando & Figli S.S.**

Via Rio Salto 1°, 116 - San Mauro Pascoli FC
0541/932565 - info@mielepraconi.it
Prodotto a: Scanaicci - Matera

**Az. Apistica Maiero Stefano**

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

**Azienda Agricola Festivalente**

Via Isola del Sole, 7 - Perledo LC
333/2008255 - festivalente7@libero.it
Prodotto a: Sueglio, Valvarrone - Lecco

**Azienda agricola Maestà Manini**

Via Matteotti, 25 - S. Polo di Torrice PR
340/2474212 - maesta.manini@gmail.com
Prodotto a: S. Polo di Torrice - Parma

**Azienda agricola Maestà Manini**

Via Matteotti, 25 - S. Polo di Torrice PR
340/2474212 - maesta.manini@gmail.com
Prodotto a: S. Polo di Torrice - Parma

**Azienda Millefiori del Pollino**

Via Dante, 18 - Terranova di Pollino PZ
0973/93473 - mfpoll.domenicobruno@libero.it
Prodotto a: contrada Ischia, Comune di Colobrano - Matera

**Casa Circondariale Melfi**

Viale Lecce - Melfi PZ
0972/21822 - cc.melfi@giustizia.it
Prodotto a: Melfi - Potenza

**Christian Revelant**

Via Verdi, 38/D - Primulacco, Povoletto UD
339/6131701 - christian.revelant@gmail.com
Prodotto a: Osoppo - Udine

**Domenico di Mauro**

Via Magenta, 35 - Sortino SR
339/5842514 - mimmocrazy@inwind.it
Prodotto a: Fiumara di Sopra, Sortino - Siracusa

**Elio Toffoletto**

Via Ortigara, 63 - Paese TV
0422/958331 - elio.toffoletto@alice.it
Prodotto a: Paese - Treviso

**Florapi di Guglielmo Giuliano**

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

**Giancarlo Bruzzichini**

Via Val di Cogne, 12 - Roma RM
338/7538761 - bruzzichini@hotmail.com
Prodotto a: Sughereta, Tuscania - Viterbo

**Giancarlo Romagnoli**

Via di Bravetta 834 - Roma RM
3332065622 - gianfuco@yahoo.it
Prodotto a: Oriolo Romano - Viterbo

**Giovanna Onori**

Via di Villa Claudia, 13 - Anzio RM
069871542 - daniele.milazzo@gmail.com
Prodotto a: Villa Claudia, Anzio - Roma

**Il Miele di Duccio**

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

**La Valle del Miele**

Via Milanello, 3 - Gattatico RE
347/5775944 - valledelmiele@tin.it
Prodotto a: Gattatico - Reggio Emilia

**Lorenzo Ubertini**

Str. Montarone, 1/F - Viterbo VT
347/5227499
Prodotto a: Località Bullicame Terme, Comune di Viterbo - Viterbo

**Luigino Trivellini**

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

**Memo Gualandri**

Via Trasimeno, 40/12 - Milano MI
338/6985764 - gual46@yahoo.it
Prodotto a: Carpineti - Reggio Emilia

**Michela Nola**

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

**Michela Nola**

Via dei Soncini, 133 - Trieste TS
340/8404698 - michin69@gmail.com
Prodotto a: Località Santa Barbara, Muggia - Trieste

**Miele Lucano**

c/da Sciffra, 10 - Pignola PZ
0971/485069 - apicolturacappelletti@gmail.com
Prodotto a: c/da Sciffra, Pignola - Potenza

**Miele Sant'Agata Apicoltura Francesco Riccucci**

Località Palazzo del Pero, 85 - Arezzo AR
0575/369079 - info@mielesantagata.com
Prodotto a: Formicheto - Arezzo

**Monica Grancini**

Via del Carso, 40 - Sagrado GO
333/3655339 - dario.visintin@fincantieri.it
Prodotto a: San Martino del Carso, Sagrado - Gorizia

**Salvatore Campagna**

Via San Michele, 5 - Prizzi PA
0918344109 - salvatorecampagna@alice.it
Prodotto a: S. Barbara, Prizzi - Palermo

**Sara Danielli e Patrizio Rambelli**

Viale Gramsci, 13 - Bagnara di Romagna RA
349/8659254 - sara.lynx@alice.it
Prodotto a: San Prospero, Imola - Bologna

**Stefano Rigosi**

Via Zanardi 401/7 - Bologna BO
329/4306262 - stefano.rigosi@enel.com
Prodotto a: Oliveto, Frazione Monteveglio - Bologna

**Tiberio Ghisleni**

Via Piave, 76 - Calusco D'Adda BG
035/791813 - studioghisleni@libero.it
Prodotto a: Calusco D'Adda - Bergamo

**Valmaggio**

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

**Valmaggio**

Via Rossini, 22 - Sassocorvaro PU
339/3968030 - rossana.censi@libero.it
Prodotto a: Mercatale di Sassocorvaro - Pesaro Urbino

**Vania Guolo**

Via Ortigara, 63 - Paese TV
0422/958331 - vaniaguolo@gmail.com
Prodotto a: Paese - Treviso



Millefiori Di Alta Montagna Delle Alpi

**Apicoltura Bagini Mirko**

Via Gerone, 14 - Albosaggia SO
340/3212535 - mirkobagini@hotmail.it
Prodotto a: Ambria, Piateda - Sondrio

**Apicoltura March Giuseppe**

Via Roma, 12 - Predazzo TN
348/0342143 - info@fiordibosco.it
Prodotto a: Bellamonte di Predazzo - Trento

**Apicoltura Pura**

Località Pura - Lauco UD
339/8252413 - apiculturapura@gmail.com
Prodotto a: Val Visdende - Belluno

**Apicoltura Vaglio Gralin Andrea**

Strada per Vaglio, 5 - Pettinengo BI
015/21978 - info@apiculturavaglio.it
Prodotto a: Montesindro, Prealpi Biellesi - Biella

**Az. agr. Giovanni Martinolli**

Via Nova, 8 - Peio TN
0463/754573 - giovanni.martinolli@gmail.com
Prodotto a: Pejo - Trento

**Giuseppe Corradi**

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

**Lo Dzet**

Località Zirol, 1 - La Magdeleine AO
349/1054820 - monicavoncini.miele@email.it
Prodotto a: Lod, Antey St. Andrè - Aosta

Robinia (Acacia)



"Pieveregina" az. agr. Avanzolini

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



Angelina Bonin

Ostoldi - Spilimbergo PN
329/1228399 - angelina.bonin@libero.it
Prodotto a: Pinzano al Tagliamento - Pordenone



Anna Alessio

Via Cristoforo Colombo, 99 - Acri CS
0984/955546 - salvatorecapalbo@alice.it
Prodotto a: Valle Mucone, Acri - Cosenza



Apicarletti

Via Valcamonica, 10 - Cremona CR
0372/39348 - apicarletti@libero.it
Prodotto a: Castell'Arquato - Piacenza



Apicoltura "Dolci Sapori"

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



Apicoltura Attilio Luboz

Loc. Pelon, 4 - Saint-Pierre AO
0165/903594 - luboz.attilio@libero.it
Prodotto a: Borgomasino - Torino



Apicoltura Attilio Luboz

Loc. Pelon, 4 - Saint-Pierre AO
0165/903594 - luboz.attilio@libero.it
Prodotto a: Capriata D'Orba - Alessandria



Apicoltura Cazzola

Via Canaletto, 15 - Altedo BO
051/2861121 - piepaolo.cazzola@libero.it
Prodotto a: Gattinara - Varese



Apicoltura Cazzola

Via Canaletto, 15 - Altedo BO
051/2861121 - piepaolo.cazzola@libero.it
Prodotto a: Sesto Calende - Varese



Apicoltura G & G

Via Melegari, 23 - Castelnuovo di Sotto RE
393/5974453 - gianfrancoligabue@libero.it
Prodotto a: Neviano degli Arduini - Parma



Apicoltura Gabannini

Via Urbinata, 102 - Urbino PU
347/5602436 - info@gabannini.it
Prodotto a: Colli urbinati, Urbino - Pesaro Urbino



Apicoltura Guidotti Fabiano

Via S. Antonio 64/c S. Colombano - Capannori-Lucca LU
339/4352549 - apicolturaguidotti@alice.it
Prodotto a: San Colombano, Capannori - Lucca



Apicoltura La Rosa Selvatica

Via Mazzini, 86 - Calcinatello BS
030/9969588 - larosaselvatica@pec.it
Prodotto a: Calcinatello, Callinato - Brescia



Apicoltura Lorandi Alessandro

Via Gana, 12 - Costa Volpino BG
333/4968733 - lalessp@hotmail.com
Prodotto a: Clusane di Iseo - Brescia



Apicoltura Montana

Via Roma, 13 - Carpegna PU
388/7935556 - Apicoltura_montana@libero.it
Prodotto a: Schieti, Comune di Urbino - Pesaro Urbino



Apicoltura Pancaldi Lara

Via Fondazza, 7/C - Vetrana di Budrio BO
347/1393714 - apiculturapancaldi@libero.it
Prodotto a: Novara - Novara



Apicoltura Piemme

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

**Apicoltura Val Dordia**

Loc. Cabernotta, 6 - Varano Melegari PR
320/0178563 - fam.aspaltini@libero.it
Prodotto a: Loc. Cabernotta, Varano de' Melegari - Parma

**Az. agr. Dalmonte di Modelli Mariarosa**

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

**Az. agr. Feduzi Giancarlo**

Via Monte San Pietro, 21 - Urbania PU
338/1287258 - aziendaagricolafeduzigiancarlo@gmail.com
Prodotto a: Urbania - Pesaro Urbino

**Az. agr. Valceno Api**

Via Luna Bianca, 6 - Viazzano, Varano de' Melegari PR
338/9211257 - chiaraviazzo@libero.it
Prodotto a: Viazzano di Varano de' Melegari - Parma

**Azienda agricola Lusenti Danilo**

Macigno-Montemoro - San Polo d'Enza RE
0522/877178 - 0522/877102
Prodotto a: S. Polo d'Enza - Reggio Emilia

**Azienda agricola Maestà Manini**

Via Matteotti, 25 - S. Polo di Torrice PR
340/2474212 - maesta.manini@gmail.com
Prodotto a: Montechiarugolo - Parma

**Claudio Rossi**

Via Gattona, 14 - Gattico NO
328/4107807 - apicolturarossi@libero.it
Prodotto a: Loc. Baraggiolo, Ghemme - Novara

**Elena Zanardi**

Via Sillaro, 35/A - Medicina BO
347/7966840 - telentinis.antonio@hotmail.it
Prodotto a: Zena, Comune di Pianoro - Bologna

**Elio Toffoletto**

Via Ortigara, 63 - Paese TV
0422/958331 - elio.toffoletto@alice.it
Prodotto a: Paese - Treviso

**Emilia Reboulaz**

Corso Ivrea, 64 - Aosta AO

0165/364754

Prodotto a: Burolo - Torino

**Federico Rigosi**

Via Zanardi, 401/7 - Bologna BO

051/6347258 - rigo96@alice.it

Prodotto a: Oliveto di Monteveglio - Bologna

**Giampaolo Meggiolaro**

Via Tufi, 13 - Montecchio Maggiore VI

0444/492814 - gmeggiolaro@alice.it

Prodotto a: Selva di Trissino - Vicenza

**La Valle del Miele**

Via Milanello, 3 - Gattatico RE

347/5775944 - valledelmiele@tin.it

Prodotto a: Noceto - Parma

**Marco Serrantoni**

Via Emilia Levante, 241 - Castel San Pietro Terme BO

328/2388516 - sermarco@libero.it

Prodotto a: Montecalderaro, Castel San Pietro Terme - Bologna

**Mieleria Moltoni**

Via Sonvico, 1 - Villa di Tirano SO

0342/795370 - lamieleria@email.it

Prodotto a: Ciocca, Madonna di Tirano - Sondrio

**Salvatore Paonessa**

Località Petit Pollein, 9 - Pollein AO

327/7863399 - s.paonessa@yahoo.it

Prodotto a: Cascina Vallazza - Biella

**Silvia Dalmasso**

Via Case Comba, 1 - Caprie TO

320/4257103 - apicomba@gmail.com

Prodotto a: San Bernardo di Trana, Trana - Torino

**Società agricola "Il Campo"**

Strada La Pilla, 5 - Lesignano De' Bagni PR

340/2665377 - info@agriturismoilcampo.it

Prodotto a: Pila di Faviano, Lesignano de' Bagni - Parma

**Stefano Gallo**

Via Tromen, 53 - St. Vincent AO
348/3923549 - gallo1963@libero.it
Prodotto a: Località Selva Carezzano - Alessandria



Rododendro

**Oreste Risatti**

Via per Tremosine, 14 - Ledro TN
340/6000165
Prodotto a: Malga Bissina, Daone - Trento

**Sergio Benetti**

Via al Sarca, 1 - Dro TN
347/4155136 - sergio.benetti@libero.it
Prodotto a: Val di Fumo, Daone - Trento

Santoreggia

**Az. agr. Apicoltura Ciaccia**

Via Cicivette, 70 - Celano AQ
0863/790754 - apiciaccia@libero.it
Prodotto a: Loc. Paterte, Comune di Collaromele - L'Aquila

Tiglio

**Alessandro Riboli**

Via Colombara, 1 - Campagnola Cremasca CR
349/6799113 - ale.riboli@hotmail.it
Prodotto a: Campagnola Cremasca - Cremona

**Apicarletti**

Via Valcamonica, 10 - Cremona CR
0372/39348 - apicarletti@libero.it
Prodotto a: Az. Ag. Risorta, Pieve Delmona - Cremona

**Apicoltura Zipoli**

Via Roma, 4 - Romanengo CR
333/3722276 - apiculturazipoli@hotmail.it
Prodotto a: Ca' de Polli, Romanengo - Cremona

**G. Gramatica - Gravedona di Riccardo Gramatica**

Piazzetta di Santa Maria del Tiglio - Gravedona ed Uniti CO
024817195 - 034489060 - riccardo.gramatica@gmail.com
Prodotto a: Valle dei Mulini di Dosso Liro - Como

**Lo Dzet**

Località Zirol, 1 - La Magdeleine AO
349/1054820 - monicavoncini.miele@email.it
Prodotto a: Favria Canavese - Torino

**Trifoglio****Giancarlo Bruzzichini**

Via Val di Cogne, 12 - Roma RM
338/7538761 - bruzzichini@hotmail.com
Prodotto a: Sughereta, Tuscania - Viterbo

**Paolo Serra**

Giussano, 32 - Terralba OR
347/6004825 - paoloserra67@tiscali.it
Prodotto a: Pauli Arbarei - Medio Campidano

Produttori e Territori

Dove trovare gli apicoltori virtuosi



Produttori e Territori

Dove trovare gli apicoltori virtuosi

ABRUZZO

Chieti

Apicoltura Delizie dell'alveare

Viale S. stefano, 18 - 66046 Tornareccio,
0872/868668 - deliziedellalveare@libero.it (2 premi)

Apicoltura Luca Finocchio

Via Santo Stefano, 16/A - 66046 Tornareccio,
0872/868692 - info@apicolturalucafinocchio.it (3 premi)

L'ape e l'arnia

Via Mario Pomilio - 66040 Altino,
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com (4 premi)

L'Aquila

Apicoltura Colle Salera

Via Per Prezza, 58 - 67035 Pratola Peligna,
333/3600083 - collesalera@inwind.it (2 premi)

Az. agr. Apicoltura Ciaccia

Via Cicivette, 70 - 67043 Celano,
0863/790754 - apiciaccia@libero.it (1 premio)

Teramo

Apicoltura Mantovan

Via Papa Giovanni XXIII, 44 - 64023 Mosciano Sant'Angelo,
085/8061082 - info@apiculturamantovan.com (4 premi)

BASILICATA

Potenza

Azienda Millefiori del Pollino

Via Dante, 18 - 85030 Terranova di Pollino,
0973/93473 - mfpoll.domenicobruno@libero.it (1 premio)

Casa Circondariale Melfi

Viale Lecce - 85025 Melfi,
0972/21822 - cc.melfi@giustizia.it (1 premio)

Miele Lucano

c/da Sciffra, 10 - 85010 Pignola,
0971/485069 - apicolturacappelletti@gmail.com (1 premio)

CALABRIA

Cosenza

Anna Alessio

Via Cristoforo Colombo, 99 - 87041 Acri,
0984/955546 - salvatorecapalbo@alice.it (3 premi)

Francesco De Luca

Via delle querce, 16 bis - 87050 Trenta,
0984/438420 - apefrancescodeluca@alice.it (1 premio)

Vibo Valentia

Domenico Martelli e Melissa Donato

Via Falcone e Borsellino - 89834 Vazzano,
339/3107890 - dmelissa81@gmail.com (1 premio)

Mellisape

Via Vittorio Veneto, 58 - 89851 San Costantino Cal.,
3397729666 - info@mellisape.it (1 premio)

CAMPANIA

Avellino

Apicoltura Mattei

Viale Prati, 47 - 83030 Lapio,
348/2479814 - info@mielelapio.it (1 premio)

Caserta

Apicoltura Codone Sofia

Provinciale Piedimonte - Sant'Angelo, 7 - 81011 Alife,
0823/789629 - sofiacodone@gmail.com (2 premi)

Az. agr. "Il Giardino Segreto"

Via Villa Santa Croce, 141 - 81015 Piana di Monte Verna,
0823/868943 - ang.mastroianni@libero.it (1 premio)

Napoli

Anna Langella

Via Raffaele Bosco, 416 - 80069 Vico Equense,
081/8023736 - antoninocannavale@hotmail.com (1 premio)

Apicoltura Ambrosino

Via San Felice - 80036 Palma Campania,
340/6964101 - mieleambrosino@libero.it (1 premio)

Salerno

Miele Leonardo - Leonardo Mancieri

C. da Filette - 84020 Oliveto Citra,
329/8126395 - mieleleonardo@email.it (1 premio)

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Apicoltura Cazzola

Via Canaletto, 15 - 40051 Altedo,
051/2861121 - piepaolo.cazzola@libero.it (2 premi)

Apicoltura Pancaldi Lara

Via Fondazza, 7/C - 40054 Vedrana di Budrio,
347/1393714 - apiculturapancaldi@libero.it (6 premi)

Az. agr. Dalmonte di Modelli Mariarosa

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

Az. agr. Mezzocolle

Via Montanara, 59 - 40026 Imola,
338/9569416 - alexia.cenni@gmail.com (1 premio)

Elena Zanardi

Via Sillaro, 35/A - 40059 Medicina,
347/7966840 - telentinis.antonio@hotmail.it (1 premio)

Federico Rigosi

Via Zanardi, 401/7 - 40131 Bologna,
051/6347258 - rigo96@alice.it (1 premio)

Marco Serrantoni

Via Emilia Levante, 241 - 40026 Castel San Pietro Terme,
328/2388516 - sermarco@libero.it (1 premio)

Stefano Rigosi

Via Zanardi 401/7 - 40131 Bologna,
329/4306262 - stefano.rigosi@enel.com (1 premio)

Vittorio Maccarelli

Via Emilia Levante, 2273 - 40024 Castel San Pietro Terme,
051/940196 (1 premio)

Forlì Cesena

Az. agr. Praconi Lando & Figli S.S.

Via Rio Salto 1°, 116 - 47030 San Mauro Pascoli,
0541/932565 - info@mielepraconi.it (4 premi)

Parma

Apicoltura Val Dordia

Loc. Cabernotta, 6 - 43040 Varano Melegari,
320/0178563 - fam.aspaltini@libero.it (1 premio)

Az. agr. Valceno Api

Via Luna Bianca, 6 - 43040 Viazzano, Varano de' Melegari,
338/9211257 - chiaraviazz@libero.it (2 premi)

Azienda agricola Maestà Manini

Via Matteotti, 25 - 43066 S. Polo di Torrice,
340/2474212 - maesta.manini@gmail.com (4 premi)

Società agricola "Il Campo"

Strada La Pilla, 5 - 43037 Lesignano De' Bagni,
340/2665377 - info@agriturismoilcampo.it (2 premi)

Ravenna

"Pieveregina" az. agr. Avanzolini

Via Cavina, 39 - 48013 Brisighella,
347/8738168 - info@pieveregina.it (1 premio)

Sara Danielli e Patrizio Rambelli

Viale Gramsci, 13 - 48010 Bagnara di Romagna,
349/8659254 - sara.lynx@alice.it (1 premio)

Reggio Emilia

Apicoltura Claudio Fornaciari

Via Costituzione, 21 - 42023 Cadelbosco di Sopra,
335/6248770 - v.reggiani@libero.it (1 premio)

Apicoltura G & G

Via Melegari, 23 - 42024 Castelnovo di Sotto,
393/5974453 - gianfrancoligabue@libero.it (1 premio)

Azienda agricola Lusenti Danilo

Macigno-Montemoro - 42020 San Polo d'Enza,
0522/877178 - 0522/877102 (1 premio)

La Valle del Miele

Via Milanello, 3 - 42043 Gattatico,
347/5775944 - valledelmiele@tin.it (3 premi)

Rimini

Marcello Morri

Via San Gaudenzo, 44/A - 47923 Rimini,
380/7375281 - marcellomorri@libero.it (1 premio)

FRIULI VENEZIA GIULIA

Gorizia

Monica Grancini

Via del Carso, 40 - 34078 Sagrado,
333/3655339 - dario.visintin@fincantieri.it (1 premio)

Silvan Ferfolja

Via 25 Aprile, 10 - 34070 Doberdò del Lago,
0481/78050 - silvanferfolja@yahoo.it (1 premio)

Pordenone

Angelina Bonin

Ostoldi - 33097 Spilimbergo,
329/1228399 - angelina.bonin@libero.it (1 premio)

Trieste

Michela Nola

Via dei Soncini, 133 - 34146 Trieste,
340/8404698 - michin69@gmail.com (2 premi)

Udine

Apicoltura Pura

Località Pura - 33029 Lauco,
339/8252413 - apiculturapura@gmail.com (1 premio)

Az. agr. Andrea D'Orlando

Piazza Mercato, 18/A - 33029 Villa Santina,
388/6056591 - andreadorlando@yahoo.it (3 premi)

Christian Revelant

Via Verdi, 38/D - 33040 Primulacco, Povoletto,
339/6131701 - christian.revelant@gmail.com (3 premi)

LAZIO

Latina

Apicoltura De Meo Genoveffa

Via Tranzano, SNC - 04023 Maranola di Formia,
0771/735871 - apiculturademeogenoveffa@virgilio.it (1 premio)

Az. Apistica Maiero Stefano

Via Africa Orientale, 17 - 04017 San Felice Circeo,
339/7636087 - loctite80@libero.it (2 premi)

Florapi di Guglielmo Giuliano

Contrada Case Vecchie, 12 - 04023 Maranola di Formia,
347/5401538 - guglielmo@yahoo.it (1 premio)

Roma**Az. agr. Colline di Veio**

Via Formellese, 171 - 00123 Roma,
339/5391132 - ritafranceschini@libero.it (1 premio)

Giancarlo Bruzzichini

Via Val di Cogne, 12 - 00141 Roma,
338/7538761 - bruzzichini@hotmail.com (3 premi)

Giancarlo Romagnoli

Via di Bravetta 834 - 00164 Roma,
3332065622 - gianfuco@yahoo.it (1 premio)

Giovanna Onori

Via di Villa Claudia, 13 - 00042 Anzio,
069871542 - daniele.milazzo@gmail.com (1 premio)

Luigino Trivellini

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

Viterbo**Giampiero Ubertini**

Strada Montarone, 1/F - 01100 Viterbo,
0761/360080 - giampiero.ubertini@virgilio.it (2 premi)

Lorenzo Ubertini

Str. Montarone, 1/F - 01100 Viterbo,
347/5227499 - (1 premio)

LIGURIA**La Spezia****Apicoltura Pini**

Località Novegina - 19020 Calice al C.,
347/2611522 - pinit@libero.it (1 premio)

LOMBARDIA

Bergamo

Apicoltura Lorandi Alessandro

Via Gana, 12 - 24062 Costa Volpino,
333/4968733 - lalessp@hotmail.com (1 premio)

Apicoltura Volpi Walter

Via Segrone alto, 6 - 24060 Adrara San Rocco,
349/8011671 - volpi.walter@tin.it (1 premio)

Tiberio Ghisleni

Via Piave, 76 - 24033 Calusco D'Adda,
035/791813 - studioghisleni@libero.it (1 premio)

Brescia

Apicoltura Boni

Via Gaine, 3 - 25081 Bedizzole,
030/9913522 - info@apiculturaboni.it (1 premio)

Apicoltura Dallera Pierluigi

Via S. Croce, 67 - 25060 Gussago,
338/5923086 - apiculturadp@alice.it (1 premio)

Apicoltura La Rosa Selvatica

Via Mazzini, 86 - 25011 Calcinatello,
030/9969588 - larosaselvatica@pec.it (1 premio)

Apicoltura Mombelli - Facchinetti

Via Lorenzo Tacci, 18 - 25027 Quinzano d'Oglio,
030/933313 - apiculturamombelli@libero.it (1 premio)

Como

G. Gramatica - Gravedona di Riccardo Gramatica

Piazzetta di Santa Maria del Tiglio - 22015 Gravedona ed Uniti,
024817195 - 034489060 - riccardo.gramatica@gmail.com (1 premio)

Cremona

Alessandro Riboli

Via Colombara, 1 - 26010 Campagnola Cremasca,
349/6799113 - ale.riboli@hotmail.it (1 premio)

Alice Filippini

Via Bergamo, 380 - 26100 Cremona,
0372/560859 - i.bini@ospedale.cremona.it (2 premi)

Apicarletti

Via Valcamonica, 10 - 26100 Cremona,
0372/39348 - apicarletti@libero.it (3 premi)

Apicoltura Zipoli

Via Roma, 4 - 26014 Romanengo,
333/3722276 - apicolturazipoli@hotmail.it (5 premi)

Lecco

Azienda Agricola Festinalente

Via Isola del Sole, 7 - 23828 Perledo,
333/2008255 - festinalente7@libero.it (2 premi)

Milano

Memo Gualandri

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

Pavia

Apicoltura Dr. Sergio Ricci

Via Roma, 16 - 27050 Ponte Nizza,
335/8133981 - sergio.ricci2002@libero.it (1 premio)

Sondrio

Apicoltura Apipozzi

Via Cà del Papa, 14 - 23030 Mazzo di Valtellina,
0342/861331 - pozzimiele@libero.it (1 premio)

Apicoltura Bagini Mirko

Via Gerone, 14 - 23010 Albosaggia,
340/3212535 - mirkobagini@hotmail.it (1 premio)

Apicoltura Mazzetta

Largo I maggio, 5 - 23035 Sondalo,
347/7749239 - apicoltura.mazzetta@gmail.com (1 premio)

Apicoltura Sassella di Bianconi Sara

Via Parrocchiale, 28 - 23035 Sondalo,
347/7374467 - bianconi.sara@yahoo.com (1 premio)

Mieleria Moltoni

Via Sonvico, 1 - 23030 Villa di Tirano,
0342/795370 - lamieleria@email.it (1 premio)

Oliver Gatti Apicoltura

Via Piatta, 7 - 23012 Castione Andevenno,
328/9389868 (1 premio)

MARCHE

Ancona

Az. agr. Colle Sant'Angelo

Strada del Ferriero, 232D - 60019 Senigallia,
338/8496615 - propolis02@libero.it (3 premi)

Ascoli Piceno

Antonio Di Simone

Via delle Begonie, 70 - 63100 Ascoli Piceno,
0736/47863 - eldabruni@virgilio.it (2 premi)

Pesaro Urbino

Apicoltura Gabannini

Via Urbinata, 102 - 61029 Urbino,
347/5602436 - info@gabannini.it (2 premi)

Apicoltura Montana

Via Roma, 13 - 61021 Carpegna,
388/7935556 - Apicoltura_montana@libero.it (1 premio)

Apicoltura Piemme

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

Az. agr. Feduzi Giancarlo

Via Monte San Pietro, 21 - 61049 Urbania, 338/1287258
aziendaagricolafeduzigiancarlo@gmail.com (1 premio)

Il Miele di Duccio

Via Buoizzi, 1 - 61045 Pergola,
0721/735766 - ilmielediduccio@libero.it (1 premio)

Valmaggio

Via Rossini, 22 - 61028 Sassocorvaro,
339/3968030 - rossana.censi@libero.it (2 premi)

MOLISE

Campobasso

Michele Fuscoletti e Angelo Perrino

Via Garibaldi, 67/E - 86028 Torella del Sannio,
339/3571752 - fuscolettim@gmail.com (1 premio)

PIEMONTE

Alessandria

Az. agr. biologica Apicoltura Poggio di Voci Eugenia

Regione Ratè, 4 - 15010 Denice,
0144/92337 - apiculturapoggio@virgilio.it (2 premi)

Asti

Apicoltura Vallera

Località Vallera sul Bricco, 8 - 14020 Cunico,
0141/901892 - info@apiculturavallera.it (1 premio)

Biella

Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella

Via Garibaldi, 2B - 13882 Cerrione,
320/4641853 - luca.meirone@sella.it (1 premio)

Apicoltura Vaglio Gralin Andrea

Strada per Vaglio, 5 - 13843 Pettinengo,
015/21978 - info@apiculturavaglio.it (2 premi)

Cuneo

L'Ape d'Oc

Loc. Patera, 5 - 12014 Demonte,
328/4260670 - lamblidia@inwind.it (1 premio)

Mielirene

Via Costassa, 9 - 12020 Villar San Costanzo,
0171/910030 - mielirene@gmail.com (1 premio)

Novara

Apicoltura "Dolci Sapori"

Via Vittorio Veneto, 33 - 28074 Ghemme,
340/9642858 - mr56.coraz@hotmail.it (1 premio)

Apicoltura Moia Andrea

Via Alpiolo, 75 - 28017 San Maurizio d'Opaglio,
339/3009459 - apimoia@alice.it (1 premio)

Az. agr. Massara Christian

Via Cascina Massara - 28064 Carpignano Sesia,
348/2357402 - info@labiandrina.it (1 premio)

Claudio Rossi

Via Gattona, 14 - 28013 Gattico,
328/4107807 - apiculturarossi@libero.it (1 premio)

Torino

Apicoltura La Margherita

Via Brofferio, 18 - 10072 Caselle Torinese,
338/4971274 - api.lamargherita@alice.it (2 premi)

Az. agr. 'Me Na Vira

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

Az. agr. Riviera delle Alpi

Via conte Rinaldo, 4 - 10010 Settimo Vittone,
339/3981938 - info@rivieradellealpi.com (2 premi)

Lilliana Massetto

Vicolo Valie, 4 - 10010 Masero Scarmagno,
338/2472090 (1 premio)

Silvia Dalmasso

Via Case Comba, 1 - 10040 Caprie,
320/4257103 - apicomba@gmail.com (1 premio)

Vercelli

Az. agricola "Alla Valle"

Via alla Valle, 21 - 13045 Lozzolo,
0163/89114 - info@allavalle.it (1 premio)

PUGLIA

Bari

Az. agr. Pugliese

Strada Comunale Sovero, 31 - 70017 Putignano,
335/5355519 - af.pugliese@libero.it (1 premio)

Masseria Redenta S.S.A.

Via La Carrera, 8 - 70022 Altamura,
339/4971452 - info@masseriaredenta.it (3 premi)

Taranto

Apicoltura "I Giardini del Principe"

Via Ibiscus, 48 - 74020 Leporano,
349/1511650 - fabio.silvestre@tin.it (1 premio)

Az. apistica "Alveus"

Via Castellana, zona B2 - 74015 Martina Franca,
333/4976954 - alveus@alice.it (3 premi)

Miele dei Trulli

Via Zona B, 272 - 74015 Martina Franca,
330/779169 - giuseppemasciulli@alice.it (5 premi)

SARDEGNA

Cagliari

Apicoltura Mauro Lai

Via Municipio, 10 - 09040 Ballao,
333/9221466 - mieleballao@tiscali.it (1 premio)

Carbonia Iglesias

Apiflora

Via Mazzini, 7 - 09013 Carbonia,
0781/671901 - apiflora@tiscali.it (1 premio)

Medio Campidano

Az. apistica Giorgio Saba

Vico III Nazionale, 14 - 09035 Gonnosfanadiga,
349/4912981 - apistica.saba@gmail.com (2 premi)

Nuoro

Az. agr. "Su Creccu"

Via Goceano, 9 - 08036 Ortueri,
340/3786829 - sucreccuvini@tiscali.it (2 premi)

Olbia Tempio

Antica Apicoltura Gallurese del Dott. Porcu Pietro Paolo

Via Golfo Aranci, 36 - 07026 Berchideddu,
0789/41719 - robi130483@hotmail.it (1 premio)

Apicoltura Pala

Loc. La Piana, 4 - 07020 Loiri Porto San Paolo,
338/7077638 - apicolturapala@tiscali.it (1 premio)

Oristano

Apinath

Località Masongiu - 09094 Marrubiu,
0783/86319 - abai@tiscali.it (2 premi)

Mieli Manias

Località Marraconi - 09091 Ales,
347/7289905 - luigimanas@gmail.com (3 premi)

Oristano

Paolo Serra

Giussano, 32 - 09098 Terralba,
347/6004825 - paoloserra67@tiscali.it (3 premi)

Sassari

Azienda Apistica Luja

C.so Vittorio Emanuele, 196 - 07100 Sassari,
328/7253530 - florianagiuliano@gmail.com (1 premio)

SICILIA

Catania

CO.A.SI. Consorzio Apicoltori di Sicilia

Via IV novembre 53/A - 95019 Zafferana Etnea,
095/956435 - coasi@mieledisiciliaonline.it (1 premio)

Palermo

Nettare di Sicilia

C/da Cammarella - 90022 Caltavuturo,
339/1731849 - info@nettaredisicilia.it (1 premio)

Salvatore Campagna

Via San Michele, 5 - 90038 Prizzi,
0918344109 - salvatorecampagna@alice.it (2 premi)

Sebastiano Carollo

Via Salvo d'Acquisto, 27 - 90044 Carini,
091/8668419 - ianocarollo@gmail.com (1 premio)

Ragusa

"Ape Nera" di Andrea Scrofani

Via M. T. di Calcutta, 58 - 97100 Ragusa,
338/8003466 - info@apenera.it (2 premi)

Siracusa

Domenico di Mauro

Via Magenta, 35 - 96010 Sortino,
339/5842514 - mimmocrazy@inwind.it (1 premio)

TOSCANA

Arezzo

Miele Sant'Agata Apicoltura Francesco Riccucci

Località Palazzo del Pero, 85 - 52100 Arezzo,
0575/369079 - info@mielesantagata.com (2 premi)

Firenze

Az. agr. Raffini Giuseppe

Via Piancaldoli Oppio, 1055 - 50033 Firenzuola,
055/817082 - gofraf@libero.it (1 premio)

Lucca

Angela Pieroni

Località Messali Pontecosi - 55036 Pieve Fosciana,
0583/62944 - apicolturaangelapieroni@virgilio.it (1 premio)

Apicoltura Giacomo Del Grande

Via di Sorbano del Giudice, 399 - 55100 Lucca,
338/2447981 - giacomo@apiculturadelgrande.com (1 premio)

Apicoltura Guidotti Fabiano

Via S. Antonio 64/c S. Colombano - 55012 Capannori-Lucca,
339/4352549 - apiculturaguidotti@alice.it (1 premio)

Massa Carrara

Ornella Ramaglia

Località Torrano Valle - 54027 Pontremoli,
338/2488941 - apicoltura.ramaglia@eutelia.com (1 premio)

Pistoia

Azienda agricola Toninelli Nicola

Via Treppio, 45 - 51020 Sambuca Pistoiese,
349/8710070 - silvia1812@o2.pl (2 premi)

Prato

Az. agricola "Le Casucce"

Via E. Berlinguer, 9 - 59021 Vaiano,
0574/946292 - info@fornosteno.it (1 premio)

Giovanni Verniani

Via Bologna, 237 - 59022 Carmignanello,
328/2518872 (1 premio)

TRENTINO ALTO ADIGE

Bolzano

Davide Imazio

Schiller, 9 - 39012 Merano,
335/5837822 - agrimazio@gmail.com (1 premio)

Trento

Apicoltura biologica Bruno Angelini

Via Nanghel, 31 - 38070 Vezzano,
0461/864617 - apicolturabio.angelini@gmail.com (1 premio)

Apicoltura Castel Belfort

Località Castel Belfort, 2 - 38010 Spormaggiore,
0461/653168 - mielebelfort@virgilio.it (1 premio)

Apicoltura March Giuseppe

Via Roma, 12 - 38037 Predazzo,
348/0342143 - info@fiordibosco.it (1 premio)

Az. agr. Giovanni Martinolli

Via Nova, 8 - 38024 Peio,
0463/754573 - giovanni.martinolli@gmail.com (1 premio)

Az. Agr. Francesco Martinolli

via Eusebio Chini, 16 - 38023 Cles (TN)
349/0779558 - francesco.martinolli@gmail.com (1 premio)

Lucio Rizzi

Via dei Rui, 1 - 38020 Cloz,
0463/874187 - maso.rizzi@gmail.com (1 premio)

Oreste Risatti

Via per Tremosine, 14 - 38067 Ledro,
340/6000165 (1 premio)

Pierino Valentini

Via A. Diaz, 69 - 38023 Cles,
347/1813824 - pierovalentini@libero.it (1 premio)

Sergio Benetti

Via al Sarca, 1 - 38074 Dro,
347/4155136 - sergio.benetti@libero.it (1 premio)

UMBRIA

Perugia

Apicoltura Francesco Ambrogi

Frazione Fraia, 13 - 06034 Foligno,
334/3833710 - ambrogifrancesco@libero.it (1 premio)

VALLE D'AOSTA

Aosta

Apicoltura Attilio Luboz

Loc. Pelon, 4 - 11010 Saint-Pierre,
0165/903594 - luboz.attilio@libero.it (4 premi)

Emilia Reboulaz

Corso Ivrea, 64 - 11100 Aosta,
0165/364754 (1 premio)

Giuseppe Corradi

Via Giardini, 23 - 11029 Verrés,
339/5820316 - rosella.girelli@gmail.com (3 premi)

Lo Dzet

Località Zirol, 1 - 11020 La Magdeleine,
349/1054820 - monicavoncini.miele@email.it (2 premi)

Salvatore Paonessa

Località Petit Pollein, 9 - 11020 Pollein,
327/7863399 - s.paonessa@yahoo.it (1 premio)

Stefano Gallo

Via Tromen, 53 - 11027 St. Vincent,
348/3923549 - gallo1963@libero.it (1 premio)

VENETO

Belluno

Apicoltura Roberta Fant

Via Turriga, 8/A - 32100 Belluno,
0437/926096 - roberta.fant@telecomitalia.it (1 premio)

Padova

Apicoltura Ferrante

Via Solario, 3/3 - 35043 Monselice,
0429/781555 (2 premi)

Treviso

Apicoltura Cassian

Via Canizzano, 104A - 31100 Treviso,
0422/370060 - cassian2@interfree.it (1 premio)

Elio Toffoletto

Via Ortigara, 63 - 31038 Paese,
0422/958331 - elio.toffoletto@alice.it (2 premi)

Vania Guolo

Via Ortigara, 63 - 31038 Paese,
0422/958331 - vaniaguolo@gmail.com (1 premio)

Venezia

Apicoltura Fevari

Via Altinate 21 - 30039 San Pietro di Strà,
049/504856 - apicolturafevari@alice.it (1 premio)

Vicenza

Apicoltura Castellan Evaristo

Via Giovanni Bisognin, 22 - 36040 Meledo di Sarego,
347/3399134 - antonellaevaristo@libero.it (1 premio)

Apicoltura Il Favo

Via G. Piovene, 16/A - 36072 Chiampo,
347/0609691 - apicolturailfavo@gmail.com (1 premio)

Giampaolo Meggiolaro

Via Tufi, 13 - 36075 Montecchio Maggiore,
0444/492814 - gmeggiolaro@alice.it (3 premi)

Maria Pieropan

Via Vignaga, 47/A - 36071 Arzignano,
0444/482552 - - (1 premio)



Il “progetto tracciabilità totale, tutela qualità e consumatori” è finanziato dal Ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del Dm 17016 del 25-7-2012.



Con il contributo della Regione Emilia-Romagna ai sensi del Reg. Ce 1234/07



OSSERVATORIO NAZIONALE MIELE

www.informamiele.it