Grandi Mieli d'Italia

Guida
Tre Gocce d'oro
2014

2014

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

A cura di
Giancarlo Naldi
Maria Lucia Piana
Moris Zotti
Sara Danielli

Realizzazione grafica
Mauro Cremonini

Presentazione

La guida Grandi Mieli d'Italia Tre Gocce d'oro giunge oramai alla settima edizione, per il 2014 e comprende ben 249 diversi mieli selezionati e premiati con una, due e tre gocce d'oro al concorso Grandi Mieli d'Italia.

Si tratta di una guida che consente di conoscere le caratteristiche dei più importanti mieli italiani e di individuare i migliori di questi: le Gocce d'oro assegnate con il concorso.

La unicità dello strumento sta proprio nel fatto che alla conoscenza generale dei grandi mieli d'Italia associa i produttori di queste vere e proprie specialità di mieli d'eccellenza così che il curioso, il buongustaio, il 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 34 anni fa da Castel San Pietro Terme in provincia di Bologna per ricordare un emerito apicoltore conosciuto in tutto il mondo, Giulio Piana.

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

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.

Dal 2013 è stato inoltre 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, per il 2014 comprende ben 249 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), e i risultati della valutazione vengono comunicati ai concorrenti in modo che possano migliorare in futuro le qualità dei mieli prodotti.

All'edizione 2014 del concorso hanno partecipato 592 diversi mieli.

Tutte le regioni italiane sono state rappresentate, anche se la parte del leone l'hanno fatta la Lombardia (89 mieli in concorso), l'Emilia-Romagna (74), la Sardegna (59) e il Piemonte (44).

I campioni riguardano ben 41 mieli uniflorali e 2 tipologie di millefiori (millefiori e millefiori di alta montagna delle Alpi). Tra gli uniflorali i più numerosi sono l'acacia (robinia) (77), il tiglio (40), la sulla (32). I più rari: il ciliegio, la colza, il coriandolo, l'erica, il melo, il rosmarino, la santoreggia, la stregonia e il timo erba barona. Sono stati premiati 15 mieli con le "Tre gocce d'oro", 84 mieli con le "Due gocce d'oro" e 150 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 2014, 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.

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

La valutazione sensoriale

L'Italia è il paese in cui le tecniche di analisi sensoriale applicate al miele hanno fatto i maggiori progressi ed è l'unico ad avere un elenco ufficiale di assaggiatori di miele, regolato da decreto ministeriale.

Per la valutazione dei mieli in concorso ci si è avvalsi di giurie composte da assaggiatori tutti iscritti a tale albo. La valutazione ha richiesto due giorni di lavoro e la collaborazione di 59 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.

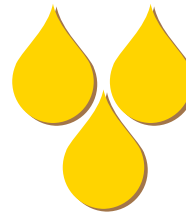
Assegnazione dei riconoscimenti

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 77,0 punti. Due Gocce d'oro sono state assegnate ai mieli che hanno raggiunto un minimo di 82,0 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 82,0 punti e solo se la categoria era costituita da almeno 7 prodotti in gara.

Tre Gocce d'oro 2014



Miele di Acacia
(robinia)

Il produttore

Sichel Alessandro
Società agricola "Il Campo"
Strada La Pilla, 5 - 43037 Lesignano De' Bagni (PR)
Tel. 340 2665377 • info@agriturismoilcampo.it

Zona di produzione

Lesignano De' Bagni (PR) a 200 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 (li-

quido, 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.

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 Agrumi

Il produttore

Iacovanelli Giulio

L'ape e l'arnia

Via Mario Pomilio, 17 - 66040 Altino (CH)
Tel. 0872/983178 • info@mieleabruzzo.com

Zona di produzione

Massafra (TA) a 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 floreale, 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.

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 (acciughe sotto sale).

Persistenza: mediamente persistente, astringente.

Miele di Castagno

Il produttore

Redaelli Ambrogio

Azienda Agricola Festinalente

Via Isola del Sole, 7 - 23828 Perledo (LC)
Tel. 333 2008255 • dolceronzio@gmail.com

Zona di produzione

Piona, Comune di Colico (LC) a 300 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 Corbezzolo

Il produttore

Frau Raimondo

Azienda Agricola "Su Creccu"

Località Prochiecampu - 08036 Ortueri (NU)
Tel. 340 3786829 • sucreccuvini@tiscali.it

Zona di produzione

Comune di Ortueri (NU).

Il miele

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

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

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

Colore: da medio a scuro.

Intensità odore: da medio a forte.

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

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

Intensità aroma: da medio a forte.

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

Persistenza: molto lunga, soprattutto nella componente amara.

Miele di Eucalipto

Il produttore

Cuccui Maria Angela
"Su Puleu"
Viale Marconi, 28 - 09040 Mandas (CA)
Tel. 329 1892991 • cu.mariangela@tiscali.it

Zona di produzione

Mandas (CA) a 570 metri s.l.m.

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)
Tel. 347 1393714 • apicolturapancaldi@libero.it

Zona di produzione

Ostra (AN) a un'altezza di 200-250 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

Barbero Anna Paola
Azienda agricola 'Me Na Vira
Via San Marco, 16 - 10034 Chivasso (TO)
Tel. 349 2324054 • info@menavira.com

Zona di produzione

Moransengo (AT) a un'altezza 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 bo-

sco, 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

Paternoster Andrea
Mieli Thun
Via Conte Zdenko Thun, 8 - 38010 Vigo di Ton (TN)
Tel. 348 8252382 • info@mielithun.it

Zona di produzione

S.da Favogna, Comune di Roverè della Luna (TN), a un'altezza di 650 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. Produ-

cono 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 caducifolie ha in comune la nota calda (caramellata e maltata), ma si distingue per una netta nota resinosa.

Persistenza: media.

Miele Millefiori

Il produttore

Onori Giovanna

Giovanna Onori

Via di Villa Claudia, 13 - 00042 Anzio (RM)
Tel. 388 3413322 • daniele.milazzo@gmail.com

Zona di produzione

Anzio (RM), vicino alla Riserva Naturale di Tor Caldara.

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.
In questo miele prevalgono specie con nettare piuttosto delicato, quale il rovo, il trifoglio, il ginestrino e specie selvatiche della famiglia delle rape e della senape. Non mancano però alcune componenti che possono caratterizzarlo maggiormente, quali il cardo selvatico e l'erica. Ne risulta un miele estremamente delicato, ma non privo di personalità, con una nota finemente aromatica.

Stato fisico: liquido al momento della valutazione del concorso, cristallizzerà nei mesi successivi.

Colore: chiaro.

Intensità dell'odore: debole.

Odore: caldo e fruttato.

Sapore: normalmente dolce, leggermente acido.

Intensità dell'aroma: debole.

Aroma: fruttato, caldo e leggermente aromatico.

Persistenza: breve, con leggerissimo retrogusto vegetale.

Miele Millefiori
di alta montagna delle Alpi

Il produttore

Balarini Ancilla
Apicoltura Zipoli
Via Roma, 4 - 26014 Romanengo (CR)
Tel. 333 3722276 • apicolturazipoli@hotmail.it

Zona di produzione

Prodotto a Malga Lincino Saviore dell'Adamello (BS) a un'altezza di 1860 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: 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 Rododendro

Il produttore

Bianconi Sara

Apicoltura Sassella

Via Parrocchiale, 28 - 23035 Sondalo (SO)
Tel. 347 7374467 • bianconi.sara@yahoo.it

Zona di produzione

Malghera-Valgrosina, Comune di Grosio (SO) a un'altezza di 2000 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 determinato, oltre che da un elevato costo di produzione, dalle fini caratteri-

stiche 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

Masciulli Giuseppe

Azienda apistica "Alveus"

Via Castellana, zona B2 - 74015 Martina Franca (TA)
Tel. 333 4976954 • alveus@alice.it

Zona di produzione

Montecutugno (MT) a un'altezza di 250 metri s.l.m.

Il miele

Tipicamente italiana. La pianta è distribuita, sia coltivata come foraggera, sia spontanea, su suoli argillosi di tutta la penisola; manca invece a nord della pianura padana.
Mieli uniflorali di sulla si producevano dall'Appennino romagnolo alla Sicilia, oggi invece si ottengono soprattutto nelle zone collinari

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

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

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

Intensità odore: al massimo di debole intensità.

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

Sapore: normalmente dolce; normalmente o decisamente acido.

Intensità aroma: al massimo di debole intensità.

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

Persistenza: poco persistente.

Miele di Tarassaco

Il produttore

Paternoster Andrea

Mieli Thun

Via Conte Zdenko Thun, 8 - 38010 Vigo di Ton (TN)
Tel. 348 8252382 • info@mielithun.it

Zona di produzione

Cattedra, Comune di Asiago (VI) a un'altezza di 1000 metri s.l.m.

Il miele

Il miele di tarassaco si produce allo stato uniflorale soprattutto nelle zone collinari e di bassa montagna alpine e appenniniche (Friuli, Trentino, Veneto, Lombardia, Piemonte ed Emilia). Costituisce una produzione non abbondante ma localmente importante. Si tratta di un miele con caratteristiche che non incontrano il gusto della mag-

gior 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.

Stato fisico: cristallizza spontaneamente in tempi molto rapidi, con cristalli spesso molto fini e regolari, che formano una massa morbida e cremosa.

Colore: ambrato con riflessi gialli nel miele liquido; crema o giallo quando cristallizzato. Il colore giallo più vivo è indice di maggiore purezza.

Intensità odore: media.

Odore: molto caratteristico; penetrante con note animali (valerianico, ammoniacale e di aceto).

Sapore: poco o normalmente dolce; normalmente acido; amaro non percettibile o leggero.

Intensità aroma: media.

Aroma: molto caratteristico; diverso rispetto all'odore con note aromatiche che ricordano l'infuso di camomilla.

Persistenza: molto persistente; rinfrescante; astringente.

Miele di Tiglio

Il produttore

Sichel Alessandro

Società agricola "Il Campo"

Strada La Pilla, 5 - 43037 Lesignano De' Bagni (PR)
Tel. 340 2665377 • info@agriturismoilcampo.it

Zona di produzione

Comune di Montechiarugolo (PR).

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 percettibile 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 2014

Acacia (robinia)

Apicoltura Bianchi di Broggi Francesca
Villaggio dei Fiori, 14 - Cagno CO
031/807223 - apicoltura.bianchi@libero.it
Prodotto a: Cagno - Como

Apicoltura Dr. Sergio Ricci
Via Roma, 16 - Ponte Nizza PV
335/8133981 - sergio.ricci2002@libero.it
Prodotto a: Pizzocorno, Comune di Ponte Nizza - Pavia

Apicoltura Dr. Sergio Ricci
Via Roma, 16 - Ponte Nizza PV
335/8133981 - sergio.ricci2002@libero.it
Prodotto a: Fr. Monte, Comune di Val di Nizza - Pavia

Apicoltura E.G. di Ballerini Antonella
Via Pozzo, 21 - Bereggazzo con Figliaro CO
031/800941 - apicolturaeg@gmail.com
Prodotto a: Beregazzo con F. - Como

Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella
Via Garibaldi, 2B - Cerrione BI
320/4641853
Prodotto a: Cerrione - Biella

Apicoltura Vaglio
Via per Tollegno, 6 - Biella BI
338/4703296 - info@apicolturavaglio.it
Prodotto a: Trivero, Ponzone, Comune di Trivero - Biella

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

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

Azienda agricola Andrea D'Orlando

Piazza Mercato, 18/A - Villa Santina UD
388/6056591 - info@mielimil.it
Prodotto a: Paniae, Comune di Monte Albano - Udine

Azienda agricola Marchetti Franco

Loc. Tribbio, 5 - Fraz. Albiano, Barga LU
0583/766117 - davidemarchetti1@gmail.com
Prodotto a: Albiano, Comune di Barga - Lucca

Azienda agricola Massara Christian

Via Cascina Massara - Carpignano Sesia NO
348/2357402 - info@labiandrina.it
Prodotto a: Cascina Massara, Comune di Carpignano Sesia - Novara

Azienda agricola biologica Apicoltura Poggio di Voci Eugenia

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

Azienda apistica Mario Bianco

Via Morteo, 20 - Caluso TO
011/9833441 - mieleitalia@yahoo.it
Prodotto a: Caluso - Torino

Claudio Bignami

Via Cerri, 6 - Pizzighettone CR
339/4952135 - piga71@libero.it
Prodotto a: Veggiola, Comune di Gropparello - Piacenza

Emilia Reboulaz

Corso Ivrea, 64 - Aosta AO
340/6413242 - mikaelaranzani@libero.it
Prodotto a: Burolo - Torino

La miela

Via Bergamo, 380 - Cremona CR
0372/560859 - lucianofilippini0@gmail.com
Prodotto a: Ca' del Colonnello, Comune di Gropparello - Piacenza

Mihai Tanase

Via del Perrando, 9 - Sassello SV
347/4682065
Prodotto a: Sassello - Savona

Oliver Gatti Apicoltura
Via Piatta, 7 - Castione Andevenno SO
328/9389868
Prodotto a: Piatta, Comune di Castione Andevenno - Sondrio

Agrumi

ADI Apicoltura
Via A. De Gasperi, 72 - Tornareccio CH
0872/868160 - info@adiapicoltura.it
Prodotto a: Corigliano Calabro - Cosenza

Anna Alessio
Via Cristoforo Colombo, 99 - Acri CS
0984/955546 - salvatorecapalbo@alice.it
Prodotto a: Piana di Sibari, Comune di Corigliano - Cosenza

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

L'Oro dei Fiori
Via R. Ciriello, 32 - Ripacandida PZ
0972/644011 - apicoltori@tiscali.it
Prodotto a: Caprarico, Comune di Tursi - Matera

Mieli Thun
Via Conte Zdenko Thun, 8 - Vigo di Ton TN
0461/657929 - info@mielithun.it
Prodotto a: Policoro - Matera

Asfodelo

Organizzazione di Produttori Apicoltori Sardi TerrAntiga
Strada Provinciale, 4 - San Sperate CA
338/6690764 - f_caboni@hotmail.com
Prodotto a: Macomer - Nuoro

Cardo

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

Azienda Apistica Luja
Corso Vittorio Emanuele, 196 - Sassari SS
328/7253530 - florianagiuliano@gmail.com
Prodotto a: Palmadula, Comune di Sassari - Sassari

Gocce di miele
Via Salvo d'Acquisto, 27 - Carini PA
091/8668419 - ianocarollo@gmail.com
Prodotto a: Saitta, Comune di Carini - Palermo

Castagno

Apicoltura Dallera Pierluigi
Via S. Croce, 67 - Gussago BS
338/5923086 - apicolturadp@alice.it
Prodotto a: Navezze, Comune di Gussago - Brescia

Azienda apistica "Alveus"
Via Castellana, zona B2 - Martina Franca TA
333/4976954 - alveus@alice.it
Prodotto a: Melfi - Potenza

Colza

Apis di Romanato Enrico
Via G. Amendola, 56 - Lendinara RO
347/1950742 - apis70r@gmail.com
Prodotto a: San Bellino - Rovigo

Corbezzolo

Mieli Manias
Località Marraconi - Ales OR
347/7289905 - luigimanias@gmail.com
Prodotto a: Marraconi, Comune di Ales - Oristano

Tomaso Desole
La Palazzina. 58 - Monti OT
3299286235 - desole.t@tiscali.it
Prodotto a: Comune di Monti - Olbia Tempio

Coriandolo

Società agricola L'Oro del Daino
Via Montespino, 2808 - Mondaino RN
0541/982126 - info@lorodeldaino.it
Prodotto a: Saludecio - Rimini

Erba medica

Società agricola "Il Campo"
Strada La Pilla, 5 - Lesignano De' Bagni PR
340/2665377 - info@agriturismoilcampo.it
Prodotto a: Campora, Comune di Neviano degli Arduini - Parma

Eucalipto

Agricola Monte Arci
Via Cavour 16 - Marrubiu OR
347/1172651 - agricolamontearci@alice.it
Prodotto a: Is Bangius Marrubiu - Oristano

Paolo Serra
A. Giussano, 32 - Terralba OR
347/6004825 - paoloserra67@tiscali.it
Prodotto a: Tanca Marchese, Comune di Terralba - Oristano

Società agricola Apicoltura Anedda F. & C s.a.s
Località Costais Cambonis - Villaputru CA
347/6121761 - apicolturaanedda@tiscali.it
Prodotto a: Sarrabus, Comune di Castiadas - Cagliari

Girasole

Apicoltura "Delizie dell'alveare"
Viale S. Stefano, 18 - Tornareccio CH
0872/868668 - deliziedellalveare@libero.it
Prodotto a: Serracapriola - Foggia

Apicoltura Pancaldi Lara
Via Fondazza, 7/C - Vedrana di Budrio BO
347/1393714 - apicolturapancaldi@libero.it
Prodotto a: Ancona

Azienda Agricola Marcello Morri

Via San Gaudenzo, 44/A - Rimini RN
380/7375281 - marcellomorri@libero.it
Prodotto a: Bettolelle, Comune di Senigallia - Ancona

Lavanda selvatica

Ente Foreste della Sardegna

Regione Autonoma della Sardegna

Viale Marello, 86 - Cagliari CA
070/27001 - gcubeddu@enteforestesardegna.it
Prodotto a: Foresta demaniale di Monte Olia, Tempio - Olbia

Melata (bosco)

Apicoltura Luca Finocchio

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

Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla

Via Roma, 4 - Romanengo CR
333/3722276 - apicolturazipoli@hotmail.it
Prodotto a: Pianalto di Romanengo - Cremona (2 premi)

Azienda agricola Dalmonte di Modelli Mariarosa

Via Ercolana, 1420 - Castel San Pietro Terme BO
051/940060
Prodotto a: Chiusa di Pesio, Comune di Cuneo - Cuneo

Melata di abete

Roberto Inama

Via Sorni, 8 - Tres TN
349/3526907 - rossil78@libero.it
Prodotto a: Sfruz - Trento

Azienda agricola e Apicoltura Toninelli Nicola

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

Mieli Thun

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

Millefiori

Apicarletti
Via Valcamonica, 10 - Cremona CR
0372/39348 - apicarletti@libero.it
Prodotto a: Cremona - Cremona

Apicoltura Di Miceli
Via Rocco Chinnici, 4 - Termini Imerese PA
091/8115504 - blasonemaia@alice.it
Prodotto a: Sciara - Palermo

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

Apicoltura Pura
Località Pura - Lauco UD
339/8252413 338/1646743 - apicolturapura@gmail.com
Prodotto a: Muina, Comune di Ovaro - Udine

Apicoltura Silvan di Ferfolja Silvan
Via 25 Aprile, 10 - Doberdò del Lago GO
0481/78050 - silvanferfolja@yahoo.it
Prodotto a: Doberdò del Lago - Gorizia (2 premi)

Apicoltura Zenti Maria
Viale Italia, 22 - Sant'Arcangelo PZ
333/7010283 - apisticazenti@tiscali.it

Azienda Agricola Maestà Manini
Via Matteotti, 25 - S. Polo di Torrile PR
340/2474212 - maesta.manini@gmail.com
Prodotto a: S. Polo, Comune di Torrile - Parma

Azienda Agricola "Su Creccu"
Loc. Prochiecampu - Ortueri NU
340/3786829 - sucreccuvini@tiscali.it
Prodotto a: Comune di Ortueri - Nuoro

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

Gualtiero Stacchini
Via M. Bucci, 30 - Domagnano SM
0549906579 - gualtieros@omniway.sm
Prodotto a: Borgo, Repubblica di San Marino - San Marino

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

Memo Gualandri
Via Trasimeno, 40/12 - Milano MI
338/6985764 - gual46@yahoo.it
Prodotto a: Carpineti - Reggio Emilia (2 premi)

Miele Selvaggi SRL
Via M. Schipa, 8 - Lecce LE
328/0249472 - mieleselvaggi@fastwebnet.it
Prodotto a: Otranto - Lecce

Ornella Ramaglia
Località Torrano Valle - Pontremoli MS
338/2488941 - apicoltura.ramaglia@alice.it
Prodotto a: Lunigiana, Comune di Pontremoli - Massa Carrara

Società agricola Apicoltura Livrera S.S.
Via Firenze, 43 - Andria BT
329/3227302 - confsape@libero.it
Prodotto a: Andria, Comune di Andria - Barletta Andria Trani

Società cooperativa agricola apistica Goccia d'Oro
Via Franklin Vivenza, 54 - Mantova MN
0376/268827 - info@gocciadorocoop.it
Prodotto a: Località Carpaneta, Comune di Bigarello - Mantova

Millefiori di alta montagna delle Alpi

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

Rododendro

Apicoltura Sala Diana Lorena
Via Pedranlini 17 - Bormio SO
0342/902231 - sala.apicoltura@gmail.com
Prodotto a: Paganie, Comune di Valfurva - Sondrio

Rosmarino

Azienda Agricola Papagna Libero
Via Barletta, 4/B - Manfredonia FG
0884/535040 - michele.papagna@alice.it
Prodotto a: Mattinata - Foggia

Sulla

Apicoltura Di Miceli
Via Rocco Chinnici, 4 - Termini Imerese PA
091/8115504 - blasonemaia@alice.it
Prodotto a: Roccapalumba - Palermo

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

L'ape e l'arnia
Via Mario Pomilio, 17 - Altino CH
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: Gissi - Chieti

L'Oro dei Fiori
Via R. Ciriello, 32 - Ripacandida PZ
0972/644011 - apicoltori@tiscali.it
Prodotto a: Ferrandina - Matera

Mieli Manias

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

Stefano Lo Russo

Via della Repubblica, 3 - Vallesaccarda AV
320/7605428 - ste.lor@hotmail.it
Prodotto a: San Giuseppe, Comune di Vallesaccarda - Avellino

“Su Puleu”

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

Tarassaco

Valerio Mondo

Via Abelloni, 5 - Diano d’Alba CN
0173/69112 - valerio.mondo@virgilio.it
Prodotto a: Benevagiemma - Cuneo

Tiglio

Apicarletti

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

La miela

Via Bergamo, 380 - Cremona CR
0372/560859 - lucianofilippini0@gmail.com
Prodotto a: S. Zeno, Cremona - Cremona

Timo

Azienda agricola Brafa Lorenzo

Via Suor Maria Boscarino, 19 - Ragusa RG
329/7935393 - brafa90@live.it
Prodotto a: Ragusa - Ragusa

Timo erba barona

Ente Foreste della Sardegna -
Regione Autonoma della Sardegna
Viale Marello, 86 - Cagliari CA
070/27001 - gcubeddu@enteforestesardegna.it
Prodotto a: Foresta demaniale di Montes, Comune di Orgosolo - Nuoro

Trifoglio incarnato

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

Giancarlo Bruzzichini
Via Val di Cogne, 12 - Roma RM
338/7538761 - bruzzichini@hotmail.com
Prodotto a: Tuscania-S.Lazzaro, Comune di Tuscania - Viterbo

Una Goccia d'oro 2014

Acacia (robinia)

Angela Pieroni
Località Mensali - Pieve Fosciana LU
0583/62944 - apicolturaangelapieroni@virgilio.it
Prodotto a: Sillicagnana, Comune di san Romano in Garfagnana - Lucca

Apicarletti
Via Valcamonica, 10 - Cremona CR
0372/39348 - apicarletti@libero.it
Prodotto a: Colline Appennini, Comune di Lugagnano - Piacenza

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

Apicoltura Cazzola
Via Canaletto, 15 - Malalbergo BO
051/2861121 - piepaolo.cazzola@libero.it
Prodotto a: Gattinara - Vercelli

Apicoltura Giacomo del Grande
Via di Sorbano Del Giudice, 399 - Lucca LU
0583/956004 - giacomo@apicolturadelgrande.com
Prodotto a: Lucignana, Comune di Coreglia Antelminelli - Lucca

Apicoltura Il Porticone
Fraz. Campremoldo Sotto, 3 - Gragnano Trebbiense PC
329/3616919 - apiporticone@gmail.com
Prodotto a: Ponte dell'Olio - Piacenza

Apicoltura Rampoldi Silvano
Via delle Robinie, 16 - Cirimido CO
031/935619 - cricivati@yahoo.it
Prodotto a: Cirimido - Como

Apicoltura Roberta Fant
Via Turriga, 8/A - Belluno BL
0437/926096 - roberta.fant@telecomitalia.it
Prodotto a: Montello, Comune di Nervesa della Battaglia - Treviso

Apicoltura Simone Grandi
Via Zaniolo, 1165 - Mordano BO
0542/51256 - simone.grandi@alice.it
Prodotto a: Cairate - Varese

Apicoltura Susanna De Rose
Via La Quercia, 26 - Supino FR
0775/227253 - info@apicolturaderose.com
Prodotto a: Supino - Frosinone

Apicoltura Pancaldi Lara
Via Fondazza, 7/C - Vedrana di Budrio BO
347/1393714 - apicolturapancaldi@libero.it
Prodotto a: Novara

Apicoltura Pancaldi Lara
Via Fondazza, 7/C - Vedrana di Budrio BO
347/1393714 - apicolturapancaldi@libero.it
Prodotto a: Monza e Brianza

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

Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla
Via Roma, 4 - Romanengo CR
333/3722276 - apicolturazipoli@hotmail.it
Prodotto a: Cascina Stella Castelleone - Cremona

Azienda Agricola Andrea D'Orlando
Piazza Mercato, 18/A - Villa Santina UD
388/6056591 - info@mielimil.it
Prodotto a: Rivotta di Rive d'Arcano - Udine

Azienda agricola "Colle Fibbialla"
Frazione Fibbialla, 7 - Camaiore LU
328/1050089 - collefibbialla@gmail.com
Prodotto a: Fibbialla, Comune di Camaiore - Lucca

Azienda agricola Lusenti Danilo
Montemoro-Macigno 5/1 - San Polo d'Enza RE
0522/877178 - 0522/877263 - danilolusenti@libero.it
Prodotto a: Fratta, Comune di San Polo d'Enza - Reggio Emilia

Azienda agricola Praconi Lando & Figli S.S.

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

Gian Paolo Foina

Via Rovereto, 21 - Moscazzano CR
335/5665690 - gpfoina@gmail.com
Prodotto a: Fontanella G., Comune di Casalromano - Mantova

Marco Serrantoni

Via Emilia Levante, 241 - Castel San Pietro Terme BO
328/2388516 - sermarco@libero.it
Prodotto a: Monte Calderaro, Comune di Castel San Pietro Terme - Bologna

Mauro e Lino Cornaggia

Via Adda, 8 - Cosio Valtellino SO
0341/930183 - cornaggia.mauro@gmail.com
Prodotto a: Fino Mornasco - Como

Miele Sant'Agata Apicoltura Francesco Riccucci

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

Mielinmente

Via della fraternità, 6 - Città di Castello PG
320/0135408 - cirfio@alice.it
Prodotto a: Umbertide - Perugia

Vania Guolo

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

Agrumi

Apicoltura Luca Finocchio

Via Santo Stefano, 16/A - Tornareccio CH
0872/868692 - info@apicolturalucafinocchio.it
Prodotto a: Scansano Jonico - Matera

Apicoltura Macori
Via delle Vittorie, 19 - Pomezia RM
338/3609446 - apicolturamacorigp@live.it
Prodotto a: Aprilia - Latina

Azienda agricola Praconi Lando & Figli S.S.
Via Rio Salto 1°, 116 - San Mauro Pascoli FC
0541/932565 - info@mielepraconi.it
Prodotto a: Policoro - Matera

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

Ailanto

Apicoltura Spiccalunto
Via dei Galla e Sidama, 61 - Roma RM
339/5675333 - paolo.spiccalunto@gmail.com
Prodotto a: Parco di Veio - Roma

Paolo Matteo Ortolina
Via Martiri della Liberazione, 51A - Pozzuolo Martesana MI
02/95356150 - ortoapiloda@fastwebnet.it
Prodotto a: Mediglia - Mantova

Asfodelo

Agricola Monte Arci
Via Cavour 16 - Marrubiu OR
347/1172651 - agricolamontearci@alice.it
Prodotto a: S'Ena Sa Giara, Marrubiu - Oristano

Apinath
Località Masongiu - Marrubiu OR
0783/86319 - abai@tiscali.it
Prodotto a: Campeda - Nuoro

Società agricola Apicoltura Anedda F. & C s.a.s
Località Costais Cambonis - Villaputru CA
347/6121761 - apicolturaanedda@tiscali.it
Prodotto a: Monti del Gennargentu, Comune di Desulo - Nuoro

Cardo

Azienda agricola Praconi Lando & Figli S.S.
Via Rio Salto 1°, 116 - San Mauro Pascoli FC
0541/932565 - info@mielepraconi.it
Prodotto a: Tursi - Matera

Gocce di miele
Via Salvo d'Acquisto, 27 - Carini PA
091/8668419 - ianocarollo@gmail.com
Prodotto a: S. Nicola, Comune di Carini - Palermo

Castagno

Apicoltura Codone Sofia
Provinciale Piedimonte - Sant'Angelo, 7 - Alife CE
0823/789629 - sofiacodone@gmail.com
Prodotto a: Roccamonfina, Comune di Roccamonfina - Caserta

Apicoltura Dallera Pierluigi
Via S. Croce, 67 - Gussago BS
338/5923086 - apicolturadp@alice.it
Prodotto a: San Virgilio, Comune di Concesio - Brescia

Apicoltura "Dolci Sapori"
Via Vittorio Veneto, 33 - Ghemme NO
340/9642858 - mr56.coraz@hotmail.it
Prodotto a: Pulice, Comune di Comignago - Novara

Apicoltura Ferrante
Via Solario, 3/3 - Monselice PD
0429/781555
Prodotto a: Vallico del Roccolo, Comune di Galzignano - Padova

Apicoltura Vallera
Località Vallera sul Bricco, 8 - Cunico AT
328/8582910 - davidebosio@apicolturavallera.it
Prodotto a: Verzuolo - Cuneo

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

Mieli Thun
Via Conte Zdenko Thun, 8 - Vigo di Ton TN
0461/657929 - info@mielithun.it
Prodotto a: Boschina, Comune di Besnate - Varese

Ciliegio

Azienda agricola 'Me Na Vira
Via San Marco, 16 - Chivasso TO
349/2324054 - info@menavira.com
Prodotto a: Moransengo - Asti

Erba medica

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

Erica

Apicoltura Galli
Via Baldeschi - Corciano PG
347/7650133 - mail@lucagalli.it
Prodotto a: Montegabbione, Comune di Terni - Terni

Eucalipto

Anna Alessio
Via Cristoforo Colombo, 99 - Acri CS
0984/955546 - salvatorecapalbo@alice.it
Prodotto a: Valle del Crati, Comune di Acri - Cosenza

Apicoltura Susanna De Rose
Via La Quercia, 26 - Supino FR
0775/227253 - info@apicolturaderose.com
Prodotto a: Pontinia - Latina

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

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

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

La Porta Maurizio
Via dei traghetti, 163 - Ostia Lido - Roma RM
328-6732560 - maurizio_laporta@libero.it
Prodotto a: Ostia Antica, Comune di Roma - Roma

Mieli Manias
Località Marraconi - Ales OR
347/7289905 - luigimanias@gmail.com
Prodotto a: Marraconi, Comune di Ales - Oristano

Mieli Thun
Via Conte Zdenko Thun, 8 - Vigo di Ton TN
0461/657929 - info@mielithun.it
Prodotto a: Rocca Imperiale - Cosenza

Girasole

L'ape e l'arnia
Via Mario Pomilio, 17 - Altino CH
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: Senigallia - Ancona

Indaco bastardo (Amorpha fruticosa)

Alice Filippini
Via Bergamo, 380 - Cremona CR
0372/560859 - saberta@tiscali.it
Prodotto a: Soarza - Piacenza

Martin Menabue
Provinciale Sud, 13 - Dosolo MN
348/6468063
Prodotto a: Dosolo - Mantova

Lavanda selvatica

Ente Foreste della Sardegna - Regione Autonoma della Sardegna
Viale Marello, 86 - Cagliari CA
070/27001 - gcubeddu@enteforestesardegna.it
Prodotto a: Foresta demaniale di Monte Lerno, comune di Pattada - Sassari

Ente Foreste della Sardegna - Regione Autonoma della Sardegna
Viale Marello, 86 - Cagliari CA
070/27001 - gcubeddu@enteforestesardegna.it
Prodotto a: Oschiri - Sassari

Tomaso Desole
La Palazzina. 58 - Monti OT
3299286235 - desole.t@tiscali.it
Prodotto a: Comune di Monti - Olbia Tempio

Melata (bosco)

Apicoltura Coffele Fiorenzo
Via Don Daniele Parlato, 4 - S. Giovanni Ilarione VR
348/9016000 - coffele@interfree.it
Prodotto a: Biron, Comune di San Giovanni Ilarione - Verona

Apicoltura Ferrante
Via Solario, 3/3 - Monselice PD
0429/781555
Prodotto a: Vallico del Roccolo, Comune di Galzignano - Padova

Apicoltura Miele Più
Via Ponte di Riva, 84 - Cartura PD
049/9555947 - giarin@hotmail.com
Prodotto a: Battaglia Terme - Padova

Apicoltura Vallera
Località Vallera sul Bricco, 8 - Cunico AT
328/8582910 - davidebosio@apicolturavallera.it
Prodotto a: Vallera, Comune di Cunico - Asti

Federico Rigosi
Via Zanardi, 401/7 - Bologna BO
051/6347258 - rigo96@alice.it
Prodotto a: Oliveto, Comune di Monteveglio - Bologna

Morgan Allodi
Via Tornara, 1/3 - Cavriago RE
0522/372023 - morgan.allodi@gmail.com
Prodotto a: Montecchio Emilia - Reggio Emilia

Melata di abete

Pierino Valentini
Via A. Diaz, 69 - Cles TN
347/1813824 - pierovalentini@libero.it
Prodotto a: Credai, Comune di Sfruz - Trento

Melo

Agostini Celestino
Via Villagrande, 20 - Colle S.Lucia BL
347/1033815 - c.agostini@mieleagostini.it
Prodotto a: Ora - Auer - Bolzano

Millefiori

Alfredo Chiesa
Via Cascine Inferiore, 8 - Zavattarello PV
338/1498510 - apemaja50@gmail.com
Prodotto a: Alta Valtidone, Comune di Zavattarello - Pavia

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

Apicoltura Attilio Luboz
Loc. Pelon, 4 - Saint-Pierre AO
349/1015902 - luboz.attilio@libero.it
Prodotto a: Beyette, Comune di Saint-Pierre - Aosta

Apicoltura Biologica Romagnoli
Via Bravetta, 834 - Roma RM
339/6365001 - apebarb@gmail.com
Prodotto a: Oriolo Romano - Viterbo

Apicoltura Codone Sofia
Provinciale Piedimonte - Sant'Angelo, 7 - Alife CE
0823/789629 - sofiacodone@gmail.com
Prodotto a: San Nicola, Comune di S. Angelo d'Alife - Caserta

Apicoltura Corobiolo
Via San Faustino, 15/B - Casalmoro MN
339/2073695 - damiano@ghioealessio.com
Prodotto a: Casalmoro - Mantova (2 premi)

Apicoltura Dario Procucci
Via Del Centino, 8 - Longiano FC
0547/665053 - mieleprocucci@alice.it
Prodotto a: Longiano - Forlì Cesena

Apicoltura "Delizie dell'alveare"
Viale S. Stefano, 18 - Tornareccio CH
0872/868668 - deliziedellalveare@libero.it
Prodotto a: Roccaspinalveti - Chieti

Apicoltura Miele Più
Via Ponte di Riva, 84 - Cartura PD
049/9555947 - giarin@hotmail.com
Prodotto a: Pernumia - Padova

Apicoltura Montana
Via Roma, 13D - Carpegna PU
388/7935556 - apicoltura_montana@libero.it
Prodotto a: Carpegna - Pesaro Urbino

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

Apicoltura Rampoldi Silvano
Via delle Robinie, 16 - Cirimido CO
031/935619 - cricivati@yahoo.it
Prodotto a: Cirimido - Como

Apicoltura Rondinini
Via Accarisi, 120 - Pieve Cesato - Faenza RA
339/3007780 - domenico.rondinini@gmail.com
Prodotto a: Montalbano Jonico - Matera

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

Apicoltura Rondinini
Via Accarisi, 120 - Pieve Cesato - Faenza RA
339/3007780 - domenico.rondinini@gmail.com
Prodotto a: Policoro - Matera

Apicoltura Rondinini
Via Accarisi, 120 - Pieve Cesato - Faenza RA
339/3007780 - domenico.rondinini@gmail.com
Prodotto a: Terzo Cavone, Comune di Scanzano - Matera

Apicoltura Sergio Volcan
Loc. Planaz, 60 - Fontainemore AO
349/1555843 - s.volcan@libero.it
Prodotto a: Severoux, Comune di Fontainemore - Aosta

Apinfiore di Giovanna Cuomo
Via Lombardia, 157 - Campobasso CB
338/3426502 - giovanna_cuomo@virgilio.it
Prodotto a: C. da S. Angelo, San Giovanni in Galdo - Campobasso

Azienda agricola Andrea D'Orlando
Piazza Mercato, 18/A - Villa Santina UD
388/6056591 - info@mielimil.it
Prodotto a: Cazzaso, Comune di Tolmezzo - Udine

Azienda agricola Apicoltura Ciaccia
Via Cicivette, 70 - Celano AQ
0863/790754 - apiciaccia@libero.it
Prodotto a: Paterte, Comune di Collarmele - L'Aquila

Azienda agricola Colle Sant'Angelo di Ripanti & Vecchi
Strada del Ferriero, 232D - Senigallia AN
338/8496615 - propolis02@libero.it
Prodotto a: Palazzo, Comune di Arcevia - Ancona

Azienda agricola e Apicoltura Toninelli Nicola
Via Treppio, 45 - Sambuca Pistoiese PT
349/8710070 - silvia1812@o2.pl
Prodotto a: Stagno - San Giorgio, Comune di Camugnano - Bologna

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

Azienda agricola Festinalente
Via Isola del Sole, 7 - Perledo LC
333/2008255 - dolceronzio@gmail.com
Prodotto a: Campo Novo, Comune di Galbiate - Lecco

Azienda agricola Maestà Manini
Via Matteotti, 25 - S. Polo di Torrile PR
340/2474212 - maesta.manini@gmail.com
Prodotto a: S. Polo, Comune di Torrile - Parma

Azienda agricola Micheletti
Via della borra, 3 - Ponte della Venturina BO
0534/60833 - az.agr.micheletti@virgilio.it
Prodotto a: Moscacchia, Comune di Castel di Casio - Bologna

Azienda agricola Praconi Lando & Figli S.S.
Via Rio Salto 1°, 116 - San Mauro Pascoli FC
0541/932565 - info@mielepraconi.it
Prodotto a: Palata - Campobasso

Azienda agricola San Rocchino
Via Mulini, 9/a - Motta Visconti MI
347/941541 - alberto.semplici@libero.it
Prodotto a: Motta Visconti - Milano

Azienda agricola San Rocchino
Via Mulini, 9/a - Motta Visconti MI
347/941541 - alberto.semplici@libero.it
Prodotto a: Braia di Cella, Comune di Varzi - Pavia

Azienda apistica Biologica Valter Romanini
Via Modena, 366/A - Ferrara FE
328/7480245 - valter.romanini@gmail.com
Prodotto a: Castelnuovo di Vergato - Bologna

Azienda apistica Biologica Valter Romanini
Via Modena, 366/A - Ferrara FE
328/7480245 - valter.romanini@gmail.com
Prodotto a: Ponte Rodoni, Comune di Bondeno - Ferrara

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

Claudio Conte
Via 1° Marzo, 17 - Preone UD
331/8187116 - BEK58@libero.it
Prodotto a: Valle di Preone, Comune di Preone - Udine

Carlo Moruzzi

Pieve Lodio, 8 - Castel di Casio BO
340/6124001 - moruz48@libero.it
Prodotto a: Lodio, Comune di Castel di Casio - Bologna

Fabrizio Cozzo

Via San Lorenzo, 291/B - Palermo PA
339/1220351 - fcozz@yahoo.it
Prodotto a: Timpa di Gallo, Comune di Collesano - Palermo

Florapi di Guglielmo Giuliano

Contrada Case Vecchie, 12 - Maranola di Formia LT
347/5401538 - gugiuliano@yahoo.it
Prodotto a: Contrada Case Vecchie, Fraz. Maranola, Formia - Latina

Giampaolo Meggiolaro

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

Giampaolo Meggiolaro

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

Giampiero e Lorenzo Ubertini

Str. Montarone, 1/F - Viterbo VT
347/0167960 - giampiero.ubertini@virgilio.it
Prodotto a: Montarone - Cava del Travertino, Comune di Viterbo

Ilario Dalvit

Castello, 9 - Salorno BZ
339/2796804 - info@dalvit.it
Prodotto a: Pochi di Salorno - Bolzano

Impresa agricola Ape Nera

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

La casetta delle api

A. Moro, 386/1 - Alzate Brianza CO
031/632995 - danyfuma77@hotmail.com;info@lacasettadelleapi.it
Prodotto a: Immediate vicinanze dell'Orrido, Inverigo - Como

La Porta Maurizio

Via dei traghetti, 163 - Ostia Lido - Roma RM
328-6732560 - maurizio_laporta@libero.it
Prodotto a: Genazzano - Roma

“L’isola del miele” di Giorgio Saba

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

Lorenzo Carnevali

Via Borghetto, 5 - Cremona CR
0372/38886 - lorenzocarnevali@yahoo.it
Prodotto a: Isola Pescaroli - Cremona

L’Oro dei Fiori

Via R. Ciriello, 32 - Ripacandida PZ
0972/644011 - apicoltori@tiscali.it
Prodotto a: San Pietro, Comune di Ripacandida - Potenza

Martin Menabue

Provinciale Sud, 13 - Dosolo MN
348/6468063
Prodotto a: Dosolo - Mantova

Miele Lucano

C/da Sciffra, 10 - Pignola PZ
0971/486069 - apicolturacappelletti@gmail.com
Prodotto a: Sciffra, Comune di Pignola - Potenza

“Miele Meli” di Claudio Meli

Contrada Sant’Onofrio Speciale, snc - Trabia PA
327/8679506 - claudiomeli80@hotmail.it
Prodotto a: Trabia, Comune di Palermo - Palermo

Roberto Maglia

Via Alfieri, 12 - Mandello del Lario LC
0341/731570 - dolceronzio@gmail.com
Prodotto a: Perla, Abbadia Lariana - Lecco

“Su Puleu”

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

Tiberio Ghisleni

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

Valmaggio

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

Vania Guolo

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

Vittorio Mosna

Frazione Nave S. Felice, 38 - Lavis TN
320/6709450
Prodotto a: Laita, Pochi di Salorno - Bolzano

Millefiori di alta montagna delle Alpi

Apicoltura Sassella di Bianconi Sara

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

Apicoltura Sergio Volcan

Loc. Planaz, 60 - Fontainemore AO
349/1555843 - s.volcan@libero.it
Prodotto a: Severoux, Comune di Fontainemore - Aosta

Giuseppe Corradi

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

Rododendro

Oreste Risatti

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

Santoreggia

Apicoltura Raggi di Sole
Località Ponte San Valentino - Pescina AQ
339/7566155 - info@mieleraggidisole.it
Prodotto a: Lupara, Comune di Pescina - L'Aquila

Stregonia (Sideritis syriaca)

Azienda agricola Apicoltura Ciaccia
Via Cicivette, 70 - Celano AQ
0863/790754 - apiciaccia@libero.it
Prodotto a: Paterte, Comune di Collarmele - L'Aquila

Sulla

Apicoltura "Delizie dell'alveare"
Viale S. Stefano, 18 - Tornareccio CH
0872/868668 - deliziedellalveare@libero.it
Prodotto a: Policorvo, Comune di Carpineto Sinello - Chieti

Apicoltura "I Giardini del Principe"
Via Ibiscus, 48 - Leporano TA
099/5334683 - fabio.silvestre@tin.it
Prodotto a: San Giorgio Lucano, Valle del Sarmento - Matera

Apicoltura Mauro Lai
Via Municipio, 10 - Ballao CA
333/9221466 - mieleballao@tiscali.it
Prodotto a: Selegas - Cagliari

Apicoltura Zenti Maria
Viale Italia, 22 - Sant'Arcangelo PZ
333/7010283 - apisticazenti@tiscali.it
Prodotto a: Caputo, Comune di Stigliano - Matera

Azienda agricola Praconi Lando & Figli S.S.
Via Rio Salto 1°, 116 - San Mauro Pascoli FC
0541/932565 - info@mielepraconi.it
Prodotto a: Guardialfiera - Campobasso

Giuseppe Pirretti
via Porcilotto snc - Policoro MT
393/8114539 - giuseppepirretti@pec.it
Prodotto a: Ferrandina - Matera

La bottega delle api di Ronca Angela
Via Basilio Lamberti, 1/A - Cava de' Tirreni SA
089/4689377 - info@bottegadelleapi.com
Prodotto a: Policoro - Matera

Tarassaco

Giuseppe Corradi
Via Giardini, 23 - Verrés AO
339/5820316 - rosella.girelli@gmail.com
Prodotto a: Vollon, Comune di Brusson - Aosta

L'ape curiosa
Via G.Carducci, 22 - Pianezza TO
011/9674287 - ape.curiosa@hotmail.it
Prodotto a: San Gillio - Torino

Tiglio

Apicoltura Kammestoan
Borgo Mazzini, 29/B - Valdastico VI
338/8149986 - api.kammestoan@wifi.e4a.it
Prodotto a: Posina - Vicenza

Apicoltura Miele Più
Via Ponte di Riva, 84 - Cartura PD
049/9555947 - giarin@hotmail.com
Prodotto a: San Martino di Venezze - Rovigo

Apicoltura Pervinca
Via Montegrappa 318 - Belluno BL
349/4715644 - zibiester@libero.it
Prodotto a: Belluno - Belluno

Azienda Agricola Andrea D'Orlando
Piazza Mercato, 18/A - Villa Santina UD
388/6056591 - info@mielimil.it
Prodotto a: Casanova, Comune di Tolmezzo - Udine

Azienda Agricola Maestà Manini
Via Matteotti, 25 - S. Polo di Torrile PR
340/2474212 - maestà.manini@gmail.com
Prodotto a: Roccabianca - Parma

Claudio Conte
Via 1° Marzo, 17 - Preone UD
331/8187116 - BEK58@libero.it
Prodotto a: Somplago, Comune di Cavazzo Carnico - Udine

La Valle del Miele
Via Milanello, 3 - Gattatico RE
347/5775944 - valledelmiele@tin.it
Prodotto a: Comune di Gattatico - Reggio Emilia

Morgan Allodi
Via Tornara, 1/3 - Cavriago RE
0522/372023 - morgan.allodi@gmail.com
Prodotto a: Montecchio Emilia - Reggio Emilia

Stefano Rigosi
Via Zanardi, 401/7 - Bologna BO
051/6347258 - stefano.rigosi@enel.com
Prodotto a: Bologna - Bologna

Timo

Domenico di Mauro
Via Magenta, 35 - Sortino SR
339/5842514 - mimmocrazy@inwind.it
Prodotto a: Cugni, Comune di Sortino - Siracusa

Produttori e Territori

Dove trovare gli apicoltori virtuosi

Produttori e Territori
Dove trovare gli apicoltori virtuosi

ABRUZZO

Chieti

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

Apicoltura Delizie dell'alveare
Viale S. Stefano, 18 - 66046 Tornareccio
0872/868668 - deliziedellalveare@libero.it (mieli premiati: 3)

Apicoltura Luca Finocchio
Via Santo Stefano, 16/A - 66046 Tornareccio
0872/868692 - info@apicolturalucafinocchio.it (mieli premiati: 3)

L'ape e l'arnia
Via Mario Pomilio, 17 - 66040 Altino
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com (mieli premiati: 4)

L'Aquila

Apicoltura Raggi di Sole
Località Ponte San Valentino - 67057 Pescina
339/7566155 - info@mieleraggidisole.it (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Apicoltura Ciaccia
Via Cicivette, 70 - 67043 Celano
0863/790754 - apiciaccia@libero.it (mieli premiati: 2)

BASILICATA

Potenza

Apicoltura Zenti Maria
Viale Italia, 22 - 85037 Sant'Arcangelo
333/7010283 - apisticazenti@tiscali.it (mieli premiati: 2)

L'Oro dei Fiori
Via R. Ciriello, 32 - 85020 Ripacandida
0972/644011 - apicoltori@tiscali.it (mieli premiati: 4)

Miele Lucano
c/da Sciffra, 10 - 85010 Pignola
0971/485069 - apicolturacappelletti@gmail.com (mieli premiati: 1)

CALABRIA

Cosenza

Anna Alessio
Via Cristoforo Colombo, 99 - 87041 Acri
0984/955546 - salvatorecapalbo@alice.it (mieli premiati: 2)

CAMPANIA

Avellino

Stefano Lo Russo
Via della Repubblica, 3 - 83050 Vallesaccarda
320/7605428 - ste.lor@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Caserta

Apicoltura Codone Sofia
Provinciale Piedimonte - Sant'Angelo, 7 - 81011 Alife
0823/789629 - sofiacodone@gmail.com (mieli premiati: 2)

Napoli

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

Salerno

La bottega delle api di Ronca Angela
Via Basilio Lamberti, 1/A - 84013 Cava de' Tirreni
089/4689377 - info@bottegadelleapi.com (mieli premiati: 1)

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Apicoltura Cazzola
Via Canaletto, 15 - 40058 Malalbergo
051/2861121 - piepaolo.cazzola@libero.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Pancaldi Lara
Via Fondazza, 7/C - 40054 Vedrana di Budrio
347/1393714 - apicolturapancaldi@libero.it (mieli premiati: 5)

Apicoltura Simone Grandi
Via Zaniolo, 1165 - 40027 Mordano
0542/51256 - simone.grandi@alice.it (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Micheletti
Via della borra, 3 - 40045 Ponte della Venturina
0534/60833 - az.agr.micheletti@virgilio.it (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Dalmonte di Modelli Mariarosa
Via Ercolana, 1420 - 40024 Castel San Pietro Terme
051/940060 (mieli premiati: 1)

Carlo Moruzzi
Pieve Lodio, 8 - 40030 Castel di Casio
340/6124001 - moruz48@libero.it (mieli premiati: 1)

Federico Rigosi
Via Zanardi, 401/7 - 40131 Bologna
051/6347258 - rigo96@alice.it (mieli premiati: 1)

Marco Serrantoni
Via Emilia Levante, 241 - 40026 Castel San Pietro Terme
328/2388516 - sermarco@libero.it (mieli premiati: 1)

Stefano Rigosi
Via Zanardi 401/7 - 40131 Bologna
051/6347258 - stefano.rigosi@enel.com (mieli premiati: 1)

Ferrara

Azienda apistica Biologica Valter Romanini
Via Modena, 366/A - 44124 Ferrara
328/7480245 - valter.romanini@gmail.com (mieli premiati: 3)

Forlì Cesena

Apicoltura Dario Procucci
Via Del Centino, 8 - 47020 Longiano
0547/665053 - mieleprocucci@alice.it (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Praconi Lando & Figli S.S.
Via Rio Salto 1°, 116 - 47030 San Mauro Pascoli
0541/932565 - info@mielepraconi.it (mieli premiati: 6)

Parma

Apicoltura Val Dordia
Loc. Cabernotta, 6 - 43040 Varano de' Melegari
320/0178563 - fam.aspaltini@libero.it (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Maestà Manini
Via Matteotti, 25 - 43056 S. Polo di Torrile
340/2474212 - maesta.manini@gmail.com (mieli premiati: 3)

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

Piacenza

Apicoltura Il Porticone
Fraz. Campremoldo Sotto, 3 - 29010 Gragnano Trebbiense
329/3616919 - apiporticone@gmail.com (mieli premiati: 1)

Ravenna

Apicoltura Rondinini
Via Accarisi, 120 - 48018 Pieve Cesato - Faenza
339/3007780 - domenico.rondinini@gmail.com (mieli premiati: 5)

Reggio Emilia

Azienda agricola Lusenti Danilo
Montemoro-Macigno 5/1 - 42020 San Polo d'Enza
0522/877178 - 0522/877263 - danilolusenti@libero.it (mieli premiati: 1)

La Valle del Miele
Via Milanello, 3 - 42043 Gattatico
347/5775944 - valledelmiele@tin.it (mieli premiati: 1)

Morgan Allodi
Via Tornara, 1/3 - 42025 Cavriago
0522/372023 - morgan.allodi@gmail.com (mieli premiati: 2)

Rimini

Azienda agricola Marcello Morri
Via San Gaudenzo, 44/A - 47923 Rimini
380/7375281 - marcellomorri@libero.it (mieli premiati: 1)

Società agricola L'Oro del Daino
Via Montespino, 2808 - 47836 Mondaino
0541/982126 - info@lorodeldaino.it (mieli premiati: 1)

San Marino

Gualtiero Stacchini
Via M. Bucci, 30 - 47895 Domagnano
054/9906579 - gualtieros@omniway.sm (mieli premiati: 1)

FRIULI VENEZIA GIULIA

Gorizia

Apicoltura Silvan di Ferfolja Silvan
Via 25 Aprile, 10 - 34070 Doberdò del Lago
0481/78050 - silvanferfolja@yahoo.it (mieli premiati: 2)

Udine

Apicoltura Pura
Località Pura - 33029 Lauco
339/8252413 - 338/1646743 - apicolturapura@gmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Andrea D'Orlando
Piazza Mercato, 18/A - 33029 Villa Santina
388/6056591 - info@mielimil.it (mieli premiati: 4)

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

Claudio Conte
Via 1° Marzo, 17 - 33020 Preone
331/8187116 - BEK58@libero.it (mieli premiati: 2)

LAZIO

Frosinone

Apicoltura Susanna De Rose
Via La Quercia, 26 - 03019 Supino
0775/227253 - info@apicolturaderose.com (mieli premiati: 2)

Latina

Azienda apistica Maiero Stefano
Via Africa Orientale, 17 - 04017 San Felice Circeo
339/7636087 - loctite80@libero.it (mieli premiati: 2)

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

Roma

Apicoltura Biologica Romagnoli
Via Bravetta, 834 - 00164 Roma
339/6365001 - apebarb@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Macori
Via delle Vittorie, 19 - 00040 Pomezia
338/3609446 - apicolturamacorigp@live.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Spiccalunto
Via dei Galla e Sidama, 61 - 00199 Roma
339/5675333 - paolo.spiccalunto@gmail.com (mieli premiati: 1)

Giancarlo Bruzzichini
Via Val di Cogne, 12 - 00141 Roma
338/7538761 - bruzzichini@hotmail.com (mieli premiati: 1)

Giovanna Onori
Via di Villa Claudia, 13 - 00042 Anzio
06/9871542 - daniele.milazzo@gmail.com (mieli premiati: 1)

La Porta Maurizio
Via dei traghetti, 163 - 00121 Ostia Lido - Roma
328-6732560 - maurizio_laporta@libero.it (mieli premiati: 2)

Viterbo

Giampiero e Lorenzo Ubertini
Strada Montarone, 1/F - 01100 Viterbo
347/0167960 - giampiero.ubertini@virgilio.it (mieli premiati: 1)

LIGURIA

Savona

Mihai Tanase
Via del Perrando, 9 - 17046 Sassello
347/4682065 (mieli premiati: 1)

LOMBARDIA

Bergamo

Tiberio Ghisleni
Via Piave, 76 - 24033 Calusco D'Adda
035/791813 - studioghisleni@libero.it (mieli premiati: 1)

Brescia

Apicoltura Dallera Pierluigi
Via S. Croce, 67 - 25060 Gussago
338/5923086 - apicolturadp@alice.it (mieli premiati: 2)

Como

Apicoltura Bianchi di Broggi Francesca
Villaggio dei Fiori, 14 - 22070 Cagno
031/807223 - apicoltura.bianchi@libero.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura E. G. di Ballerini Antonella
Via Pozzo, 21 - 22070 Bereggazzo con Figliaro
031/800941 - apicolturaeg@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Rampoldi Silvano
Via delle Robinie, 16 - 22070 Cirimido
031/935619 - cricivati@yahoo.it (mieli premiati: 2)

La casetta delle api
A. Moro, 386/1 - 22040 Alzate Brianza
031/632995 - info@lacasettadelleapi.it (mieli premiati: 1)

Cremona

Alice Filippini
Via Bergamo, 380 - 26100 Cremona
0372/560859 - saberta@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Apicarletti
Via Valcamonica, 10 - 26100 Cremona
0372/39348 - apicarletti@libero.it (mieli premiati: 3)

Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla
Via Roma, 4 - 26014 Romanengo
333/3722276 - apicolturazipoli@hotmail.it (mieli premiati: 5)

Claudio Bignami
Via Cerri, 6 - 26026 Pizzighettone
339/4952135 - piga71@libero.it (mieli premiati: 1)

Gian Paolo Foina
Via Rovereto, 21 - 26010 Moscazzano
335/5665690 - gpfoina@gmail.com (mieli premiati: 1)

La miela
Via Bergamo, 380 - 26100 Cremona
0372/560859 - lucianofilippini0@gmail.com (mieli premiati: 2)

Lorenzo Carnevali
Via Borghetto, 5 - 26100 Cremona
0372/38886 - lorenzocarnevali@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Lecco

Azienda Agricola Festinalente
Via Isola del Sole, 7 - 23828 Perledo
333/2008255 - dolceronzio@gmail.com (mieli premiati: 2)

Roberto Maglia
Via Alfieri, 12 - 23826 Mandello del Lario
0341/731570 - dolceronzio@gmail.com (mieli premiati: 1)

Mantova

Apicoltura Corobiolo
Via San Faustino, 15/B - 46040 Casalmoro
339/2073695 - damiano@ghioealessio.com (mieli premiati: 2)

Martin Menabue
Provinciale Sud, 13 - 46030 Dosolo
348/6468063 (mieli premiati: 2)

Società cooperativa agricola apistica Goccia d'Oro
Via Franklin Vivenza, 54 - 46100 Mantova
0376/268827 - info@gocciadorocoop.it (mieli premiati: 1)

Milano

Azienda Agricola San Rocchino
Via Mulini, 9/a - 20086 Motta Visconti
347/941541 - alberto.semplici@libero.it (mieli premiati: 2)

Memo Gualandri
Via Trasimeno, 40/12 - 20128 Milano
338/6985764 - gual46@yahoo.it (mieli premiati: 3)

Paolo Matteo Ortolina
Via Martiri della Liberazione, 51A - 20060 Pozzuolo Martesana
02/95356150 - ortoapiloda@fastwebnet.it (mieli premiati: 1)

Pavia

Alfredo Chiesa
Via Cascine Inferiore, 8 - 27059 Zavattarello
338/1498510 - apemaja50@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Dr. Sergio Ricci
Via Roma, 16 - 27050 Ponte Nizza
335/8133981 - sergio.ricci2002@libero.it (mieli premiati: 2)

Sondrio

Apicoltura Sala Diana Lorena
Via Pedranlini 17 - 23032 Bormio
0342/902231 - sala.apicoltura@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Sassella di Bianconi Sara
Via Parrocchiale, 28 - 23035 Sondalo
347/7374467 - bianconi.sara@yahoo.it (mieli premiati: 2)

Mauro e Lino Cornaggia
Via Adda, 8 - 23013 Cosio Valtellino
0341/930183 - cornaggia.mauro@gmail.com (mieli premiati: 1)

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

MARCHE

Ancona

Azienda agricola Colle Sant'Angelo di Ripanti & Vecchi
Strada del Ferriero, 232D - 60019 Senigallia
338/8496615 - propolis02@libero.it (mieli premiati: 1)

Pesaro Urbino

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

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

Azienda agricola Feduzi Giancarlo Bio
Via Monte San Pietro, 21 - 61049 Urbania
338/1287258 - aziendaagricolafeduzigiancarlo@gmail.com (mieli premiati: 1)

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

MOLISE

Campobasso

Apinfiore di Giovanna Cuomo
Via Lombardia, 157 - 86100 Campobasso
338/3426502 - giovanna_cuomo@virgilio.it (mieli premiati: 1)

PIEMONTE

Alessandria

Azienda agricola biologica Apicoltura Poggio di Voci Eugenia
Regione Ratè, 4 - 15010 Denice
0144/92337 - apicolturapoggio@virgilio.it (mieli premiati: 1)

Asti

Apicoltura Vallera
Località Vallera sul Bricco, 8 - 14020 Cunico
328/8582910 - davidebosio@apicolturavallera.it (mieli premiati: 2)

Biella

Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella
Via Garibaldi, 2B - 13882 Cerrione
320/4641853 (mieli premiati: 1)

Apicoltura Vaglio
Via per Tollegno, 6 - 13900 Biella
338/4703296 - info@apicolturavaglio.it (mieli premiati: 1)

Cuneo

Valerio Mondo
Via Abelloni, 5 - 12055 Diano d'Alba
0173/69112 - valerio.mondo@virgilio.it (mieli premiati: 1)

Novara

Apicoltura "Dolci Sapori"
Via Vittorio Veneto, 33 - 28074 Ghemme
340/9642858 - mr56.coraz@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Massara Christian
Via Cascina Massara - 28064 Carpignano Sesia
348/2357402 - info@labiandrina.it (mieli premiati: 1)

Torino

Azienda agricola 'Me Na Vira
Via San Marco, 16 - 10034 Chivasso
349/2324054 - info@menavira.com (mieli premiati: 2)

Azienda apistica Mario Bianco
Via Morteo, 20 - 10014 Caluso
011/9833441 - mieleitalia@yahoo.it (mieli premiati: 1)

L'ape curiosa
Via G.Carducci, 22 - 10044 Pianezza
011/9674287 - ape.curiosa@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Vercelli

Azienda agricola "Alla Valle"
Via alla Valle, 21 - 13045 Lozzolo
0163/89114 - info@allavalle.it (mieli premiati: 1)

PUGLIA

Bari

Masseria Redenta S.S.A.
Via La Carrera, 8 - 70022 Altamura
339/4971452 - info@masseriaredenta.it (mieli premiati: 2)

Barletta Andria Trani

Società agricola Apicoltura Livrera S.S.
Via Firenze, 43 - 76123 Andria
329/3227302 - confsape@libero.it (mieli premiati: 1)

Foggia

Azienda Agricola Papagna Libero
Via Barletta, 4/B - 71043 Manfredonia
0884/535040 - michele.papagna@alice.it (mieli premiati: 1)

Lecce

Miele Selvaggi SRL
Via M. Schipa, 8 - 73100 Lecce
328/0249472 - mieleselvaggi@fastwebnet.it (mieli premiati: 1)

Taranto

Apicoltura "I Giardini del Principe"
Via Ibiscus, 48 - 74020 Leporano
099/5334683 - fabio.silvestre@tin.it (mieli premiati: 1)

Azienda apistica "Alveus"
Via Castellana, zona B2 - 74015 Martina Franca
333/4976954 - alveus@alice.it (mieli premiati: 4)

SARDEGNA

Cagliari

"Su Puleu"
Viale Marconi, 28 - 09040 Mandas
329/1892991 - cu.mariangela@tiscali.it (mieli premiati: 3)

Apicoltura Mauro Lai
Via Municipio, 10 - 09040 Ballao
333/9221466 - mieleballao@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Ente Foreste della Sardegna - Regione Autonoma della Sardegna
Viale Marello, 86 - 09123 Cagliari
070/27001 - gcubeddu@enteforestesardegna.it (mieli premiati: 4)

Organizzazione di Produttori Apicoltori Sardi TerrAntiga
Strada Provinciale, 4 - 09026 San Sperate
338/6690764 - f_caboni@hotmail.com (mieli premiati: 1)

Società agricola Apicoltura Anedda F. & C s.a.s
Località Costais Cambonis - 09040 Villaputru
347/6121761 - apicolturaanedda@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Carbonia Iglesias

Apiflora
Via Mazzini, 7 - 09013 Carbonia
0781/671901 - apiflora@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Medio Campidano

“L’isola del miele” di Giorgio Saba
Vico III Nazionale, 14 - 09035 Gonnosfanadiga
349/4912981 - apistica.saba@gmail.com (mieli premiati: 1)

Nuoro

Azienda agricola “Su Creccu”
Loc. Prochiecampu - 08036 Ortueri
340/3786829 - sucreccuvini@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Olbia Tempio

Tomaso Desole
La Palazzina. 58 - 07020 Monti
3299286235 - desole.t@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Oristano

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

Apinath
Località Masongiu - 09094 Marrubiu
0783/86319 - abai@tiscali.it (mieli premiati: 2)

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

Paolo Serra
A. Giussano, 32 - 09098 Terralba
347/6004825 - paoloserra67@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Sassari

Azienda Apistica Luja
Corso Vittorio Emanuele, 196 - 07100 Sassari
328/7253530 - florianagiuliano@gmail.com (mieli premiati: 1)

SICILIA

Palermo

“Miele Meli” di Claudio Meli
Contrada Sant’Onofrio Speciale, snc - 90019 Trabia
327/8679506 - claudiomeli80@hotmail.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Di Miceli
Via Rocco Chinnici, 4 - 90018 Termini Imerese
091/8115504 - blasonemaia@alice.it (mieli premiati: 2)

Fabrizio Cozzo
Via San Lorenzo, 291/B - 90146 Palermo
339/1220351 - fcozz@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Gocce di miele
Via Salvo d’Acquisto, 27 - 90044 Carini
091/8668419 - ianocarollo@gmail.com (mieli premiati: 2)

Ragusa

Azienda agricola Brafa Lorenzo
Via Suor Maria Boscarino, 19 - 97100 Ragusa
329/7935393 - brafa90@live.it (mieli premiati: 1)

Impresa agricola Ape Nera
Via M. T. di Calcutta, 58 - 97100 Ragusa
338/8003466 - info@apenera.it (mieli premiati: 1)

Siracusa

Domenico di Mauro
Via Magenta, 35 - 96010 Sortino
339/5842514 - mimmocrazy@inwind.it (mieli premiati: 1)

TOSCANA

Arezzo

Miele Sant'Agata Apicoltura Francesco Riccucci
Località Palazzo del Pero, 85 - 52100 Arezzo
0575/369079 - francesco@mielesantagata.com (mieli premiati: 1)

Lucca

Angela Pieroni
Località Mensali - 55036 Pieve Fosciana
0583/62944 - apicolturaangelapieroni@virgilio.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Giacomo del Grande
Via di Sorbano Del Giudice, 399 - 55100 Lucca
0583/956004 - giacomo@apicolturadelgrande.com (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Marchetti Franco
Loc. Tribbio, 5 - 55051 Fraz. Albiano, Barga
0583/766117 - davidemarchetti1@gmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda agricola "Colle Fibbialla"
Frazione Fibbialla, 7 - 55041 Camaiore
328/1050089 - collefibbialla@gmail.com (mieli premiati: 1)

Massa Carrara

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

Pistoia

Azienda agricola e Apicoltura Toninelli Nicola
Via Treppio, 45 - 51020 Sambuca Pistoiese
349/8710070 - silvia1812@o2.pl (mieli premiati: 2)

TRENTINO ALTO ADIGE

Bolzano

Ilario Dalvit
Castello, 9 - 39040 Salorno
339/2796804 - info@dalvit.it (mieli premiati: 1)

Trento

Mieli Thun
Via Conte Zdenko Thun, 8 - 38010 Vigo di Ton
0461/657929 - info@mielithun.it (mieli premiati: 6)

Oreste Risatti
Via per Tremosine, 14 - 38067 Ledro
340/6000165 (mieli premiati: 1)

Pierino Valentini
Via A. Diaz, 69 - 38023 Cles
347/1813824 - pierovalentini@libero.it (mieli premiati: 1)

Roberto Inama
Via Sorni, 8 - 38010 Tres
349/3526907 - rossil78@libero.it (mieli premiati: 1)

Vittorio Mosna
Frazione Nave S. Felice, 38 - 38015 Lavis
320/6709450 (mieli premiati: 1)

UMBRIA

Perugia

Apicoltura Galli
Via Baldeschi - 06073 Corciano
347/7650133 - mail@lucagalli.it (mieli premiati: 1)

Mielinmente
Via della fraternità, 6 - 06012 Città di Castello
320/0135408 - cirfio@alice.it (mieli premiati: 1)

VALLE D' AOSTA

Aosta

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

Apicoltura Sergio Volcan
Loc. Planaz, 60 - 11020 Fontainemore
349/1555843 - s.volcan@libero.it (mieli premiati: 2)

Emilia Reboulaz
Corso Ivrea, 64 - 11100 Aosta
340/6413242 - mikaelaranzani@libero.it (mieli premiati: 1)

Giuseppe Corradi
Via Giardini, 23 - 11029 Verrés
339/5820316 - rosella.girelli@gmail.com (mieli premiati: 3)

VENETO

Belluno

Agostini Celestino
Via Villagrande, 20 - 32020 Colle S.Lucia
347/1033815 - c.agostini@mieleagostini.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Pervinca
Via Montegrappa 318 - 32100 Belluno
3494715644 - zibiester@libero.it (mieli premiati: 1)

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

Padova

Apicoltura Ferrante
Via Solario, 3/3 - 35043 Monselice
0429/781555 (mieli premiati: 2)

Apicoltura Miele Più
Via Ponte di Riva, 84 - 35025 Cartura
049/9555947 - giarin@hotmail.com (mieli premiati: 3)

Rovigo

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

Treviso

Vania Guolo
Via Ortigara, 63 - 31038 Paese
0422/958331 - vaniaguolo@gmail.com (mieli premiati: 2)

Verona

Apicoltura Coffele Fiorenzo
Via Don Daniele Parlato, 4 - 37035 S. Giovanni Ilarione
348/9016000 - coffele@interfree.it (mieli premiati: 1)

Vicenza

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

Giampaolo Meggiolaro
Via Tufi, 13 - 36075 Montecchio Maggiore
0444/492814 - gmeggiolaro@alice.it (mieli premiati: 3)

Il “progetto tracciabilità totale, tutela qualità e consumatori” è finanziato dal Ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del Dm 31804 del 31-7-2013.

Regione Emilia-Romagna

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

CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E
AGRICOLTURA DI BOLOGNA

Camera dell'Economia

Slow Food®

OSSERVATORIO NAZIONALE MIELE

www.informamiele.it