

Grandi
Mieli
d'Italia



Un patrimonio unico al mondo

Oltre 40 i mieli monoflora prodotti in Italia e una miriade di millefiori caratterizzati ciascuno da un diverso territorio

Disponibile anche in versione App!



Guida Tre Gocce d'Oro 2019

2019

Osservatorio Nazionale Miele

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

A cura di

Giancarlo Naldi
Maria Lucia Piana
Moris Zotti

Realizzazione grafica e impaginazione

Mauro Cremonini

Copertina

Cristina Lovadina

In copertina foto di

Gianfranca Cambedda, Concorso Fotografico edizione 2018
“Ape, mieli e biodiversità”

Concorso Tre Gocce d'Oro, un'annata sfortunata ma tanto entusiasmo da parte di molti apicoltori



Dopo le due grandi crisi del 2016 e del 2017, la ripresa della produzione del 2018, anche se in maniera non uniforme (produzioni scarse al Sud e discrete al centro e al Nord), ci aveva fatto sperare nell'inizio di un periodo favorevole all'apicoltura italiana. Nulla di più sbagliato, il 2019 si è presentato con condizioni meteorologiche particolarmente avverse, in particolare nella prima parte dell'anno, che confermano il grave impatto del cambiamento climatico in atto, che si rivela particolarmente dannoso per l'apicoltura determinando perdite molto alte della produzione. In diverse situazioni si tratta di un vero e proprio azzeramento del raccolto di miele.

È presto per fare una stima circostanziata della produzione complessiva 2019, occorrerà almeno attendere le valutazioni che verranno fatte in occasione delle Manifestazioni apistiche di Castel San Pietro Terme, in ogni caso possiamo già dire che si tratta di una pessima annata, con scarsissima o nulla produzione di mieli primaverili (in particolare acacia e agrumi), che metterà a dura prova le aziende apistiche italiane. Nonostante questa situazione è stata altissima la partecipazione al Concorso Tre Gocce d'Oro - Grandi Mieli d'Italia, con 1.011 mieli partecipanti, provenienti da ogni parte d'Italia, anche se non è stata raggiunta la cifra record di 1.124 campioni dell'anno scorso. L'andamento stagionale non ha favorito neppure la qualità in diversi mieli, che hanno mostrato più criticità rispetto agli altri anni per eccesso di umidità, fermentazione e accumulo di acidità. Un dato positivo in

questo quadro desolante, l'entusiasmo che ha animato i produttori nell'aderire a questo evento, con più del 40% di nuovi partecipanti. Le valutazioni analitiche e sensoriali hanno quindi selezionato i 375 mieli descritti in questa guida (16 con Tre Gocce d'Oro, 148 con Due Gocce d'Oro e 211 con Una Goccia d'Oro).

I mieli sono stati analizzati da due diversi laboratori, sottoposti ad analisi sensoriale da parte di 79 esperti iscritti all'albo nazionale, riuniti in 16 giurie. Si tratta di un'attività intensissima che consente, ogni anno, di fare una fotografia della situazione produttiva italiana e di fornire al produttore importanti informazioni sul miele prodotto e di indicare al consumatore attento i prodotti che eccellono per i diversi tipi e per zone di produzione.

La necessità del consumatore di disporre di uno strumento per potersi orientare nel mondo della produzione è un'esigenza sempre più impellente. La guida Tre Gocce d'Oro consente di rintracciare i migliori mieli prodotti, raccoglie questo patrimonio e lo diffonde nei diversi formati oggi possibili, dal cartaceo al web, al mobile, con tanto di georeferenziazione, per giungere in tempo reale all'apicoltore per poter acquistare il miele desiderato. L'app "Tre Gocce d'Oro" è un modo divertente e facile per trovare il miele che vuoi con le Tre Gocce d'Oro. L'applicazione è disponibile per smartphone e tablet, sia in ambiente Apple sia Windows, del tutto gratuitamente.

Concorso Tre Gocce d'Oro

Il premio

La guida ai Grandi Mieli d'Italia, per il 2019, comprende ben 375 prodotti diversi scelti fra i mieli partecipanti. La totalità dei mieli selezionati e premiati con Una, Due e Tre Gocce d'Oro al concorso Tre Gocce d'Oro.

Il premio "Tre Gocce d'Oro" è stato attribuito per la prima volta nel 2003 quale valutazione finale dei mieli partecipanti al Concorso Tre Gocce d'Oro.

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) e i risultati della valutazione vengono comunicati ai concorrenti in modo che possano migliorare in futuro le qualità dei mieli prodotti.

All'edizione 2019 del concorso hanno partecipato 1.011 diversi mieli. Tutte le regioni italiane sono state rappresentate: quelle con il maggior numero di campioni sono state Lombardia e Puglia (112 campioni ciascuna), seguite da Piemonte (94 campioni), Sardegna (80 campioni), Emilia Romagna (77 campioni) e Sicilia (68 campioni).

I campioni riguardano ben 50 mieli uniflorali e 2 tipologie di millefiori (millefiori e millefiori di alta montagna delle Alpi). La tipologia che abitualmente risulta più abbondante, il miele di acacia, quest'anno, per l'andamento stagionale sfavorevole, ha partecipato con soli 55 campioni, mentre elevata è stata la presenza dei mieli di castagno (82 campioni) e sulla (68 campioni). Possiamo interpretare l'abbon-

danza dei campioni millefiori (375 campioni in gara) come un segno della maggiore considerazione che molti produttori stanno prestando a questa tipologia di miele, ma anche di un andamento stagionale insolito, che ha impedito la produzione di alcune tipologie in purezza, soprattutto in alcune regioni. L'annata non è stata particolarmente favorevole per nessuna tipologia in particolare, anche se si conferma, per il terzo anno consecutivo, la buona qualità dei mieli di rododendro, favoriti da estati sempre più calde. Sono invece stati purtroppo particolarmente abbondanti i mieli eccessivamente umidi o nei quali erano rilevabili segni di fermentazione, nonostante la bassa umidità, ottenuta presumibilmente con deumidificazione post-raccolta. Sono stati premiati 16 mieli con le “Tre Gocce d’Oro”, 148 mieli con le “Due Gocce d’Oro” e 211 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. Le analisi necessarie alla valutazione qualitativa sono state svolte in collaborazione con alcuni laboratori privati, in particolare Floramo Corporation di Rocca de' Baldi (CN). Inoltre, 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 acce-



dere 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 79 esperti ed è stata svolta in collaborazione con AMi (Ambasciatori dei Mieli), l'associazione che raccoglie la maggior parte dei "professionisti dell'assaggio" del miele. Nella prima giornata sono stati svolti esercizi utili alla messa in fase dei criteri di giudizio; nella seconda, ogni assaggiatore ha valutato, in maniera anonima e indipendente, una parte dei mieli in concorso, esprimendo il proprio giudizio su una scala da 0 a 10, relativamente alle caratteristiche olfattive, gustative e tattili. I criteri di giudizio sensoriale riguardano l'eventuale presenza di difetti organolettici, la rispondenza al profilo uniflorale dichiarato e l'armonia e gradevolezza del prodotto nel caso dei mieli millefiori e per le caratteristiche tattili. I risultati di queste valutazioni sono stati quindi raccolti, se ne è calcolata la mediana e si è composto il giudizio finale, grazie a coefficienti moltiplicativi e combinandolo con il risultato della valutazione visiva, che era stata precedentemente svolta in laboratorio, sui vasi originali anonimi (valutazione della presentazione, cioè eventuali impurità e schiuma, omogeneità o limpidezza, colore). Il sistema di calcolo adottato attribuisce un valore massimo di 25 punti alle caratteristiche visive, di 20 punti a quelle olfattive, di 40 punti a quelle gustative e di 15 alle caratteristiche tattili, per un totale di 100 punti massimi. Questo tipo di ponderazione privilegia le caratteristiche intrinseche del miele (odore e sapore) e lascia in secondo piano

quelle di presentazione (visive e di consistenza), visto che il concorso si rivolge direttamente ai produttori e vuole incentivare molto di più la qualità di base rispetto a quella estetica, che, inoltre, potrà essere soggetta a variazioni nel corso della conservazione.

Assegnazione dei riconoscimenti

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

I criteri di assegnazione dei riconoscimenti, pur mantenendo la stessa impostazione e determinati criteri di minima, variano ogni anno in funzione della qualità dei mieli in concorso. Va segnalato, infatti, che le caratteristiche dei mieli in concorso possono variare in funzione dell'andamento stagionale e quindi i criteri di assegnazione dei premi vengono ogni anno adattati a queste variazioni stagionali; appare infatti logico che, se di una competizione si tratta, ad un variare del livello della partecipazione debba corrispondere una corrispondente variazione del livello dei riconoscimenti. Per questo il regolamento adottato non indica un punteggio minimo al di sopra del quale vengono assegnati i premi, ma la proporzione di mieli premiati rispetto ai partecipanti: 15% dei partecipanti con Due Gocce d'Oro e 20% dei partecipanti con Una Goccia d'Oro.

Per l'edizione 2019, Una Goccia d'Oro è stata assegnata ai campioni che hanno raggiunto un minimo di 79,2 punti, a condizione che fosse stato superato il punteggio minimo di 7 (su 10) nella valutazione gustativa. Due Gocce d'Oro sono state assegnate ai mieli che hanno raggiunto un minimo di 83,6 punti. Tre Gocce d'Oro sono state assegnate ai mieli che hanno ottenuto il punteggio più alto nella rispettiva categoria di appartenenza, a condizione che avessero raggiunto un minimo di 83,6 punti e solo se la categoria era costituita da almeno 8 prodotti in gara.

Sezioni speciali concorso

Le sezioni speciali del concorso nascono per contribuire al percorso di valorizzazione di alcune specificità delle produzioni nazionali. Si tratta di un percorso in divenire, in risposta anche alle sollecitazioni dei produttori. Per l'edizione 2019 sono state messe in campo le seguenti sezioni

I mieli da apicoltura biologica

Tale sezione, avviata con il contributo dell'Associazione Italiabio già dall'edizione 2018 del concorso, vuole favorire le metodologie colturali più sostenibili e valorizzare i mieli biologici promuovendoli presso i consumatori. È riservata ai mieli prodotti con le tecniche dell'apicoltura biologica. I produttori certificati hanno partecipato al concorso con le modalità indicate nel regolamento generale e valide per tutti i produttori in concorso, indicando, nella scheda di partecipazione, il proprio ente certificatore, il codice operatore e allegando il "certificato di conformità" ai sensi del Reg. CE 834/2007. Hanno partecipato a questa sezione del concorso 156 campioni. Le modalità di valutazione e selezione sono state le stesse per tutti i campioni in concorso, convenzionali e biologici.

I mieli premiati di questa sezione sono contraddistinti in questa guida dal simbolo



I mieli slow

Tale sezione, avviata con il contributo di Slow Food Italia, vuole favorire il miglioramento della qualità organolettica dei mieli promuovendoli presso i consumatori. È riservata ai mieli dei Presidi Slow Food. I produttori di questi mieli hanno partecipato al concorso con le modalità indicate nel regolamento generale e valide per tutti i produttori in concorso, indicando nella scheda di partecipazione, il nome del Presidio Slow Food al quale aderiscono. Le modalità di valutazione e selezione sono state le stesse per tutti i campioni in concorso. Hanno partecipato mieli appartenenti ai Presidi del Miele di Alta Montagna Alpina, Miele dell'Appennino Aquilano e Ape Nera Sicula, per un totale di 40 campioni in concorso.

I mieli premiati di questa sezione sono contraddistinti in questa guida dal simbolo



I grandi mieli di Sicilia e i grandi mieli di Puglia

Nell'ambito del concorso Tre Gocce d'Oro sono istituite due sezioni regionali dedicate alle regioni Sicilia e Puglia. Tali sezioni, aperte a tutti gli apicoltori di queste due regioni, sono state realizzate in collaborazione con l'Associazione Regionale Apicoltori Siciliani (ARAS) e l'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (ARAP) e riservate a mieli prodotti all'interno dei rispettivi territori regionali. Obiettivo delle sezioni regionali il contribuire alla diffusione capillare degli obiettivi di monitoraggio e miglioramento della qualità dei mieli nei territori regionali.

I produttori siciliani e pugliesi hanno partecipato al concorso secondo le modalità indicate nel regolamento generale e i mieli sono stati valutati con le stesse modalità di tutti i mieli in concorso. I campioni in concorso sono stati 68 per la sezione Sicilia e 96 per la sezione Puglia. I produttori e i mieli premiati sono oggetto di uno specifico evento di valorizzazione che sui rispettivi territori regionali organiz-

zati in collaborazione con ARAS e ARAP, successivo alla consegna dei riconoscimenti a Castel San Pietro Terme.

I mieli premiati di queste sezioni sono contraddistinti in questa guida dai simboli



I mille mieli, i millefiori

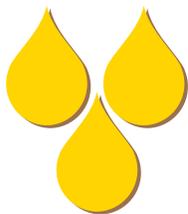
La sezione “I mille mieli, i millefiori” è finalizzata a far emergere la diversità dei mieli millefiori attraverso una gara che coinvolge alcune centinaia di consumatori. Attraverso le valutazioni analitiche e sensoriali del concorso viene selezionato un miele millefiori per ognuna delle regioni italiane, quello con il punteggio più elevato. Per ognuno di questi mieli sarà raccolto il parere relativo alla gradevolezza da parte di circa un centinaio di persone. Sulla base di questo giudizio popolare saranno premiati i tre mieli millefiori d’Italia più graditi. Questa gara si terrà durante la fiera Apimell (Piacenza 6-8 marzo 2020), per coinvolgere il pubblico di questa manifestazione come giudici popolari.

I venti mieli selezionati come finalisti per questa sezione sono contraddistinti in questa guida dal simbolo



Tre Gocce d'Oro

2019



dal 1981 "Premio Giulio Piana"

Miele di Acacia (Robinia)

Il produttore

Romualdo Montevero

**Apicoltura Miele Reale
di Montevero Romualdo**

Via Fratelli Castaldi, 7 – Cureggio 28060 (Novara)

Tel. 347/9696898 • info@mielereale.it, romualdo.montevero@yahoo.it



Zona di produzione

Pianura sulla riva destra del Fiume Sesia in comune di Carpignano Sesia (NO), Piemonte, a un'altitudine di 205 metri s.l.m.

Il miele

In Italia viene prodotto soprattutto nella zona prealpina e in Toscana, ma se ne raccolgono partite di discreta purezza anche in molte altre regioni. È uno dei mieli più conosciuti e apprezzati, in quanto



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



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

Colore: quasi incolore.

Intensità odore: di debole intensità.

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

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

Intensità aroma: di debole intensità.

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

Persistenza: breve.

Miele di Cardo

Il produttore

Gabriele Favrin

Apiflora

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



Zona di produzione

Pascolo cespugliato presso Tratalias in comune di Tratalias (SU), Sardegna, a un'altitudine di 50 metri s.l.m.

Il miele

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



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



Stato fisico: cristallizza spontaneamente alcuni mesi dopo il raccolto.

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

Intensità odore: di media intensità.

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

Sapore: normalmente dolce normalmente acido, leggermente amaro.

Intensità aroma: di media intensità.

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

Persistenza: mediamente persistente, astringente.



Miele di Castagno

Il produttore

Attilio Luboz

Apicoltura Attilio Luboz

Loc. Pelon, 4 – Saint Pierre 11010 (Aosta)

Tel. 349/1015902 • luboz.attilio@libero.it



Zona di produzione

Boschi di castagni e altre latifoglie presso Cesare in comune di San Martino Canavese (TO), Piemonte, a un'altitudine di 385 metri s.l.m.

Il miele

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



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



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

Colore: scuro.

Intensità odore: forte.

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

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

Intensità aroma: forte.

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

Persistenza: molto persistente soprattutto nella componente amara, astringente.



Miele di Ciliegio

Il produttore

Graziella Lissi Salussoglia

Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella

Via Garibaldi, 2 – Cerrione 13882 (Biella)

Tel. 320/4641853 • alezerbola@gmail.com

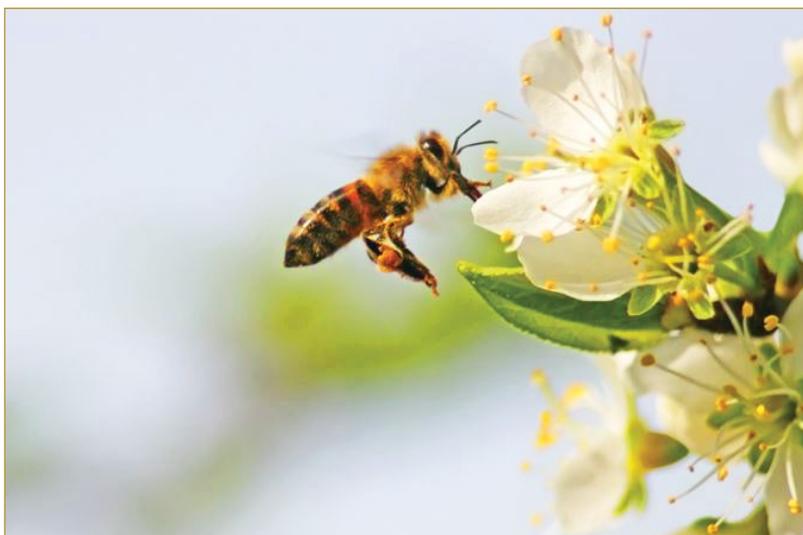


Zona di produzione

Zona collinare morenica della serra biellese in comune di Cerrione (Biella), Piemonte, a un'altitudine di 250 metri s.l.m.

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. Si tratta di una pro-





duzione 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 Corbezzolo

Il produttore

Efizio Murru

Murru Efizio

Via Espucciu, 31 – Villagrande Strisaili 08049 (Nuoro)
Tel. 328/0259922 • murruefizio@gmail.com



Zona di produzione

Collina presso Serra in comune di Villagrande Strisaili (NU), Sardegna, a un'altitudine di 500 metri s.l.m.

Il miele

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



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



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

Colore: da medio a scuro.

Intensità odore: da medio a forte.

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

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

Intensità aroma: da medio a forte.

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

Persistenza: molto lunga, soprattutto nella componente amara.

Miele di Coriandolo

Il produttore

Luca Finocchio

Apicoltura Luca Finocchio

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

Tel. 0872/868692 • info@apicultoralucafinocchio.it



Zona di produzione

Seminativo presso il comune di Rotello (CB), Molise, a un'altitudine di 360 metri s.l.m.

Il miele

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



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

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



Stato fisico: cristallizza in pochi mesi dopo il raccolto.

Colore: medio.

Intensità odore: media.

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

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

Intensità aroma: media.

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

Persistenza: media.

Miele di Eucalipto

Il produttore

Alberto Scarabelli

Apinath

Località Masongiu – Marrubiu 09094 (Oristano)

Tel. 328/3136220 • abai@tiscali.it



Zona di produzione

Collina presso Tiria in comune di Oristano (OR), Sardegna, a un'altitudine di 200 metri s.l.m.

Il miele

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



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



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

Colore: medio.

Intensità odore: media.

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

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

Intensità aroma: media.

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

Persistenza: media.

Miele di Girasole

Il produttore



Angelo Dettori

Dettori Angelo & C. Società Agricola

Via C. Dossi, 15 - Rimini
0541/983363 • info@mieledettori.it

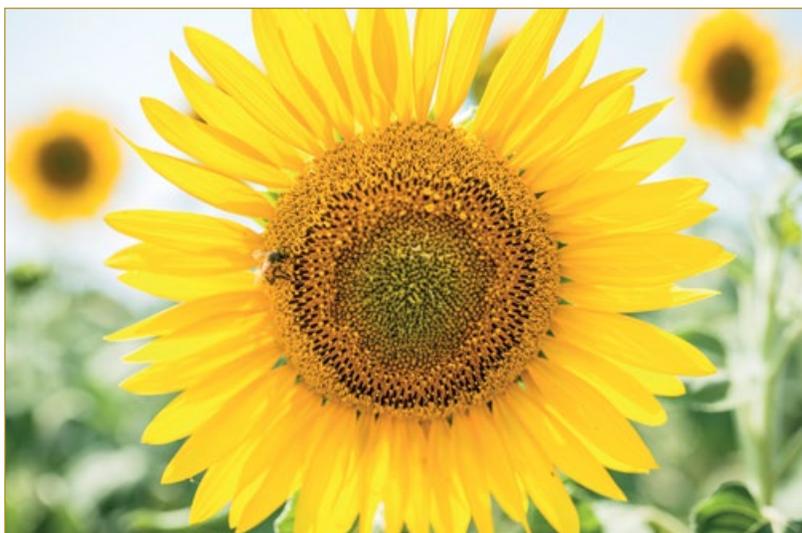


Zona di produzione

Collina nei pressi di Barchi, in comune di Terre Roveresche (PU), Marche, a un'altezza di 200 metri s.l.m.

Il miele

L'importanza della produzione di questo miele varia di anno in anno in funzione delle superfici destinate alla coltivazione. Non tutte le varietà e le condizioni di coltivazione rendono questa specie utile per le api e si producono mieli uniflorali soprattutto nell'Italia centrale,



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



Stato fisico: cristallizzato a grana fine e consistenza cremosa.

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

Intensità odore: media.

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

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

Intensità aroma: media.

Aroma: richiama le sensazioni olfattive, fruttato.

Persistenza: breve.

Miele di Melata

(bosco)

Il produttore

Monica Gerola

La Beffa di Monica Gerola

Via Po San Giacomo - San Nicolò, 15/B
Bagnolo San Vito 46031 (Mantova)
Tel. 347/9248444 • monicalabeffa@gmail.com



Zona di produzione

Boschi di acacie, rovi e ciliegi selvatici. Presso il comune di Bagnolo San Vito, in provincia di Mantova.

Il miele

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



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



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

Colore: molto scuro, quasi nero.

Intensità odore: media.

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

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

Intensità aroma: di media intensità.

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

Persistenza: media, leggermente astringente.



Miele Millefiori

Il produttore



Lucia Lamonarca

Azienda agricola Lucia Lamonarca

Zona Rurale 41/D - Ruvo di Puglia - Bari

0173/50109 - azienda.lamonarca@libero.it



Zona di produzione

Pascolo incolto, nell'area del Parco Nazionale Alta Murgia, nel comune Ruvo di Puglia (BA) ad una altitudine di 270 metri s.l.m

Il miele

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



offrono quindi lo stesso tipo di varietà che si può trovare nell'intera gamma dei diversi mieli uniflorali. In questo miele, prodotto nell'area del Parco Nazionale dell'Alta Murgia prevalgono nettari di rovo e trifogli, associati ad alcune piante aromatiche; l'insieme che ne scaturisce è un miele estremamente chiaro e delicato. A livello gustativo si caratterizza per la leggera nota tostata dovuta al nettare di trifoglio e la bassa umidità gli conferisce una particolare viscosità. La presenza di piante aromatiche si percepisce appena, sotto forma di una nota leggermente floreale e speziata. È un miele veramente adatto ad ogni uso, che piacerà soprattutto a chi non ama i sapori troppo forti o marcati e cerca nel miele un prodotto naturale adatto per dolcificare ogni bevanda o alimento. Usato in qualsiasi forma non deluderà, ma il consiglio è di provarlo per dolcificare la panna montata o lo yogurt o nella preparazione di dolci al cucchiaio non cotti a base di ricotta o mascarpone o in una cheesecake.



Stato fisico: liquido al momento della valutazione, cristallizzerà nei mesi autunnali.

Colore: medio chiaro, quasi incolore.

Intensità odore: debole.

Odore: di tipo fruttato.

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

Intensità aroma: debole.

Aroma: di tipo fruttato, con leggere note tostate, floreali e speziate.

Persistenza: breve.

Miele Millefiori

di alta montagna delle Alpi

Il produttore

Daniele Corradi

Apicoltura Corradi

Via Giardini, 23 – Verrès 11029 (Aosta)

Tel. 345/2117309 • apiculturacorradi@gmail.com



Zona di produzione

Boschi e pascoli, flora alpina, rosa canina ed erbe aromatiche. Presso Fontaney in comune di Challand St. Victor (AO), Valle d'Aosta, a un'altitudine di 1.500 metri s.l.m.

Il miele

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



quindi millefiori con proprie caratteristiche. I diversi mieli millefiori offrono quindi lo stesso tipo di varietà che si può trovare nell'intera gamma dei diversi mieli uniflorali. In questo miele, prodotto in una zona alpina con pascoli e boschi, la maggior parte del nettare deriva dal rododendro e dal lampone, che gli conferiscono la delicatezza tipica dei mieli di alta montagna. Una componente secondaria è rappresentata dal castagno che arrotonda il gusto, rende il miele più insolito ed aromatico e con una sfumatura appena percepibile di amaro a fine degustazione. E' un miele veramente adatto ad ogni uso, ma la nota leggermente legnosa lo renderà adatto anche agli estimatori dei mieli forti. Usato in qualsiasi forma non deluderà e il suo aroma particolare lo può rendere interessante anche all'abbinamento con formaggi stagionati.



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

Colore: medio.

Intensità odore: media.

Odore: di tipo legnoso e caldo.

Sapore: normalmente dolce, leggermente acido e amaro.

Intensità aroma: debole.

Aroma: leggero di legno e cereali tostati.

Persistenza: media.

Miele di Rododendro

Il produttore

Oreste Risatti

Oreste Risatti

Via Tremosine, 14 – Ledro 38067 (Trento)

Tel. 340/6000165



Zona di produzione

Presso Malga Bissina in comune di Daone (TN), Trentino Alto Adige, a un'altitudine di 1.900 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

Giuseppe La Mantia

Azienda agricola Giuseppe La Mantia

Via Micciulla, 26 – Palermo 90135 (Palermo)

Tel. 338/7553125 • compippo@inwind.it



Zona di produzione

Seminativi frammisti a boschi di eucalipti e conifere ai bordi del fiume Belice presso Contrada Bruca in comune di Bisacquino (PA), Sicilia, a un'altitudine di 400 metri s.l.m.

Il miele

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



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



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

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

Intensità odore: al massimo di debole intensità.

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

Sapore: normalmente dolce; normalmente o decisamente acido.

Intensità aroma: al massimo di debole intensità.

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

Persistenza: poco persistente.

Miele di Tarassaco



Il produttore



Stefania Maucieri

**Azienda agricola Chelidonia S.S.
di Colombari e Maucieri**



Via Ostizza, 10 – Montevicchia 23874 (Lecco)
Tel. 333/9471633 • info@mieledimontevicchia.com

Zona di produzione

Zona pianeggiante lungo l'Adda, riserva di caccia, in comune di Comazzo (LO), Lombardia, a un'altitudine di 100 metri s.l.m.

Il miele

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



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



Stato fisico: cristallizzato a grana fine.

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

Intensità odore: forte.

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

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

Intensità aroma: forte.

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

Persistenza: molto persistente; leggermente astringente.



Miele di Tiglio

Il produttore

Oliver Gatti

Apicoltura Oliver Gatti

Via Piatta, 7 – Castione Andevenno 23012 (Sondrio)

Tel 328/9389868 • ilgattodellaspeluga@gmail.com



Zona di produzione

Boschi di tigli selvatici in comune di Torre di Santa Maria (SO), Lombardia, a un'altitudine di 770 metri s.l.m.

Il miele

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



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



Stato fisico: cristallizzato con consistenza cremosa.

Colore: chiaro.

Intensità odore: forte.

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

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

Intensità aroma: forte.

Aroma: molto caratteristico; corrispondente alla descrizione olfattiva.

Persistenza: molto persistente.



Miele di Trifoglio

Il produttore



Filippo Ragone

Azienda apistica L'Ape nell'Orto

Via Lucera, 19 int. P4 – Altamura 70022 (Bari)

Tel. 329/3289975 • infolapenellorto@libero.it



Zona di produzione

Zona votata a seminativi presso zona premurgiana in comune di Altamura (BA), Puglia, a un'altitudine di 150 metri s.l.m.

Il miele

Al genere *Trifolium* appartengono decine di specie diverse, alcune molto frequenti a livello spontaneo e presenti in molti ambienti, alcune anche coltivate per foraggio. Sono tutte buone produttrici di nettare e sono così diffuse che forse si può affermare che non esista



un miele europeo nel quale almeno una piccola componente non derivi da un trifoglio. La produzione allo stato uniflorale non è invece altrettanto comune: mieli puri di trifoglio si possono produrre nel caso di ampie coltivazioni, soprattutto se destinate alla produzione di seme. In Italia si possono produrre sia mieli di trifoglio bianco (un tempo comuni nella pianura padana, oggi più frequenti in Sardegna), che di trifoglio alessandrino (in Toscana e altre regioni centro-meridionali) e trifoglio incarnato (soprattutto in Lazio e Puglia). In questo caso si tratta di un miele di trifoglio alessandrino. Come anche i mieli di altre specie della stessa famiglia botanica (fabacee o leguminose) i mieli di trifoglio si caratterizzano per il colore molto chiaro e odore e aroma molto delicati. Sono quindi dei mieli molto versatili e adatti a quasi tutti gli usi, in quanto il loro aroma delicato non modifica pesantemente gli altri alimenti ai quali vengono aggiunti. Hanno in genere una leggera nota tostata che si abbina particolarmente bene con la frutta secca. La discreta acidità che li contraddistingue li rende adatti anche all'uso per dolcificare frutta e tè.



Stato fisico: cristallizza in pochi mesi dopo il raccolto.

Colore: molto chiaro.

Intensità odore: debole.

Odore: prevalentemente di tipo fruttato.

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

Intensità aroma: debole.

Aroma: prevalgono tostate (ricorda la mandorla tostata e il torrone) e leggermente vegetale.

Persistenza: breve.

Due Gocce d'Oro 2019



dal 1981 "Premio Giulio Piana"



Apicoltura Canavesana di Deborah Caserio

Via Corte D'Assise, 21 - Ivrea - Torino - 335/5733928
caseriodeborah75@gmail.com; caserio@apiculturacanavesana.it
Prodotto a: Villate - Mercenasco (TO)



Apicoltura Colle Salera

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



Apicoltura Il dono delle api

Via Ticino, 27 - Cremona - Cremona
349/7334891 - ildonodelleapi@gmail.com
Prodotto a: Isola Gerre - Pizzighettone (CR)



Apicoltura Il Porticone di Concarì Chiara

Via Palazzo Porticone, 3 - Campremoldo Sotto - Gagnano Trebbiense - Piacenza - 329/3616919 - apiporticone@gmail.com
Prodotto a: Campremoldo Sotto - Gagnano Trebbiense (PC)



Azienda apistica Durante Gabriella

Via Papa Giovanni XXIII n.44 - Mosciano S. Angelo - Teramo
085/8061082 - info@apiculturamantovan.com
Prodotto a: provincia di Teramo



Donato Melissa e Martelli Domenico

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



Donato Melissa e Martelli Domenico

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



Michele Fusca

Via Mesima 65 - Piscopio - Vibo Valentia
349/2828266 - michelefusca@libero.it
Prodotto a: S. Barbara - Pizzoni (VV)



Monte Miele di Ilenia Ceravolo

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



Mori Francesco

Vicolo Privato Mazzini, 7 - Formigara - Cremona
320/6793027 - aldoomichelegiovanni@alice.it
Prodotto a: Formigara (CR)



Mori Francesco

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



Soc. Agr. Nipoti Fontana S.S.

Caduti 138 - Zinasco - Pavia
333/5205359 - nipotifontana.s@gmail.com
Prodotto a: Genzone - Corteolona e Genzone (PV)

Cardo



Agricola Monte Arci

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



Apicoltura Mauro Lai

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



Su Puleu di Mariangela Cuccui

Via Marconi, 28 - Mandas - Sud Sardegna
329/1892991 - cu.mariangela@tiscali.it
Prodotto a: fraz. Santa Barbara (Trexenta) – Mandas (SU)

Castagno



Antonio Ghione

Via Nazionale 83 - Cambiano - Torino
3472202253 - ghione.antonio@gmail.com
Prodotto a: Brossasco Valle Varaita - Brossasco (CN)



Apicoltura Alveare Bianco

Contrada San Lorenzo, 19 - Ostuni - Brindisi
392/8082738 - mariadonnaioia90@gmail.com
Prodotto a: Vulture - Barile (PZ)



Apicoltura Andrea Battan

Via Trento 22 - Curtarolo - Padova - 049/9620534
info@effebihospital.com. Prodotto a: Pedemontana del Monte Grappa
Pieve del Grappa - Loc Crespano del Grappa (TV)



Apicoltura Biscuola Andrea

Via Napoli, 14 - Oggebbio - Verbano - Cusio - Ossola
338/2411894 - bis9t@tiscali.it
Prodotto a: Ponte Ballone - Oggebbio (VB)



Apicoltura Dallera Pierluigi

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



Apicoltura Dallera Pierluigi

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



Apicoltura Evançon

Via Giardini, 3 - Verres - Aosta
328/2543630 - baronerenzo@gmail.com
Prodotto a: Baio Dora - Borgo Franco (TO)



Apicoltura Fam. Orio

Via Principe Amedeo 15/A - Asti - Asti
3286369163 - oriogianfranco@gmail.com
Prodotto a: fraz. Bertoni - Paesana (CN)



Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo

Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio - Novara / 333/1346891 -
347/9696898 - info@mielereale.it, romualdo.montevero@yahoo.it
Prodotto a: Invorio (NO)



Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo

Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio - Novara / 333/1346891
347/9696898 - info@mielereale.it, romualdo.montevero@yahoo.it
Prodotto a: Ameno (NO)



Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo



Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio - Novara / 333/1346891
347/9696898 - info@mielereale.it, romualdo.montevero@yahoo.it
Prodotto a: Pisogno - Miasino (NO)



Apicoltura Mieli Fa.Bio

Via Valsesia, 2 - Oleggio - Novara
339/7637722 - fabiopaternostro@live.it
Prodotto a: Pisano (NO)



Azienda apistica Angelo Borci Mr. Bee

Contrada Ciavarini snc - Manduria - Taranto
347/8181252 - misterbeeitalia@hotmail.com
Prodotto a: Melfi (PZ)



Azienda apistica Alveus

Via Castellana, 2 Zona B - Martina Franca - Taranto
333/4976954 - alveus@alice.it
Prodotto a: Vulture - Barile (PZ)



Gabriel Florian Papiu

Via Ivrea 43/bis - Borgomasino - Torino
347/9513913 - papiu.gabriel@libero.it
Prodotto a: Zimone (BI)



Ivan Vassalli

Via Cascina Secchi, 445 - Isso - Bergamo
348/7943727 - natanfiona@virgilio.it
Prodotto a: provincia di Brescia

Cisto



Azienda agricola Arbarè

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

Colza



Pieveregina Azienda agricola Avanzolini

Via Bondiolo, 45 - Faenza - Ravenna
347/8738168 - info@pieveregina.it
Prodotto a: colline provincia di Ancona, ai piedi del Monte Conero

Erba medica



Azienda agricola Campo Giardino

Via Arcipretura, 10 - Cervesina - Pavia
348/7449546 - campogiardino@libero.it
Prodotto a: Cervesina (PV)

Eucalipto



Apicoltura Mauro Lai

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



Apicoltura Omar Erbi

Cortirisoni 64 - Villacidro - Sud Sardegna
333/5916882 - omar2007@tiscali.it
Prodotto a: Sardegna - Villacidro (SU)

Girasole



Apicoltura Pancaldi

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

Marruca



Loredana Lucentini

Strada del Giardino 1/B - Orbetello - Grosseto
328/5772838 - lucloredana@gmail.com
Prodotto a: Loc. Il Giardino - Orbetello (GR)



Loredana Lucentini

Strada del Giardino 1/B - Orbetello - Grosseto
328/5772838 - lucloredana@gmail.com
Prodotto a: Il Giardino - Orbetello (GR)

Melata (bosco)



Apicoltura Rigosi

Via Zanardi, 401/7 - Bologna - Bologna
329/4306262 - stefano.rigosi@gmail.com
Prodotto a: Monteveglio - Valsamoggia (BO)



Azienda agricola 'Me Na Vira

Via San Marco, 16 - Chivasso - Torino
349/2324054 - info@menavira.com
Prodotto a: Gerbole - Moransengo (AT)



Millefiori



Alessandro Riboli

Via Colombara, 1 - Campagnola Cremasca - Cremona
349/6799119 - ale.ribo@hotmail.it
Prodotto a: Montano Lucino (CO)



Allodi Apicoltura

Via Guardanavona, 45 - Caviago - Reggio Emilia
346/9664012 - allodi.apicoltura@gmail.com
Prodotto a: S. Bartolomeo - Reggio Emilia (RE)



Apicoltura Amodeo Carlo

Contrada Madonna Diana - Termini Imerese - Palermo
333/2306188 - apicolturaamodeo@libero.it
Prodotto a: Madonie - Petralia Soprana (PA)



Apicoltura Andrea Battan

Via Trento 22 - Curtarolo - Padova
049/9620534 - info@effebihospital.com
Prodotto a: Lungo argine fiume Brenta. Loc. "Tessara" - Curtarolo (PD)



Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato

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



Apicoltura Bonzanini di Bonetti Angela

Via Roma, 53 - Villanova sull'Arda - Piacenza
389/5376213 - info@apiculturafordimiele.it
Prodotto a: Sant'Agata Verdi - Villanova sull'Arda (PC)



Apicoltura Dabraio

Ilario da Montalbano 16 - Tricarico - Matera
3274666491 - apiculturadabraio@alice.it
Prodotto a: Calvello (PZ)



Apicoltura Delizie dell'Alveare

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



Apicoltura Di Miceli

Via Rocco Chinnici, 10 - Termini Imerese - Palermo
338/1985439 - mielidiscilia@gmail.com
Prodotto a: C.da Canna - Cerda (PA)



Apicoltura Di Miceli

Via Rocco Chinnici, 10 - Termini Imerese - Palermo
338/1985439 - mielidiscilia@gmail.com
Prodotto a: Montemaggiore - Caccamo (PA)



Apicoltura Galli

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



Apicoltura Mieli Fa.Bio

Via Valsesia, 2 - Oleggio - Novara
339/7637722 - fabiopaternostro@live.it
Prodotto a: Mollia (VC)



Apicoltura Rinaldi di Rinaldi Manuela

Via Guglielmo Marconi, 18 - Gualdo Cattaneo Fraz. San Terenziano
- Perugia - 389/1870623 - apicoltura.rinaldi@gmail.com
Prodotto a: San Terenziano - Gualdo Cattaneo (PG)



Apicoltura Rondinini

Via Accarisi, 120 - Pieve Cesato - Faenza - Ravenna
339/3007780 - domenico.rondinini@gmail
Prodotto a: C.da Pantanecco - S. Arcangelo (PZ)



Azienda agricola Apicoltura Cantatore

Via Cesare Balbo 81 - Ruvo di Puglia - Bari
347/8021984 - cantatore.frutta@libero.it
Prodotto a: Matine - Bitonto (BA)



Azienda agricola Sottile Francesca Maria

Segesta 81 - Buseto Palizzolo - Trapani
392/5134085 - frasottile@alice.it
Prodotto a: C/da Falcone - Fulgatore - Trapani (TP)



Azienda agricola Alessandra Giordano

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



Azienda agricola Arbarèe

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



Azienda agricola Bagni Claudio

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



Azienda agricola Bagni Claudio

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



Azienda agricola Campo Giardino

Via Arcipretura, 10 - Cervesina - Pavia
348/7449546 - campogiardino@libero.it
Prodotto a: Rocca Susella (PV)



Azienda agricola Costa Fortunato

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



Azienda agricola Erica Bernardi

Via Colmausio, 1/A - Moruzzo - Udine
348/2401917 - maui.eri@tin.it
Prodotto a: Brazzacco - Moruzzo (UD)



Azienda agricola Erica Bernardi

Via Colmausio, 1/A - Moruzzo - Udine
348/2401917 - maui.eri@tin.it
Prodotto a: Avasinis (UD)



Azienda agricola Giuseppe La Mantia

Via Micciulla, 26 - Palermo
338/7553125 - compippo@inwind.it
Prodotto a: Contrada Vaccara - Montemaggiore Belsito (PA)



Azienda agricola Giuseppe La Mantia

Via Micciulla, 26 - Palermo
338/7553125 - compippo@inwind.it
Prodotto a: Contrada Bruca - Bisacquino (PA)

**Azienda agricola Iannelli Assunta**

Via Santa Maria Celeste Crostarosa, 9 Foggia
347/8834723 - enzop1973@libero.it
Prodotto a: Foggia (FG)

**Azienda agricola Iannelli Assunta**

Via Santa Maria Celeste Crostarosa, 9 - Foggia
347/8834723 - enzop1973@libero.it
Prodotto a: SP 131 - San Nicandro Garganico (FG)

**Azienda agricola Milluzzo di Sebastiano Milluzzo**

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

**Azienda agricola San Rocco di Roberta Bonomo**

C.A. Dalla Chiesa 2 - Capraia Isola - Livorno
3406675295 - robertabonomo@sanroccocapraia.it
Prodotto a: Capraia Isola Località San Rocco - Capraia Isola (LI)

**Azienda apistica Biologica Valter Romanini**

Via Modena, 366/A - Ferrara
328/7480245 - valter.romanini@gmail.com
Prodotto a: Pioppe - Vergato (BO)

**Azienda apistica Iovenitti Ernesto**

SS17 Pizenze Loc. Le Pastine - Barisciano - L'Aquila
346/0188053 - info@germany-car.it
Prodotto a: St Pelagia - Capestrano (AQ)

**Azienda apistica L'Ape nell'Orto**

Via Lucera, 19 int. P4 - Altamura - Bari
329/3289975 - infolapenellorto@libero.it
Prodotto a: Zona Chiancone - Altamura (BA)

**Chiara Guercini**

Via della Zolfara, 15 - Perugia
348/7933998 - chiara.guercini@gmail.com
Prodotto a: Cenerente - Perugia

**Cucchiaino di Miele**

Via Santa Maria, 152 - Campi Bisenzio - Firenze
333/3828787 - marcofaggi73@gmail.com
Prodotto a: Orsigna - Pistoia



Fausto Bogo

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



Filomeno Rocco, L'Oro dei campi - Italian Sabbatical 2019

Via Garibaldi, 2 - Grottole - Matera
331/4111598 - roccofilomeno07@gmail.com
Prodotto a: C.da Tratturo - Grottole (MT)



Giampaolo Meggiolaro

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



Giovanni Aglioti

Via Marconi, 68 - Locri - Reggio Calabria
388/7599078 - giovanniaglioti@gmail.com
Prodotto a: Bassa collina della Locride, Locri (RC)



Giovanni Guarneri

Via donatori di sangue, 24 - Pavone del Mella - Brescia
030/959460
Prodotto a: Avenone - Pertica Bassa (BS)



Giuseppe Ceravolo

Via Fossatello, 275 - Montebello Ionico - Reggio Calabria
328/3632149 - giuce74@tin.it
Prodotto a: S. Giorgio - Montebello Ionico (RC)



Giuseppe Maniaci

Via Cristoforo Colombo, 136 - Terrasini - Palermo
320/9096752 - giuseppe.maniaci@unipa.it
Prodotto a: Contrada Piano Tavola - Cinisi (PA)



Glam di Falcone Giuseppe

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



Goran Košuta

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



L'ape d'Agri Apicoltura

Via F. Racioppi, 6 - Marsicovetere - Potenza
366/4635246 - lapedagri@gmail.com
Prodotto a: Villa D'Agri - Marsicovetere (PZ)



Mauro Tagliaferri - Coop. Apicoltori Gubbio Gualdo T.

Loc. Carestello - Gubbio - Perugia
333/9929220 - valter.ambrogi@gmail.com
Prodotto a: Monturbino - Gubbio (PG)



Miele Siciliano

Via XXIV Maggio 1 - Castelvetro - Trapani
338/1440789 - salluzzo@gmail.com
Prodotto a: Contrada Montagna - Castelvetro (TP)



Mieleria Moltoni

Via Sonvico 1 - Villa di Tirano - Sondrio
338/6594482 - lamieleria@email.it
Prodotto a: Parco dell'Uccellina - Orbetello (GR)



Mieli Papagna dal 1957 di M.P.

Via Barletta 4/B - Manfredonia - Foggia
350/5880265 - info@mielipapagna.com
Prodotto a: Macchia - Monte Sant'Angelo (FG)



Pamela Marchesi

Via della Zolfara, 15 - Perugia
333/6275431 - pamela1982pg@hotmail.it
Prodotto a: Cenerente - Perugia



Rossi Ester Maria

Via Cassia Nord, 127 - Siena
335/1375576 - rossiestermaria@gmail.com
Prodotto a: Bibbiano - Poggibonsi (SI)



Raffaele Antonello

Via San Bartolo, 60 - Corsano - Lecce
349/5837161 - raffaele.antonello@gmail.com
Prodotto a: Zona costiera - Corsano-Alessano (LE)



Salvatore Campagna

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



Saverio Alemanno

Via G. Pepe, n.41 - Copertino - Lecce
328/5826860 - saverioalemanno@hotmail.it
Prodotto a: Terre d'Arneo - Nardò (LE)



Millefiori di alta montagna delle Alpi



Apicoltura Boni s.r.l.,

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



Apicoltura Corradi

Via Giardini, 23 - Verrès - Aosta
345/2117309 - apiculturacorradi@gmail.com
Prodotto a: Saint Jacques - Ayas (AO)



Apicoltura Corradi

Via Giardini, 23 - Verrès - Aosta
345/2117309 - apiculturacorradi@gmail.com
Prodotto a: Dondeuil - Challand St. Victor (AO)



Apicoltura Fam. Orio

Via Principe Amedeo 15/A - Asti
328/6369163 - oriogianfranco@gmail.com
Prodotto a: Parco del Monviso - Crissolo (CN)



Apicoltura Vallera di Davide Bosio

Località Vallera sul Bricco, 8 - Cunico - Asti
328/8582910 - info@apiculturavallera.it
Prodotto a: Usseaux (TO)



Azienda agricola Andrea D'Orlando

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



Azienda agricola Andrea D'Orlando

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

**Azienda agricola Lancellotti**

Via delle bosche, 10 - Muscoline - Brescia
 392/2428580 - lancellottit@gmail.com
 Prodotto a: Maniva - Bagolino (BS)

**Azienda agricola Maison Brenla**

Fraz. Biolley 41 - Morgex - Aosta
 328/4053976 - maisonbrenla@gmail.com
 Prodotto a: Arpy - Morgex (AO)

**Claudio Chini**

Via Trento, 72/c - Cles - Trento
 329/9060196 - claudiochini54@gmail.com
 Prodotto a: Val di Rabbi - Rabbi (TN)

**Ivan Vassalli**

Via Cascina Secchi, 445 - Isso - Bergamo
 348/7943727 - natanfiona@virgilio.it
 Prodotto a: provincia di Sondrio

**Luca Audibert**

Rostagno 23 - Roletto - Torino
 348/0084355 - audibert.luca@tiscali.it
 Prodotto a: Fraz. Traverses Via San Lorenzo - Pragelato (TO)

**Luca Audibert**

Rostagno 23 - Roletto - Torino
 348/0084355 - audibert.luca@tiscali.it
 Prodotto a: Fraz. Traverses "Gleise" - Pragelato (TO)

**San Lorenzo 1776**

Frazione San Lorenzo, 19 - Racconigi - Cuneo
 346/8105910 - cera@mielisanlorenzo.it
 Prodotto a: Balboutet - Valle Chisone - Usseaux (TO)

Rododendro

**Apicoltura Angela Pizzamiglio**

A. Volta 7/A - Verolanuova - Brescia
 333/2517678 - bresciani.piero@libero.it
 Prodotto a: Case Sparse - Ponte di Legno (BS)

**Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato**

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



Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato

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



Apicoltura Biologica Angelini

Via Nanghel, 31 - Vezzano (Vallelaghi) - Trento
3402905122 - apiculturabio.angelini@gmail.com
Prodotto a: Diga Bissina - Daone (TN)



Apicoltura Castel Belfort

Località Castel Belfort, 2 - Spormaggiore - Trento
338/7092414 - 0461/653168 - mielebelfort@virgilio.it
Prodotto a: Valfloriana Malga sas - Valfloriana (TN)



Apicoltura Del Ronco di Vilma Gheda

Via dei Colli, 3/K - Lonato del Garda - Brescia
338/1937747 - vilmagheda@tiscali.it
Prodotto a: Loc. Arcina - Bienno (BS)



Apicoltura Lorenzo De Candido

Via Udine, 40 - Santo Stefano Di Cadore - Belluno
348/4562990 - apicoltura.ldc@gmail.com
Prodotto a: Val Comelico - S. Stefano di Cadore (BL)



Apicoltura Sassella di Bianconi Sara

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



Apicoltura Sergio Benetti

Via al Sarca, 1 - Pietramurata - Trento
347/4155136 - sergio.benetti@libero.it
Prodotto a: Malga Bissina - Daone (TN)



Apicoltura Vaglio Andrea

Via per Tollegno, 6 - Biella
338/4703296
Prodotto a: Regione Pianlin - Piedicavallo (BI)



Dalla Natura la Salute di Laura e Silvano

Via di Curuna, 36 - Giustino - Trento
328/4263535 - info@dallanaturalasalute.com
Prodotto a: Valnambrone - Giustino (TN)

**Fabrizio Barale**

Fraz. San Bartolomeo 177 - Chiusa di Pesio - Cuneo
 340/7497713 - anto9119@hotmail.com
 Prodotto a: Valle Ellero - Roccaforte Mondovì (CN)

**Ivan Vassalli**

Via Cascina Secchi, 445 - Isso - Bergamo
 348/7943727 - natanfiona@virgilio.it
 Prodotto a: provincia di Sondrio

**Ivan Vassalli**

Via Cascina Secchi, 445 - Isso - Bergamo
 348/7943727 - natanfiona@virgilio.it
 Prodotto a: provincia di Sondrio

**La Piccola Arnia**

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

**Le Delizie dell'Alveare**

Via Puccini 32 - Pian Camuno - Brescia
 347/8640672 - 374/7330262 - info@deliziealveare.it
 Prodotto a: Val Grande - Vezza d'Oglio (BS)

**Matteo Doff Sotta**

Via Nazionale 19/A - Imer - Trento
 347/6075069 - matteodoffsotta@gmail.com
 Prodotto a: Località Refavaie - Canal S. Bovo (TN)

**Sergio De Piazza**

Via Patrioti, 146 - Grosotto - Sondrio
 348/3629275 - sergiodepiazza@gmail.com
 Prodotto a: Pescila - Grosotto (SO)

Rosmarino

**Mieli Papagna dal 1957 di M. P.**

Via Barletta 4/B - Manfredonia - Foggia
 3505880265 - info@mielipapagna.com
 Prodotto a: Macchia - Monte Sant'Angelo (FG)

Stregonia (*Sideritis italica*)



Apicoltura Dolce Lavanda

Via dei Mancini snc - Pescina - L'Aquila
345/9775944 - mieledolcelavanda@gmail.com
Prodotto a: Filanda - Pescina (AQ)

Sulla



Apicoltura Di Miceli

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



Apicoltura Isca e Muras

Via IV novembre, 3 - Barumini - Sud Sardegna
320/1110790 - 070/9368471 - marinconcu@tiscali.it
Prodotto a: Paidoru - Barumini (SU)



Apicoltura Isca e Muras

Via IV novembre, 3 - Barumini - Sud Sardegna
320/1110790 - 070/9368471 - marinconcu@tiscali.it
Prodotto a: Re Ulaxi - Barumini (SU)



Dolcezza&Natura

C.so G. D'Annunzio, 19 - Sant'Andrea di Conza - Avellino
334/1939051 - dolcezzaenatura@gmail.com
Prodotto a: Alta Irpinia - S. Andrea di Conza (AV)



Filomeno Rocco, L'Oro dei campi - Italian Sabbatical 2019

Via Garibaldi, 2 - Grottole - Matera
331/4111598 - roccofilomeno07@gmail.com
Prodotto a: C.da Salice - Grottole (MT)



Filomeno Rocco, L'Oro dei campi - Italian Sabbatical 2019

Via Garibaldi, 2 - Grottole - Matera
331/4111598 - roccofilomeno07@gmail.com
Prodotto a: C.da Ischia - Grottole (MT)



L'Ape e l'Arnia

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



L'Ape e l'Arnia

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



Paolo Serra

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



Paolo Serra

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

Tarassaco



Alberto Pesavento

Via Roma, 41 - Morsano al Tagliamento - Pordenone
346/3998571 - albertopesa@gmail.com
Prodotto a: Carmagnolese (TO)



Azienda Agricola Ronchello

Via Tezzi Bassi, 8 - Gandellino - Bergamo
389/1919765 - info@mieleronchello.com
Prodotto a: Gabbioneta Binanuova (CR)



Ivan Vassalli

Via Cascina Secchi, 445 - Isso - Bergamo
348/7943727 - natanfiona@virgilio.it
Prodotto a: provincia di Cremona



La Piccola Arnia

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

Tiglio



Allodi Apicoltura

Via Guardanavona, 45 - Cavriago - Reggio Emilia
346/9664012 - allodi.apicoltura@gmail.com
Prodotto a: Montecchio Emilia (RE)



Azienda agricola Chelidonia S.S. di Colombari e Maucieri

Via Ostizza, 10 - Montevvecchia - Lecco
333/9471633 - info@mieledimontevvecchia.com
Prodotto a: Alto Lario occidentale - Vercana (CO)



Società Agricola Agape S.S.

Via Oltrecolle, 53/A - Como
349/6287751 - info@apeagape.com
Prodotto a: Ramponio Verna - Alta Val d'Intelvi (CO)

Timo arbustivo



Apicoltura Amodeo Carlo

Contrada Madonna Diana - Termini Imerese - Palermo
333/2306188 - apicolturaamodeo@libero.it
Prodotto a: Lampedusa (AG)



Trifoglio



Azienda agricola Garcarli - Miele Bee Gold

Via Vicinale Monteschiavo - Acquaviva delle Fonti - Bari
333/3050211 - gpgargano@gmail.com
Prodotto a: Monachelle - Castellaneta (TA)



Una Goccia d'Oro *2019*



2019



dal 1981 "Premio Giulio Piana"

Acacia (robinia)



Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella

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



Apicoltura Susanna De Rose

Via La Quercia, 56 - Supino - Frosinone
349/1887847 - 0775/227253 - info@apicolturaderose.com
Prodotto a: Selva Pomposa - Supino (FR)



Giovanni Guarneri

Via donatori di sangue, 24 - Pavone del Mella - Brescia
030/959460
Prodotto a: Pavone del Mella (BS)



La Beffa di Monica Gerola

Via Po San Giacomo - San Nicolò, 15/B - Bagnolo San Vito - Mantova
347/9248444 - monicalabeffa@gmail.com
Prodotto a: Pavone del Mella (BS)



Massimo Biolo

Via Parnese, 26 - Chiampo - Vicenza
334/7858594 - biolomassi@gmail.com
Prodotto a: Chiampo (VI)



Vincenzo Massa

Via Don Pasquale Scappatura - Vazzano - Vibo Valentia
388/9092132
Prodotto a: Racco - Vazzano (VV)

Agrumi



Apicoltura Apàro

Via Umberto I, 183 - Collepasso - Lecce
392/8288822 - federicagianfreda@hotmail.com
Prodotto a: Rotondella (MT)



Apicoltura Colle Salera

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



Apicoltura Luca Finocchio di Luca Finocchio

Via Santo Stefano, 16/A - Tornareccio - Chieti
0872/868692 - info@apicolturalucafinocchio.it
Prodotto a: Scanzano Jonico (MT)



Apicoltura Omar Erbi

Cortirisoni 64 - Villacidro - Sud Sardegna
333/5916882 - omar2007@tiscali.it
Prodotto a: Villacidro (SU)



L'Ape e l'Arnia

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



Murru Efisio

Via Espucciu, 31 - Villagrande Strisaili - Nuoro
328/0259922 - murruefisisio@gmail.com
Prodotto a: Basaura - Tortoli (NU)

Cardo



Azienda agricola Giuseppe La Mantia

Via Micciulla, 26 - Palermo - Palermo
338/7553125 - compippo@inwind.it
Prodotto a: Contrada Vaccara - Montemaggiore Belsito (PA)



Azienda Sapienza Sergio

Via Villafranca, 26 - Altofonte - Palermo
328/3168910 - sergiosap@live.it
Prodotto a: San Giuseppe Jato - San Giuseppe Jato (PA)



Caddeo Giuseppe

via Dettori n.4 - Borore - Nuoro
340/1642496 - giuseppejx3@yahoo.it
Prodotto a: Uore - Borore (NU)



L'Isola del Miele

Via Vico III Nazionale, 14 - Gonnosfanadiga - Sud Sardegna
349/4912981 - apistica.saba@gmail.com
Prodotto a: Spadula - Gonnosfanadiga (SU)



L'Isola del Miele

Via Vico III Nazionale, 14 - Gonnosfanadiga - Sud Sardegna
349/4912981 - apistica.saba@gmail.com
Prodotto a: Villacidro (SU)

Castagno



Anna Alessio

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



Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato

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



Apicoltura Canavesana di Deborah Caserio

Via Corte D'Assise, 21 - Ivrea - Torino - 335/5733928
caseriodeborah75@gmail.com; caserio@apicolturacanavesana.it
Prodotto a: Strambinello (TO)



Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella

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



Apicoltura Mombelli - Facchinetti

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



Apicoltura Rabitti Elena

Via Pastura, 1 - Vignone - Verbania
339/4242788 - erabele@tiscali.it
Prodotto a: Vignone (VB)



Apicoltura Vaglio Andrea

Via per Tollegno, 6 - Biella
338/4703296
Prodotto a: Lago Nera Cossila - Biella



Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla

Via Roma, 4 - Romanengo - Cremona
333/3722276 - info@apiculturazipoli.it
Prodotto a: Castagnetoli - Molazzo (MS)



Azienda agricola Brezzo s.s.

Frazione Tre Rivi, 89 - Monteu Roero - Cuneo
0173/50109 - miele@brezzo.it
Prodotto a: Valle Po - Paesana (CN)





Azienda agricola Davide Caglio

Cardinal Ferrari, 6 - Galbiate - Lecco
346/6035717 - davide.caglio@gmail.com
Prodotto a: Monte Regina e di San Genesisio - Galbiate (LC)



Azienda agricola Polyagrinova

Via F. Vercelli, 27 - Camerano Casasco - Asti
320/6071413 - polyagrinova@gmail.com
Prodotto a: Collettero Castelnuovo (TO)



Azienda agricola Viviana Negro

Cascina Tronzanesa 19 - Borgo d' Ale - Vercelli
333/3484734 - aziendaagricolanegroviviana@gmail.com
Prodotto a: Tracciolino - Andrate (TO)



Christian Revelant

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



Il miele dei Roncs

Località Sottocolli, 4 - Castelnuovo del Friuli - Pordenone
333/1346891 - 338/2892458 - roncs.prodotti@yahoo.com
Prodotto a: San Rocco - Forgaria (UD)



Il Sogno sulla terrazza di Sonia e Luca

Strada IV Novembre 1944, 34 - Cantalupa - Torino
333/9170762 - ilsognosullaterrazza@gmail.com
Prodotto a: San Martino - Cantalupa (TO)



Lant Valentina Azienda agricola

Via F. Ozanam, 14 - Castiglione Torinese - Torino
340/8647352 - valentinalant@libero.it
Prodotto a: Valle Sacra - Castelnuovo Nigra (TO)



Le api delle Alpi

Via Lafait, 12 - Donnas - Aosta
340/7222879 - fragiacomo.mattia@gmail.com
Prodotto a: Calea - Lessolo (TO)



Le Avije di Blessent Antonio e Zanet Mattia

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



Melarium Apicoltura - ESA Società Agricola a r.l.

Strada Vanese, 2 - Castel del Piano umbro - Perugia
339/7778277 - eleonora.noce@libero.it
Prodotto a: Prati - Città di Castello (PG)



Ciliegio



Apicoltura Antimo Quarta

Via 2 giugno, 6 - Cavallino - Lecce
320/8746352 - 0832/612281 - apicolturaquarta@libero.it
Prodotto a: Casamassima (BA)



Apicoltura Luca Finocchio di Luca Finocchio

Via Santo Stefano, 16/A - Tornareccio - Chieti
0872/868692 - info@apicultoralucafinocchio.it
Prodotto a: Putignano (BA)



Società agricola Il Girasole

Pio X, 14 - Magliano - Lecce
339/7010363 - ilgirasole.marco@gmail.com
Prodotto a: Turi (BA)

Cisto



Paolo Serra

Via Giussano, 32 - Terralba - Oristano
347/6004825 - paoloserra67@tiscali.it
Prodotto a: Costa Verde - Arbus (SU)

Coriandolo



Apicoltura Alveare Bianco

Contrada San Lorenzo, 19 - Ostuni - Brindisi
392/8082738 - mariadonnaloia90@gmail.com
Prodotto a: Capitanata - Torremaggiore (FG)



Apicoltura Delizie dell'Alveare

Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio - Chieti
333/6588716 - deliziedellalveare@libero.it
Prodotto a: Colle Rugiero - Rotello (CB)



Soc. Agr. Artemide s.r.l.

Via dell'Industria, 1 - Pietradefusi - Avellino
0825/962316 - miele.artemide@libero.it
Prodotto a: C.da Santissimo - Troia (FG)

Edera



Apicoltura Gianni

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

Erba medica



Alessandro Sichel

Via Carmignani, 18 - Parma
340/2665377 - alessandrosichel@gmail.com
Prodotto a: Lesignano de' Bagni (PR)

Erica arborea



Azienda agricola Canonica ai Borri

Località Borri, 1 - Figline e Incisa Valdarno - Firenze
338/5856106 - pappalardo.simona@gmail.com
Prodotto a: Figline e Incisa Valdarno (FI)



Il Fuco d'Oro

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

Eucalipto



Apicoltura Isca e Muras

Via IV novembre, 3 - Barumini - Sud Sardegna
320/1110790 - 070/9368471 - marinconcu@tiscali.it
Prodotto a: Re Ulaxi - Barumini (SU)



Apinath

Località Masongiu - Marrubiu - Oristano
328/3136220 - abai@tiscali.it
Prodotto a: Tanca Marchesa - Terralba (OR)



Domus Api

Via di Vittorio, 36 - Domusnovas - Sud Sardegna
347/2589036 - domusapi@tiscali.it
Prodotto a: Domusnovas (SU)

Girasole



Gabriele Soverini

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



L'Ape e l'Arnia

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

Indaco bastardo (*Amorpha fruticosa*)



Apicoltura Mombelli - Facchinetti

Via L.Tacci, 28 - Quinzano d'Oglio - Brescia
347/7510922 - info@mielimombelli.it
Prodotto a: Cascina Bodriazzo - Zibello (PR)



Azienda agricola Maccioni Piero

Via Biccimurri, 1298/A - Larciano - Pistoia
347/0684358 - az.agr.maccionipiero@gmail.com
Prodotto a: Ponte Buggianese (PT)



Miela

Via Bergamo, 380 - Cremona
347/4913134 - lucianofilippini0@gmail.com
Prodotto a: Dosolo (MN)

Lavanda selvatica



Antica Apicoltura Gallurese del Dott. Porcu Pietro Paolo & C. s.n.c. Società Agricola

Via Golfo Aranci, 36 - Berchiddeddu - Sassari
0789/41719 - Prodotto a: Berchiddeddu - Olbia (SS)



Apicoltura Pala

Via La Piana, 4 - Loiri Porto San Paolo - Sassari
338/7077638 - apiculturapala@tiscali.it
Prodotto a: Su Casteddu - Monti (SS)



Apicoltura Pala

Via La Piana, 4 - Loiri Porto San Paolo - Sassari
338/7077638 - apiculturapala@tiscali.it
Prodotto a: Sos Rueddos - Monti (SS)

Lupinella



Azienda agricola Raffini Giuseppe

Via Piancaldoli - Oppio, 1055 - Firenzuola - Firenze
335/7809455 - gofrac@libero.it
Prodotto a: Piancaldoli - Firenzuola (FI)



Gabriele Soverini

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



Glam di Falcone Giuseppe

Circonvallazione Pineta snc - Colledimacine - Chieti
328/2226412 - giuseppefalcone131@gmail.com
Prodotto a: C.da Schiera - Montenerodomo (CH)

Melata (bosco)



Azienda agricola Durante

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



Azienda agricola Polyagrinova

Via F. Vercelli, 27 - Camerano Casasco - Asti
320/6071413 - polyagrinova@gmail.com
Prodotto a: Casa - Camerano Casasco (AT)



Menta



Impresa Agricola Ape Nera

Via Madre Teresa di Calcutta, 58 - Ragusa
338/8003466 - andreascrofani@hotmail.it
Prodotto a: Ragusa



Millefiori



Agricola Monte Arci

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



Agrimell

Via Acquaviva 3 - Controne - Salerno
347/1172651 - agrimell@tiscal.it
Prodotto a: Piaggine (SA)



Allodi Apicoltura

Via Guardanavona, 45 - Cavriago - Reggio Emilia
346/9664012 - allodi.apicoltura@gmail.com
Prodotto a: Regnano - Viano (RE)



Andrea Brunetti - Coop. Apicoltori Gubbio Gualdo T.

Fraz. Torre Calzolari - Gubbio - Perugia
338/4881824 - valter.ambrogi@gmail.com
Prodotto a: Vignoli - Gubbio (PG)



Apicoltura Alveare Bianco

Contrada San Lorenzo, 19 - Ostuni - Brindisi
392/8082738 - mariadonnaioia90@gmail.com
Prodotto a: Lago di Monte Cotugno - Senise (PZ)



Apicoltura Antimo Quarta

Via 2 giugno, 6 - Cavallino - Lecce
320/8746352 - 0832/612281 - apicolturaquarta@libero.it
Prodotto a: Costa Otranto - P.to Badisco - Otranto (LE)



Apicoltura Antonioli Luca

Via Ludovico Ariosto, 21 - Codognè - Treviso
349/5034921 - antonioli.luca@gmail.com
Prodotto a: Tremeacque - Mansuè (TV)



Apicoltura Aschisorju

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



Apicoltura Attilio Luboz

Loc. Pelon, 4 - Saint Pierre - Aosta
349/1015902 - luboz.attilio@libero.it
Prodotto a: Bevette - Saint-Pierre (AO)



Apicoltura Bertuola

Via dello Scopiglieto 10 - Formello - Roma
3921940054 - massimo@apiculturabertuola.it
Prodotto a: Via dello Scopiglieto - Formello (RM)



Apicoltura Biologica Il Dolce Alveare

Contrada Pontone, 25 - Castel di Sangro - L'Aquila
338/9193553 - lomb.david@gmail.com
Prodotto a: Castel di Sangro (AQ)



Apicoltura Biologica Il Dolce Alveare

Contrada Pontone, 25 - Castel di Sangro - L'Aquila
338/9193553 - lomb.david@gmail.com
Prodotto a: Abruzzo - Solagna (AQ)



Apicoltura Biologica Il Dolce Alveare

Contrada Pontone, 25 - Castel di Sangro - L'Aquila
338/9193553 - lomb.david@gmail.com
Prodotto a: Pettorano sul Gizio (AQ)



Apicoltura Cegliese 2.0

Don Pietro Lerna 89 - Ceglie Messapica - Brindisi
3931266563 - antoniomita10@gmail.com
Prodotto a: Campomarino di Maruggio (TA)



Apicoltura Cristian Delle Noci

Via Castri, 1 - Pisignano - Lecce
342/1280566 - delleno.cicristian@libero.it
Prodotto a: Orto botanico del Salento - Lecce (LE)



Apicoltura Dallera Pierluigi

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



Apicoltura Dario Procucci

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



Apicoltura Delizie dell'Alveare

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



Apicoltura Dolce Lavanda

Via dei Mancini snc - Pescina - L'Aquila
345/9775944 - mieledolcelavanda@gmail.com
Prodotto a: Marinaccio - Collaromele (AQ)



Apicoltura Evançon

Via Giardini, 3 - Verres - Aosta
328/2543630 - baronerenzo@gmail.com
Prodotto a: Petit Rosier - Champorcher (AO)



Apicoltura Il dono delle api

Via Ticino, 27 - Cremona
349/7334891 - ildonodelleapi@gmail.com
Prodotto a: Belvedere / Isola Gerre - Crotta d'Adda / Pizzighettone (CR)



Apicoltura Isca e Muras

Via IV novembre, 3 - Barumini - Sud Sardegna
320/1110790 - 070/9368471 - marinconcu@tiscali.it
Prodotto a: Re Ulaxi - Barumini (SU)



Apicoltura Katia Del Quattro

Cà Stenti 7/A - Camugnano - Bologna
3332713633 - noleggio_2000@libero.it
Prodotto a: San Damiano - Camugnano (BO)



Apicoltura Ligabue

Via Grande 49 - Poviglio - Reggio Emilia
3935974453 - gianfranco.ligabue@gmail.com
Prodotto a: Gattatico Campegine (RE)



Apicoltura Luca Finocchio di Luca Finocchio

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



Apicoltura Luca Finocchio di Luca Finocchio

Via Santo Stefano, 16/A - Tornareccio - Chieti
0872/868692 - info@apiculturalucafinocchio.it
Prodotto a: Castel di Sangro (AQ)



Apicoltura Nazario Fania

Vico Muro Rotto, 15 - Montagano - Campobasso
366/3004355 - info@mieleledelmolise.com
Prodotto a: Fonte Garziello - San Giovanni in Galdo (CB)



Apicoltura Pancaldi

Via Fondazza, 7/C - Budrio - Bologna
347/1393714 - apiculturapancaldi@libero.it
Prodotto a: Ozzano dell'Emilia (BO)



Apicoltura Pica Andrea

Via Giuseppe Prinotti, 68 - Roma - Roma
338/6421447 - andrepica2000@yahoo.it
Prodotto a: Agroromano - Roma



Apicoltura Serra del Prete

Contrada Voscarei, 7 - Viggianello - Potenza
346/4708298 - serradelprete@gmail.com
Prodotto a: C.da Voscarei - Viggianello (PZ)



Apicoltura Tobia Mattia

Via Brescia, 2 - Grassano - Matera
329/6123907 - az.apisticamattia@libero.it
Prodotto a: Santa Lucia - Grassano (MT)



Apicoltura Trivellini

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



Apicoltura Valli in Fiore

Via Bivio, 8/F - Carano - Trento
3479255323 - apiculturavallinfiore@gmail.com
Prodotto a: Grauno - Altavalle (TN)



Apicoltura Vito Carmelo De Micheli

Via Cremona, 60 - Casarano - Lecce
328/5317247 - vitocdm@gmail.com / Prodotto a: nelle aree
Parco Serre di Supersano e Parco Ugento - Li Foggi (LE)



Apinath

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



Azienda agricola Bergi di Sottile Anna

c/da Bergi - Castelbuono - Palermo
3888829180 - floriana@agriturismobergi.com
Prodotto a: Parco delle Madonie (PA)



Azienda agricola Spisso Susanna

C.da Madonna Diana - Termini Imerese - Palermo
3332306188 - susannaspisso@libero.it
Prodotto a: Madonie - Caltavuturo (PA)



Azienda agricola A. Boschetti

Via Montepincio, 8 - Spoleto - Perugia
329/3916389 - andreaboschetti82@gmail.com
Prodotto a: Montepincio - Spoleto (PG)



Azienda agricola Alessandra Giordano

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



Azienda agricola Arbarè

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



Azienda agricola Biologica Apicoltura Poggio di Voci Eugenia

Reg. Ratè, 4 - Denice - Alessandria
0144/92337 - apiculturapoggio@virgilio.it
Prodotto a: Reg. Via Vecchia Costandonne - Roccaverano (AT)



Azienda agricola Costa Fortunato

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



Azienda agricola Costa Fortunato

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



Azienda agricola di Giuseppe Nardiello

Via San Biagio, 35 - Muro Lucano - Potenza
agricolanardiello@gmail.com
Prodotto a: Muro Lucano (PZ)



Azienda agricola GL di Gaetano Legnani

Via Meucci, 15 - Guanzate - Como
347/0079089 - gaetanolegnani@gmail.com
Prodotto a: Guanzate (CO)



Azienda agricola Iannelli Assunta

Via Santa Maria Celeste Crostarosa, 9 - Foggia
347/8834723 - enzop1973@libero.it
Prodotto a: Contrada Vado Biccari - Lucera (FG)



Azienda agricola Iannelli Assunta

Via Santa Maria Celeste Crostarosa, 9 - Foggia
347/8834723 - enzop1973@libero.it
Prodotto a: Amendola - Manfredonia (FG)



Azienda agricola Il Nettare del Castello

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



Azienda agricola Kmetija Farma Jakne di Peric Davide

Loc. S.Giovanni di Duino, 19/B - Duino - Aurisina - Trieste
335/7780427 - farma.jakne@gmail.com
Prodotto a: San Giovanni di Duino - Duino - Aurisina (TS)



Azienda agricola Kmetija Farma Jakne di Peric Davide

Loc. S.Giovanni di Duino, 19/B - Duino - Aurisina - Trieste
335/7780427 - farma.jakne@gmail.com
Prodotto a: Monte Kohišce - Duino - Aurisina (TS)



Azienda agricola Le Casucce

Via Berlinguer, 9 - Vaiano - Prato
338/3943936 - tiziana@fornosteno.com
Prodotto a: Fabio - Vaiano (PO)



Azienda agricola Milluzzo di Sebastiano Milluzzo

Via Grimbaldi, 76/C - Canicattini Bagni - Siracusa
339/4247801 - seabamilluzzo@alice.it
Prodotto a: Contrada Gelso - Noto (SR)



Azienda agricola Petrizzo Vincenza

Via Fontana del Vaglio - San Rufo - Salerno
3290904684 - giuseppe@falcopneus.com
Prodotto a: Fontana del Vaglio - San Rufo (SA)



Azienda Agricola Ronchello

Via Tezzi Bassi, 8 - Gandellino - Bergamo
389/1919765 - info@mieleronchello.com
Prodotto a: Gandellino / Loc Tezzi Bassi (BG)



Azienda agricola Vaccaro

Via Madonna del Carmine 143/G - Potenza
345/7030730 - mielevaccaro@yahoo.it
Prodotto a: C.da Torretta - Potenza



Azienda apistica Iovenitti Ernesto

SS17 Pizenze Loc. Le Pastine - Barisciano - L'Aquila
346/0188053 - info@germany-car.it
Prodotto a: Bagno Alto - L'Aquila

**Azienda apistica Iovenitti Ernesto**

SS17 Pizenze Loc. Le Pastine - Barisciano - L'Aquila
346/0188053 - info@germany-car.it
Prodotto a: Pizenze - Barisciano (AQ)

**Azienda apistica La Pecheronza**

Via Giulio Cafaro, 12 - Acquaviva delle Fonti - Bari
348/2517086 - info@pugliamiele.com
Prodotto a: Prossimità della Foresta Mercadante - Altamura (BA)

**BE(E) HONEY**

Via Ca' Venturoli 1223C - Castel San Pietro Terme - Bologna
3470729022 - tissi80@hotmail.it
Prodotto a: Varignana - Castel San Pietro terme (BO)

**Carlo Ambrogi - Coop. Apicoltori Gubbio Gualdo T.**

Via Mazzini, 35 - Gubbio - Perugia
347/9642417 - valter.ambrogi@gmail.com
Prodotto a: Montelovesco - Gubbio (PG)

**Casa circondariale Mamma Gialla**

Strada S. Salvatore, 14/B - Viterbo - Viterbo
0761/24401 - 0761/2440430 - cc.viterbo@giustizia.it
Prodotto a: Strada S. Salvatore - Viterbo (VT)

**C'era Una Volta**

Via San Giorgio, 34 - Urbania - Pesaro Urbino
339/8290364 - splendentenatura@gmail.com
Prodotto a: Urbania (PU)

**C'era Una Volta**

Via San Giorgio, 34 - Urbania - Pesaro Urbino
339/8290364 - splendentenatura@gmail.com
Prodotto a: Urbania (PU)

**Claudio Benedetti**

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

**Colle Sant'Angelo di Ripanti & Vecchi s.s.a.**

Strada del Ferriero, 232/D - Senigallia - Ancona
338/8496615 - colleripantivecchi@iclopud.com
Prodotto a: San Silvestro - Senigallia (AN)

**Dalla Natura la Salute di Laura e Silvano**

Via di Curuna, 36 - Giustino - Trento
328/4263535 - info@dallanaturalasalute.com
Prodotto a: Villa Verdesina - Porte di Rendena (TN)

**Dip. Scienze Agrarie e Forestali - Univ. della Toscana**

Via S. Camillo de Lellis snc - Viterbo
0761357349 - danieli@unitus.it
Prodotto a: Viterbo località Riello - Viterbo

**Donato Melissa e Martelli Domenico**

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

**Donato Melissa e Martelli Domenico**

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

**Elios - Adamo Saverio**

Viale Europa, 280/A - Alcamo - Trapani
333/4095994 - info@eliosfood.it
Prodotto a: Contrada Fico - Alcamo (TP)

**Emanuele Parrillo**

Via Stefano Borgia, 82/A - Roma
371/3518947
Prodotto a: Magliana - Colle del Sole - Roma

**Fabio Guercini**

Via della Zolfara, 15 - Perugia
340/7858627 - chiara.guercini@gmail.com
Prodotto a: Cenerente - Perugia

**Francesco Nucci**

Str. Della Torraccia - Perugia
349/1345819 - nuccimassimo60@libero.it
Prodotto a: Perugia

**Fusca Antonio**

Via San Nicola Piscopio - Vibo Valentia
3893125227 - antonio.fusca@email.it
Prodotto a: Miglione - Stefanaceni (VV)

**Gabriele Knoke**

Via Assisana 36 - Perugia
0347/8273280 - gabiknode@gmail.com
Prodotto a: Pian di Massiano - Perugia

**Giacomina Natuzzi**

Contrada Montefreddo, 48 - Santeramo - Bari
328/5768315 - trizia_dif@yahoo.it
Prodotto a: Contrada Montefreddo - Santeramo (BA)

**Giancarlo Bruzzichini**

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

**Goran Košuta**

Strada Del Friuli, 463 - Trieste
340/6002650 - go87@libero.it
Prodotto a: Barcola - Trieste

**Granfavo Società Agricola s.s.**

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

**Il miele dei Roncs**

Località Sottocolli, 4 - Castelnovo del Friuli - Pordenone
333/1346891 - 338/2892458 - roncs.prodotti@yahoo.com
Prodotto a: Gaio - Spilimbergo (PN)

**Il nettare dei Revertera di Giuseppe Dimasi**

Via Carlo Levi 25 - Garaguso - Matera
3489631143 - giuseppedimasi84@libero.it
Prodotto a: Contrada Riciglio - Garaguso (MT)

**L'alveare di Jacopo Brunetti**

Via Brodolini, 25 - Serra De' Conti - Ancona
340/8799433 - lalveare.brunetti@gmail.com
Prodotto a: Serra De' Conti - Ancona (AN)

**L'alveare di Jacopo Brunetti**

Via Brodolini, 25 - Serra De' Conti - Ancona
340/8799433 - lalveare.brunetti@gmail.com
Prodotto a: Santa Croce - Arcevia (AN)



L'Arnica delle meraviglie di Massimiliano Sciulara

Via Molara, 60/C - Palermo
380/3627219 - larniadellemeraviglie@gmail.com
Prodotto a: Mezzojuso Contr. Nocilla - Mezzojuso (PA)



L'essenza degli Iblei di Uccello Alfredo

Via Magenta, 227 - Canicattini Bagni - Siracusa
320/1665064 - alfredouccello@virgilio.it
Prodotto a: C.da Piano Milo - San Mercurio - Noto (SR)



Letizia Crescimone

c.da Buffa km 11 - Noto - Siracusa
3386150396 - l.crescimone@gmail.com
Prodotto a: Contrada Manghisi - Noto (SR)



Matteo Tomassini - Francesco Ambrogi Coop. Apicoltori Gubbio Gualdo Tadino

Via Don Quirico Rughì, 16 - Gubbio - Perugia - 335/6384111
terradeimuli@gmail.com Prodotto a: Corposano - San Giustino (PG)



Michele Laurenziello

C.da Pennituro - Pescopagano - Potenza
3407790602 - geom.laurenziello@gmail.com
Prodotto a: Bosco delle Rose - Pescopagno (PZ)



Miele Siciliano

Via XXIV Maggio 1 - Castelvetro - Trapani
338/1440789 - salluzzo@gmail.com
Prodotto a: Contrada Montagna - Castelvetro (TP)



Mirko Boni

Via Don Minzoni, 6/D - Sala Bolognese - Bologna
333/8310667 - famboni21@gmail.com
Prodotto a: Sala Bolognese (BO)



Mori Francesco

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



Murru Efisio

Via Espucciu, 31 - Villagrande Strisaili - Nuoro
328/0259922 - murruefisisio@gmail.com
Prodotto a: Sa Murta Ona - Villagrande Strisaili (NU)



Salvatore Campagna

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



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

Località Costa Is Cambonis - Villaputzu - Sud Sardegna
347/6121761 - info@apicolturaanedda.com
Prodotto a: Sarrabus - Villaputzu (SU)

Millefiori di alta montagna delle Alpi



Apicoltura Attilio Luboz

Loc. Pelon, 4 - Saint Pierre - Aosta
349/1015902 - luboz.attilio@libero.it
Prodotto a: Arpy - Morgex (AO)



Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato

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



Apicoltura Biscuola Andrea

Via Napoli, 14 - Oggebbio - Verbano - Cusio - Ossola
338/2411894 - bis9t@tiscali.it
Prodotto a: Alpe Campo - Antrona Schieranco (VB)



Apicoltura Corradi

Via Giardini, 23 - Verrès - Aosta
345/2117309 - apiculturacorradi@gmail.com
Prodotto a: Estoul - Brusson (AO)



Apicoltura La Margherita

Via Brufferio, 18 - Caselle Torinese - Torino
338/4971274 - api.lamargherita@alice.it
Prodotto a: Valle Soana - Valprato (TO)



Apicoltura Vallera di Davide Bosio

Località Vallera sul Bricco, 8 - Cunico - Asti
328/8582910 - info@apiculturavallera.it
Prodotto a: Cesana (TO)



Apicoltura Valmalenco di Masa Ottavia

Via Sasso Rosso, 37 - Lanzada - Sondrio
340/3844253 - masaotty1968@gmail.com
Prodotto a: Lanzada - Sondrio



Azienda agricola Lancellotti

Via delle bosche, 10 - Muscoline - Brescia
392/2428580 - lancellottit@gmail.com
Prodotto a: Piana del Gaver - Breno (BS)



Azienda agricola Polyagrinova

Via F. Vercelli, 27 - Camerano Casasco - Asti
320/6071413 - polyagrinova@gmail.com
Prodotto a: Campo Pietra - Groscavallo (TO)



Bricco del Miele

Via bricco Rampone 9/a - Frinco - Asti
33281065949 - ivano.deltetto@gmail.com
Prodotto a: Ghigo di Prali valle germanesca - Prali (TO)



Carlo Passet

Via Podgora 7/i - Pinerolo - Torino
3470415820 - carlo.passet@gmail.com
Prodotto a: Fraz. Traverses - Pragelato (TO)



Francesco Moratti

Via di Orsalè, 16 - Croviana - Trento
328/2117358 - franz.moratti@libero.it
Prodotto a: Malga Selva - Croviana (TN)



Maria Stella Biancardi

Via Borgata Salino, 2 - Aquila D'Arroscia - Imperia
329/0637233 - miele.stella@libero.it
Prodotto a: Valcona Soprana - Mendatica (IM)



Naturalys di Alessia Ceppi

Fraz. Zuino 16 - Gaby - Aosta
340/3432267 - info@naturalys.it
Prodotto a: Loc. Bedemie - Gressoney La Trinitè (AO)



Società agricola Le Api di Famolasco

Via Bordonala, 6 - Bibiana - Torino
340/9109991 - leapidifamolasco@gmail.com
Prodotto a: Usseaux Val Chisone - Usseaux (TO)

Rododendro



Apicoltura Le Querce

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



Azienda agricola Lancellotti

Via delle bosche, 10 - Muscoline - Brescia
392/2428580 - lancellottit@gmail.com
Prodotto a: Malga Dasdana - Bagolino (BS)



Luciano Bortoluzzi

Via Alle Coronele 2 - Predazzo - Trento
346/4757552 - lucianobortoluzzi55@gmail.com
Prodotto a: Passo Manghen - Telve (TN)



Marc Barale

Via Cuneo 75 - Frazione S. Defendente - Cervasca - Cuneo
329/9113214 - baralemarco@libero.it
Prodotto a: Castelmagno - Cuneo (CN)



Miemole di Lambiase Rosa

Via XXIV maggio, 23 - Vinovo - Torino
335/6570109 - miemole@libero.it
Prodotto a: Val Pellice - Bobbio Pellice (TO)

Rosmarino



Azienda agricola Arbarè

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



Mieli Papagna dal 1957 di M.P.

Via Barletta 4/B - Manfredonia - Foggia
3505880265 - info@mielipapagna.com
Prodotto a: Mattinata (FG)



Mieli Papagna dal 1957 di M.P.

Via Barletta 4/B - Manfredonia - Foggia
3505880265 - info@mielipapagna.com
Prodotto a: Macchia - Monte Sant'Angelo (FG)



Paolo Serra

Via Giussano, 32 - Terralba - Oristano
347/6004825 - paoloserra67@tiscali.it
Prodotto a: Costa Verde - Arbus (SU)



Santoreggia



Apicoltura Ciaccia

Via Civette, 70 - Celano - L'Aquila
328/8960562 - apiculturaciaccia@gmail.com
Prodotto a: Parterte - Collarmele (AQ)



Tiziana Tarulli

Largo Superiore, 4 - Cocullo - L'Aquila
349/5080907 - tarullitiziana@gmail.com
Prodotto a: Cocullo (AQ)

Sulla



ADI Apicoltura

Via A. De Gasperi, 72 - Tornareccio - Chieti
0872/868160 - info@adiapicoltura.it
Prodotto a: Loc. Torricchio - Tornareccio (CH)



Agricola Monte Arci

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



Apicola Petrachi

Via Napoli, 7 - Melendugno - Lecce
339/8503141 - pierpetra@gmail.com
Prodotto a: Sant'Arcangelo (PZ)



Apicoltura Di Miceli

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



Apicoltura di Zanchelli Michele

C.da Macchia 83 - Circello - Benevento
3394363029 - zanchellimichele@libero.it
Prodotto a: Alto Sannio - Circello (BN)



Apinath

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



Azienda agricola Sottile Francesca Maria

Segesta 81 - Buseto Palizzolo - Trapani
3925134085 - frasottile@alice.it
Prodotto a: Contrada Murfi - Buseto Palizzolo (TP)



Azienda apistica Angelo Borci Mr. Bee

Contrada Ciavarini snc - Manduria - Taranto
347/8181252 - misterbeeitalia@hotmail.com
Prodotto a: Santarcangelo (PZ)



Azienda Sapienza Sergio

Via Villafranca, 26 - Altofonte - Palermo
328/3168910 - sergiosap@live.it
Prodotto a: Corleone (PA)



Glam di Falcone Giuseppe

Circonvallazione Pineta snc - Colledimacine - Chieti
328/2226412 - giuseppefalcone131@gmail.com
Prodotto a: Fraz. Barufal - Villa S. Maria (CH)



La Piana del Sole s.a.s

Via Martino 25 - Vicari - Palermo
3889406125 - lapianadelsole@gmail.com
Prodotto a: C.da Piani - Vicari (PA)



Mauro Frau

Viale Marconi 22 - Serrenti - Sud Sardegna
3292108621 - mauro.classe96@gmail.com
Prodotto a: Sergai - Villanova Franca (SU)



Nicola Coriglione

C.da Ficagnole snc - Pisticci - Matera
340/4621647 - nicola@mielettore.it
Prodotto a: Contrada Caputi - Ferrandina (MT)



Società agricola Artemide s.r.l.

Via dell'Industria, 1 - Pietradefusi - Avellino
0825/962316 - miele.artemide@libero.it
Prodotto a: Melito Irpino, C.da Fontana del Bosco (AV)

Tarassaco



Alessandro Riboli

Via Colombara, 1 - Campagnola Cremasca - Cremona
349/6799119 - ale.ribo@hotmail.it
Prodotto a: Palazzo Pignano (CR)



Apicoltura Borgo Abate

Via Circonvallazione - Ceresara - Mantova
347/0531258 - info@borgoabate.it
Prodotto a: Ceresara (MN)

Tiglio



Alessandro Sichel

Via Carmignani, 18 - Parma
340/2665377 - alessandrosichel@gmail.com
Prodotto a: Monticelli - Montechiarugolo (PR)



Andrea Ravera

Via alla Rocca 194 - Colverde - Como
3498531477 - andrearavera@yahoo.it
Prodotto a: Valle Intelvi - Centro Valle Intelvi (CO)



Apicoltura Cassian

Via Canizzano, 104/A - Treviso
3454583550 - cassian2@interfree.it
Prodotto a: Nevegal - Ponte nelle Alpi (BL)



Apicoltura Valmalenco di Masa Ottavia

Via Sasso Rosso, 37 - Lanzada - Sondrio
340/3844253 - masaotty1968@gmail.com
Prodotto a: Prato - Torre Santa Maria (SO)



Azienda agricola Davide Caglio

Cardinal Ferrari, 6 - Galbiate - Lecco
346/6035717 - davide.caglio@gmail.com
Prodotto a: Valsassina - Barzio (LC)



Lidia Stropeni

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



Società Agricola Agape S.S.

Via Oltrecolle, 53/A - Como
349/6287751 - info@apeagape.com
Prodotto a: Porlezza (CO)



Trifoglio



Azienda agricola Garcarli - Miele Bee Gold

Via Vicinale Monteschiavo - Acquaviva delle Fonti - Bari
333/3050211 - gpgargano@gmail.com
Prodotto a: Serra Lo Monaco - Laterza (TA)



Giancarlo Bruzzichini

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



Nicola Coriglione

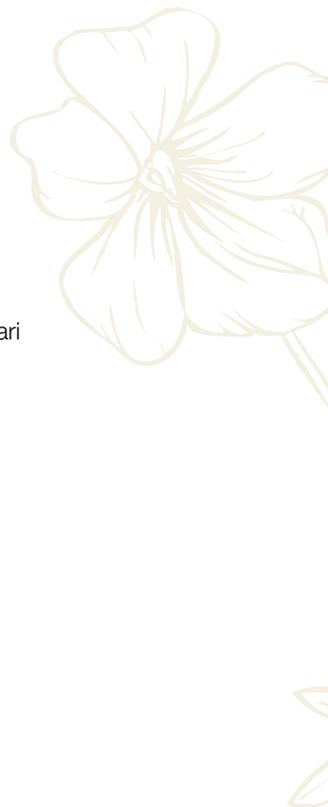
C.da Ficagnole snc - Pisticci - Matera
340/4621647 - nicola@mielettura.it
Prodotto a: La Martella - Matera

Trifoglio alessandrino



Azienda apistica La Pecheronza

Via Giulio Cafaro, 12 - Acquaviva delle Fonti - Bari
348/2517086 - info@pugliamiele.com
Prodotto a: Borgo Venusio - Matera



Produttori e Territori

Dove trovare gli apicoltori virtuosi



dal 1981 "Premio Giulio Piana"

Produttori e Territori

Dove trovare gli apicoltori virtuosi

ABRUZZO

Chieti



ADI Apicoltura

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

Apicoltura Delizie dell'Alveare

Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio 66046
333/6588716 - deliziedellalveare@libero.it (mieli premiati: 3)

Apicoltura Luca Finocchio di Luca Finocchio

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

Glam di Falcone Giuseppe

Circonvallazione Pineta snc - Colledimacine 66010
328/2226412 - giuseppefalcone131@gmail.com (mieli premiati: 3)

L'Ape e l'Arnia

Via Mario Pomilio, 17 - Altino 66040
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com (mieli premiati: 4)

L'Aquila



Apicoltura Dolce Lavanda

Via dei Mancini snc - Pescina 67057
345/9775944 - mieledolcelavanda@gmail.com (mieli premiati: 2)



Apicoltura Biologica Il Dolce Alveare

Contrada Pontone, 25 - Castel di Sangro 67031
338/9193553 - lomb.david@gmail.com (mieli premiati: 3)



Apicoltura Ciaccia

Via Civette, 70 - Celano 67043
3288960562 - apicolturaciaccia@gmail.com (mieli premiati: 1)



Apicoltura Colle Salera

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



Azienda apistica Iovenitti Ernesto

SS17 Pizenze Loc. Le Pastine - Barisciano 67026
346/0188053 - info@germany-car.it (mieli premiati: 3)

Tiziana Tarulli

Largo Superiore, 4 - Cocullo 67030
349/5080907 - tarullitiziana@gmail.com (mieli premiati: 1)

Teramo

Azienda apistica Durante Gabriella

Via Papa Giovanni XXIII n.44 - Mosciano S. Angelo 64023
0858061082 - info@apicolturamantovan.com (mieli premiati: 1)

BASILICATA

Matera



Apicoltura Dabraio

Ilario da Montalbano 16 - Tricarico 75019
3274666491 - apicolturadabraio@alice.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Tobia Mattia

Via Brescia, 2 - Grassano 75014
329/6123907 - az.apisticamattia@libero.it (mieli premiati: 1)

Filomeno Rocco, L'Oro dei campi - Italian Sabbatical 2019

Via Garibaldi, 2 - Grottole 75010
331/4111598 - roccofilomeno07@gmail.com (mieli premiati: 3)

Il nettare dei Revertera di Giuseppe Dimasi

Via Carlo Levi 25 - Garaguso 75010
3489631143 - giuseppedimasi84@libero.it (mieli premiati: 1)



Nicola Coriglione

C.da Ficagnole snc - Pisticci 75015
340/4621647 - nicola@mielettture.it (mieli premiati: 2)

Potenza

L'ape d'Agri Apicoltura

Via F. Racioppi, 6 - Marsicovetere 85050
366/4635246 - lapedagri@gmail.com (mieli premiati: 1)



Apicoltura Serra del Prete

Contrada Vosari, 7 - Viggianello 85040
346/4708298 - serradelprete@gmail.com (mieli premiati: 1)



Azienda agricola Alessandra Giordano

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

Azienda agricola di Giuseppe Nardiello

Via San Biagio, 35 - Muro Lucano 85054
N/A - agricolanardiello@gmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Durante

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



Azienda agricola Vaccaro

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

Michele Laurenziello

C.da Pennituro - Pescopagano 85020
3407790602 - geom.laurenziello@gmail.com (mieli premiati: 1)

CALABRIA

Cosenza

Anna Alessio

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

Reggio Calabria

Giovanni Aglioti

Via Marconi, 68 - Locri 89044
3887599078 - giovanniaglioti@gmail.com (mieli premiati: 1)

Giuseppe Ceravolo

Via Fossatello, 275 - Montebello Ionico 89064
328/3632149 - giuce74@tin.it (mieli premiati: 1)

Vibo Valentia



Azienda agricola Costa Fortunato

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

Donato Melissa e Martelli Domenico

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

Fusca Antonio

Via San Nicola Piscopio - Vibo Valentia 89900
3893125227 - antonio.fusca@email.it (mieli premiati: 1)

Monte Miele di Ilenia Ceravolo

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

Vincenzo Massa

Via Don Pasquale Scappatura - Vazzano 89834
3889092132 - (mieli premiati: 1)

Michele Fusca

Via Mesima 65 - Piscopio 89900
3492828266 - michelefusca@libero.it (mieli premiati: 1)

CAMPANIA

Avellino



Dolcezza&Natura

C.so G. D'Annunzio, 19 - Sant'Andrea di Conza 83053
334/1939051 - dolcezzaenatura@gmail.com (mieli premiati: 1)

Soc. Agr. Artemide s.r.l.

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

Benevento

Apicoltura di Zanchelli Michele

C.da Macchia 83 - Circello 82020
3394363029 - zanchellimichele@libero.it (mieli premiati: 1)

Salerno

Agrimell

Via Acquaviva 3 - Controne 84020
3452974138 - agrimell@tiscal.it (mieli premiati: 1)



Azienda agricola Petrizzo Vincenza

Via Fontana del Vaglio - San Rufo 84030
3290904684 - giuseppe@falcopneus.com (mieli premiati: 1)



Il Fuco d'Oro

Via Serraventola, 2 - Roccadaspide 84069
333/3550463 - ilfucodoro@tiscali.it (mieli premiati: 1)

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Apicoltura Katia Del Quattro

Cà Stenti 7/A - Camugnano 40032
3332713633 - noleggio_2000@libero.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Pancaldi

Via Fondazza, 7/C - Budrio 40054
347/1393714 - apiculturapancaldi@libero.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Rigosi

Via Zanardi, 401/7 - Bologna 40131
329/4306262 - stefano.rigosi@gmail.com (mieli premiati: 1)

BE(E) HONEY

Via Ca' Venturoli 1223C - Castel San Pietro Terme 40024
3470729022 - tissi80@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Gabriele Soverini

Via Palazzo Bianchetti, 17/C - Ozzano dell'Emilia 40064
051/797253 - sovero73@libero.it (mieli premiati: 2)

Mirko Boni

Via Don Minzoni, 6/D - Sala Bolognese 40010
333/8310667 - famboni21@gmail.com (mieli premiati: 1)

Ferrara



Azienda apistica Biologica Valter Romanini

Via Modena, 366/A - Ferrara 44124
328/7480245 - valter.romanini@gmail.com (mieli premiati: 1)

Forlì - Cesena

Apicoltura Dario Procucci

Via del Centino, 8 - Longiano 47020
0547/665053 - 328/3659637 - mieleprocucci@alice.it (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Bagni Claudio

Via R. Morandi, 15 - Cesena 47521
340/0878371 - bagni.claudio@libero.it (mieli premiati: 2)

Parma

Alessandro Sichel

Via Carmignani, 18 - Parma 43124
340/2665377 - alessandrosichel@gmail.com (mieli premiati: 2)

Piacenza

Apicoltura Bonzanini di Bonetti Angela

Via Roma, 53 - Villanova sull'Arda 29010
389/5376213 - info@apicolturafordimiele.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Il Porticone di Concarì Chiara

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

Ravenna



Apicoltura Rondinini

Via Accarisi, 120 - Pieve Cesato - Faenza 48018
339/3007780 - domenico.rondinini@gmail (mieli premiati: 1)

Granfavo Società Agricola s.s.

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



Pievergina Azienda agricola Avanzolini

Via Bondiolo, 45 - Faenza 48018

347/8738168 - info@pievergina.it (mieli premiati: 1)

Reggio Emilia

Allodi Apicoltura

Via Guardanavona, 45 - Cavriago 42025

346/9664012 - allodi.apicoltura@gmail.com (mieli premiati: 3)

Apicoltura Ligabue

Via Grande 49 - Poviglio 42028

3935974453 - gianfranco.ligabue@gmail.com (mieli premiati: 1)

Rimini



Dettori Angelo & C. Società Agricola

Via C. Dossi, 15 - Rimini 47924

0541/983363 - info@mieledettori.it (mieli premiati: 1)

FRIULI VENEZIA GIULIA

Pordenone

Il miele dei Roncs

Località Sottocolli, 4 - Catselnovo del Friuli 33090

333/1346891 - 338/2892458 - ronc.prodotti@yahoo.com (mieli premiati: 2)



Alberto Pesavento

Via Roma, 41 - Morsano al Tagliamento 33075

346/3998571 - albertopesa@gmail.com (mieli premiati: 1)

Trieste

Azienda agricola Kmetija Farma Jakne di Peric Davide

Loc. S. Giovanni di Duino, 19/B - Duino - Aurisina 34011

335/7780427 - farma.jakne@gmail.com (mieli premiati: 2)

Goran Košuta

Strada Del Friuli, 463 - Trieste 34136

340/6002650 - go87@libero.it (mieli premiati: 2)

Udine



Azienda agricola Andrea D'Orlando

Piazza Mercato, 18/A - Villa Santina 33029

388/6056591 - andreadorlando@yahoo.it (mieli premiati: 2)

Azienda agricola Erica Bernardi

Via Colmausio, 1/A - Moruzzo 33030

348/2401917 - maui.eri@tin.it (mieli premiati: 2)

Christian Revelant

Via G. Verdi, 38 - Povoletto 33040

339/6131701 - christian.revelant@gmail.com (mieli premiati: 1)

LAZIO

Frosinone



Apicoltura Susanna De Rose

Via La Quercia, 56 - Supino 03019

349/1887847 - 0775/227253 - info@apiculturaderose.com (mieli premiati: 1)

Roma



Apicoltura Bertuola

Via dello Scopiglieto 10 - Formello 00060

3921940054 - massimo@apiculturabertuola.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Pica Andrea

Via Giuseppe Prinotti, 68 - Roma 00188

338/6421447 - andreapica2000@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Trivellini

Via Maria Felice, 9 - Anguillara Sabazia 00061

333/2579540 - l.trivellini@inwind.it (mieli premiati: 1)

Claudio Benedetti

Via delle Carenarie, 118/A - Fiumicino 00054

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

Emanuele Parrillo

Via Stefano Borgia, 82/A - Roma 00168

371/3518947 - (mieli premiati: 1)

Viterbo

Casa circondariale Mamma Gialla

Strada S. Salvatore, 14/B - Viterbo 01100

0761/24401 - 0761/2440430 - cc.viterbo@giustizia.it (mieli premiati: 1)

Dip. Scienze Agrarie e Forestali - Univ. della Tuscia

Via S. Camillo de Lellis snc - Viterbo 01100

0761357349 - danieli@unitus.it (mieli premiati: 1)

Giancarlo Bruzzichini

Via del Campo, 11 - Vetralla 01019

338/7538761 - bruzzichini@hotmail.com (mieli premiati: 2)

LIGURIA

Imperia



Maria Stella Biancardi

Via Borgata Salino, 2 - Aquila D'Arroscia 18020
329/0637233 - miele.stella@libero.it (mieli premiati: 1)

LOMBARDIA

Bergamo

Azienda Agricola Ronchello

Via Tezzi Bassi, 8 - Gandellino 24020
389/1919765 - info@mieleronchello.com (mieli premiati: 2)



Ivan Vassalli

Via Cascina Secchi, 445 - Isso 24040
348/7943727 - natanfiona@virgilio.it (mieli premiati: 5)

Brescia



Apicoltura Angela Pizzamiglio

A. Volta 7/A - Verolanuova 25028
333/2517678 - bresciani.piero@libero.it (mieli premiati: 1)



Apicoltura Boni s.r.l.

Via Gaine, 3 - Bedizzole 25081
030/9913522 - info@apicolturaboni.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Dallera Pierluigi

Via Santa Croce, 67 - Gussago 25064
338/5923086 - apicolturadp@alice.it (mieli premiati: 3)

Apicoltura Del Ronco di Vilma Gheda

Via dei Colli, 3/K - Lonato del Garda 25017
338/1937747 - vilmagheda@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Mombelli - Facchinetti

Via L.Tacci, 28 - Quinzano d'Oglio 25027
347/7510922 - info@mielimombelli.it (mieli premiati: 2)

Azienda agricola Lancellotti

Via delle bosche, 10 - Muscoline 25080
392/2428580 - lancellottit@gmail.com (mieli premiati: 3)

Giovanni Guarneri

Via donatori di sangue, 24 - Pavone del Mella 25020
030/959460 - (mieli premiati: 2)



Le Delizie dell'Alveare

Via Puccini 32 - Pian Camuno 25050
347/8640672 - 374/7330262 - info@deliziealveare.it (mieli premiati: 1)

Como

Andrea Ravera

Via alla Rocca 194 - Colverde 22041
3498531477 - andrearavera@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Azienda agricola GL di Gaetano Legnani

Via Meucci, 15 - Guanzate 22070
347/0079089 - gaetanolegnani@gmail.com (mieli premiati: 1)



Società Agricola Agape S.S.

Via Oltrecolle, 53/A - Como 22100
349/6287751 - info@apeagape.com (mieli premiati: 2)

Cremona

Alessandro Riboli

Via Colombara, 1 - Campagnola Cremasca 26010
349/6799119 - ale.ribo@hotmail.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Il dono delle api

Via Ticino, 27 - Cremona 26100
349/7334891 - ildonodelleapi@gmail.com (mieli premiati: 2)



Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla

Via Roma, 4 - Romanengo 26014
333/3722276 - info@apicolturazipoli.it (mieli premiati: 1)

Miela

Via Bergamo, 380 - Cremona 26100
347/4913134 - lucianofilippini0@gmail.com (mieli premiati: 1)

Mori Francesco

Vicolo Privato Mazzini, 7 - Formigara 26020
320/6793027 - aldoomichelegiovanni@alice.it (mieli premiati: 3)

Lecco



Azienda agricola Chelidonia S.S. di Colombari e Maucieri

Via Ostizza, 10 - Montevicchia 23874
333/9471633 - info@mieledimontevicchia.com (mieli premiati: 2)

Azienda agricola Davide Caglio

Cardinal Ferrari, 6 - Galbiate 23851
346/6035717 - davide.caglio@gmail.com (mieli premiati: 2)

Lidia Stropeni

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

Mantova

Apicoltura Borgo Abate

Via Circonvallazione - Ceresara 46040
347/0531258 - info@borgoabate.it (mieli premiati: 1)

La Beffa di Monica Gerola

Via Po San Giacomo - San Nicolò, 15/B - Bagnolo San Vito 46031
347/9248444 - monicalabeffa@gmail.com (mieli premiati: 2)

Pavia



Azienda agricola Campo Giardino

Via Arcipretura, 10 - Cervesina 27050
348/7449546 - campogiardino@libero.it (mieli premiati: 2)



Soc. Agr. Nipoti Fontana S.S.

Caduti 138 - Zinasco 27030
3335205359 - nipotifontana.s@gmail.com (mieli premiati: 1)

Sondrio

Apicoltura Sassella di Bianconi Sara

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

Apicoltura Valmalenco di Masa Ottavia

Via Sasso Rosso, 37 - Lanzada 23020
340/3844253 - masaotty1968@gmail.com (mieli premiati: 2)

Mieleria Moltoni

Via Sonvico 1 - Villa di Tirano 23030
3386594482 - lamieleria@email.it (mieli premiati: 1)

Oliver Gatti Apicoltura

Via Piatta, 7 - Castione Andevenno 23012
328/9389868 - ilgattodellaspeluga@gmail.com (mieli premiati: 1)

Sergio De Piazza

Via Patrioti, 146 - Grosotto 23034
348/3629275 - sergiodepiazza@gmail.com (mieli premiati: 1)

MARCHE

Ancona

Colle Sant'Angelo di Ripanti & Vecchi s.s.a.

Strada del Ferrero, 232/D - Senigallia 60019
338/8496615 - colleripantivecchi@iclopud.com (mieli premiati: 1)



L'alveare di Jacopo Brunetti

Via Brodolini, 25 - Serra De' Conti 60030

340/8799433 - lalveare.brunetti@gmail.com (mieli premiati: 2)

Pesaro - Urbino



C'era Una Volta

Via San Giorgio, 34 - Urbania 61049

339/8290364 - splendentenatura@gmail.com (mieli premiati: 2)

MOLISE

Campobasso



Apicoltura Nazario Fania

Vico Muro Rotto, 15 - Montagano 86023

366/3004355 - info@mieledelmolise.com (mieli premiati: 1)

PIEMONTE

Alessandria



Azienda agricola Biologica Apicoltura Poggio di Voci Eugenia

Reg. Ratè, 4 - Denice 15010

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

Asti

Apicoltura Fam. Orio

Via Principe Amedeo 15/A - Asti 14100

3286369163 - oriogianfranco@gmail.com (mieli premiati: 2)



Apicoltura Vallera di Davide Bosio

Località Vallera sul Bricco, 8 - Cunico 14026



328/8582910 - info@apiculturavallera.it (mieli premiati: 2)



Azienda agricola Polyagrinova

Via F. Vercelli, 27 - Camerano Casasco 14020

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

Bricco del Miele

Via bricco Rampone 9/a - Frinco 14030

3281065949 - ivano.deltetto@gmail.com (mieli premiati: 1)

Biella

Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella

Via Garibaldi, 2 - Cerrione 13882

320/4641853 - alezerbola@gmail.com (mieli premiati: 3)

Apicoltura Vaglio Andrea

Via per Tollegno, 6 - Biella 13900
338/4703296 - - (mieli premiati: 2)

Cuneo

Azienda agricola Il Nettare del Castello

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

Azienda agricola Brezzo s.s.

Frazione Tre Rivi, 89 - Monteu Roero 12040
0173/50109 - miele@brezzo.it (mieli premiati: 1)

Fabrizio Barale

Fraz. San Bartolomeo 177 - Chiusa di Pesio 12013
3407497713 - anto9119@hotmail.com (mieli premiati: 1)

Marc Barale

Via Cuneo 75 - Frazione S. Defendente - Cervasca 12010
3299113214 - baralemarc@libero.it (mieli premiati: 1)



San Lorenzo 1776

Frazione San Lorenzo, 19 - Racconigi 12035
346/8105910 - cera@mielisanlorenzo.it (mieli premiati: 1)

Novara

Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo

Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio 28060
347/9696898 - info@mielereale.it, romualdo.montevero@yahoo.it (mieli premiati: 4)



Apicoltura Mieli Fa.Bio

Via Valsesia, 2 - Oleggio 28047
339/7637722 - fabiopaternostro@live.it (mieli premiati: 2)

Torino

Lant Valentina Azienda agricola

Via F. Ozanam, 14 - Castiglione Torinese 10090
340/8647352 - valentinalant@libero.it (mieli premiati: 1)

Antonio Ghione

Via Nazionale 83 - Cambiano 10020
3472202253 - ghione.antonio@gmail.com (mieli premiati: 1)



Apicoltura La Margherita

Via Brufferio, 18 - Caselle Torinese 10072
338/4971274 - api.lamargherita@alice.it (mieli premiati: 1)



Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato

Via Mondoni, 47 - San Germano Chisone 10065
328/3410937 - info@bee-slow.com (mieli premiati: 5)

Apicoltura Canavesana di Deborah Caserio

Via Corte D'Assise, 21 - Ivrea 10015
335/5733928 - caseriodeborah75@gmail.com; caserio@apicolturacanavesana.it
(mieli premiati: 2)



Apicoltura Le Querce

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

Azienda agricola 'Me Na Vira

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

Carlo Passet

Via Podgora 7/i - Pinerolo 10064
3470415820 - carlo.passet@gmail.com (mieli premiati: 1)

Gabriel Florian Papiu

Via Ivrea 43/bis - Borgomasino 10031
347/9513913 - papiu.gabriel@libero.it (mieli premiati: 1)



Il Sogno sulla terrazza di Sonia e Luca

Strada IV Novembre 1944, 34 - Cantalupa 10060
333/9170762 - ilsognosullatterazza@gmail.com (mieli premiati: 1)

Le Avije di Blessent Antonio e Zanet Mattia

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



Luca Audibert

Rostagno 23 - Roletto 10060
3480084355 - audibert.luca@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Miemole di Lambiase Rosa

Via XXIV maggio, 23 - Vinovo 10048
335/6570109 - miemole@libero.it (mieli premiati: 1)

Società Agricola Le Api di Famolasco

Via Bordunala, 6 - Bibiana 10060
3409109991 - leapidifamolasco@gmail.com (mieli premiati: 1)

Verbano - Cusio - Ossola

Apicoltura Biscuola Andrea

Via Napoli, 14 - Oggebbio 28824
338/2411894 - bis9t@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Rabitti Elena

Via Pastura, 1 - Vignone 28819
339/4242788 - erabele@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Vercelli

Azienda agricola Viviana Negro

Cascina Tronzanesa 19 - Borgo d'Ale 13040
333/3484734 - aziendaagricolanegroviviana@gmail.com (mieli premiati: 1)

I GRANDI MIELI DI PUGLIA



Bari

Azienda agricola Apicoltura Cantatore

Via Cesare Balbo 81 - Ruvo di Puglia 70037
3478021984 - cantatore.frutta@libero.it (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Garcarli - Miele Bee Gold

Via Vicinale Monteschiavo - Acquaviva delle Fonti 70021
333/3050211 - gpgargano@gmail.com (mieli premiati: 2)



Azienda agricola Lucia Lamonarca

Zona Rurale 41/D - Ruvo di Puglia 70037
338/3474552 - azienda.lamonarca@libero.it (mieli premiati: 1)

Azienda apistica L'Ape nell'Orto

Via Lucera, 19 int. P4 - Altamura 70022
329/3289975 - infolapenellorto@libero.it (mieli premiati: 2)



Azienda apistica La Pecheronza

Via Giulio Cafaro, 12 - Acquaviva delle Fonti 70021
348/2517086 - info@pugliamiele.com (mieli premiati: 2)

Giacomina Natuzzi

Contrada Montefreddo, 48 - Santeramo 70038
328/5768315 - trizia_dif@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Brindisi

Apicoltura Alveare Bianco

Contrada San Lorenzo, 19 - Ostuni 72017
392/8082738 - mariadonnaloia90@gmail.com (mieli premiati: 3)

Apicoltura Ceglie 2.0

Don Pietro Lerna 89 - Ceglie Messapica 72019
393/1266563 - antoniomita10@gmail.com (mieli premiati: 1)

Foggia

Azienda agricola Iannelli Assunta

Via Santa Maria Celeste Crostarosa, 9 - Foggia 71121
347/8834723 - enzop1973@libero.it (mieli premiati: 4)

Mieli Papagna dal 1957 di M. P.

Via Barletta 4/B - Manfredonia 71043

3505880265 - info@mielipapagna.com (mieli premiati: 4)

Lecce

Apicoltura Cristian Delle Noci

Via Castri, 1 - Pisinano 73029

342/1280566 - dellenuci.cristian@libero.it (mieli premiati: 1)

Apicola Petrachi

Via Napoli, 7 - Melendugno 73026

339/8503141 - pierpetra@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Antimo Quarta

Via 2 giugno, 6 - Cavallino 73020

320/8746352 - 0832/612281 - apicolturaquarta@libero.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Apàro

Via Umberto I, 183 - Collepasso 73040

392/8288822 - federicagianfreda@hotmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Vito Carmelo De Micheli

Via Cremona, 60 - Casarano 73042

328/5317247 - vitocdm@gmail.com (mieli premiati: 1)

Raffaele Antonello

Via San Bartolo, 60 - Corsano 73033

349/5837161 - raffaele.antonello@gmail.com (mieli premiati: 1)

Saverio Alemanno

Via G. Pepe, n.41 - Copertino 73043

3285826860 - saverioalemanno@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Società Agricola Il Girasole

Pio X, 14 - Magliano 73041

339/7010363 - ilgirasole.marco@gmail.com (mieli premiati: 1)

Taranto

Azienda apistica Angelo Borci Mr. Bee

Contrada Ciavarini snc - Manduria 74024

347/8181252 - misterbeeitalia@hotmail.com (mieli premiati: 2)



Azienda apistica Alveus

Via Castellana, 2 Zona B - Martina Franca 74015

333/4976954 - alveus@alice.it (mieli premiati: 1)

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Apicoltura Giannini

Via Biagio di Santolino, 11 - Acquaviva 47892

0549/878233 - info@apicolturagiannini.com (mieli premiati: 1)

SARDEGNA

Cagliari

Apicoltura Mauro Lai

Via Municipio, 8/10 - Ballao 09040

333/9221466 - mieleballao@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Nuoro

Apicoltura Aschisorju

Località Cathida - Gavoi 08020

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

Caddeo Giuseppe

via Dettori n.4 - Borore 08016

3401642496 - giuseppejx3@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Murru Efisio

Via Espucciu, 31 - Villagrande Strisaili 08049

328/0259922 - murruefisio@gmail.com (mieli premiati: 3)

Oristano

Agricola Monte Arci

Via Cavour, 16 - Marrubiu 09094

347/1172651 - agricolamontearci@alice.it (mieli premiati: 3)

Apinath

Località Masongiu - Marrubiu 09094

328/3136220 - abai@tiscali.it (mieli premiati: 4)



Azienda agricola Arbarèe

Località San Giuliano, 1 - Simaxis 09088

329/3341551 - info@arbaree.com (mieli premiati: 4)

Paolo Serra

Via Giussano, 32 - Terralba 09098

347/6004825 - paoloserra67@tiscali.it (mieli premiati: 4)

Sassari

Antica Apicoltura Gallurese del Dott. Porcu Pietro Paolo & C. s.n.c. Società Agricola

Via Golfo Aranci, 36 - Berchiddeddu 07026

0789/41719 - (mieli premiati: 1)

Apicoltura Pala

Via La Piana, 4 - Loiri Porto San Paolo 07020

338/7077638 - apiculturapala@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Sud Sardegna

Su Puleu di Mariangela Cuccui

Via Marconi, 28 - Mandas 09040
329/1892991 - cu.mariangela@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Isca e Muras

Via IV novembre, 3 - Barumini 09021
320/1110790 - 070/9368471 - marinconcu@tiscali.it (mieli premiati: 4)

Apicoltura Omar Erbi

Cortirisoni 64 - Villacidro 09039
3335916882 - omar2007@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Apiflora

Via Mazzini, 7 - Carbonia 09013
340/6842326 - 0781/671901 - apiflora@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Domus Api

Via di Vittorio, 36 - Domusnovas 09015
347/2589036 - domusapi@tiscali.it (mieli premiati: 1)

L'Isola del Miele

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

Mauro Frau

Viale Marconi 22 - Serrenti 09027
3292108621 - mauro.classe96@gmail.com (mieli premiati: 1)

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

Località Costa Is Cambonis - Villaputzu 09040
347/6121761 - info@apicolturaanedda.com (mieli premiati: 1)

I GRANDI MIELI DI SICILIA

Palermo

L'Arnia delle meraviglie di Massimiliano Sciulara

Via Molara, 60/C - Palermo 90131
380/3627219 - larniadellemeraviglie@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Amodeo Carlo

 Contrada Madonna Diana - Termini Imerese 90018
333/2306188 - apicolturaamodeo@libero.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Di Miceli

Via Rocco Chinnici, 10 - Termini Imerese 90018
338/1985439 - mielidisicilia@gmail.com (mieli premiati: 4)

Azienda agricola Bergi di Sottile Anna

 c/da Bergi - Castelbuono 90013
3888829180 - floriana@agriturismobergi.com (mieli premiati: 1)



Spisso Susanna

C.da Madonna Diana - Termini Imerese 90018
3332306188 - susannaspisso@libero.it (mieli premiati: 1)



Azienda agricola Giuseppe La Mantia

Via Micciulla, 26 - Palermo 90135
338/7553125 - compippo@inwind.it (mieli premiati: 4)



Azienda Sapienza Sergio

Via Villafranca, 26 - Altofonte 90030
328/3168910 - sergiosap@live.it (mieli premiati: 2)

Giuseppe Maniaci

Via Cristoforo Colombo, 136 - Terrasini 90049
320/9096752 - giuseppe.maniaci@unipa.it (mieli premiati: 1)

La Piana del Sole s.a.s

Via Martino 25 - Vicari 90020
3889406125 - lapianadelsole@gmail.com (mieli premiati: 1)

Salvatore Campagna

Via San Michele, 5 - Prizzi 90038
339/4204948 - salvatore.campagna@virgilio.it (mieli premiati: 2)

Ragusa

Impresa Agricola Ape Nera

Via Madre Teresa di Calcutta, 58 - Ragusa 97100
338/8003466 - andreascofani@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Siracusa

Azienda agricola Milluzzo di Sebastiano Milluzzo

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



L'essenza degli Iblei di Uccello Alfredo

Via Magenta, 227 - Canicattini Bagni 96010
320/1665064 - alfredouccello@virgilio.it (mieli premiati: 1)

Letizia Crescimone

c.da Buffa km 11 - Noto 96017
3386150396 - l.crescimone@gmail.com (mieli premiati: 1)

Trapani

Elios - Adamo Saverio

Viale Europa, 280/A - Alcamo 91011
333/4095994 - info@eliosfood.it (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Sottile Francesca Maria

Segesta 81 - Buseto Palizzolo 91012
3925134085 - frasottile@alice.it (mieli premiati: 2)

Miele Siciliano

Via XXIV Maggio 1 - Castelvetro 91022
338/1440789 - salluzzo@gmail.com (mieli premiati: 2)

TOSCANA

Firenze



Azienda agricola Canonica ai Borri

Località Borri, 1 - Figline e Incisa Valdarno 50063
338/5856106 - pappalardo.simona@gmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Raffini Giuseppe

Via Piancaldoli - Oppio, 1055 - Firenzuola 50033
335/7809455 - gofrac@libero.it (mieli premiati: 1)

Cucchiaio di Miele

Via Santa Maria, 152 - Campi Bisenzio 50013
333/3828787 - marcofaggi73@gmail.com (mieli premiati: 1)

Grosseto



Loredana Lucentini

Strada del Giardino 1/B - Orbetello 58015
328/5772838 - lucloredana@gmail.com (mieli premiati: 2)

Livorno

Azienda agricola San Rocco di Roberta Bonomo

C.A. Dalla Chiesa 2 - Capraia Isola 57032
3406675295 - robertabonomo@sanroccocapraia.it (mieli premiati: 1)

Pistoia

Azienda agricola Maccioni Piero

Via Biccimurri, 1298/A - Larciano 51036
347/0684358 - az.agr.maccionipiero@gmail.com (mieli premiati: 1)

Prato

Azienda agricola Le Casucce

Via Berlinguer, 9 - Vaiano 59021
338/3943936 - tiziana@fornosteno.com (mieli premiati: 1)

Siena



Rossi Ester Maria

Via Cassia Nord, 127 - Siena 53100

335/1375576 - rossiestermaria@gmail.com (mieli premiati: 1)

TRENTINO ALTO ADIGE

Trento



Apicoltura Biologica Angelini

Via Nanghel, 31 - Vezzano (Vallelaghi) 38096

3402905122 - apicolturabio.angelini@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Castel Belfort

Località Castel Belfort, 2 - Spormaggiore 38010

338/7092414 - 0461/653168 - mielebelfort@virgilio.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Sergio Benetti

Via al Sarca, 1 - Pietramurata 38074

347/4155136 - sergio.benetti@libero.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Valli in Fiore

Via Bivio, 8/F - Carano 38033

3479255323 - apiculturavallinfiore@gmail.com (mieli premiati: 1)



Claudio Chini

Via Trento, 72/c - Cles 38023

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

Dalla Natura la Salute di Laura e Silvano

Via di Curuna, 36 - Giustino 38086

328/4263535 - info@dallanaturalasalute.com (mieli premiati: 2)

Francesco Moratti

Via di Orsalè, 16 - Croviana 38027

328/2117358 - franz.moratti@libero.it (mieli premiati: 1)

Luciano Bortoluzzi

Via Alle Coronele 2 - Predazzo 38037

3464757552 - lucianobortoluzzi55@gmail.com (mieli premiati: 1)

Matteo Doff Sotta

Via Nazionale 19/A - Imer 38050

3476075069 - matteodoffsotta@gmail.com (mieli premiati: 1)

Oreste Risatti

Via Tremosine, 14 - Ledro 38067

340/6000165 - (mieli premiati: 1)

UMBRIA

Perugia

Andrea Brunetti - Coop. Apicoltori Gubbio Gualdo T.

Fraz. Torre Calzolari - Gubbio 06024

338/4881824 - valter.ambrogi@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Galli

Via Baldeschi, 14/03 - Corciano 06073

347/7650133 - info@apiculturagalli.it (mieli premiati: 1)



Apicoltura Rinaldi di Rinaldi Manuela

Via Guglielmo Marconi, 18 - Gualdo Cattaneo Fraz. San Terenziano 06035

389/1870623 - apicoltura.rinaldi@gmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda agricola A. Boschetti

Via Montepincio, 8 - Spoleto 06049

329/3916389 - andreaboschetti82@gmail.com (mieli premiati: 1)

Carlo Ambrogi - Coop. Apicoltori Gubbio Gualdo T.

Via Mazzini, 35 - Gubbio 06024

347/9642417 - valter.ambrogi@gmail.com (mieli premiati: 1)

Chiara Guercini

Via della Zolfara, 15 - Perugia 06131

348/7933998 - chiara.guercini@gmail.com (mieli premiati: 1)

Fabio Guercini

Via della Zolfara, 15 - Perugia 06131

340/7858627 - chiara.guercini@gmail.com (mieli premiati: 1)

Francesco Nucci

Str. Della Torraccia - Perugia 06131

349/1345819 - nuccimassimo60@libero.it (mieli premiati: 1)

Gabriele Knode

Via Assisana 36 - Perugia 06135

03478273280 - gabiknode@gmail.com (mieli premiati: 1)

Matteo Tomassini - Francesco Ambrogi Coop. Apicoltori Gubbio Gualdo T.

Via Don Quirico Rughi, 16 - Gubbio 6024

335/6384111 - terradeimuli@gmail.com (mieli premiati: 1)

Mauro Tagliaferri - Coop. Apicoltori Gubbio Gualdo T.

Loc. Carestello - Gubbio 06024

333/9929220 - valter.ambrogi@gmail.com (mieli premiati: 1)



Melarium Apicoltura - ESA Società Agricola a r.l.

Strada Vanese, 2 - Castel del Piano umbro 06132

339/7778277 - eleonora.noce@libero.it (mieli premiati: 1)

Pamela Marchesi

Via della Zolfara, 15 - Perugia 06131

333/6275431 - pamela1982pg@hotmail.it (mieli premiati: 1)

VALLE D'AOSTA

Aosta

Apicoltura Attilio Luboz

Loc. Pelon, 4 - Saint Pierre 11010

349/1015902 - luboz.attilio@libero.it (mieli premiati: 3)



Apicoltura Corradi

Via Giardini, 23 - Verrès 11029



345/2117309 - apiculturacorradi@gmail.com (mieli premiati: 4)

Apicoltura Evançon

Via Giardini, 3 - Verres 11029

328/2543630 - baronerenzo@gmail.com (mieli premiati: 2)

Azienda agricola Maison Brenla

Fraz. Biolley 41 - Morgex 11017

328/4053976 - maisonbrenla@gmail.com (mieli premiati: 1)

Le api delle Alpi

Via Lafait, 12 - Donnas 11020

340/7222879 - fragiacomo.mattia@gmail.com (mieli premiati: 1)

Naturalys di Alessia Ceppi

Fraz. Zuino 16 - Gaby 11020

340/3432267 - info@naturalys.it (mieli premiati: 1)

VENETO

Belluno

Apicoltura Lorenzo De Candido

Via Udine, 40 - Santo Stefano Di Cadore 32045

348/4562990 - apicoltura.ldc@gmail.com (mieli premiati: 1)

Fausto Bogo

Via Bruno Carlin, 20 - Limana 32020

348/6000171 - giofa85@gmail.com (mieli premiati: 1)

La Piccola Arnia

Via Morzanch, 13 - Santa Giustina 32035

334/2362673 - claudio1000fiori@gmail.com (mieli premiati: 2)

Padova

Apicoltura Andrea Battan

Via Trento 22 - Curtarolo 35010

049/9620534 - info@effebihospital.com (mieli premiati: 2)

Treviso

Apicoltura Antonioli Luca

Via Ludovico Ariosto, 21 - Codognè 31013

349/5034921 - antonioli.luca@gmail.com (mieli premiati: 1)



Apicoltura Cassian

Via Canizzano, 104/A - Treviso 31100

3454583550 - cassian2@interfree.it (mieli premiati: 1)

Vicenza



Giampaolo Meggiolaro

Via Tufi, 13 - Montecchio Maggiore 36075

0444/492814 - gmeggiolaro@alice.it (mieli premiati: 1)

Massimo Biolo

Via Parnese, 26 - Chiampo 36072

334/7858594 - biolomassi@gmail.com (mieli premiati: 1)



UNIONE EUROPEA



mipaft

ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo

Progetto realizzato con il contributo del
Ministero delle politiche agricole alimentari,
forestali e del turismo - Reg UE 1308/2013.
Programma 2019/2020, sottoprogramma
ministeriale

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



**OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE**

www.informamiele.it
www.apisland.it



FLORAMO CORPORATION S.r.l

Analisi Chimiche Ricerche e Controlli di Qualità

dal 1979

Analisi di Miele, Pappa Reale, Polline, Propoli, Cera



Si ringrazia FIORAMO CORPORATION per la collaborazione e sponsorizzazione