

Tre Gocce d'oro

Trentotto edizioni consecutive, oltre 1000 campioni nell'ultima edizione, sono più di 15.000 i campioni esaminati e valutati dalla 1° edizione con oltre 6.000 produttori coinvolti. Nato nel 1981 come come Premio Giulio Piana, per ricordare l'insigne apicoltore di Castel San Pietro Terme conosciuto in tutto il mondo, il concorso si è velocemente evoluto divenendo un complesso strumento di assistenza tecnica e formazione per il miglioramento della qualità dei mieli a livello nazionale. In questi anni il concorso ha costituito un volano che ha aggregato persone, ha dato il via e amplificato dinamiche positive, tra le quali, non ultima, la diffusione dei concorsi locali, dando un contributo importante alla creazione di una vera e propria cultura del miele, con produttori più competenti, attenti alle richieste del mercato e capaci di raccontare il loro prodotto al pubblico.



UNIONE EUROPEA



mipaft

ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo

Progetto realizzato con il contributo
del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Reg. Ce 1308/2013, programma 2018-2019, sottoprogramma ministeriale



**OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE**

Via Matteotti, 79 40024 Castel San Pietro Terme (BO)
Tel. 051 940147 - Fax 051 6949461 - osservatorio@informamiele.it

informamiele.it



APIMELL 2019 STAND B95

Venerdì **1** marzo 2019 ore 11.00-17.00

Vota il miglior millefiori d'Italia!

Sabato **2** marzo 2019 ore 10.30-16.00

Vota il miglior millefiori d'Italia!

Domenica **3** marzo 2019 ore 12.00

Premiazione concorso

Tre Gocce d'Oro 2018

sezione "I Mille Mieli, i Millefiori"



**OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE**

I mille mieli, i mille fiori

APIMELL

Piacenza 1-3 Marzo 2019



I mille mieli

Il miele millefiori è ingiustamente considerato un prodotto generico, privo di specificità. In realtà non esiste un solo millefiori, ma tanti quanto sono le possibili combinazioni di piante che i nostri territori possono esprimere. Proprio per questo sono molto diversi da un luogo all'altro, ma relativamente costanti da un'annata all'altra. Il vero tesoro dell'apicoltura italiana sono dunque i mieli millefiori, strettamente legati al territorio che li ha prodotti: specifici, unici e irripetibili, anche più dei mieli uniflorali. Anche nei millefiori è possibile trovare tutta la tavolozza di sapori e sfumature che conosciamo per i mieli uniflorali; ma in più c'è il piacere della scoperta e il fascino del richiamo inscindibile a territori che amiamo e apprezziamo.

I Mille Mieli, i Millefiori

Per migliorare la qualità e per mettere in valore questo patrimonio sconosciuto ai più è stata ideata la sezione "I Mille Mieli, i Millefiori" del Concorso Tre gocce d'oro - Grandi Mieli d'Italia. La valutazione della qualità dei mieli viene eseguita con metodi scientifici rigorosi ed innovativi. Accanto a tale tipo di valutazione si è reso necessario accedere al concetto di qualità percepita dal consumatore. Per questo è stata organizzata questa "gara del gusto" incentrata sui millefiori. Sono stati quindi selezionati i migliori mieli millefiori tra quelli partecipanti alla 38° edizione del concorso, tenutosi nel settembre 2018. Il miglior prodotto di ogni regione è stato sottoposto al giudizio del pubblico, raccogliendo circa un'ottantina di valutazioni per ogni campione. Sulla base di questa valutazione popolare verranno premiati i tre migliori millefiori d'Italia.

**La consegna dei riconoscimenti avverrà
Domenica 3 marzo 2019, alle ore 12,00
presso lo stand B95 di Piacenza Expo,
nell'ambito della fiera Apimell.**

I MIELI MILLEFIORI FINALISTI DELL'EDIZIONE 2018 | I MIELI MILLEFIORI FINALISTI DELL'EDIZIONE 2018

ABRUZZO

Apicoltura Luca Finocchio

Viale Santo Stefano, 16/A 66046 Tornareccio (CH)
Contatti: 0872/868692 - info@apiculturalucafinocchio.it
Prodotto in località: Castel di Sangro, comune di Castel di Sangro (AQ)
Caratteristiche della zona: montagna, incolto 800 m slm
N. di lotto: MM011868
Descrizione sintetica: miele delicato con note fruttate, a base di ginestrino, lupinella e robinia (acacia)

BASILICATA

Apicoltura Pirretti

Via Maria Antonia Grimaldi, 38 75025 Policoro (MT)
Contatti: 329/9275443 - apiculturapirretti@gmail.com
Prodotto in località: Acinapura, comune di Policoro (MT)
Caratteristiche della zona: macchia mediterranea 30 m slm
N. di lotto: MI118
Descrizione sintetica: miele delicato con note calde e fruttate, a base di rovo

CALABRIA

Monte Miele di Ilenia Ceravolo

Località Ronzino snc 89819 Monterosso Calabro (VV)
Contatti: 346/3060098 - info@montemiele.com
Prodotto in località: Ronzino, comune di Monterosso Calabro (VV)
Caratteristiche della zona: 350 m slm
N. di lotto: ML-2018
Descrizione sintetica: miele con personalità e una leggera chiusura amara, a base di castagno, rovo, sulla e trifoglio alessandrino

CAMPANIA

Maria Criscuolo

Via Domenico Del Bagno, 14 84035 Polla (SA)
Contatti: 0975/391490 - apidiano@tiscali.it
Prodotto in comune di Polla (SA)
Caratteristiche della zona: collinare
N. di lotto: C
Descrizione sintetica: miele delicato con note calde e tostate, a base di veccia, trifoglio incarnato e viperina maggiore

EMILIA ROMAGNA

Apicoltura Pancaldi

Via Fondazza, 7/C 40054 Budrio (BO)
Contatti: 347/1393714 - apiculturapancaldi@libero.it
Prodotto in comune di Ozzano dell'Emilia (BO)
Caratteristiche della zona: pianura bolognese con campi coltivati a erba medica adiacenti a zona di ripopolamento faunistico
N. di lotto: 058
Descrizione sintetica: miele con spiccata personalità con note agrumate e calde, a prevalenza di coriandolo

FRIULI VENEZIA GIULIA

Christian Revelant

Via G. Verdi, 38 33040 Povoletto Fraz. Primulacco (UD)
Contatti: 339/6131701 - christian.revelant@gmail.com
Prodotto in località: Frazione Sammardenchia, comune di Tarcento (UD)
Caratteristiche della zona: zona collina/montagna, bosco/prato 433 m slm
N. di lotto: 01MF
Descrizione sintetica: miele con personalità con note di frutti esotici, a prevalenza di acero

LAZIO

Casa Circondariale Mamma Gialla

Strada S. Salvatore, 14/B 00100 Viterbo (VT)
Contatti: 0761/24401 - 0761/2440430 - cc.viterbo@giustizia.it
Prodotto in località: Mammagiolla, comune di Viterbo (VT)
Caratteristiche della zona: pianeggiante 100 m slm
N. di lotto: 1
Descrizione sintetica: miele con personalità con note vegetali e tostate, a base di crocifere e trifoglio incarnato

LIGURIA

Azienda Agricola Bartolucci

Località Usurana 19020 Calice al Cornoviglio (SP)
Contatti: 338/4120114 - apibarto@libero.it
Prodotto in località: Usurana, comune di Calice al Cornoviglio (SP)
Caratteristiche della zona: zona collinare con tipica vegetazione mediterranea 200 m slm
N. di lotto: MLF18
Descrizione sintetica: Miele delicato con note calde e leggermente speziate, a prevalenza di robinia (acacia)

LOMBARDIA

Apicoltura Volpi Walter

Via Segrone Alto, 16 24060 Adrara San Rocco (BG)
Contatti: 349/8011671 - api.volpi.walter@gmail.com
Prodotto in località: Case di Viso, comune di Ponte di Legno (BS)
Caratteristiche della zona: alta valle Camonica 1800 m slm
N. di lotto: MIL_VIS81
Descrizione sintetica: miele delicato con note fruttate e leggermente aromatiche, a prevalenza di rododendro

MARCHE

Apicoltura Montana

Via Roma, 13/D 61021 Carpegna (PU)
Contatti: 388/7935556 - apicoltura_montana@libero.it
Prodotto in località: Carpegna, comune di Carpegna (PU)
Caratteristiche della zona: prato, bosco 1200 m slm
N. di lotto: LM18C
Descrizione sintetica: miele delicato con note fruttate, a base di ginestrino, lupinella e sulla

MOLISE

Bio Matese

Via Regina Margherita, 18 86010 Cercepiccola (CB)
Contatti: 328/8355447 - alessandrocroce@libero.it
Prodotto in località: Ruo Piano, comune di Cercepiccola (CB)
Caratteristiche della zona: zona con numerosi corsi d'acqua; apiario situato a monte della vallata del Tammaro con prevalenza di prati da foraggio 650 m slm
N. di lotto: CP0318
Descrizione sintetica: miele delicato con note fruttate e chiusura tostata, a base di sulla e robinia (acacia)

PIEMONTE

Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato

Via Mondoni, 47 10065 San Germano Chisone (TO)
Contatti: 328/3410937 - info@bee-slow.com
Prodotto in località: Selle, comune di Prali (Torino)
Caratteristiche della zona: zona di alta quota ricca di prati e pascoli incontaminati con abbondanti fioriture e biodiversità 1750 m slm
N. di lotto: L132018
Descrizione sintetica: miele delicato con note fruttate e leggermente aromatiche, a prevalenza di rododendro

PUGLIA

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

Via Daunia, 9 74024 Manduria (TA)
Contatti: 340/1003051 - apiculturaalisi@gmail.com
Prodotto in località: Monaco Mirante, comune di Maruggio (TA)
Caratteristiche della zona: a ridosso del mare in mezzo a dune ricche di vegetazione spontanea 10 m slm
N. di lotto: 20/07/2018
Descrizione sintetica: miele con spiccata personalità, con note speziate e tostate, a base di mirto, timo arbustivo e melata

SARDEGNA

Azienda Agricola Arbarè

Località San Giuliano, 1 09088 Simaxis (OR)
Contatti: 329/3341551 - info@arbaree.com
Prodotto in località: San Giuliano, comune di Simaxis (Oristano)
Caratteristiche della zona: pianura, coltivazioni miste, agrumi, olivi, foraggiere 15 m slm
N. di lotto: L06.18
Descrizione sintetica: miele delicato con note fruttate e leggermente floreali, a base di trifogli e cardo

SICILIA

Azienda Agricola Giuseppe La Mantia

Via Micciulla, 26 90135 Palermo (PA)
Contatti: 338/7553125 - compippo@inwind.it
Prodotto in località: Micciulla, comune di Palermo (PA)
Caratteristiche della zona: agrumeti consociati con nespoli gran parte infestati da ailanto e rovi
N. di lotto: 06/18
Descrizione sintetica: miele con personalità con note aromatiche e lunga persistenza di ribes nero, a base di rovo, sulla e falso pepe

 I mieli da apicoltura biologica  I grandi mieli di Sicilia

TOSCANA

Azienda Agricola Le Casucce

Via Berlinguer, 9 59021 Vaiano (PO)
Contatti: 0574/946292 - tiziana@fornosteno.com
Prodotto in località: Fabio - Monte della Calvana, comune di Vaiano Prato (PO)
Caratteristiche della zona: 400-500 m slm
N. di lotto: M2071852FRVB
Descrizione sintetica: miele con spiccata personalità e sapore mediamente amaro, a prevalenza di castagno

TRENTINO ALTO ADIGE

Francesco Moratti

Via di Orsalè, 16 38027 Croviana (TN)
Contatti: 328/2117358 - franz.moratti@libero.it
Prodotto in località: Malga Selva, comune di Croviana (Trento)
Caratteristiche della zona: pascolo e montagne 1700 m slm
N. di lotto: 4
Descrizione sintetica: miele delicato con note calde, fruttate e leggermente aromatiche, a base di trifoglio, rododendro e lampone

UMBRIA

Apicoltura Galli

Via Baldeschi, 14/03 06073 Corciano (PG)
Contatti: 347/7650133 - info@apiculturagalli.it
Prodotto in località: Fabro, comune di Fabro (TR)
Caratteristiche della zona: zona boschiva con presenza di erica, rovo, acacia e lavanda 600 m slm
N. di lotto: LCGH18
Descrizione sintetica: miele delicato con note calde e fruttate, a base di trifogli, rovo, ombrellifere e ailanto

VALLE D'AOSTA

Apicoltura Corradi

Via Giardini, 23 11029 Verrès (AO)
Contatti: 345/2117309 - apiculturacorradi@gmail.com
Prodotto in località: Saint Jacques, comune di Ayas (AO)
Caratteristiche della zona: flora alpina, radure di rododendro 2200 m slm
N. di lotto: 11/2018
Descrizione sintetica: miele delicato con note fruttate e leggermente aromatiche, a prevalenza di rododendro

VENETO

Giampaolo Meggiolaro

Via Tufi, 13 36075 Montebelluno Maggiore (VI)
Contatti: 0444/492814 - gmeggiolaro@alice.it
Prodotto in comune di Montebelluno Maggiore (VI)
Caratteristiche della zona: collina 200 m slm
N. di lotto: L6181
Descrizione sintetica: miele con spiccata personalità e sapore mediamente amaro, a base di castagno, trifoglio bianco, rovo e robinia (acacia)