

**Grandi
Mieli
d'Italia**


OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE



40^a
Edizione
Concorso

dal 1981 "Premio Giulio Piana"

Un patrimonio unico al mondo

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

Disponibile anche in versione App!



Guida Tre Gocce d'Oro **2020**

2020

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, impaginazione e copertina

Mauro Cremonini

In copertina foto di

Elisabetta Poggi

Tanta qualità e varietà di mieli nel 40° del Concorso Tre Gocce d'Oro



Dopo le due grandi crisi del 2016 e del 2017, la ripresa della produzione del 2018, anche se in maniera non uniforme, ci aveva fatto sperare nell'inizio di un periodo favorevole all'apicoltura italiana. Nulla di tutto ciò, il 2019 è stato un anno di scarse produzioni e il 2020 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.

Nell'anno del COVID-19 è quindi proseguita la tendenza negativa delle produzioni su gran parte del territorio nazionale, tranne che per alcune eccezioni. La ripresa auspicata dopo un disastroso 2019 non si è purtroppo realizzata nella maggior parte della penisola. Nel 2020, ad eccezione di alcune zone dove qualcosa è stato prodotto, sono stati complessivamente deludenti i raccolti dei monoflora di punta, sia per il Nord (miele di acacia), sia per il centro (miele di sulla), sia per il Sud (miele di agrumi). Situazione particolarmente critica nelle Isole, Sicilia e Sardegna, dove si sono registrate perdite produttive anche del 70-80%.

Nonostante questa situazione è stata altissima la partecipazione al Concorso Tre Gocce d'Oro - Grandi Mieli d'Italia, con 1.222 mieli partecipanti, provenienti da ogni parte d'Italia, nuova cifra record.

Un dato positivo in questo quadro desolante, l'entusiasmo che ha animato i produttori nell'aderire a questo evento. Le valutazioni analitiche e sensoriali hanno quindi selezionato i 446 mieli descritti in questa guida (22 con Tre Gocce d'Oro, 181 con Due Gocce d'Oro e 243 con Una Goccia d'Oro).

I mieli sono stati analizzati da due diversi laboratori, sottoposti ad analisi sensoriale da parte di 66 esperti iscritti all'albo nazionale, riuniti in 18 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, raccogliere questo patrimonio e diffonderlo nei diversi formati oggi possibili, dal cartaceo al web, al mobile, con tanto di georeferenziazione, per giungere in tempo reale all'apicoltore dove poter acquistare il miele desiderato. L'app "Tre Gocce d'Oro" è un modo semplice per conoscere i produttori premiati al concorso e i migliori mieli d'Italia. L'applicazione è disponibile del tutto gratuitamente sia in ambiente iOS che Android.

Concorso Grandi Mieli d'Italia

Il premio

La guida ai Grandi Mieli d'Italia del 2020 comprende ben 446 mieli diversi, selezionati e premiati con Una, Due e Tre Gocce d'Oro, fra i 1.222 mieli partecipanti.

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

Certamente il concorso più antico (giunto alla quarantesima edizione), 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 partecipanti in modo che possano migliorare in futuro le qualità dei mieli prodotti. All'edizione 2020 del concorso hanno partecipato 1.222 diversi mieli, un record assoluto.

Tutte le regioni italiane sono state rappresentate: quelle con il maggior numero di campioni sono state Lombardia (137 campioni), seguite da Piemonte (136 campioni), Puglia (135), Emilia Romagna (100 campioni) e Sardegna (90 campioni).

I campioni riguardano ben 53 mieli uniflorali e 2 tipologie di millefiori (millefiori e millefiori di alta montagna delle Alpi). Il miele di acacia (robinia) è tornata ad essere la tipologia uniflorale più abbondante, con 159 campioni in concorso. Maggiore rispetto ad altri anni la partecipazione dei mieli di castagno (133 campioni), agrumi (57) e tarassaco (31). Meno del solito invece la partecipazione di alcune delle categorie abitualmente forti, quali sulla (20 campioni) e rododendro (29 campioni). L'aumento del numero di campioni ha portato

anche a un incremento numerico nelle categorie dei mieli uniflorali solitamente meno abbondanti, in quanto di produzione estremamente localizzata. Per questo, quest'anno, ben 23 tipi di miele sono stati presenti con più di 8 campioni in gara. Conseguentemente il numero delle Tre Gocce d'Oro (miglior miele dell'anno per le categorie con almeno 8 campioni in gara) è salito al numero mai raggiunto prima di 22. Per la prima volta il riconoscimento di Tre Gocce d'Oro è stato assegnato ai mieli di indaco bastardo, erba medica e ailanto. Possiamo inoltre interpretare l'abbondanza dei campioni millefiori (397 campioni in gara) come un segno della maggiore considerazione che molti produttori stanno prestando a questa tipologia di miele, ma anche ad un andamento stagionale sempre più imprevedibile, che ha impedito la produzione di alcune tipologie in purezza, soprattutto in alcune regioni.

Sono stati premiati 22 mieli con le "Tre Gocce d'Oro", 181 mieli con le "Due Gocce d'Oro" e 243 mieli con "Una Goccia d'Oro", per un totale di 446 mieli.

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 e 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 accedere alla graduatoria finale e, soprattutto, costituisce, per il produttore, un sistema di verifica e miglioramento progressivo della qualità estremamente utile.

La valutazione sensoriale

L'Italia è il paese in cui le tecniche di analisi sensoriale applicate al miele hanno fatto i maggiori progressi ed è l'unico ad avere un elenco ufficiale di assaggiatori di miele, regolato da decreto ministeriale. Per la valutazione dei mieli in concorso ci si è avvalsi di giurie composte da assaggiatori tutti iscritti a tale albo. La valutazione ha richiesto due giorni di lavoro e la collaborazione di 66 esperti ed è stata svolta in collaborazione con AMi (Ambasciatori dei Mieli), l'associazione che raccoglie la maggior parte dei "professionisti dell'assaggio" del miele. Nella prima giornata sono stati svolti esercizi utili alla messa in fase dei criteri di giudizio; nella seconda, ogni assaggiatore ha valutato, in maniera anonima e indipendente, una parte dei mieli in concorso, esprimendo il proprio giudizio su una scala da 0 a 10, relativamente alle caratteristiche olfattive, gustative e tattili. I criteri di giudizio sensoriale riguardano l'eventuale presenza di difetti organolettici, la rispondenza al profilo uniflorale dichiarato, 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 caratteristi-

che 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 dei 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 2020, Una Goccia d'Oro è stata assegnata ai campioni che hanno raggiunto un minimo di 78,8 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 82,7 punti. Tre Gocce d'oro sono state assegnate ai mieli che hanno ottenuto il punteggio più alto nella rispettiva categoria di appartenenza, a condizione che avessero raggiunto un minimo di 82,7 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 2020 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 culturali 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 199 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 37 campioni in concorso.

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



I grandi mieli di Sicilia, i grandi mieli di Puglia e i grandi mieli d'Abruzzo

Nell'ambito del concorso Tre Gocce d'Oro sono istituite tre sezioni regionali dedicate alle regioni Sicilia, Puglia e, dall'edizione 2020, Abruzzo. Tali sezioni sono aperte a tutti gli apicoltori di queste tre regioni che possono partecipare con mieli prodotti all'interno dei rispettivi territori regionali. Le sezioni sono state realizzate in collaborazione con organizzazioni o Enti dei rispettivi territori: l'Associazione Regionale Apicoltori Siciliani (ARAS), l'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (ARAP) e il Comune di Tornareccio (CH) per la regione Abruzzo. Obiettivo delle sezioni regionali è il contribuire alla diffusione capillare del monitoraggio e del miglioramento della qualità dei mieli dei territori regionali. I produttori siciliani, pugliesi e abruzzesi 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 65 per la sezione Sicilia, 105 per la sezione Puglia e 69 per la sezione Abruzzo. I produttori e i mieli premiati saranno oggetto di specifici eventi di valorizzazione anche sui rispettivi territori regionali, organizzati in collaborazione con ARAS, ARAP e Comune di Tornareccio, successivi 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 una centinaia di persone. Sulla base di questo giudizio popolare saranno premiati i tre mieli millefiori d’Italia più graditi. Questa selezione si terrà durante un evento che abbia un’adeguata partecipazione di addetti al settore eno-gastronomico e di consumatori, per coinvolgere il pubblico della manifestazione come giudici popolari.

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



Tre Gocce d'Oro

2020



dal 1981 "Premio Giulio Piana"

Miele di Acacia

(Robinia)

Il produttore

Andrea Vaglio Gralin

Apicoltura Vaglio Andrea

Via per Tollegno, 6 - Biella

Tel. 338/4703296



Zona di produzione

Zona di baraggia collinare con boschi di acacia, località Mompolino in comune di Mottalciata (BI), Piemonte, ad un'altitudine di 250 metri s.l.m.

Il miele

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



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



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

Colore: quasi incolore.

Intensità odore: di debole intensità.

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

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

Intensità aroma: di debole intensità.

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

Persistenza: breve.

Miele di Agrumi

Il produttore



Lucia Lamonarca

Az. Agricola Lucia Lamonarca

Zona Rurale 41/D - Ruvo Di Puglia (Bari)

Tel. 338/3474552 • azienda.lamonarca@libero.it

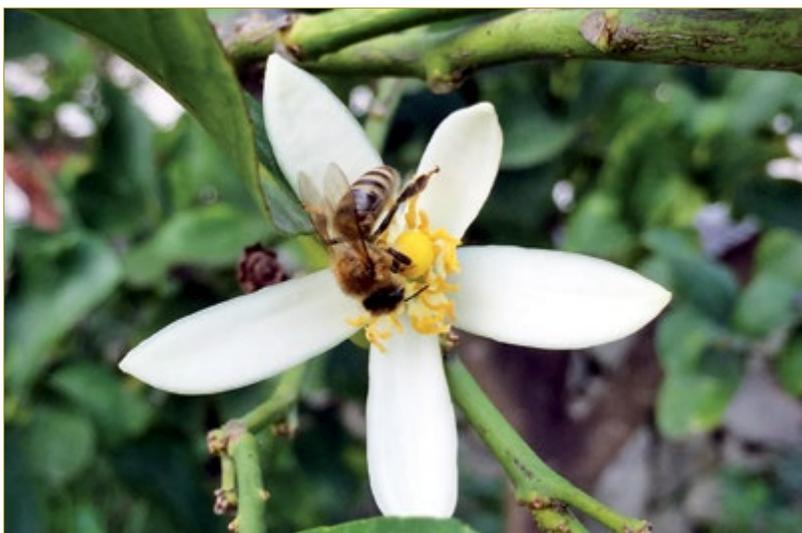


Zona di produzione

zona pianeggiante coltivata prevalentemente da agrumi con prevalenza di clementine in località C. da Castiglione Piccola in comune di Palagianò (TA), Puglia, a un'altitudine di 39 metri s.l.m.

Il miele

Il miele d'agrumi viene prodotto dalle api col nettare di diverse specie di *Citrus* (arancio, limone, mandarino, mandarancio, bergamotto, pompelmo, cedro ecc). La denominazione generica di "agrumi" viene



preferita perché è quasi impossibile discriminare le diverse specie e, spesso, i mieli sono in effetti prodotti con nettare di provenienza mista. In Italia il miele di agrumi viene prodotto principalmente nelle regioni meridionali (Calabria, Basilicata e Puglia) e insulare (Sicilia e Sardegna) da 0 a 600 metri sul livello del mare, e solo su specie coltivate. Il miele d'agrumi è uno dei più apprezzati per l'intensità e la finezza dell'aroma.



Stato fisico: cristallizza spontaneamente alcuni mesi dopo il raccolto.

Colore: varia da quasi incolore a giallo paglierino quando è liquido, a bianco, a volte perlaceo, beige chiaro, quando è cristallizzato.

Intensità odore: di media intensità.

Odore: caratteristico: floreale, fragrante, fresco, ricorda i fiori di zagara. Con il tempo si sviluppa un odore meno fresco e floreale, più fruttato, simile a quello della marmellata di arancio.

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

Intensità aroma: di media intensità.

Aroma: caratteristico, corrispondente alla descrizione olfattiva.

Persistenza: mediamente persistente.



Miele di Ailanto

Il produttore

Manuel Giuseppe

Apicoltura Solemiele

Via Luciano Manara 18 - Pandino (Cremona)

Tel. 328/5443910 • manuelmanelli83@gmail.com



Zona di produzione

Pianura (Parco Serio) in comune di Ripalta Cremasca (CR), Lombardia

Il miele

L'ailanto è un albero infestante, originario della Cina e diffuso ormai in tutto il territorio nazionale, fiorendo nella tarda primavera. È particolarmente abbondante in ambienti suburbani, in quanto piccoli incolti in attesa di urbanizzazione vengono immediatamente colonizzati e si trasformano, nel giro di pochi anni, in boschetti di ailanto. La produzione



di miele di ailanto allo stato uniflorale non è frequente ed è limitata ad ambienti quali le aree periurbane di grandi città o le stesse aree urbane. Molto più frequenti i mieli millefiori con una componente caratterizzata di ailanto che conferisce un tipico aroma di uva moscato che risulta particolarmente gradito al consumatore. Quando il nettare di ailanto è più concentrato, come nei mieli certamente uniflorali, le note fruttate tendono a essere meno percepibili e si evidenziano invece sfumature più aggressive che richiamano l'odore delle foglie della pianta.



Stato fisico: cristallizza con velocità variabile in funzione delle specie di accompagnamento, a volte lentamente per la presenza di proporzioni anche importanti di nettare di acacia.

Colore: da medio chiaro a medio scuro, a volte con sfumature grigio-verdi.

Intensità odore: di media intensità.

Odore: presenta una nota vegetale umida che può richiamare la terra bagnata e funghi freschi e una aromatica di menta in foglie o mentuccia.

Sapore: normalmente dolce, acido non percepito o leggero, amaro non percepito o leggero.

Intensità aroma: di media intensità.

Aroma: sorprendentemente profumato, richiama frutti con connotazione tropicale quali la pesca, l'uva moscato e il litchi. Richiama ancora di più prodotti trasformati o industriali quali il thè alla pesca, lo yogurt pesca e mango, l'Asti spumante, lo sciroppo di fiori di sambuco. L'aroma presenta una particolare evoluzione, in quanto dopo la deglutizione, prima le caratteristiche si smorzano progressivamente, ma poi ritornano con un'intensità media e caratteristiche diverse (retrogusto) che richiamano l'odore della pianta (vegetale, foglie di salvia, ribes nero, bosso).

Persistenza: lunga, con retrogusto, come sopra descritto, con sensazioni diverse rispetto a quanto si percepisce prima della deglutizione.

Miele di Asfodelo

Il produttore

Giovanni Arzu

Miele d'Ogliastra di Giovanni Arzu

Via Bari 1 - Lotzorai (Nuoro)

Tel. 328/0534535 • mieledogliastra@gmail.com

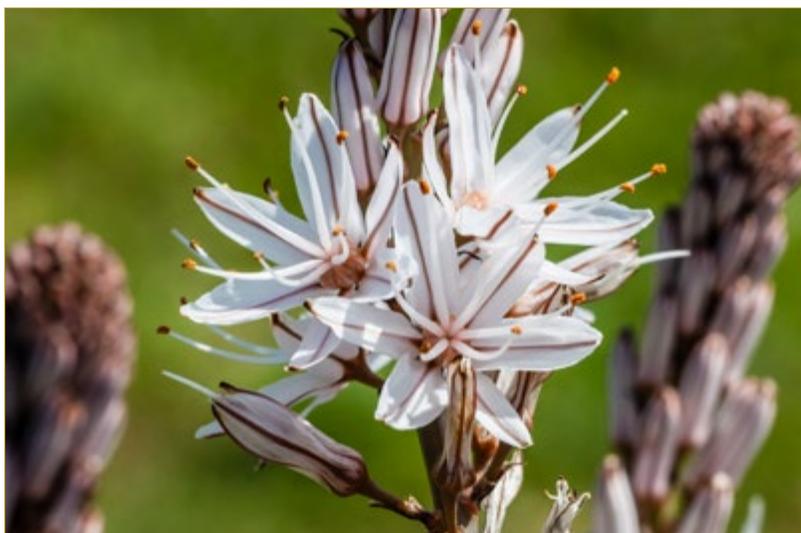


Zona di produzione

Montagna in località Cardutuvu in comune di Talana (NU), Sardegna, a un'altitudine di 1000 metri s.l.m.

Il miele

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



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



Stato fisico: cristallizza in pochi mesi dopo il raccolto.

Colore: molto chiaro.

Intensità odore: debole.

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

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

Intensità aroma: debole.

Aroma: simile all'odore.

Persistenza: breve.



Miele di Cardo

Il produttore

Giovanni Arzu

Miele d'Ogliastra di Giovanni Arzu

Via Bari 1 - Lotzorai (Nuoro)

Tel. 328/0534535 • mieledogliastra@gmail.com



Zona di produzione

Costiera in località San Salvatore in comune di Tortolì (NU), Sardegna

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 floreale o floreale-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 floreale-fruttato, poi rapidamente animale (accughe sotto sale).

Persistenza: mediamente persistente, astringente.



Miele di Castagno

Il produttore



Chiri Marco

Borgo Bianchi, 185 - Vilanova d'Asti (Asti)

Tel. 339/4739724 • info@marcochiri.it • www.marcochiri.it



Zona di produzione

Zona boschiva pedemontana in località Pian Croesio in comune di Paesana (CN), Piemonte, a un'altitudine di 600 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



Marco Caione

Società Agricola Il Girasole

Via Dante Alighieri 3 - Magliano (Lecce)
Tel. 339/7010363 • ilgirasole.marco@gmail.com

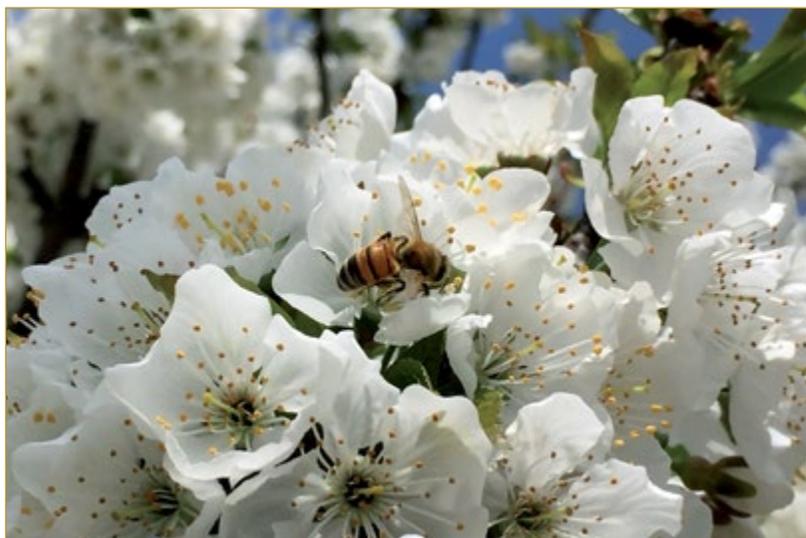


Zona di produzione

Coltura intensiva di ciliegi in località Conversano comune di Conversano (Bari), Puglia, a un'altitudine di 200 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 Coriandolo

Il produttore



Antimo Quarta

Apicoltura Antimo Quarta

Via 2 giugno, 6 - Cavallino (Lecce)

Tel. 320/8746352 - 0832/612281 • apicolturaquarta@libero.it



Zona di produzione

Seminativi di coriandolo in località Monti Dauni in comune di Castelnuovo della Daunia (FG), Puglia, a un'altitudine di 540 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 Erba medica



Il produttore

Lara Pancaldi

Apicoltura Pancaldi

Via Fondazza, 7/C - Vedrana di Budrio (Bologna)
Tel. 347/1393714 • apiculturapancaldi@libero.it



Zona di produzione

Pianura bolognese con campi coltivati a erba medica in comune di San Giovanni in Persiceto (BO), Emilia-Romagna.

Il miele

L'erba medica è la foraggera più coltivata in Italia, in particolare nella Pianura Padana. Un tempo rappresentava anche una delle principali risorse nettariifere; infatti, quando il taglio del foraggio veniva eseguito manualmente o con scarsa meccanizzazione, le cime fiorite ri-



manevano lungamente a disposizione delle api. I moderni sistemi di agricoltura portano invece a un rapido e completo sfalcio della pianta non appena arriva a fioritura e, conseguentemente, il suo apporto ai mieli moderni è molto più limitato. È ancora possibile produrre miele uniflorale di erba medica dove la pianta può completare il suo ciclo vegetativo perché destinata a produrre seme oppure nelle zone dove l'agricoltura è più parcellizzata e meno meccanizzata e la fioritura riesce ad essere più sfruttata dalle api. È quanto accade nei terreni di pianura a vocazione sementiera o nell'alta collina dell'Appennino emiliano-romagnolo, soprattutto nella zona di produzione del Parmigiano Reggiano. In purezza è un miele delicato, ma si distingue da altri mieli simili per la spiccata acidità. È ancora oggi un miele non raro nella Pianura Padana, anche se spesso viene commercializzato senza l'indicazione dell'origine uniflorale.



Stato fisico: cristallizza con velocità media.

Colore: da chiaro a medio chiaro.

Intensità odore: debole.

Odore: con maggiore frequenza con note fruttate, a volte con una delicata nota che richiama quella della cera d'api.

Sapore: normalmente dolce, acido di media intensità o forte, amaro non percepito.

Intensità aroma: debole.

Aroma: come descritto per l'odore, la spiccata acidità gustativa contribuisce a richiamare alla memoria un frutto non molto aromatico; richiami anche alla cera o all'idea archetipica di "miele".

Persistenza: breve.

Miele di Eucalipto

Il produttore

Gabriele Favrin

Apiflora

Via Mazzini, 7 - Carbonia (Sud Sardegna)

Tel. 340/6842326 - 0781/671901 • apiflora@tiscali.it



Zona di produzione

Pascolo cespugliato in località Campana Sissa in comune di Nuxis (SU), Sardegna, a un'altitudine di 150 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



Giuseppe Masciulli

Azienda Agricola Miele dei Trulli

Zona B, 272 - Martina Franca (Taranto)

Tel. 334/8539503 • nico.masciulli@gmail.com

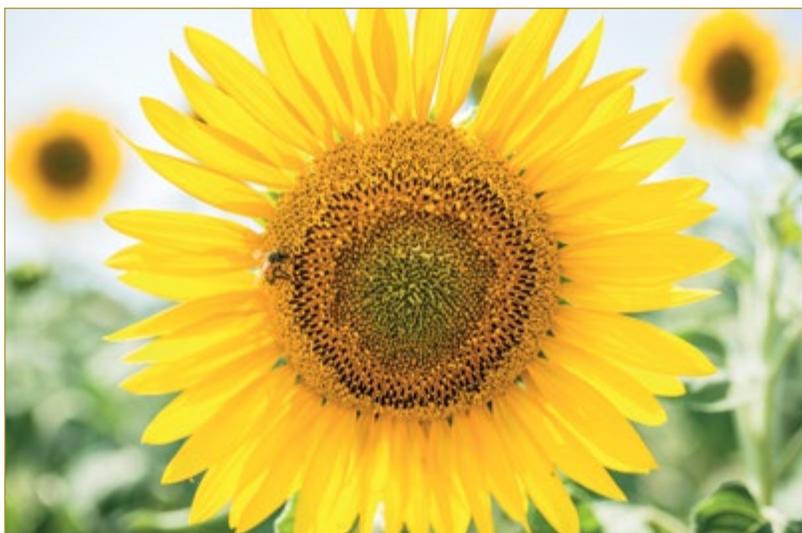


Zona di produzione

Medio collinare argilloso in comune di Serra Capriola (FG), Puglia

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 caratteristi-



che 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: cristallizza molto rapidamente, con cristalli di dimensione variabile in funzione delle condizioni.

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 Indaco Bastardo



Il produttore

Monica Gerola

La Beffa Miele

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



Zona di produzione

In località Bagnolo S. Vito comune di Bagnolo S. Vito (MN), Lombardia.

Il miele

L'indaco bastardo, *Amorpha fruticosa*, è un arbusto infestante appartenente alla famiglia delle fabacee (leguminose), proveniente dal continente americano. È molto diffuso soprattutto nel nord Italia, ma è oggi presente in tutte le regioni ad esclusione della Sicilia. È particolarmente abbondante nei letti dei fiumi, lungo i canali, sui



bordi di laghi e di altre raccolte d'acqua, dove può colonizzare anche le aree a canneto. Nonostante questa sua affinità per i luoghi umidi, resiste bene alla siccità. Fiorisce in primavera, generalmente dopo la conclusione della fioritura dell'acacia, con la quale può però sovrapporsi. Le api approfittano del suo nettare e soprattutto del suo polline, che spicca per la colorazione arancio intenso, dovuta ai pigmenti oleosi che ricoprono i singoli granuli pollinici. Anche il suo miele, quando particolarmente puro, può assumere una colorazione del tutto insolita, color vinaccia nel miele liquido e rosa antico quando cristallizzato. Più frequentemente entra nella composizione dei raccolti multiflorali di fine primavera, assieme agli ultimi fiori di robinia, rovo, ailanto e trifoglio, conferendo al miele un colore aranciato e un profumo di rosa molto accattivanti.



Stato fisico: cristallizza con velocità variabile in funzione delle specie di accompagnamento, a volte lentamente per la presenza di porzioni anche importanti di nettare di acacia.

Colore: medio con tonalità arancio, fino a rosso violaceo, vinaccia.

Intensità odore: da debole a medio.

Odore: fruttato e floreale; la componente floreale è molto specifica e ricorda decisamente la rosa, simile a quanto si può percepire sui fiori di indaco bastardo.

Sapore: normalmente dolce, acido da leggero a medio, amaro non percepito.

Intensità aroma: da debole a media.

Aroma: come l'odore, ma richiama maggiormente frutti di bosco, in particolare il lampone e prodotti industriali a base di frutti di bosco (sciropi e topping).

Persistenza: breve.

Miele di Melata

(bosco)

Il produttore



Filippo Ragone

Azienda apistica “L’ape nell’orto”

Via Lucera, 19/P - Altamura (Bari)

Tel. 329/3289975 • infolapenellorto@libero.it - drragonep@gmail.com



Zona di produzione

Zona con pascoli e seminativi frammisti ad alberi di querce a ridosso del Parco Nazionale dell’Alta Murgia in Zona Leraso nel parco Alta Murgia in comune di Altamura (BA), Puglia, a un’altitudine di 470 metri s.l.m.

Il miele

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



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



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

Colore: molto scuro, quasi nero.

Intensità odore: media.

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

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

Intensità aroma: di media intensità.

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

Persistenza: media, leggermente astringente.



Miele Millefiori

Il produttore

Paolo Di Miceli

Apicoltura Di Miceli

Via Rocco Chinnici, 10 - Termini Imerese (Palermo)

Tel. 338/1985439 • mielidiscicilia@gmail.com - www.mielidiscicilia.it



Zona di produzione

Frutteti, agrumeti, seminativi in località Canna-Cerda-Fiumetorto in comune di Termini Imerese (PA), Sicilia, a un'altitudine di 50 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 Sicilia, i nettari prevalenti sono quelli di sulla, rovo, betonica e cardo selvatico; è il nettare di quest'ultimo che caratterizza maggiormente il miele, conferendogli un colore giallo dorato e un aroma tra il floreale e il fruttato. Questa componente rende riconoscibile agli intenditori l'origine territoriale del miele. È un miele veramente adatto ad ogni uso, anche se la presenza di nettare di cardo gli conferisce un carattere che lo può rendere interessante anche agli estimatori dei mieli forti. Usato in qualsiasi forma non deluderà, ma l'abbinamento con formaggi freschi o ricotta è particolarmente adatto a valorizzarne le peculiarità. Da provare con una ricotta di pecora.



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

Colore: medio, con tonalità gialla dorata.

Intensità odore: di media intensità.

Odore: di tipo floreale e fruttato, con una leggera nota pungente, tipica del nettare di cardo.

Sapore: normalmente dolce, leggermente acido e amaro.

Intensità aroma: di media intensità.

Aroma: di tipo floreale e fruttato, simile a quanto descritto per l'olfatto, con la complessità tipica dell'origine botanica prevalente.

Persistenza: media.

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

www.facebook.com/ApicolturaCorradi



Zona di produzione

Boschi, flora, lamponi, rosa canina in località Fontaney in comune di Challand St. Victor (AO), Valle d'Aosta, a un'altitudine di 1600 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 da rododendro, lampone e pomacee (sorbo), 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. È 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.

Colore: medio.

Intensità odore: media.

Odore: di tipo legnoso e caldo.

Sapore: normalmente dolce, leggermente acido e una nota amara appena percettibile.

Intensità aroma: debole.

Aroma: leggero di legno e cereali tostati.

Persistenza: media.

Miele di Rododendro



Il produttore



Romualdo Montevero

Apicoltura Miele Reale

Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio (Novara)

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

www.mielereale.it



Zona di produzione

In piena Val Sermenza a ridosso del Monte Rosa in comune di Carcoforo (VC), Piemonte, a un'altitudine di 1380 metri s.l.m.

Il miele

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



Il grande valore commerciale di questo miele uniflorale è determinato, oltre che da un elevato costo di produzione, dalle fini 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.

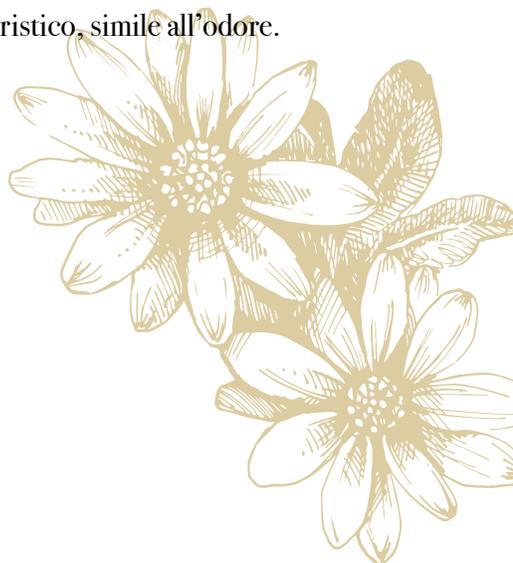
Odore: non particolarmente caratteristico in quanto l'elemento maggiormente diagnostico risulta l'assenza di odori marcati. In genere fruttato (ricorda la confettura di frutti di bosco) e aromatico (nota fresca e balsamica).

Sapore: normalmente dolce, normalmente acido.

Intensità aroma: media.

Aroma: non particolarmente caratteristico, simile all'odore.

Persistenza: poco persistente.



Miele di Rosmarino

Il produttore

Giulio Iacovanelli

L'Ape e l'Arnia

Via Mario Pomilio, 17 - Altino (Chieti)

Tel. 0872/983178 • info@mieleabruzzo.com - www.mieleabruzzo.com



Zona di produzione

In comune di Lesina (FG), Puglia, a un'altitudine di 20 metri s.l.m.

Il miele

Il rosmarino, oltre a essere coltivato come pianta aromatica un po' ovunque, è un tipico elemento della macchia bassa e della gariga mediterranea, soprattutto lungo le coste e su suolo calcareo. In Italia le zone dove si può produrre miele uniflorale sono limitate ad alcune zone costiere della Puglia, della Toscana, della Sardegna e delle isole



minori. Se in Italia il miele di rosmarino rappresenta una rarità, non è così per altri paesi che si affacciano sul mediterraneo, sia dal lato europeo che da quello africano. In condizioni climatiche adeguate fiorisce tutto l'anno, ma le produzioni di miele si ottengono nei mesi invernali e nella primissima primavera. Contrariamente a quello che si potrebbe pensare, il miele di rosmarino non ha aromi che richiami- no la pianta di origine, ma risulta particolarmente delicato, con netti richiami floreali che lo rendono un miele molto apprezzato.



Stato fisico: cristallizza abbastanza velocemente.

Colore: molto chiaro.

Intensità odore: da debole a media.

Odore: decisamente floreale, con richiami a fiori intensi e inebrianti come il giacinto e il gelsomino, soprattutto per i lotti che provengono dal Gargano; più delicato e con note fruttate per i lotti provenienti da Sardegna e isola d'Elba.

Sapore: normalmente dolce, acido non percepito o leggero, amaro non percepito.

Intensità aroma: da debole a media.

Aroma: come descritto per l'odore, con intensità variabile a seconda dei lotti.

Persistenza: da breve a media.

Miele di Sulla

Il produttore

Mauro Lai

Apicoltura Mauro Lai

Via Municipio, 8/10 - Ballao (Sud Sardegna)

Tel. 333/9221466 • mieleballao@tiscali.it -



Zona di produzione

Collina in località Cavunu in comune di Selegas (SU), Sardegna, a un'altitudine di 250 metri s.l.m.

Il miele

Tipicamente italiana, la pianta è distribuita, sia coltivata come foraggera, sia spontanea, su suoli argillosi di tutta la penisola; manca invece a nord della pianura padana. Miel uniflorali di sulla si producevano dall'Appennino romagnolo alla Sicilia, oggi invece si ottengo-



no 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

Manuel Giuseppe

Apicoltura Solemiele

Via Luciano Manara 18 - Pandino (Cremona)
Tel. 328/5443910 • manuelmanelli83@gmail.com



Zona di produzione

Pianura in comune di Pandino (CR), Lombardia.

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: cristallizza sempre molto rapidamente, molto spesso con cristalli molto fini.

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, fondente per effetto della fine cristallizzazione.

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

Romualdo Montevero

Apicoltura Miele Reale

Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio (Novara)

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

www.mielereale.it



Zona di produzione

Bosco ricco di tigli in località Ronchi in comune di Boccioleto (VC), Piemonte, a un'altitudine di 700 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: cristallizza abbastanza lentamente, a volte con cristalli irregolari.

Colore: chiaro.

Intensità odore: forte.

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

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

Intensità aroma: forte.

Aroma: molto caratteristico; corrispondente alla descrizione olfattiva.

Persistenza: molto persistente.



Miele di Timo arbustivo



Il produttore



Michele Papagna
Mieli Papagna dal 1957

Via Barletta 4/B - Manfredonia (Foggia)

Tel. 350/5880265 • info@mielipapagna.com - www.mielipapagna.com



Zona di produzione

Pendii sul mare in comune di Monte Sant'angelo (FG), Puglia, a un'altitudine di 100 metri s.l.m.

Il miele

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



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



Stato fisico: cristallizza piuttosto lentamente.

Colore: medio.

Intensità odore: forte.

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

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

Intensità aroma: forte.

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

Persistenza: media.

Miele di Trifoglio

Il produttore

Francesco Paolo Bonelli

Az. agricola Bonelli Francesco Paolo

Via Aldo Moro 57 - Grassano (Matera)

Tel. 320/1760342 • francescopaolobonelli@yahoo.it



Zona di produzione

Media collina, in località C.da Piano del Pepe in comune di Grassano (MT), Basilicata, a un'altitudine di 300 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 *2020*



dal 1981 "Premio Giulio Piana"



Antonio Ghione

Via Nazionale 83 - Cambiano - Torino
3472202253 - ghioneantonio@gmail.com
Prodotto a: Carmagnola (TO)



Apicoltura Bertoncini Federico

Via Roma 14 - Galliciano - Lucca
3470945686 - criscioletta@gmail.com
Prodotto a: Via lara - Galliciano (LU)



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 Fiorillo Salvatore

Via comunale Giampiero 164 - Vibo Valentia - Vibo Valentia
3494262889 - apicoltura.fiorillo@gmail.com
Prodotto a: Soriano Calabro - Soriano (VV)



Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella

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



Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo

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



Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo

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



Apicoltura Montana

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

**Apicoltura Moruzzi Carlo**

Via Pieve Lodio, 8 - Castel di Casio - Bologna
340/6124001 - moruz48@libero.it
Prodotto a: Pieve Lodio - Castel di Casio (Bo)

**Apicoltura Sichel**

Via Carmignani 18 - Parma
340/2665377 - apiculturasichel@gmail.com - www.mielisichel.it
Prodotto a: Lesignano De' Bagni (PR)

**Apicoltura Stefano Gallorini di Angelica e Stefano SAS**

Via della libertà 33 - Agliana - Potenza
3393160065 - apiculturastefanogallorini@gmail.com
Prodotto a: Fognano - Montale (PT)

**Apicoltura Tozzini Agnese**

Via Beltrami 18 - Maggiora - Novara
3314595836 - agnesetozzini@libero.it
Prodotto a: Rovasenda (VC)

**Azienda Agricola Andrea D'Orlando**

Piazza Mercato, 18/A - Villa Santina - Udine
388/6056591 - andreadorlando@yahoo.it
Prodotto a: Ribotta di Rive d'Arcano (UD)

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

Via Ostizza, 10 - Montevecchia - Lecco
333/9471633 - info@mieledimontevecchia.com
Prodotto a: Brianza - Montevecchia/Missaglia (LC)

**Azienda Agricola Costa Fortunato**

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

**Azienda Agricola Il Contadino**

Via Mattarella 93 - Monsummano Terme - Pistoia
347/6245188 - toninocontadino@hotmail.it
Prodotto a: Cozzile - Massa e Cozzile (PT)

**Azienda Agricola Maccioni Piero**

Via Biccimurri, 1298/A - Larciano - Pistoia
3403482520 - az.agr.maccionipiero@gmail.com
Prodotto a: Montagna pistoiese - Marliana (PT)



Bioapicoltura Nonna Giovannina

Via Marmarole, 26 - Calalzo di Cadore - Belluno
328/0987419 - lorusso.andrea@tiscali.it - www.nonnagiovannina.it
Prodotto a: Montello - Montebelluna (TV)



Capre e Cavoli di Ursula Gamba

Via Cuorgnè, 14 - Borgiallo - Torino
338/4662632 - ursula.api@gmail.com
Prodotto a: Rivarossa (TO)



Chiarello Simone

Via Cilea, 4/13 - Chiampo - Vicenza
3382747557 - chiarellosm@gmail.com
Prodotto a: Arzignano (VI)



Domenico Martelli - Melissa Donato

Corso san Francesco 134 - Vazzano - Vibo Valentia
3881882547 - martelli77@gmail.com
Prodotto a: Petrarò - Simbario (VV)



Domenico Martelli - Melissa Donato

Corso san Francesco 134 - Vazzano - Vibo Valentia
3881882547 - martelli77@gmail.com
Prodotto a: Spaziale - Vazzano (VV)



Giampaolo Meggiolaro

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



Giampaolo Meggiolaro

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



Il miele di Laura G.

Via Degiani, 25 - Portacomaro - Asti
388/8834418 - lauragavello@hotmail.com
Prodotto a: Portacomaro (AT)



La Piccola Arnia

Via Morzanch, 13 - Santa Giustina - Belluno
334/2362673 - claudio1000fiori@gmail.com
Prodotto a: Montello - Nervesa della Battaglia (TV)



Monte Miele di Ilenia Ceravolo

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



Mori Francesco

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



Oliver Gatti Apicoltura

Via Piatta , 7 - Castione Andevenno - Sondrio
328/9389868 - ilgattodellaspeluga@gmail.com
Prodotto a: San Rocco - Castione Andevenno (SO)



Soc.agr. Agape

Via Oltrecolle, 53/A - Como
3339467797 - info@apeagape.com
Prodotto a: Lora (CO)



Tommaso Locatelli

Via Lazzati, 1 - Triuggio - Monza Brianza
349/0551266 - m.tommasolocatelli@gmail.com
Prodotto a: Triuggio (MB)

Agrumi



ADI Apicoltura

Via A. De Gasperi, 72 - Tornareccio - Chieti
0872/868160 - info@adiapicoltura.it - www.adiapicoltura.it
Prodotto a: Massafra (TA)



Apicoltura Antimo Quarta

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



Apicoltura Apàro

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



Apicoltura Colle Salera

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



Apicoltura Delizie dell'Alveare

Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio - Chieti
333/6588716 - deliziedellalveare@libero.it
Prodotto a: c.da Gentile - Massafra (TA)



Apicoltura Delizie dell'Alveare

Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio - Chieti
333/6588716 - deliziedellalveare@libero.it
Prodotto a: Conca d'oro - Palgiano (TA)



Apicoltura Luigi Scaccia

Contrada Torre Sansone - Lanciano - Chieti
328/6248086 - apiculturaluigiscaccia@gmail.com
Prodotto a: Palagiano (TA)



L'Ape e l'Arnia

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



Soc. Agr. Artemide snc

Via dell'Industria, 1 - Pietradefusi - Avellino
0825/962316 - miele.artemide@libero.it
Prodotto a: Massafra (TA)

Asfodelo



Murru Efisio

Via Espucciu, 31 - Villagrande Strisali - Nuoro
328/0259922 - murruefisio@gmail.com
Prodotto a: Interabbas - Villagrande (NU)

Camedrio maro (Teucrium marum)



Miele d'Ogliastra di Giovanni Arzu

Via Bari, 1 - Lotzorai - Nuoro
3280534535 - mieledogliastra@gmail.com
Prodotto a: Is Ungrones - Urzulei (NU)

Castagno



Alfredo Masoero

Strada Mongreno, 52/5 - Torino - Torino
338/9719489 - alfredomasoero43@gmail.com
Prodotto a: Lanzo (TO)



Apicoltura Luboz Attilio

Loc. Pelon, 4 - Saint Pierre - Aosta
349/1015902 - luboz.attilio@libero.it
Prodotto a: Cesare - San Martino Canavese (TO)



Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo

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



Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo

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



Apicoltura Mieli Fa.Bio

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



Apicoltura Rabitti Elena

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



Apicoltura Rietto

Via Fibbia, 7 - Villanova sul Clisi - Brescia
3404785380 - davidierietto@libero.it
Prodotto a: Salò (BS)



Azienda Agricola Canonica ai Borri

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



Azienda Agricola Davide Bianchiotti

Via Nuova Circonvallazione, 71 - Caluso - Torino
349/8448856 - info@ilmieledida.com
Prodotto a: Andrate (TO)



Azienda Agricola Davide Caglio

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



Azienda Agricola Mario Marchetti

Via Bologna, 176/C - Prato
338/4109809 - apicoltura.mariomarchetti@gmail.com
Prodotto a: Faggi di Lavello - Montemurlo (PO)



Azienda Agricola Polyagrinova

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



Azienda Agricola Raffini Giuseppe

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



Azienda Agricola Viviana Negro

Cascina Tronzanese 19 - Borgo D'Ale - Vercelli
3333484734 - aziendaagricolanegroviviana@gmail.com
Prodotto a: Tracciolino - Anorate (TO)



Contarini Mara

Via A. Mantegna 11 - Santa Maria di Sala - Venezia
0415780967 - m_frison@virgilio.it
Prodotto a: Castelnuovo - Teolo (PD)



Giampaolo Meggiolaro

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



Hobby Miele

Via Sacra di San Michele, 94 - Giaveno - Torino
3382175959 - paolo@hobbymiele.com
Prodotto a: Borgata Sala - Giaveno (TO)

**Il miele di Laura G.**

Via Degiani, 25 - Portacomaro - Asti
 388/8834418 - lauragavello@hotmail.com
 Prodotto a: Cantalupa (TO)

**Impresa Individuale Sentiveanu Constantin**

Vicolo Giuseppe Garibaldi, 6 - Gassino Torinese - Torino
 340/0601801 - katysenty_96@yahoo.it
 Prodotto a: Regione Ciapies - Vistrorio (TO)

**La Valle del Miele**

Via Milanello, 3 - Gattatico - Reggio Emilia
 347/5775944 - lavalledelmiele@gmail.com
 Prodotto a: Bergazzi - Bardi (PR)

**Maritano Cap Giuseppe**

Via Coazze 5/D - Giaveno - Torino
 3381950079 - info@maritanocap.it
 Prodotto a: Borgata Giaconera - Coazze (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: Monte S.Maria Tiberina (PG)

**Miele Astorino**

Via di Era 18/2 - Mandello Del Lario - Lecco
 3397113465 - info@mieleastorino.it
 Prodotto a: Consonno - Olginate (LC)

**Riboli Alessandro**

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

Colza**Pieveregina Azienda Agricola Avanzolini Carlo Alberto**

Via Bondiolo, 45 - Brisighella - Ravenna
 347/8738168 - carlo.alberto@mac.com - www.pieveregina.it
 Prodotto a: Entroterra marchigiano - Ancona (AN)

Corbezzolo



Murru Efisio

Via Espucciu, 31 - Villagrande Strisali - Nuoro
328/0259922 - murruefisio@gmail.com
Prodotto a: Serra - Villagrande Strisaili (NU)



Murru Efisio

Via Espucciu, 31 - Villagrande Strisali - Nuoro
328/0259922 - murruefisio@gmail.com
Prodotto a: Figu Niedda - Villagrande Strisaili (NU)

Coriandolo



Apicoltura Delizie dell'Alveare

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



L'Ape e l'Arnia

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

Erba medica



Apicoltura Borgo Abate

Via Guado Malpensata - Ceresara - Mantova
3470531258 - info@borgoabate.it
Prodotto a: Modena (MO)

Eucalipto



Anna Maria Cabiddu Cuore di Mulargia

Via Cagliari 5 - Siurgus Donigala - Sud Sardegna
3400545553 - annamariacab@gmail.com
Prodotto a: Cabili e Grisu - Siurgus Donigala (SU)



Apicoltura Di Miceli

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



Apicoltura Isca e Muras

Via IV novembre, 3 - Barumini - Sud Sardegna
320/1110790 - marinconcu@tiscali.it - www.baruminimiele.com
Prodotto a: Reulaxi - Barumini (SU)





Apicoltura Isca e Muras

Via IV novembre, 3 - Barumini - Sud Sardegna
320/1110790 - marinconcu@tiscali.it - www.baruminimiele.com
Prodotto a: Murera - Barumini (SU)



Apicoltura Mauro Lai

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



Apicoltura Pala

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



Apicoltura Piras di Nicola Piras

Via Sulis, 97 - Villaputzu - Sud Sardegna
328/2839720 - apiculturapiras@email.it
Prodotto a: Masoni - Muravera (SU)



Apinath

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



Apinath

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



Azienda Agricola Arbarè

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



Azienda Agricola Arbarè

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



Azienda Agricola Garcarli - Miele BeeGold

Via Vicinale Monteschiavo - Acquaviva delle Fonti - Bari
333/3050211 - gpgargano@gmail.com - www.beegold.it
Prodotto a: Agro di Ginosa Marina - Ginosa (TA)



Azienda agricola Ruiu Alba

Via Petrarca, 9 - Ottana - Nuoro
3357099680 - brasuseb@msn.com

Prodotto a: Sa Tanca de su dottore-Barbagia di Ollolai - Ottana (NU)



Azienda Apistica Biologica ALVEUS

Via Castellana, 2 Zona B - Martina Franca - Taranto
333/4976954 - mielealveus@gmail.com

Prodotto a: Diga San Giuliano - Matera (MT)



Mieli Siciliani Soc.Cop.

Viale Roma, 23 - Tripi - Messina
3298664620

Prodotto a: Sicilia - Gioiosa marea (ME)



Montemurro Alessandro "Il nettare degli dei"

Via degli Aragonesi, 14 - Matera
3286923785 - info@ilnettaredegliidei.com

Prodotto a: Diga San Giuliano - Matera (MT)

Facelia



Apicoltura Borgo Abate

Via Guado Malpensata - Ceresara - Mantova
3470531258 - info@borgoabate.it

Prodotto a: Ceresara (MN)

Girasole



Apicoltura Emilio Iacovanelli

Via Don Luciano Cicchitti, 80 - Atessa - Chieti
0872897793 - info@iacovanelli.it - www.iacovanelli.it

Prodotto a: Puglia - Chieuti (FG)



Apicoltura Pancaldi

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

Prodotto a: Loreto (AN)



Apicoltura Pancaldi

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

Prodotto a: Monte Acuto - Ancona (AN)



Apicoltura Pancaldi

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



La mieleria di San Lorenzo di Londei Luca

Via Miralbello, 40/A - San Lorenzo In Campo - Pesaro Urbino
339/1744616 - mieleria@virgilio.it
Prodotto a: Filetto - Senigallia (AN)

Melata d'abete



Apicoltura Valentini

Via Armando Diaz, 69/P - Cles - Trento
347/1813824 - pierinovalentini@libero.it
Prodotto a: Isola - Sfruz (TN)



Roberto Inama

Via Sorni, 8 - Predaia - Trento
349/3526907 - inamaroberto@gmail.com
Prodotto a: Sort - Sfruz (TN)

Millefiori



Apicoltura Alessandro Magno

Strada San Paolo zona G9/A - Martina Franca - Taranto
3776747280 - magno.alessandro1@gmail.com
Prodotto a: Masseria Mesole - Crispiano (TA)



Apicoltura Alessandro Magno

Strada San Paolo zona G9/A - Martina Franca - Taranto
3776747280 - magno.alessandro1@gmail.com
Prodotto a: Cda Mesole - Crispiano (TA)



Apicoltura Cappello

Via dei Mirti, 37 - Ragusa
3477346236 - cappellomarco@hotmail.it
Prodotto a: C.da Monte - Ragusa (RG)



Apicoltura Cazzola

Via Canaletto, 15 - Malalbergo - Bologna
051/0473468 - pierpaolo.cazzola@libero.it
Prodotto a: Altedo - Malalbergo (BO)



Apicoltura Dabraio

Ilario da Montalbano, 16 - Tricarico - Matera
3274666491 - apiculturadabraio@alice.it
Prodotto a: C.da San Andrea - Tricarico (MT)



Apicoltura De Palma

Via Leonardo da Vinci, 18 - Cicciano - Napoli
3386866103 - depalmagiancarlo@gmail.com
Prodotto a: Madonna degli Angeli - Cicciano (NA)



Apicoltura Di Miceli

Via Rocco Chinnici, 10 - Termini Imerese - Palermo
338/1985439 - mielidiscilia@gmail.com - www.mielidiscilia.it
Prodotto a: C.da Costa di Sulla - Sciarra (PA)



Apicoltura Galli

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



Apicoltura Luboz Attilio

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



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 Moruzzi Carlo

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



Apicoltura Pancaldi

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



Apicoltura Sichel

Via Carmignani, 18 - Parma
340/2665377 - apiculturasichel@gmail.com - www.mielisichel.it
Prodotto a: Lesignano De' Bagni (PR)



Az. Agricola La Terra di Mezzo di Gloria Salvadori

Via Don P. Simion, 5 - Sagron Mis - Trento
3494632043 - gloriasalvadori1985@gmail.com
Prodotto a: Pra' Di La' - Sagron Mis (TN)



Az. Agricola Lucia Lamonarca

Zona Rurale, 41/D - Ruvo Di Puglia - Bari
3383474552 - azienda.lamonarca@libero.it
Prodotto a: Masseria Coppa - Ruvo di Puglia (BA)



Az. Agricola Lucia Lamonarca

Zona Rurale, 41/D - Ruvo Di Puglia - Bari
3383474552 - azienda.lamonarca@libero.it
Prodotto a: Masseria Coppa - Ruvo di Puglia (BA)



Az. agr. di Clorinda Caucci Sabatini "La Maison des Abeilles"

Via Cerreto, 34 - Venarotta - Ascoli Piceno
3891675992 - clorindacaucci@libero.it
Prodotto a: Cerreto - Venarotta (AP)



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: Pietragalla (PZ)



Azienda Agricola Ghisu Gian Martino

Via Pais Serra, 12 - Alà dei Sardi - Sassari
339/3598772 - ghisu.gm@libero.it
Prodotto a: Scala pedrosa - Alà dei Sardi (SS)



Azienda Agricola Iannelli Assunta

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



Azienda Agricola Iannelli Assunta

Via Santa Maria Celeste Crostarosa, 9 - Foggia
347/8834723 - enzop1973@libero.it - www.lareginadelmiele.it
Prodotto a: Parco Fondazione M. G. Barone - Foggia (FG)

**Azienda Agricola Iannelli Assunta**

Via Santa Maria Celeste Crostarosa, 9 - Foggia
347/8834723 - enzop1973@libero.it - www.lareginadelmiele.it
Prodotto a: Parco Fondazione M.G. Barone - Foggia (FG)

**Azienda Agricola Kmetija Farma Jakne di Peric Davide**

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

**Azienda Agricola Maestà Manini di Roncai Cosetta**

Via Matteotti, 27 - San Polo - Torrile - Parma
340/2474212 - maesta.manini@gmail.com
Prodotto a: San Polo - Torrile (PR)

**Azienda agricola Montesano S.S.**

Via San Giovanni, 43 - Tricarico - Matera
3201885664 - rokkinocloro@hotmail.it
Prodotto a: Tricarico (MT)

**Azienda Agricola Vaccaro**

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

**Azienda apistica "L'ape nell'orto"**

Via Lucera, 19/P - Altamura - Bari
3293289975 - infolapenellorto@libero.it - drragonep@gmail.com
Prodotto a: Zona Chiancave - Altamura (BA)

**Azienda Apistica Iovenitti Ernesto
(azienda in conversione BIO)**

SS17 Pienze Via Colle Giardini - Barisciano - L'Aquila
346/0188053 - info@germany-car.it
Prodotto a: St. Pelagia Alto - Capestrano (AQ)

**Dolcezza&Natura di Mazzariello Silvia**

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

**Domenico Martelli - Melissa Donato**

Corso san Francesco, 134 - Vazzano - Vibo Valentia
3881882547 - martelli77@gmail.com
Prodotto a: Pagliarone - Gerocarne (VV)



Giampaolo Meggiolaro

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



Il Massaro Società Semplice Agricola

Via Nucleo Fontevena, 85 - Norcia - Perugia
0743/817490 - info@ilmassaro.it
Prodotto a: Norcia (PG)



Il miele di Laura G.

Via Degiani, 25 - Portacomaro - Asti
388/8834418 - lauragavello@hotmail.com
Prodotto a: Portacomaro (AT)



La Miel

Via Nazionale 19/A - Imer - Trento
3476075069 - matteodoffsotta@gmail.com
Prodotto a: Primiero San Martino Di Castrozza (TN)



Le Api del Marchese

Via Salvemini 13 - Cavallino - Lecce
3498351682 - p.marchese@hotmail.it
Prodotto a: Murse - Lizzanello (LE)



Le Api del Marchese

Via Salvemini 13 - Cavallino - Lecce
3498351682 - p.marchese@hotmail.it
Prodotto a: Lecce (LE)



Le Api di Luigi

Via Portogallo 13 - Casarano - Lecce
3930567099 - antonilu@libero.it
Prodotto a: Str. Vicinale Pirielli, località santo stefano - Alezio (LE)



L'Oro dei Campi di Filomeno Rocco

Via Garibaldi, 5 - Grottole - Matera
331/4111598 - roccofilomeno07@gmail.com
Prodotto a: C.da Tratturo - Grottole (MT)



L'Oro dei Campi di Filomeno Rocco

Via Garibaldi, 5 - Grottole - Matera
331/4111598 - roccofilomeno07@gmail.com
Prodotto a: C.Da Piano Rovivo - Grottole (MT)



L'Oro dei Campi di Filomeno Rocco

Via Garibaldi, 5 - Grottole - Matera
331/4111598 - roccofilomeno07@gmail.com
Prodotto a: Cda Tempa di Noci - Grottole (MT)



Matteo Tomassini - Coop. Apicoltori Gubbio - Gualdo Tadino

Via Don Quirico Rughi, 16 - Gubbio - Perugia
335/6384111 - toma.84@alice.it
Prodotto a: Gubbio, fraz. San Marco - Gubbio (PG)



Mieleria Moltoni

Via Sonvico 1 - Villa Di Tirano - Sondrio
3386594482 - lamieleria@email.it
Prodotto a: Laghetto - Colico (LC)



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: Cna S. Anonio - Maleo (LO)



Mori Francesco

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



Mori Francesco

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



Murru Efisio

Via Espucciu, 31 - Villagrande Strisali - Nuoro
328/0259922 - murruefisio@gmail.com
Prodotto a: S'Arridellu - Villagrande Strisaili (NU)



Pierluigi Petrone

Viale Reggio Bosco Comunale, 24 - Corato - Bari
3394230293 - iz7ydl@gmail.com
Prodotto a: Parco nazionale dell'Alta Murgia - Corato (BA)



Società Agricola Il Girasole

Via d. Alighieri 3 - Magliano - Lecce
339/7010363 - ilgirasole.marco@gmail.com
Prodotto a: Colobraro (MT)



Società Agricola Orsi Mangelli s.s.

Piazza Cavour 1 - Milano
348/9682752 - 051/950478 - m.magri@orsimangelli.com
Prodotto a: Montalbano - Zocca (MO)

Millefiori di alta montagna delle Alpi



Apicoltura Corradi

Via Giardini 23 - Verres - Aosta - 3452117309
apiculturacorradi@gmail.com - www.facebook.com/ApicolturaCorradi
Prodotto a: Col Dondeuil - Challand St. Victor (AO)



Apicoltura Corradi

Via Giardini 23 - Verres - Aosta - 3452117309
apiculturacorradi@gmail.com - www.facebook.com/ApicolturaCorradi
Prodotto a: Vallone di Nana - Ayas (AO)



Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo

Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio - Novara - 347/9696898
info@mielereale.it, romualdo.montevero@yahoo.it - www.mielereale.it
Prodotto a: Cascate del Toce-Frua - Formazza (VB)



Apicoltura Pizzamiglio Angela

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



Apicoltura Rabitti Elena

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



Azienda Agricola Davide Bianchetti

Via Nuova Circonvallazione, 71 - Caluso - Torino
349/8448856 - info@ilmieledida.com
Prodotto a: Chiapili di Sopra - Ceresole Reale (TO)



Azienda Agricola Polyagrinova

Via F. Vercelli, 27 - Camerano Casasco - Asti
338621413 - polyagrinova@gmail.com
Prodotto a: Groscavallo (TO)



Rododendro



Apicoltore De Stefani Lorenzo

Vicolo delle Prese 19 - Prata Camportaccio - Sondrio
3388621675 - apides@live.com - www.apicolturadestefani.it
Prodotto a: Val di Lei - Piuro (SO)



Apicoltura Apis Labor

Via Rioni, 3 - Tonadico, Primiero Di S. Martino di Castrozza - Trento
349/5053304 - alessialoss@virgilio.it
Prodotto a: Tognola - Primiero San Martino di Castrozza (TN)



Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato

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



Apicoltura Canavesana di Deborah Caserio

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



Azienda Apistica Risatti Oreste

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



Miemole di Zoccolan Stefano

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

Rosmarino



ADI Apicoltura

Via A. De Gasperi, 72 - Tornareccio - Chieti
0872/868160 - info@adiapicoltura.it - www.adiapicoltura.it
Prodotto a: Statte (TA)



Alveari del Gargano

Via G. Garibaldi, 27 - Trevico - Avellino
3895364820 - enrico84_1@libero.it
Prodotto a: Loc. Lago Chiaro - Vieste (FG)



Mieli Papagna dal 1957

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



Sangro Salento di Cinzia Montinari

Colle Comune, 10 - Atessa - Chieti
0872897481 - info@sangrosalento.it - www.sangrosalento.it
Prodotto a: Mattinata (FG)

Santoreggia



Apicoltura Ciaccia

Via Cicivette, 70 - Celano - L'Aquila - 3288960562
apiculturaciaccia@gmail.com - www.apiculturaciaccia.it
Prodotto a: Paterte - Collaromele (AQ)

Sulla



Apicoltura Di Miceli

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



Monte Miele di Ilenia Ceravolo

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

Tarassaco



Apicoltura Corradi

Via Giardini 23 - Verres - Aosta - 3452117309
apiculturacorradi@gmail.com - www.facebook.com/ApicolturaCorradi
Prodotto a: Extrepierez - Brusson (AO)



Az. Agr. R'era 'D Minot SSA

Loc. Oggera 46/BIS - Monteuro Roero - Cuneo
3338557317 - info@reradminot.it - www.reradminot.it
Prodotto a: Fraz. San Biagio - Mondout (CN)

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

Via Ostizza, 10 - Montevvecchia - Lecco
 333/9471633 - info@mieledimontevvecchia.com
 Prodotto a: Alta Padana - Comazzo (LO)

**Azienda Agricola Ronchello**

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

**Azienda Agricola Ronchello**

Via Tezzi Bassi, 8 - Gandellino - Bergamo
 389/1919765 - info@mieronchello.com - www.mieronchello.com
 Prodotto a: Maianti - Scandolara Ripa d'Oglio (CR)

**Ivan Vassalli**

Via Cascina Secchi, 445 - Isso - Bergamo
 348/7943727 - natanfiona@virgilio.it
 Prodotto a: Fara Olivana con Sola (BG)

Tiglio**Allodi Apicoltura**

Via Cavour, 4 - Cavriago - Reggio Emilia
 346/9664012 - allodi.apicoltura@gmail.com
 Prodotto a: San Bartolomeo - Reggio Emilia (RE)

**Apicoltura Pancaldi**

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

**Azienda Agricola Erica Bernardi**

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

Timo arbustivo**Azienda Agricola Leone Adele**

Cda Sarculla - Noto - Siracusa
 3209772573 - adeleleone1968@yahoo.it
 Prodotto a: Monti Iblei (Testa dell'Acqua) - Noto (SR)

Timo erba barona



Miele d'Ogliastra di Giovanni Arzu

Via Bari, 1 - Lotzorai - Nuoro
3280534535 - mieledogliastra@gmail.com
Prodotto a: Cardutuvu - Talana (NU)

Trifoglio



Azienda Agricola Miele dei Trulli

Zona B, 272 - Martina Franca - Taranto
334/8539503 - nico.masciulli@gmail.com
Prodotto a: Ariano Irpino (AV)



Azienda apistica "L'ape nell'orto"

Via Lucera, 19/P - Altamura - Bari
3293289975 - infolapenellorto@libero.it - drragonep@gmail.com
Prodotto a: Torre spagnola - Matera (MT)



Marzullo Angelo

Contrada Malepasso, 6 - Aquilonia - Avellino
320/0751487 - marzullogerardo@yahoo.it
Prodotto a: Sabatello - Aquilonia (AV)

Una Goccia d'Oro *2020*



2020



dal 1981 "Premio Giulio Piana"

Acacia (robinia)



Apicoltura Apis Labor

Via Rioni, 3 - Tonadico - Primiero di San Martino di Castrozza - Trento
349/5053304 - alessialoss@virgilio.it
Prodotto a: Montebello - Volpago del Montello (TV)



Apicoltura Biellese

Via Eugenio Bona, 117 - Sordevolo - Biella
329/9621677 - apicolturabiellese@gmail.com
Prodotto a: Occhieppo superiore - Biella (BI)



Apicoltura Biologica Angelini

Via Nangel, 31 - Vezzano (Vallelaghi) - Trento
0461864617 - apicolturabio.angelini@gmail.com
Prodotto a: Roncegno Terme (TN)



Apicoltura Colibazzi Filippo

Via Angelo Biondi, 69 - Amandola - Fermo
339/8004900 - 0736/848171 - apiculturacolibazzifilippo@gmail.com
Prodotto a: Amandola (FM)



Apicoltura Come una volta di Sacco Dario

Via Fossale comunale 12 - Alice Castello - Vercelli
3490872872 - apiculturasacco@gmail.com
Prodotto a: Roppolo (BI)



Apicoltura Del Ronco di Vilma Gheda

Via P.O. Marcolini 92/C - Lonato del Garda - Brescia
338/1937747 - vilmagheda@tiscali.it
Prodotto a: Valle di Mompiano - Brescia (BS)



Apicoltura Fusca Michele

Via Mesima 65 - Piscopio - Vibo Valentia
3492828266 - michelefusca@libero.it
Prodotto a: C.da Occhio di mare - Soriano Calabro (VV)



Apicoltura Il Dono delle Api

Via Ticino, 27 - Cremona
349/7334891 - ildonodelleapi@gmail.com
Prodotto a: provincia di Cremona



Apicoltura Il Dono delle Api

Via Ticino, 27 - Cremona
349/7334891 - ildonodelleapi@gmail.com
Prodotto a: provincia di Cremona



Apicoltura Il Porticone di Concarì Chiara

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



Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella

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



Apicoltura Monica Zerbini

Via San Michele, 25 - Fiumalbo - Modena
393/2206288 - moni.zerbini@gmail.com
Prodotto a: Crociale - Castiglione Garfagnana (LU)



Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla

Via Roma, 4 - Romanengo - Cremona
333/3722276 - info@apicolturazipoli.it - www.apicolturazipoli.it
Prodotto a: provincia di Cremona



Az. Agr. Deianira srl

Via Rosorè, 19 - Bregnano - Como
331/2815812 - andreacampanini@bluewin.ch
Prodotto a: Cascina Mirabello - San Nazaro Sesia (VC)



Azienda Agricola A. Boschetti

Via Montepincio, 8 - Spoleto - Perugia
329/3916389 - andreaboschetti82@gmail.com
Prodotto a: Corsagna - Bagni di Lucca (LU)



Azienda Agricola Davide Bianchi

Via Nuova Circonvallazione, 71 - Caluso - Torino
349/8448856 - info@ilmieledida.com
Prodotto a: Canavese - Cuceglio (TO)



Azienda Agricola GL di Gaetano Legnani

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

**Azienda Agricola Il Goccio di Stefano Da Tofori**

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

**Azienda Agricola Zardi Deanna**

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

**Cucchiaio di Miele**

Via Santa Maria, 152 - Campi Bisenzio - Firenze
333/3828787 - marcofaggi73@gmail.com
Prodotto a: Vernio - Prato (PO)

**Domenico Martelli - Melissa Donato**

Corso san Francesco 134 - Vazzano - Vibo Valentia
3881882547 - martelli77@gmail.com
Prodotto a: Polla - Pizzoni (VV)

**Fabrizio Zanini**

Via Betania 17 - Tolmezzo - Udine
3453369406 - plazverbeatrice@gmail.com
Prodotto a: Bressa - Campoformido (UD)

**Gallo Teresa Maria**

Via Fratelli Bandiera 22 - Pianopoli - Catanzaro
3299752406 - angelomuraca_1@msn.com
Prodotto a: C.da Martinico - Pianopoli (CZ)

**Imazio di Imazio Alberto**

Via Novara, 94 - Ghemme - Novara
335/5837822 - agrimazio@gmail.com - www.imazio.it
Prodotto a: Parco delle Lame del Sesia - Albano (VC)

**Ivan Vassalli**

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

**La Beffa Miele**

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



L'ape Maia di Urso Loredana

Via Farnete Colla 59 - Mangone - Cosenza
loredanaurso2@gmail.com
Prodotto a: Farnete Colla - Mangone (CS)



Le Avije di Blessent Antonio e Zanet Mattia

Via Locana, 18 - Sparone - Torino - 393/0396199
leavijeapicoltura@gmail.com - www.leavijeapicoltura.com
Prodotto a: Rivarolo C.se (TO)



N.1 Numero 1 di Andrea Romano

Strada Punta Porrine 42 - Ospedaletti - Imperia
3407774431 - numerounomiele@gmail.com
Prodotto a: Piemonte - Candelo (BI)



Nettare del Golfo

Via Borgo Mitiliano 19 - Vezzano Ligure - La Spezia
3920453652 - nettaredegolfo@gmail.com
Prodotto a: Ressora - Arcola (SP)



Pieveregina Azienda Agricola Avanzolini Carlo Alberto

Via Bondiolo, 45 - Brisighella - Ravenna
347/8738168 - carlo.alberto@mac.com - www.pieveregina.it
Prodotto a: Parco Vena del Gesso Romagnola - Brisighella (RA)



Società Agricola Praconi Lando & Figli s.s.

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

Accero



Az. Agr. Biologica "La Sloda"

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

Agrumi



Alemanno Saverio

Via G. Pepe, n.41 - Copertino - Lecce
3285826860 - saverioalemanno@hotmail.it
Prodotto a: Castellaneta Marina (TA)



Apicoltura Antimo Quarta

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



Apicoltura La Pantarca

Contrada Frana - Joppolo - Vibo Valentia
3895305264 - minsk86@libero.it
Prodotto a: Nicotera Marina - Nicotera (VV)



Apicoltura Luca Finocchio di Luca Finocchio

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



Apicoltura Maggiolino Flavio

Via Monte San Silvestro, 3 - Atessa - Chieti
360/717346 - info@apiculturamaggiolino.it
Prodotto a: Massafra (TA)



Apicoltura Maggiolino Flavio

Via Monte San Silvestro, 3 - Atessa - Chieti
360/717346 - info@apiculturamaggiolino.it
Prodotto a: Palagiano (TA)



Apicoltura Roberto Giulio

C.da Cirutte, 78 - Villanova del Battista - Avellino
3664652798 - apiculturarobertogiulio@gmail.com
Prodotto a: San Rocco Palata - Massafra (TA)



Apicoltura Serra del Prete

Contrada Voscarì, 7 - Viggianello - Potenza
346/4708298 - serradelprete@gmail.com - www.serradelprete.it
Prodotto a: Stornara - Ginosa (TA)



Azienda agricola Baldo Francesco

Via Bari, 11 - San Gregorio D'Ippona - Vibo Valentia
3293095886 - baldofrancesco42@gmail.com
Prodotto a: SS Tirrena inferiore - San Calogero (VV)



Azienda Agricola Cocca Antonio

Via III Tronco s.s. 212, n 57/B - Pesco Sannita - Benevento
3207940431 - info@antoniococca.it - www.antoniococca.it
Prodotto a: Vesuvio - Terzigno (NA)

**Azienda Apistica Biologica ALVEUS**

Via Castellana, 2 Zona B - Martina Franca - Taranto
333/4976954 - mielealveus@gmail.com
Prodotto a: Pino di Lenne - Palagiano (TA)

**Azienda Apistica La Pecheronza**

Via Giulio Cafaro, 12 - Acquaviva delle Fonti - Bari
348/2517086 - info@pugliamiele.com
Prodotto a: Castellaneta Marina (TA)

**Dettori Angelo & C. Società Agricola**

Montevallecchio, 8 - Rimini
0541/983363 - info@mieledettori.it - www.mieledettori.com
Prodotto a: Castellaneta (TA)

**L'Ape e l'Arnica**

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

**Le Api di Papà**

Via delle Piane, 35 - Canosa Sannita - Chieti
338/8749829 - infoleapidipapa@gmail.com - www.leapidipapa.com
Prodotto a: Palagiano (TA)

**Miele Selvaggi s.r.l.**

Via Michelangelo Schipa, 8 - Lecce
328/0249472 - info@mieleselvaggi.it - www.mieleselvaggi.it
Prodotto a: Palagiano - Taranto (TA)

**Mieli Siciliani Soc.Cop.**

Viale Roma, 23 - Tripi - Messina
3298664620
Prodotto a: Sicilia - Barcellona Pozzo di Gotto (ME)

**Mr. Bee**

Corso Umberto I, 49/A - Sava - Taranto
347/8181252 - misterbeeitalia@hotmail.com
Prodotto a: Castellaneta Marina (TA)

**Pirretti Giuseppe**

Via Maria Antonia Grimaldi, 38 - Policoro - Matera
329/9275443 - apiculturapirretti@gmail.com
Prodotto a: Sotto ferrovia - Scanzano Jonico (MT)

Asfodelo



Apinath

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



Azienda agricola Ruiu Alba

Via F.Petrarca 9 - Ottana - Nuoro
3357099680 - brasuseb@msn.com
Prodotto a: Sa Sedda de su rasu-Barbagia di Ollolai - Ottana (NU)



Murru Efisio

Via Espucciu, 31 - Villagrande Strisali - Nuoro
328/0259922 - murruefisio@gmail.com
Prodotto a: Su Settili - villagrande Strisaili (NU)



Paolo Serra

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

Biancospino



Azienda Agricola Tambasco Sabina

Via Caprarizzi, 22 - Montano Antilia - Salerno
380/8665700 - sa.gi2011@libero.it
Prodotto a: Massicelle-Cilento - Montano Antilia (SA)

Cardo



Apicoltura Mauro Lai

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

Carrubo



Apicoltura Mauro Lai

Via Municipio, 8/10 - Ballao - Sud Sardegna
333/9221466 - mieleballao@tiscali.it
Prodotto a: S'Accu S'Omini - San Priamo - San Vito (SU)

Castagno



“Mi” e le Api

Via Prati dei Cornetti, 31 - Racconigi - Cuneo
3335008263 - mieleapi16@gmail.com
Prodotto a: Revello (CN)



Apicoltura Biscuola Andrea

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



Apicoltura Come una volta di Sacco Dario

Via Fossale comunale 12 - Alice Castello - Vercelli
3490872872 - apiculturasacco@gmail.com
Prodotto a: Tollegno (BI)



Apicoltura Dallera Pierluigi

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



Apicoltura Dallera Pierluigi

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



Apicoltura Evançon

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



Apicoltura Galli

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



Apicoltura Guelfo Gallino

Strada Valle Massa 21 - Castiglione T.se - Torino
3473917852 - antonellagallino@tiscali.it
Prodotto a: Gaveno (TO)



Apicoltura Il Dono delle Api

Via Ticino, 27 - Cremona
349/7334891 - ildonodelleapi@gmail.com
Prodotto a: Baite Spino - Sellero (BS)



Apicoltura Il Ronzio di Simone Rossini

Via Selvapiana, 5 - Cantagallo - Prato
3333870605 - rossini.simone@gmail.com
Prodotto a: Selvapiana - Cantagallo (PO)



Apicoltura Lucato

Via San Salvaro, 16 - San Pietro di Legnago - Verona
3389330535 - aramis.lucato@yahoo.it
Prodotto a: Passagno (TV)



Apicoltura Mombelli - Facchinetti

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



Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla

Via Roma, 4 - Romanengo - Cremona
333/3722276 - info@apicolturazipoli.it - www.apicolturazipoli.it
Prodotto a: provincia di Brescia



Apislife

Via Palazzo comunale, 1 - Bernezzo - Cuneo
3807061243 - info@apislife.bio - www.apislife.bio
Prodotto a: Sagna - Valgrana (CN)



Az. Agr. Ca Maiana di Croce Leonardo

Via Pieve Maiana, 1 - Castel di Casio - Bologna
3471924443 - leonardo@camaiana.it
Prodotto a: Marzolaria - Castel di Casio (BO)



Az. Agr. Melissa Montis

Via Danilo Stieповich, 13 - Ostia - Roma
3294076241 - falcocchios@yahoo.it - www.mielemelissa.it
Prodotto a: Parco dei Castelli Romani - Velletri (RM)



Az. Agr. Deianira srl

Via Rosorè, 19 - Bregnano - Como
331/2815812 - andreacampanini@bluewin.ch
Prodotto a: Brovello (VB)



Azienda Agricola Andrea D'Orlando

Piazza Mercato, 18/A - Villa Santina - Udine
388/6056591 - andreadorlando@yahoo.it
Prodotto a: Costa Beorchia - Pinzano al Tagliamento (UD)



Azienda Agricola Chelidonia S.S. di Colombari e Maucieri

Via Ostizza, 10 - Montevercchia - Lecco
333/9471633 - info@mieledimontevercchia.com
Prodotto a: Lecchese - Calco (LC)



Azienda Agricola Maccioni Piero

Via Biccimurri, 1298/A - Larciano - Pistoia
3403482520 - Az. Agr.maccionipiero@gmail.com
Prodotto a: Montagna pistoiese - Marliana (PT)



Azienda Apistica Biologica ALVEUS

Via Castellana, 2 Zona B - Martina Franca - Taranto
333/4976954 - mielealveus@gmail.com
Prodotto a: Barile (PZ)



Be(e) Honey

Via Ca' Venturoli, 1223/C - Castel San Pietro Terme - Bologna
3470729022 - alebeehoney@gmail.com
Prodotto a: Rocca di Roffeno - Castel d'Aiano (BO)



Borgo il Mezzanino di Almici

Via del Monte, 20 - Salò - Brescia - 3347940525
giacomo.almici@gmail.com - www.borgoilmezzanino.com
Prodotto a: Capuna - Vobarno (BS)



Fattoria di Pietrabuona

Via di Medicina, 2 - Pescia - Pistoia
0572408115 - info@pietrabuona.com - www.pietrabuona.com
Prodotto a: Pietrabuona - Pescia (PT)



Ivan Vassalli

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



Le Avije di Blessent Antonio e Zanet Mattia

Via Locana, 18 - Sparone - Torino - 393/0396199
leavijeapicoltura@gmail.com - www.leavijeapicoltura.com
Prodotto a: Sparone (TO)



Miemole di Zoccolan Stefano

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



Società agricola Apisticamente SS

Via della Repubblica 22 - Montepiano Vernio - Prato
3395825324 - info@apisticamente.it - nuke.apisticamente.it
Prodotto a: Mugello - Vicchio (FI)

Ciliegio



Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo

Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio - Novara - 347/9696898
info@mielereale.it, romualdo.montevero@yahoo.it - www.mielereale.it
Prodotto a: Roppolo (BI)

Ciliegio canino o marasca (Prunus mahaleb)



Azienda Agricola Kmetija Farma Jakne di Peric Davide

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

Colza



Il miele dei Roncs

Località Sottocolli, 24 - Castelnovo del Friuli - Pordenone
333/1346891 - 338/2892458 - roncs.prodotti@yahoo.com
Prodotto a: Castelnovo del Friuli (PN)

Corbezzolo



Roberto Arru

Via Limbara 9 - Austis - Nuoro
3404098375 - apicoltura.ra@gmail.com
Prodotto a: Berridoghè - Austis (NU)



S'areca di Fancello Maria Giovanna

Via san giorgio 24 - Urzulei - Nuoro
3487786102 - apiculturasareca@gmail.com
Prodotto a: Silana - Urzulei (NU)

Coriandolo



ADI Apicoltura

Via A. De Gasperi, 72 - Tornareccio - Chieti
0872/868160 - info@adiapicoltura.it - www.adiapicoltura.it
Prodotto a: Rotello (CB)



Apicoltura Luca Finocchio di Luca Finocchio

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



Azienda apistica "Ad opera d'Ape"

Via del carmine 49 - Tornareccio - Chieti
3404728343 - cially.91@hotmail.it
Prodotto a: Rotello (CB)



Soc. Agr. Artemide snc

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

Erba medica



La Valle del Miele

Via Milanello, 3 - Gattatico - Reggio Emilia
347/5775944 - lavalledelmiele@gmail.com
Prodotto a: Gattatico (RE)

Erica carnicina



Az. Agr. Biologica "La Sloda"

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



Il miele dei Roncs

Località Sottocolli, 24 - Castelnovo del Friuli - Pordenone
333/1346891 - 338/2892458 - roncs.prodotti@yahoo.com
Prodotto a: Monte Corno - Forgaria (UD)

Eucalipto



Azienda Agricola Arbarè

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

**Azienda Agricola Ghisu Gian Martino**

Via Pais Serra, 12 - Alà dei Sardi - Sassari
339/3598772 - ghisu.gm@libero.it
Prodotto a: Tula (SS)

**Azienda Apistica Maiero Stefano**

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

**Le tre gocce d'oro Mustazzu**

Via Colombo 3 - Alà dei Sardi - Olbia Tempio
3290928117 - letregoccedoro@gmail.com
Prodotto a: Chilivani - Ozieri (SS)

**L'Isola del Miele**

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

**Paolo Serra**

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

**Roberto Arru**

Via Limbara 9 - Austis - Nuoro
3404098375 - apicoltura.ra@gmail.com
Prodotto a: Cirras - Arborea (OR)

Ferula

**Apicoltura Colicchia Salvatore**

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

**Mieli Siciliani Soc.Cop.**

Viale Roma 23 - Tripi - Messina
3298664620
Prodotto a: Tripi (ME)

**Terrantiga OP Apicoltori Sardi**

Strada Provinciale 4 km 12 - San Sperate - Sud Sardegna
070/9601926 - direzione.terrantiga@gmail.com - www.terrantiga.org
Prodotto a: Montiferru - Bonarcano (SU)

Girasole



Apicoltura Luca Finocchio di Luca Finocchio

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



Azienda apistica "Ad opera d'Ape"

Via del Carmine 49 - Tornareccio - Chieti
3404728343 - cially.91@hotmail.it
Prodotto a: Ancona (AN)



Dettori Angelo & C. Società Agricola

Montevallecchio 8 - Rimini
0541/983363 - info@mieledettori.it - www.mieledettori.com
Prodotto a: Senigallia (AN)



Pieveregina Azienda Agricola Avanzolini Carlo Alberto

Via Bondiolo, 45 - Brisighella - Ravenna
347/8738168 - carlo.alberto@mac.com - www.pieveregina.it
Prodotto a: entroterra marchigiano - Ancona (AN)

Indaco bastardo (*Amorpha fruticosa*)



Apicoltura Marangon Alessio

Via Po di Gnocca 31 - Porto Tolle - Rovigo
3488327531 - ivalmar29@gmail.com
Prodotto a: Poestine Camerini - Porto Tolle (RO)

Lavanda selvatica



Apicoltura Maggiolino Flavio

Via Monte San Silvestro, 3 - Atessa - Chieti
360/717346 - info@apiculturamaggiolino.it
Prodotto a: Sa Raina - Calangianus (SS)



Paolo Serra

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

Limonio (*Limonium narbonense*)



Azienda L'Ape Agricola di Stefani Riccardo

Via Altinate, 21 - Stra - Venezia
333/9366100 - aziendalapeagricola@gmail.com
Prodotto a: Laguna di Venezia - Chioggia (VE)

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)

Melata (bosco)



Apicoltura Colicchia Salvatore

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



Florapi di Guglielmo Giuliano

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



Miela

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



N.1 Numero 1 di Andrea Romano

Strada Punta Porrine 42 - Ospedaletti - Imperia
3407774431 - numerounomie@gmail.com
Prodotto a: Ospedaletti (IM)

Menta Poggio



Impresa Agricola Ape Nera

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

Millefiori



Allodi Apicoltura

Via Cavour 4 - Cavriago - Reggio Emilia
346/9664012 - allodi.apicoltura@gmail.com
Prodotto a: San Bartolomeo - Reggio Emilia (RE)



Apiario Pontino

Via Salvatore di Giacomo 44 - Aprilia - Latina
3392115883 - sivio@mielepontino.it - www.mielepontino.it
Prodotto a: Campoverde di Aprilia - Aprilia (LT)



Apicoltura Alveare Bianco

Contrada San Lorenzo, 19 - Ostuni - Brindisi - 392/8082738
mariadonnaioia90@gmail.com - www.apicolturaalvearebianco.it
Prodotto a: Parco delle Dune Costiere - C.da Le Taverne - Ostuni (BR)



Apicoltura Alveare Bianco

Contrada San Lorenzo, 19 - Ostuni - Brindisi - 392/8082738
mariadonnaioia90@gmail.com - www.apicolturaalvearebianco.it
Prodotto a: Marina di Ostuni - Ostuni (BR)



Apicoltura Battistini

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



Apicoltura Ceglie 2.0

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



Apicoltura Colicchia Salvatore

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



Apicoltura Cristian Delle Noci

Via Castri, 1 - Pisignano - Lecce
342/1280566 - dellenuci.cristian@libero.it
Prodotto a: Orto Botanico del Salento - Lecce (LE)



Apicoltura Dallera Pierluigi

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



Apicoltura De Palma

Via Leonardo da Vinci 18 - Cicciano - Napoli
3386866103 - depalmagiancarlo@gmail.com
Prodotto a: Madonna degli angeli - Cicciano (NA)



Apicoltura De Sanctis

Via Capuani 18 - Guardiagrele - Chieti
3667174941 - apiculturadesanctis@gmail.com
Prodotto a: Via Capuani - Guardiagrele (CH)



Apicoltura Delizie dell'Alveare

Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio - Chieti
333/6588716 - deliziedellalveare@libero.it
Prodotto a: Abbadia - Osimo (AN)



Apicoltura Evançon

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



Apicoltura Fiordimiele

Via Piantadoro 5 - Villanova sull'Arda - Piacenza - 389/5376213
info@apiculturafiordimiele.it - www.apiculturafiordimiele.it
Prodotto a: Sant'Agata verdi - Villanova sull'Arda (PC)



Apicoltura Fusca Michele

Via Mesima 65 - Piscopio - Vibo Valentia
3492828266 - michelefusca@libero.it
Prodotto a: C.da Vignali - Piscopio - Vibo Valentia (VV)



Apicoltura Il Dono delle Api

Via Ticino, 27 - Cremona
349/7334891 - ildonodelleapi@gmail.com
Prodotto a: provincia di Cremona



Apicoltura Katia Del Quattro

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



Apicoltura Ligabue

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



Apicoltura Monica Zerbini

Via San Michele, 25 - Fiumalbo - Modena
393/2206288 - moni.zerbini@gmail.com
Prodotto a: Doccia di Cimone - Fiumalbo (MO)



Apicoltura Nazario Fania

Vico Muro Rotto, 15 - Montagano - Campobasso
366/3004355 - info@mieledelmolise.com
Prodotto a: Fonte Garziello-Vivaro-Campo di Fiume
San Giovanni in Galdo-Trivento-Busso (CB)



Apicoltura Ramaglia Ornella

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



Apicoltura Regina di Sicilia

Via Ragona 26 - Alcamo - Trapani
3343068676 - alex1771973@gmail.com
Prodotto a: C.da Modica - Alcamo (TP)



Apicoltura Rietto

Via Fibbia 7 - Villanova sul Clisi - Brescia
3404785380 - daviderietto@libero.it
Prodotto a: Salò (BS)



Apicoltura Serra del Prete

Contrada Voscarì, 7 - Viggianello - Potenza
346/4708298 - serradelprete@gmail.com - www.serradelprete.it
Prodotto a: Bosco Magnano - San Severino lucano (PZ)



Apicoltura Susanna De Rose

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



Az. agricola Bonelli Francesco Paolo

Via Aldo Moro 57 - Grassano - Matera
3201760342 - francescopaolobonelli@yahoo.it
Prodotto a: C.da Strettolone - Grassano (MT)

**Az. Agr. di Clorinda Caucci Sabatini “La Maison des Abeilles”**

Via Cerreto 34 - Venarotta - Ascoli Piceno
3891675992 - clorindacaucci@libero.it
Prodotto a: Cerreto - Venarotta (AP)

**Az. Agr. Santoli Rina**

Loc. Falzone 114 Burzanella - Camugnano - Bologna
3392434741 - enzoelmi@libero.it
Prodotto a: Camugnano (BO)

**Az. Agr. Santoli Rina**

Loc. Falzone 114 Burzanella - Camugnano - Bologna
3392434741 - enzoelmi@libero.it
Prodotto a: Burzanella - Camugnano (BO)

**Azienda agricola Antonino Zerilli**

Via Gabriele d'Annunzio, 1 - Santa Flavia - Palermo
3278215048 - zerillix@hotmail.it
Prodotto a: Santa Flavia (PA)

**Azienda Agricola Brafa Lorenzo**

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

**Azienda Agricola Brafa Lorenzo**

Viale delle Americhe, 97 - Ragusa
329/7935393 - brafa.lorenzo@gmail.com
Prodotto a: C.da Monteraci - Ragusa (RG)

**Azienda Agricola Campo Giardino**

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

**Azienda Agricola di Letizia Crescimone**

C.da Buffa, km 11 - Noto - Siracusa
3386150396 - l.crescimone@gmail.com
Prodotto a: Altopiano Ibleo-Manghisi - Noto (SR)

**Azienda Agricola Erica Bernardi**

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



Azienda agricola Gianluca Pelullo

Via Madonna della Grazie, 19 - Carife - Avellino
3407833359 - pelullogianluca@gmail.com
Prodotto a: Irpinia - Carife (AV)



Azienda Agricola Giuseppe La Mantia

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



Azienda Agricola Iannelli Assunta

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



Azienda Agricola Iannelli Assunta

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



Azienda Agricola Kmetija Farma Jakne di Peric Davide

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



Azienda Agricola Le Casucce

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



Azienda Agricola Iumara

Via della Repubblica, 3 - Vallesaccarda - Avellino
320/7605428 - ste.lor@hotmail.it
Prodotto a: San Giuseppe - Valle Saccarda (AV)



Azienda Agricola Iumara

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



Azienda Agricola Iumara

Via della Repubblica, 3 - Vallesaccarda - Avellino
320/7605428 - ste.lor@hotmail.it
Prodotto a: San Vito - Trevico (AV)

**Azienda Agricola Maccioni Piero**

Via Biccimurri, 1298/A - Larciano - Pistoia
3403482520 - Az. Agr.maccioni piero@gmail.com
Prodotto a: Colline Montalbano - Larciano (PT)

**Azienda Agricola Maestà Manini di Roncai Cosetta**

Via Matteotti, 27 - San Polo - Torrile - Parma
340/2474212 - maesta.manini@gmail.com
Prodotto a: San Polo - Torrile (PR)

**Azienda Agricola Maestà Manini di Roncai Cosetta**

Via Matteotti, 27 - San Polo - Torrile - Parma
340/2474212 - maesta.manini@gmail.com
Prodotto a: San Polo - Torrile (PR)

**Azienda Agricola Pelissero**

Str. Terrapini, 27 - Bra - Cuneo
347/4598642 - palisseropaola@alice.it
Prodotto a: Str. Terrapini - Bra (CN)

**Azienda Apistica Giannico Emanuele**

Via Cormons n 105 - Laterza - Taranto
3478985445 - emanuele.giannico1@gmail.com
Prodotto a: Laterza (TA)

**Azienda L'Ape Agricola di Stefani Riccardo**

Via Altinate, 21 - Stra - Venezia
333/9366100 - aziendalapeagricola@gmail.com
Prodotto a: Riviera del Brenta - Stra (VE)

**Azienda L'Ape Agricola di Stefani Riccardo**

Via Altinate, 21 - Stra - Venezia
333/9366100 - aziendalapeagricola@gmail.com
Prodotto a: Dolomiti d'Alpago - Chies d'Alpago (BL)

**Bioapicoltura Pura**

Località Pura, 1 - Avaglio di Lauco - Udine
338/1646743 - apiculturapura@gmail.com
Prodotto a: Pura - Lauco (UD)

**Casa del Sole S.r.l.**

Via Conti, 7 - San Polo d'Enza - Reggio Emilia
0522/874720 - info@tenutacasadelsole.it
Prodotto a: San Polo D'Enza (RE)

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

Località Cascina Mirani, 8 - Zavattarello - Pavia
3356120236 - filippo@cascinamirani.com
Prodotto a: Cascina Mirani - Zavattarello (PV)

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

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

**Degnovivo Api-Cultura S.A. s.r.l.s.**

Via Trento SNC - Macchia Valfortore - Campobasso
3299424323 - degnovivo@hotmail.com
Prodotto a: Funnone - Macchia Valfortore (CB)

**Ester Maria Rossi**

Via Cassia Nord, 127 - Siena
3351375576 - rossiestermaria@gmail.com
Prodotto a: Bibbiano - Poggibonsi (SI)

**Frau Mauro**

Viale Marconi, 22 - Serrenti - Sud Sardegna
3292108621 - mauro.classe96@gmail.com
Prodotto a: Monte Perdosu - Serrenti (SU)

**Fusca Antonio**

Via San Nicola Piscopio - Piscopio - Vibo Valentia
3893125227 - fusca.anto8512@gmail.com
Prodotto a: Santa Barbara - Pizzoni (VV)

**Gabriele Soverini**

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

**Giuseppe Campo**

Via Bernardo Mattarella, 7 - Alcamo - Trapani
3270939858 - volo.planarte@virgilio.it
Prodotto a: Contrada Fastuchera - Alcamo (TP)

**Gocce di Miele**

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



Italo Revelant

Viale Stazione 120 - Tarcento - Udine
3396131701 - christian.revelant@gmail.com
Prodotto a: Sammardenchia - Tarcento (UD)



La mieleria di San Lorenzo di Londei Luca

Via Miralbello, 40/A - San Lorenzo In Campo - Pesaro Urbino
339/1744616 - mieleria@virgilio.it
Prodotto a: Mirabello - San Lorenzo in Campo (PU)



L'ape d'Agri Apicoltura

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



L'ape d'Agri Apicoltura

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



L'ape e l'Orso azienda agricola

ss 83 Marsicana km 59,900 - Villetta Barrea - L'Aquila
3392199675 - apeeorso@apeeorso.com
Prodotto a: Pera Marchionna - Villetta Barrea (AQ)



Le Api di Luigi

Via Portogallo 13 - Casarano - Lecce
3930567099 - antonilu@libero.it
Prodotto a: Strada vicinale Casarano Masseria Palla - Casarano (LE)



Maccarelli Massimo

Via Emilia Levante, 2273 - Castel San Pietro Terme - Bologna
338/3560944 - 051/943980 - apiculturamaccarelli@libero.it
Prodotto a: Castel San Pietro Terme (BO)



Masseria Acquasalsa

C.da Rigaini, 33 - Agnone - Isernia
3339657207 - armando.liquadri@gmail.com - www.acquasalsa.it
Prodotto a: Alto Molise - Agnone (IS)



Masseria Redenta S.S.A.

ss 96 Km 86, 850 - Altamura - Bari
339/4971452 - info@masseriaredenta.it - www.masseriaredenta.it
Prodotto a: Ferrandina (MT)

**Matteo Crapsi**

Via Umberto Saba 1 - Santa croce di Magliano - Campobasso
3276807767 - matteocrapsi@libero.it
Prodotto a: Santa croce di Magliano c/da Codarda (CB)

**Monte Miele di Ilenia Ceravolo**

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

**Montemurro Alessandro "Il nettare degli dei"**

Via degli Aragonesi, 14 - Matera
3286923785 - info@ilnettaredegliidei.com
Prodotto a: C.da Indenningolo - Miglionico (MT)

**Mori Francesco**

Vicolo Privato Mazzini, 7 - Formigara - Cremona
320/6793027 - aldoomichelegiovanni@alice.it
Prodotto a: C.na S. Antonio - Maleo (LO)

**Mr. Bee**

Corso Umberto I 49/A - Sava - Taranto
347/8181252 - misterbeeitalia@hotmail.com
Prodotto a: Crispino (TA)

**Nicola Colloca**

Via Garibaldi 69 - Paravati (Mileto) - Vibo Valentia
3406940750 - nicolacolloca73@gmail.com
Prodotto a: Colaporco - Mileto (VV)

**Oliver Gatti Apicoltura**

Via Piatta , 7 - Castione Andevenno - Sondrio
328/9389868 - ilgattodellaspeluga@gmail.com
Prodotto a: Piatta-postazione stanziale - Castione Andevenno (SO)

**Paolo Serra**

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

**Pieveregina Azienda Agricola Avanzolini Carlo Alberto**

Via Bondiolo, 45 - Brisighella - Ravenna
347/8738168 - carlo.alberto@mac.com - www.pieveregina.it
Prodotto a: Parco Vena del Gesso - Brisighella (RA)

**Roberto Arru**

Via Limbara 9 - Austis - Nuoro
3404098375 - apicoltura.ra@gmail.com
Prodotto a: Ghea - Austis (NU)

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

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

**Valter Ambrogi - Coop. Apicoltori Gubbio - Gualdo Tadino**

Strada di San Rocco 111 - Gubbio - Perugia
3288741700 - valter.ambrogi@gmail.com
Prodotto a: Purello - Fossato di Vico (PG)

**Vittorio Pulerà**

Vicolo degli Orti della Magliana 39 - Roma
3333375883 - pulerav@gmail.com
Prodotto a: Consorzio "Le cerquette grandi" Roma - Roma (RM)

Millefiori di alta montagna delle Alpi

**Alberto Pesavento**

Via Po 1 - San Mauro Tse - Torino
346/3998571 - albertopesa@gmail.com
Prodotto a: Val Thurax - Cesana T.se (TO)

**Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato**

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

**Apicoltura Biscuola Andrea**

Via Napoli, 14 - Oggebbio - Verbania
338/2411894 - bisgt@tiscali.it
Prodotto a: Alpe Campo - Antrona Schieranco (VB)

**Apicoltura Canavesana di Deborah Caserio**

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

**Apicoltura Vallera di Davide Bosio**

Località Vallera sul Bricco, 8 - Cunico - Asti
0141901892 - info@apiculturavallera.it - www.apiculturavallera.it
Prodotto a: Thures - Cesana torinese (TO)



Apicoltura Volpi Walter

Via Segrone Alto, 16 - Adrara San Rocco - Bergamo
349/8011671 - api.volpi.walter@gmail.com
Prodotto a: Case di Viso - Ponte di Legno (BS)



Azienda Agricola Andrea D'Orlando

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



Il Sogno sulla terrazza di Sonia e Luca

Strada IV Novembre 1944, 34 - Cantalupa - Torino
333/9170762 - ilsognosullaterrazza@gmail.com
Prodotto a: Sagna Longa - Cesana Torinese (TO)



Matteo Darò

Via Sestriere, 6 - Frazione Duc - Pragelato - Torino
3355853658 - daro.apicoltura@gmail.com
Prodotto a: Frazione Duc - Pragelato (TO)



Miemole di Zoccolan Stefano

Via XXIV maggio, 23 - Vinovo - Torino
335/6570109 - miemole@libero.it
Prodotto a: Usseaux Pinz dell'Alpe - Usseaux (TO)



Paonessa Salvatore Apicoltura

Loc. Petit Pollein, 9 - Pollein - Aosta
327/7863399 - s.paonessa@yahoo.it
Prodotto a: Saint Oyen Barasson (AO)

Rododendro



Apitralenubi

Via delle betulle 220 - Aosta
3200446299 - apitralenubi@gmail.com
Prodotto a: Montroz - Cogne (AO)



Imazio di Imazio Alberto

Via Novara, 94 - Ghemme - Novara
335/5837822 - agrimazio@gmail.com - www.imazio.it
Prodotto a: Alpeggio del Monte Rosa - Carcoforo (VC)



Società Agricola Semplice La Robinia

Via Montebello, 10 - Ghemme - Novara
335/7156969 - giopred@tin.it
Prodotto a: Carcoforo (VC)

Rosmarino



Mieli Papagna dal 1957

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

Santoreggia



Apicoltura Tiziana Tarulli

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

Soja



Apis di Romanato Enrico

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

Sorbo montano



Az. agricola Dreosti

Borgo Plos, 168 - Susans di Majano - Udine - 3275772364
apicoltura_dreosti@libero.it - www.apiculturadreosti.com
Prodotto a: Cornappo - Taipana (UD)

Stregonia (*Sideritis italica*)



Apicoltura Dolce Lavanda

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

Sulla



Apicoltura Delizie dell'Alveare

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



Apicoltura Luca Finocchio di Luca Finocchio

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



Sangro Salento di Cinzia Montinari

Colle Comune, 10 - Atessa - Chieti
0872897481 - info@sangrosalento.it - www.sangrosalento.it
Prodotto a: Abruzzo/Molise - Trivento/Castelguidone (CB - CH)



Tarassaco



Apicoltura Borgo Abate

Via Guado Malpensata - Ceresara - Mantova
3470531258 - info@borgoabate.it
Prodotto a: Ceresara (MN)



Apicoltura la Nigritella

Via delle Nigritelle, 3 - Conegliano - Treviso
3479266801 - rocollot@gmail.com
Prodotto a: Conegliano (TV)



Apicoltura Mombelli - Facchinetti

Via L. Tacci, 28 - Quinzano D'Oglio - Brescia
3477510922 - info@mielimombelli.it
Prodotto a: Vigna san Francesco - Quinzano D'Oglio (BS)



Azienda Agricola Ronchello

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

Tiglio



Allodi Apicoltura

Via Cavour, 4 - Cavriago - Reggio Emilia
346/9664012 - allodi.apicoltura@gmail.com
Prodotto a: Montecchio Emilia (RE)



La Piccola Arnia

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



Riboli Alessandro

Via Colombara, 1 - Campagnola Cremasca - Cremona
349/6799119 - ale.ribo@hotmail.it
Prodotto a: San Giovanni Bianco (BG)



Società Agricola Orsi Mangelli s.s.

Piazza Cavour 1 - Milano
348/9682752 - 051/950478 - m.magri@orsimangelli.com
Prodotto a: Le Budrie - San Giovanni in Persiceto (BO)



Timo arbustivo



Xiridia Miele

Via G. Greco, 46 - Floridia - Siracusa
339/2691711 - rosa.sutera@alice.it
Prodotto a: Noto (SR)

Timo erba barona



Impresa Agricola Pinolà di Lai Giuseppe

Loc. Marreri - Nuoro
338/6402664 - pinolai@hotmail.it
Prodotto a: Taletho - Fonni (NU)

Trifoglio



Az. apistica l'ape e l'aria

Via Giovanni Pascoli 13 - Cecina - Livorno
3245530858 - lapeelaria@gmail.com
Prodotto a: Valicandoli - Bibbona (LI)



Azienda Apistica La Pecherona

Via Giulio Cafaro, 12 - Acquaviva delle Fonti - Bari
348/2517086 - info@pugliamiele.com
Prodotto a: Genzano di Lucania (PZ)



L'Oro dei Campi di Filomeno Rocco

Via Garibaldi, 5 - Grottole - Matera
331/4111598 - roccofilomeno07@gmail.com
Prodotto a: C.da Piano Ficuzzi - Grassano (MT)

Produttori e Territori

Dove trovare gli apicoltori virtuosi



2020



dal 1981 "Premio Giulio Piana"

Produttori e Territori

Dove trovare gli apicoltori virtuosi

ABRUZZO

Chieti



ADI Apicoltura

Via A. De Gasperi, 72 - 66046 Tornareccio
0872/868160 - info@adiapicoltura.it - www.adiapicoltura.it (mieli premiati: 3)



Apicoltura De Sanctis

Via Capuani 18 - 66016 Guardiagrele
3667174941 - apiculturadesanctis@gmail.com (mieli premiati: 1)



Apicoltura Delizie dell'Alveare

Viale Santo Stefano, 18 - 66046 Tornareccio
333/6588716 - deliziedellalveare@libero.it (mieli premiati: 5)

Apicoltura Emilio Iacovanelli

Via Don Luciano Clcchitti 80 - 66041 Atesa
0872897793 - info@iacovanelli.it - www.iacovanelli.it (mieli premiati: 1)



Apicoltura Luca Finocchio di Luca Finocchio

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

Apicoltura Luigi Scaccia

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

Apicoltura Maggiolino Flavio

Via Monte San Silvestro, 3 - 66041 Atesa
360/717346 - info@apiculturamaggiolino.it (mieli premiati: 3)

Azienda apistica "Ad opera d'Ape"

Via del carmine 49 - 66046 Tornareccio
3404728343 - cially.91@hotmail.it (mieli premiati: 2)

L'Ape e l'Arnia

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

Le Api di Papà

Via delle Piane, 35 - 66010 Canosa Sannita
338/8749829 - infoleapidipapa@gmail.com - www.leapidipapa.com
(mieli premiati: 1)

Sangro Salento di Cinzia Montinari

Colle Comune, 10 - 66041 Atesa

0872897481 - info@sangrosalento.it - www.sangrosalento.it (mieli premiati: 2)

L'Aquila



Apicoltura Ciaccia

Via Cicivette, 70 - 67043 Celano



3288960562 - apiculturaciaccia@gmail.com - www.apiculturaciaccia.it

(mieli premiati: 1)



Apicoltura Colle Salera

Via Prezza, 58 - 67035 Pratola Peligna



333/3600083 - collesalera@inwind.it (mieli premiati: 1)



Apicoltura Dolce Lavanda

Via dei Mancini snc - 67057 Pescina



345/9775944 - mieledolcelavanda@gmail.com - www.mieledolcelavanda.it

(mieli premiati: 1)



Apicoltura Tiziana Tarulli

Largo Superiore, 4 - 67030 Città Casale di Cocullo

349/5080907 - tarullitiziana@gmail.com (mieli premiati: 1)



Azienda Apistica Iovenitti Ernesto (azienda in conversione BIO)

SS17 Pizenze Via Colle Giardini - 67021 Barisciano - L'Aquila



346/0188053 - info@germany-car.it (mieli premiati: 1)



L'ape e l'Orso azienda agricola

ss 83 Marsicana km 59,900 - 67030 Villetta Barrea

3392199675 - apeeorso@apeeorso.com (mieli premiati: 1)

BASILICATA

Matera



Apicoltura Dabraio

Ilario da Montalbano 16 - 75019 Tricarico

3274666491 - apiculturadabraio@alice.it (mieli premiati: 1)

Az. agricola Bonelli Francesco Paolo

Via Aldo Moro 57 - 75014 Grassano

3201760342 - francescopaolobonelli@yahoo.it (mieli premiati: 2)

Azienda agricola Montesano S.S.

Via San Giovanni 43 - 75019 Tricarico

3201885664 - rokkinocloro@hotmail.it (mieli premiati: 1)



L'Oro dei Campi di Filomeno Rocco

Via Garibaldi, 5 - 75010 Grottole

331/4111598 - roccofilomeno07@gmail.com (mieli premiati: 4)

Montemurro Alessandro “Il nettare degli dei”

Via degli Aragonesi, 14 - 75100 Matera
3286923785 - info@ilnettaredegliidei.com (mieli premiati: 2)

Pirretti Giuseppe

Via Maria Antonia Grimaldi, 38 - 75025 Policoro
329/9275443 - apicolturapirretti@gmail.com (mieli premiati: 1)

Potenza



Apicoltura Serra del Prete

Contrada Voscarì, 7 - 85040 Viggianello
346/4708298 - serradelprete@gmail.com - www.serradelprete.it (mieli premiati: 2)

Azienda Agricola Alessandra Giordano

Via Cadorna, 33/A - 85016 Pietragalla
334/7978677 - lartedelmiele@gmail.com (mieli premiati: 1)



Azienda Agricola Vaccaro

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

L'ape d'Agri Apicoltura

Via F. Racioppi, 6 - 85050 Marsicovetere
366/4635246 - lapedagri@gmail.com (mieli premiati: 2)

CALABRIA

Catanzaro

Gallo Teresa Maria

Via Fratelli Bandiera, 22 - 88040 Pianopoli
3299752406 - angelomuraca_1@msn.com (mieli premiati: 1)

Cosenza

L'ape Maia di Urso Loredana

Via Farnete Colla, 59 - 87050 Mangone
loredanaurso2@gmail.com (mieli premiati: 1)

Vibo Valentia

Apicoltura Fiorillo Salvatore

Via comunale Giampiero, 164 - 89900 Vibo Valentia
3494262889 - apicoltura.fiorillo@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Fusca Michele

Via Mesima, 65 - 89900 Piscopio
3492828266 - michelefusca@libero.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura la Pantarca

Contrada Frana - 89863 Joppolo
3895305264 - minsk86@libero.it (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Baldo Francesco

Via Bari, 11 - 89853 San Gregorio D'Ippona
3293095886 - baldofrancesco42@gmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Costa Fortunato

Località Fontana Grande - 89843 Maierato
340/9787635 - fortunatocosta@libero.it (mieli premiati: 1)



Domenico Martelli - Melissa Donato

Corso san Francesco, 134 - 89834 Vizzano
3881882547 - martelli77@gmail.com (mieli premiati: 4)

Fusca Antonio

Via San Nicola Piscopio - 89900 Piscopio
3893125227 - fusca.anto8512@gmail.com (mieli premiati: 1)

Monte Miele di Ilenia Ceravolo

Località Ronzino snc - 89819 Monterosso Calabro
346/3060098 - info@montemiele.com (mieli premiati: 3)

Nicola Colloca

Via Garibaldi, 69 - 89852 Paravati (Mileto)
3406940750 - nicolacolloca73@gmail.com (mieli premiati: 1)

CAMPANIA

Avellino

Alveari del Gargano

Via G. Garibaldi, 27 - 83058 Trevico
3895364820 - enrico84_1@libero.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Roberto Giulio

Cda Cirutte, 78 - 83030 Villanova del Battista
3664652798 - apicolturarobertogiulio@gmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Gianluca Pelullo

Via Madonna della Grazie, 19 - 83040 Carife
3407833359 - pelullogianluca@gmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Iumara

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



Dolcezza&Natura di Mazzariello Silvia

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

Marzullo Angelo

Contrada Malepasso, 6 - 83041 Aquilonia
320/0751487 - marzullogerardo@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Soc. Agr. Artemide snc

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

Benevento

Azienda Agricola Cocca Antonio

Via III Tronco s.s. 212, 57/B - 82020 Pesco Sannita
3207940431 - info@antoniococca.it - www.antoniococca.it (mieli premiati: 1)

Napoli



Apicoltura De Palma

Via Leonardo da Vinci, 18 - 80033 Cicciano
3386866103 - depalmagiancarlo@gmail.com (mieli premiati: 2)

Salerno

Azienda Agricola Tambasco Sabina

Via Caprarizzi, 22 - 84060 Montano Antilia
380/8665700 - sa.gi2011@libero.it (mieli premiati: 1)

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Apicoltura Cazzola

Via Canaletto, 15 - 40051 Malalbergo
051/0473468 - pierpaolo.cazzola@libero.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Katia Del Quattro

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

Apicoltura Moruzzi Carlo

Via Pieve Lodio, 8 - 40030 Castel di Casio
340/6124001 - moruz48@libero.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Pancaldi

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

Az. Agr Ca Maiana di Croce Leonardo

Via Pieve Maiana, 1 - 40030 Castel di Casio
3471924443 - leonardo@camaiana.it (mieli premiati: 1)

Az. Agr. Santoli Rina

Loc. Falzone, 114 Burzanella - 40032 Camugnano
3392434741 - enzoelmi@libero.it (mieli premiati: 2)

Be(e) Honey

Via Ca' Venturoli, 1223/C - 40024 Castel San Pietro Terme
3470729022 - alebeehoney@gmail.com (mieli premiati: 1)

Gabriele Soverini

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

Massimo Maccarelli

Via Emilia Levante, 2273 - 40024 Castel San Pietro Terme
338/3560944 - 051/943980 - apicolturemaccarelli@libero.it (mieli premiati: 1)

Mirko Boni

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

Forlì Cesena

Società Agricola Praconi Lando & Figli s.s.

Via Rio Salto 1°, 116 - 47030 San Mauro Pascoli
0541/932565 - info@mielepraconi.it (mieli premiati: 2)

Modena

Apicoltura Monica Zerbini

Via San Michele, 25 - 41022 Fiumalbo
393/2206288 - moni.zerbini@gmail.com (mieli premiati: 2)

Parma



Apicoltura Sichel

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

Azienda Agricola Maestà Manini di Roncai Cosetta

Via Matteotti, 27 - San Polo - 43056 Torrile
340/2474212 - maesta.manini@gmail.com (mieli premiati: 3)

Azienda Agricola Zardi Deanna

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

Piacenza

Apicoltura Fiordimiele

Via Piantadoro 5 - 29010 Villanova sull'Arda
389/5376213 - info@apicolturefiordimiele.it - www.apicolturefiordimiele.it
(mieli premiati: 1)

Apicoltura Il Porticone di Concari Chiara

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

Ravenna

Apicoltura Battistini

Via Confine, 24/B - 48015 Cervia
349/8838379 - battistinimirko@libero.it (mieli premiati: 1)



Pieveregina Azienda Agricola Avanzolini Carlo Alberto

Via Bondiolo, 45 - 48018 Brisighella
347/8738168 - carlo.alberto@mac.com - www.pieveregina.it (mieli premiati: 4)

Reggio Emilia

Allodi Apicoltura

Via Cavour 4 - 42025 Cavriago
346/9664012 - allodi.apicoltura@gmail.com (mieli premiati: 3)

Apicoltura Ligabue

Via Grande 49 - 42020 Poviglio
3935974453 - gianfranco.ligabue@gmail.com - www.apiculturalligabue.com
(mieli premiati: 1)

Casa del Sole S.r.l.

Via Conti, 7 - 42020 San Polo d'Enza
0522/874720 - info@tenutacasadelsole.it (mieli premiati: 1)

La Valle del Miele

Via Milanello, 3 - 42043 Gattatico
347/5775944 - lavalledelmiele@gmail.com (mieli premiati: 2)

Rimini



Dettori Angelo & C. Società Agricola

Montevallecchio 8 - 47854 Rimini
0541/983363 - info@mieledettori.it - www.mieledettori.com (mieli premiati: 2)

FRIULI VENEZIA GIULIA

Pordenone

Il miele dei Roncs

Località Sottocolli, 24 - 33090 Castelnuovo del Friuli
333/1346891 - 338/2892458 - roncs.prodotti@yahoo.com (mieli premiati: 2)

Trieste



Azienda Agricola Kmetija Farma Jakne di Peric Davide

Loc. S. Giovanni di Duino, 19/B - 34011 Duino
335/7780427 - farma.jakne@gmail.com (mieli premiati: 3)

Udine

Az. agricola Dreosti

Borgo Plos 168 - 33030 Susans di Majano
3275772364 - apicoltura_dreosti@libero.it - www.apiculturadreosti.com
(mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Andrea D'Orlando

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

Azienda Agricola Erica Bernardi

Via Colmalisio, 1/A - 33030 Brazzacco Moruzzo
348/2401917 - maui.eri@tin.it (mieli premiati: 2)

Bioapicoltura Pura



Località Pura, 1 - 33029 Avaglio di Lauco
338/1646743 - apiculturapura@gmail.com (mieli premiati: 1)

Fabrizio Zanini



Via Betania 17 - 33028 Tolmezzo
3453369406 - plazverbeatrice@gmail.com (mieli premiati: 1)

Italo Revelant

Viale Stazione 120 - 33017 Tarcento
3396131701 - christian.revelant@gmail.com (mieli premiati: 1)

LAZIO

Frosinone



Apicoltura Susanna De Rose

Via La Quercia, 56 - 03019 Supino
349/1887847 - 0775/227253 - info@apiculturaderose.com (mieli premiati: 1)

Latina

Apiario Pontino

Via Salvatore di Giacomo, 44 - 04011 Aprilia
3392115883 - sivio@mielepontino.it - www.mielepontino.it (mieli premiati: 1)

Azienda Apistica Maiero Stefano

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

Florapi di Guglielmo Giuliano

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

Roma



Az. Agr. Melissa Montis

Via Danilo Stieповich, 13 - 00121 Ostia
3294076241 - falcocchios@yahoo.it - www.mielemelissa.it (mieli premiati: 1)



Vittorio Pulerà

Vicolo degli Orti della Magliana, 39 - 00148 Roma
3333375883 - pulerav@gmail.com (mieli premiati: 1)

LIGURIA

Imperia

N.1 Numero 1 di Andrea Romano

Strada Punta Porrine, 42 - 18014 Ospedaletti
3407774431 - numerounomiele@gmail.com (mieli premiati: 2)

La Spezia

Nettare del Golfo

Via Borgo Mitiliano, 19 - 19020 Vezzano Ligure
3920453652 - nettaredelgolfo@gmail.com (mieli premiati: 1)

LOMBARDIA

Bergamo

Apicoltura Volpi Walter

Via Segrone Alto, 16 - 24060 Adrara San Rocco
349/8011671 - api.volpi.walter@gmail.com (mieli premiati: 1)



Azienda Agricola Ronchello

Via Tezzi Bassi, 8 - 24020 Gandellino
389/1919765 - info@mieleronchello.com - www.mieleronchello.com
(mieli premiati: 3)

Ivan Vassalli

Via Cascina Secchi, 445 - 24040 Isso
348/7943727 - natanfiona@virgilio.it (mieli premiati: 3)

Brescia

Apicoltura Dallera Pierluigi

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

Apicoltura Del Ronco di Vilma Gheda

Via P.O. Marcolini, 92/C - 25017 Lonato del Garda
338/1937747 - vilmagheda@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Mombelli - Facchinetti

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



Apicoltura Pizzamiglio Angela

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



Apicoltura Rietto

Via Fibbia, 7 - 25089 Villanova sul Clisi
3404785380 - daviderietto@libero.it (mieli premiati: 2)

Borgo il Mezzanino di Almici

Via del Monte, 20 - 25087 Salò
3347940525 - giacomo.almici@gmail.com - www.borgoilmezzanino.com
(mieli premiati: 1)

Como

Az. Agr. Deianira srl

Via Rosorè, 19 - 22070 Bregnano
331/2815812 - andreacampanini@bluewin.ch (mieli premiati: 2)

Azienda Agricola GL di Gaetano Legnani

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



Soc. agr. Agape

Via Oltrecolle, 53/A - 22100 Como
3339467797 - info@apeagape.com (mieli premiati: 1)

Cremona

Apicoltura Il Dono delle Api

Via Ticino, 27 - 26100 Cremona
349/7334891 - ildonodelleapi@gmail.com (mieli premiati: 4)

Apicoltura Solemiele

Via Luciano Manara 18 - 26025 Pandino
3285443910 - manuelmanelli83@gmail.com (mieli premiati: 2)



Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla

Via Roma, 4 - 26014 Romanengo
333/3722276 - info@apicolturazipoli.it - www.apicolturazipoli.it (mieli premiati: 2)



Miela

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

Mori Francesco

Vicolo Privato Mazzini, 7 - 26020 Formigara
320/6793027 - aldoomichelegiovanni@alice.it (mieli premiati: 5)

Riboli Alessandro

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

Lecco



Azienda Agricola Chelidonia S.S. di Colombari e Maucieri

Via Ostizza, 10 - 23874 Montevecchia
333/9471633 - info@mieledimontevecchia.com (mieli premiati: 3)



Azienda Agricola Davide Caglio

Piazza Cardinal Ferrari, 6 - 23851 Galbiate
346/6035717 - davide.caglio@gmail.com (mieli premiati: 1)

Miele Astorino

Via di Era 18/2 - 23826 Mandello Del Lario
3397113465 - info@mieleastorino.it (mieli premiati: 1)

Mantova

Apicoltura Borgo Abate

Via Guado Malpensata - 46040 Ceresara
3470531258 - info@borgoabate.it (mieli premiati: 3)

La Beffa Miele

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

Milano



Società Agricola Orsi Mangelli s.s.

Piazza Cavour 1 - 20121 Milano
348/9682752 - 051/950478 - m.magri@orsimangelli.com (mieli premiati: 2)

Monza Brianza

Tommaso Locatelli

Via Lazzati, 1 - 20844 Triuggio
349/0551266 - m.tommasolocatelli@gmail.com (mieli premiati: 1)

Pavia



Azienda Agricola Campo Giardino

Via Arcipretura, 10 - 27050 Cervesina
348/7449546 - campogiardino@libero.it (mieli premiati: 1)

Cascina Mirani s.r.l.

Località Cascina Mirani, 8 - 27059 Zavattarello
3356120236 - filippo@cascinamirani.com (mieli premiati: 1)

Sondrio

Apicoltore De Stefani Lorenzo

Vicolo delle Prese 19 - 23020 Prata Camportaccio
3388621675 - apides@live.com - www.apicolturadestefani.it (mieli premiati: 1)



Mieleria Moltoni

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

Oliver Gatti Apicoltura

Via Piatta , 7 - 23012 Castione Andevenno
328/9389868 - ilgattodellaspeluga@gmail.com (mieli premiati: 2)

MARCHE

Ancona

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

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

Ascoli Piceno



Az. agr. di Clorinda Caucci Sabatini "La Maison des Abeilles"

Via Cerreto 34 - 63091 Venarotta
3891675992 - clorindacaucci@libero.it (mieli premiati: 2)

Fermo

Apicoltura Colibazzi Filippo

Via Angelo Biondi, 69 - 63857 Amandola
339/8004900 - 0736/848171 - apiculturacolibazzifilippo@gmail.com
(mieli premiati: 1)

Pesaro Urbino

Apicoltura Montana

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

La mieleria di San Lorenzo di Londei Luca

Via Miralbello, 40/A - 61047 San Lorenzo In Campo
339/1744616 - mieleria@virgilio.it (mieli premiati: 2)

MOLISE

Campobasso

Apicoltura Nazario Fania

Vico Muro Rotto, 15 - 86023 Montagano
366/3004355 - info@mieledelmolise.com (mieli premiati: 1)

Degnovivo Api-Cultura S.A. s.r.l.s.

Via Trento SNC - 86040 Macchia Valfortore
3299424323 - degnovivo@hotmail.com (mieli premiati: 1)

Matteo Crapsi

Via Umberto Saba, 1 - 86047 Santa croce di Magliano
3276807767 - matteocrapsi@libero.it (mieli premiati: 1)

Isernia



Masseria Acquasalsa

C.da Rigaini, 33 - 86081 Agnone
3339657207 - armando.liquidri@gmail.com - www.acquasalsa.it
(mieli premiati: 1)

PIEMONTE

Asti



Apicoltura Vallera di Davide Bosio

Località Vallera sul Bricco, 8 - 14026 Cunico
0141901892 - info@apiculturavallera.it - www.apiculturavallera.it (mieli premiati: 1)



Azienda Agricola Polygrinova

Via F. Vercelli, 27 - 14020 Camerano Casasco
320/6071413 - polygrinova@gmail.com (mieli premiati: 2)



Chiri Marco

Borgo Bianchi, 185 - 14019 Vilanova d'Asti
3394739724 - info@marcochiri.it - www.marcochiri.it (mieli premiati: 1)

Il miele di Laura G.

Via Degiani, 25 - 14037 Portacomaro
388/8834418 - lauragavello@hotmail.com (mieli premiati: 3)

Biella

Apicoltura Biellese

Via Eugenio Bona, 117 - 13817 Sordevolo
329/9621677 - apiculturabiellese@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella

Via Garibaldi, 2 - 13882 Cerrione
320/4641853 - alezerbola@gmail.com (mieli premiati: 2)

Apicoltura Vaglio Andrea

Via per Tollegno, 6 - 13900 Biella
338/4703296 - (mieli premiati: 1)

Cuneo

“Mi” e le Api

Via Prati dei Cornetti, 31 - 12035 Racconigi
3335008263 - mieleapi16@gmail.com (mieli premiati: 1)



Apislife

Via Palazzo comunale, 1 - 12010 Bernezzo
3807061243 - info@apislife.bio - www.apislife.bio (mieli premiati: 1)

Az. Agr. R'era 'D Minot SSA

Loc. Oggera, 46/BIS - 12040 Monteu Roero
3338557317 - info@reradminot.it - www.reradminot.it (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Pelissero

Str. Terrapini, 27 - 12042 Bra
347/4598642 - palisseropaola@alice.it (mieli premiati: 1)

Novara



Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo

Via Fratelli Castaldi, 7 - 28060 Cureggio
347/9696898 - info@mielereale.it, romualdo.montevero@yahoo.it
www.mielereale.it (mieli premiati: 8)



Apicoltura Mieli Fa.Bio

Via Valsesia, 2 - 28047 Oleggio
339/7637722 - fabiopaternostro@live.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Tozzini Agnese

Via Beltrami, 18 - 28014 Maggiora
3314595836 - agnesetozzini@libero.it (mieli premiati: 1)



Imazio di Imazio Alberto

Via Novara, 94 - 28074 Ghemme
335/5837822 - agrimazio@gmail.com - www.imazio.it (mieli premiati: 2)



Società Agricola Semplice La Robinia

Via Montebello, 10 - 28074 Ghemme
335/7156969 - giopred@tin.it (mieli premiati: 1)

Torino



Alberto Pesavento

Via PO 1 - 10099 San Mauro Tse
346/3998571 - albertopesa@gmail.com (mieli premiati: 1)

Alfredo Masoero

Strada Mongreno, 52/5 - 10132 Torino
338/9719489 - alfredomasoero43@gmail.com (mieli premiati: 1)

Antonio Ghione

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

**Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato**

Via Mondoni, 47 - 10065 San Germano Chisone
328/3410937 - info@bee-slow.com - www.bee-slow.com (mieli premiati: 2)

**Apicoltura Canavesana di Deborah Caserio**

Via Corte D'Assise, 21 - 10015 Ivrea
335/5733928 - caseriodeborah75@gmail.com; caserio@apicolturacanavesana.it
(mieli premiati: 3)

Apicoltura Guelfo Gallino

Strada Valle Massa 21 - 10090 Castiglione T.se
3473917852 - antonellagallino@tiscali.it (mieli premiati: 1)

**Azienda Agricola Davide Blanchietti**

Via Nuova Circonvallazione, 71 - 10014 Caluso
349/8448856 - info@ilmieledida.com (mieli premiati: 3)

Capre e Cavoli di Ursula Gamba

Via Cuorgnè, 14 - 10080 Borgiallo
338/4662632 - ursula.api@gmail.com (mieli premiati: 1)

Hobby Miele

Via Sacra di San Michele, 94 - 10094 Giaveno
3382175959 - paolo@hobbymiele.com (mieli premiati: 1)

**Il Sogno sulla terrazza di Sonia e Luca**

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

Impresa Individuale Sentiveanu Constantin

Vicolo Giuseppe Garibaldi, 6 - 10090 Gassino Torinese
340/0601801 - katysenty_96@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Le Avije di Blessent Antonio e Zanet Mattia

Via Locana, 18 - 10080 Sparone
393/0396199 - leavijeapicoltura@gmail.com - www.leavijeapicoltura.com
(mieli premiati: 2)

**Maritano Cap Giuseppe**

Via Coazze 5/D - 10094 Giaveno
3381950079 - info@maritanocap.it (mieli premiati: 1)

Matteo Darò

Via Sestriere, 6 - Frazione Duc - 10060 Pragalato
3355853658 - daro.apicoltura@gmail.com (mieli premiati: 1)

Miemole di Zoccolan Stefano

Via XXIV maggio, 23 - 10048 Vinovo
335/6570109 - miemole@libero.it (mieli premiati: 3)

Verbania**Apicoltura Biscuola Andrea**

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

Apicoltura Rabitti Elena

Via Pastura, 1 - 28819 Vignone
339/4242788 - erabele@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Come una volta di Sacco Dario

Via Fossale comunale 12 - 13040 Alice Castello
3490872872 - apicolturasacco@gmail.com (mieli premiati: 2)

Azienda Agricola Viviana Negro

Cascina Tronzanesa 19 - 13040 Borgo D'Ale
3333484734 - aziendaagricolanegroviviana@gmail.com (mieli premiati: 1)

I GRANDI MIELI DI PUGLIA**Bari****Az. Agricola Lucia Lamona**

Zona Rurale 41/D - 70037 Ruvo Di Puglia
3383474552 - azienda.lamona@libero.it (mieli premiati: 3)

Azienda Agricola Garcarli - Miele BeeGold

Via Vicinale Monteschiavo - 70021 Acquaviva delle Fonti
333/3050211 - gpgargano@gmail.com - www.beegold.it (mieli premiati: 1)

Azienda apistica "L'ape nell'orto"

Via Lucera, 19/P - 70022 Altamura
3293289975 - infolapenellorto@libero.it - drragonep@gmail.com (mieli premiati: 3)

Azienda Apistica La Pecheronza

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

Masseria Redenta S.S.A.

ss 96 Km 86, 850 - 70022 Altamura
339/4971452 - info@masseriaredenta.it - www.masseriaredenta.it
(mieli premiati: 1)

Pierluigi Petrone

Viale Reggio Bosco Comunale, 24 - 70033 Corato
3394230293 - iz7ydl@gmail.com (mieli premiati: 1)

Brindisi

Apicoltura Alveare Bianco

Contrada San Lorenzo, 19 - 72017 Ostuni
392/8082738 - mariadonnaioia90@gmail.com - www.apicolturaalvearebianco.it
(mieli premiati: 2)

Apicoltura Cegliese 2.0

Don Pietro Lerna 89 - 72013 Ceglie Messapica
3931266563 - antoniomita10@gmail.com (mieli premiati: 1)

Foggia



Azienda Agricola Iannelli Assunta

Via Santa Maria Celeste Crostarosa, 9 - 71121 Foggia
347/8834723 - enzop1973@libero.it - www.lareginadelmiele.it (mieli premiati: 5)

Mieli Papagna dal 1957

Via Barletta 4/B - 71043 Manfredonia
3505880265 - info@mielipapagna.com - www.mielipapagna.com
(mieli premiati: 3)

Lecce

Alemanno Saverio

Via G. Pepe, n.41 - 73043 Copertino
3285826860 - saverioalemanno@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Antimo Quarta

Via 2 giugno, 6 - 73020 Cavallino
320/8746352 - 0832/612281 - apicolturaquarta@libero.it (mieli premiati: 3)

Apicoltura Apàro

Via Umberto I, 183 - 73040 Collepasso
392/8288822 - federicagianfreda@hotmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Cristian Delle Noci

Via Castri, 1 - 73029 Pisignano
342/1280566 - dellenuci.cristian@libero.it (mieli premiati: 1)



Le Api del Marchese

Via Salvemini 13 - 73020 Cavallino
3498351682 - p.marchese@hotmail.it (mieli premiati: 2)

Le Api di Luigi

Via Portogallo 13 - 73042 Casarano
3930567099 - antonilu@libero.it (mieli premiati: 2)

Miele Selvaggi s.r.l.

Via Michelangelo Schipa, 8 - 73100 Lecce
328/0249472 - info@mieleselvaggi.it - www.mieleselvaggi.it (mieli premiati: 1)

Società Agricola Il Girasole

Via d. Alighieri 3 - 73041 Magliano

339/7010363 - ilgirasole.marco@gmail.com (mieli premiati: 2)

Taranto



Apicoltura Alessandro Magno

Strada San Paolo zona G9/A - 74015 Martina Franca

3776747280 - magno.alessandro1@gmail.com (mieli premiati: 2)

Azienda Agricola Miele dei Trulli

Zona B, 272 - 74015 Martina Franca

334/8539503 - nico.masciulli@gmail.com (mieli premiati: 2)



Azienda Apistica Biologica ALVEUS

Via Castellana, 2 Zona B - 74015 Martina Franca

333/4976954 - mielealveus@gmail.com (mieli premiati: 3)

Azienda Apistica Giannico Emanuele

Via Cormons n 105 - 74014 Laterza

3478985445 - emanuele.giannico1@gmail.com (mieli premiati: 1)

Mr. Bee

Corso Umberto I 49/A - 74028 Sava

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

SARDEGNA

Nuoro

Azienda agricola Ruiu Alba

Via F. Petrarca, 9 - 08020 Ottana

3357099680 - brasuseb@msn.com (mieli premiati: 2)

Impresa Agricola Pinolà di Lai Giuseppe

Loc. Marreri - 08100 Nuoro

338/6402664 - pinolai@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Miele d'Ogliastra di Giovanni Arzu

Via Bari, 1 - 08040 Lotzorai

3280534535 - mieledogliastra@gmail.com (mieli premiati: 4)



Murru Efisio

Via Espucciu, 31 - 08049 Villagrande Strisali

328/0259922 - murruefisio@gmail.com (mieli premiati: 5)

Roberto Arru

Via Limbara, 9 - 08030 Austis

3404098375 - apicoltura.ra@gmail.com (mieli premiati: 3)

S'areca di Fancello Maria Giovanna

Via San Giorgio, 24 - 08040 Urzulei

3487786102 - apiculturasareca@gmail.com (mieli premiati: 1)

Oristano

Apinath

Località Masongiu - 09094 Marrubiu

328/3136220 - abai@tiscali.it (mieli premiati: 3)



Azienda Agricola Arbarèe

Località San Giuliano, 1 - 09088 Simaxis

329/3341551 - info@arbaree.com - www.arbaree.com (mieli premiati: 3)

Paolo Serra

Via Giussano, 32 - 09098 Terralba

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

Sassari

Apicoltura Pala

Via La Piana, 4 - 07020 Loiri Porto San Paolo

338/7077638 - apiculturapala@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Ghisu Gian Martino

Via Pais Serra, 12 - 07020 Alà dei Sardi

339/3598772 - ghisu.gm@libero.it (mieli premiati: 2)

Le tre gocce d'oro Mustazzu

Via Colombo, 3 - 07020 Alà dei Sardi

3290928117 - letregoccedoro@gmail.com (mieli premiati: 1)

Sud Sardegna

Anna Maria Cabiddu Cuore di Mulargia

Via Cagliari, 5 - 09040 Siurgus Donigala

3400545553 - annamariacab@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Isca e Muras

Via IV novembre, 3 - 09021 Barumini

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

Apicoltura Mauro Lai

Via Municipio, 8/10 - 09040 Ballao

333/9221466 - mieleballao@tiscali.it (mieli premiati: 4)

Apicoltura Piras di Nicola Piras

Via Sulis, 97 - 09040 Villaputzu

328/2839720 - apiculturapiras@email.it (mieli premiati: 1)

Apiflora

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

Frau Mauro

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

L'Isola del Miele

Via Vico III Nazionale, 14 - 09035 Gonnosfanadiga
349/4912981 - apistica.saba@gmail.com - www.mielesardegna.it
(mieli premiati: 1)



Terrantiga OP Apicoltori Sardi

Strada Provinciale 4, km 12 - 09026 San Sperate
070/9601926 - direzione.terrantiga@gmail.com - www.terrantiga.org
(mieli premiati: 1)

I GRANDI MIELI DI SICILIA



Messina

Apicoltura Colicchia Salvatore

Contrada San Filippo - 98054 Furnari
338/7015183 - salvatorecolicchia@tiscali.it (mieli premiati: 3)

Mieli Siciliani Soc.Cop.

Viale Roma, 23 - 98060 Tripi
3298664620 (mieli premiati: 3)

Palermo



Apicoltura Di Miceli

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

Azienda agricola Antonino Zerilli

Via Gabriele d'Annunzio 1 - 90017 Santa Flavia
3278215048 - zerillix@hotmail.it (mieli premiati: 1)



Azienda Agricola Giuseppe La Mantia

Via Micciulla, 26 - 90135 Palermo
338/7553125 - compippo@inwind.it (mieli premiati: 1)

Gocce di Miele

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

Ragusa

Apicoltura Cappello

Via dei Mirti 37 - 97100 Ragusa
3477346236 - cappellomarco@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Brafa Lorenzo

Viale delle Americhe, 97 - 97100 Ragusa
329/7935393 - brafa.lorenzo@gmail.com (mieli premiati: 2)

Impresa Agricola Ape Nera

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

Siracusa

Azienda Agricola di Letizia Crescimone

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

Azienda Agricola Leone Adele

Cda Sarculla - 96017 Noto
3209772573 - adeleleone1968@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Xiridia Miele

Via G. Greco, 46 - 96014 Floridia
339/2691711 - rosa.sutera@alice.it (mieli premiati: 1)

Trapani

Apicoltura Regina di Sicilia

Via Ragona 26 - 91011 Alcamo
3343068676 - alex1771973@gmail.com (mieli premiati: 1)

Giuseppe Campo

Via Bernardo Mattarella 7 - 91011 Alcamo
3270939858 - volo.planarte@virgilio.it (mieli premiati: 1)

TOSCANA

Firenze



Azienda Agricola Canonica ai Borri

Località Borri, 1 - 50063 Firenze
338/5856106 - pappalardo.simona@gmail.com - www.canonicaaiborri.it
(mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Raffini Giuseppe

Via Piancaldoli - Oppio, 1055 - 50033 Firenzuola
335/7809455 - gofrac@libero.it (mieli premiati: 2)

Cucchiaio di Miele

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

Livorno

Az. apistica l'ape e l'aria

Via giovanni Pascoli 13 - 57023 Cecina
3245530858 - lapeelaria@gmail.com (mieli premiati: 1)

Lucca

Apicoltura Bertoncini Federico

Via Roma 14 - 55027 Galliciano
3470945686 - criscioletta@gmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Il Goccio di Stefano Da Tofori

Via Lombarda, 115 - Lammari - 55012 Capannori
347/4095145 - 0583/583365 - azienda.ilgoccio@gmail.com (mieli premiati: 1)

Massa Carrara

Apicoltura Ramaglia Ornella

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

Pistoia



Apicoltura Stefano Gallorini di Angelica e Stefano SAS

Via della libertà, 33 - 51031 Agliana
3393160065 - apiculturastefanogallorini@gmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Il Contadino

Via Mattarella 93 - 51015 Monsummano Terme
347/6245188 - toninocontadino@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Maccioni Piero

Via Biccimurri, 1298/A - 51036 Larciano
3403482520 - az.agr.maccionipiero@gmail.com (mieli premiati: 3)

Fattoria di Pietrabuona

Via di Medicina 2 - 51017 Pescia
0572408115 - info@pietrabuona.com - www.pietrabuona.com (mieli premiati: 1)

Prato



Apicoltura Il Ronzio di Simone Rossini

Via Selvapiana 5 - 59025 Canatgallo
3333870605 - rossini.simone@gmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Le Casucce

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

Azienda Agricola Mario Marchetti

Via Bologna, 176/C - 59100 Prato

338/4109809 - apicoltura.mariomarchetti@gmail.com (mieli premiati: 1)



Società agricola Apisticamente SS

Via della Repubblica, 22 - 59024 Montepiano Vernio

3395825324 - info@apisticamente.it - nuke.apisticamente.it (mieli premiati: 1)

Siena



Ester Maria Rossi

Via Cassia Nord, 127 - 53100 Siena

3351375576 - rossiestermaria@gmail.com (mieli premiati: 1)

TRENTINO ALTO ADIGE

Trento



Apicoltura Apis Labor

Via Rioni, 3 - Tonadico - 38054 Primiero Di San Martino Di Castrozza

349/5053304 - alessialoss@virgilio.it (mieli premiati: 2)



Apicoltura Biologica Angelini

Via Nangel, 31 - 38096 Vezzano (Vallelaghi)

0461864617 - apiculturabio.angelini@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Valentini

Via Armando Diaz, 69/P - 38023 Cles

347/1813824 - pierinovalentini@libero.it (mieli premiati: 1)



Az. Agricola La Terra di Mezzo di Gloria Salvadori

Via Don P. Simion, 5 - 38050 Sagron Mis

3494632043 - gloriasalvadori1985@gmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda Apistica Risatti Oreste

Via Tremosine, 14 - 38067 Ledro

340/6000165 - (mieli premiati: 1)

La Miel

Via Nazionale, 19/A - 38050 Imer

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

Roberto Inama

Via Sorni, 8 - 38012 Predaia

349/3526907 - inamaroberto@gmail.com (mieli premiati: 1)

UMBRIA

Perugia

Apicoltura Galli

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



Azienda Agricola A. Boschetti

Via Montepincio, 8 - 06049 Spoleto
329/3916389 - andreaboschetti82@gmail.com (mieli premiati: 2)

Il Massaro Società Semplice Agricola

Via Nucleo Fontevena, 85 - 06046 Norcia
0743/817490 - info@ilmassaro.it (mieli premiati: 1)

Matteo Tomassini - Cooperativa Apicoltori Gubbio - Gualdo Tadino

Via Don Quirico Rughì, 16 - 06024 Gubbio
335/6384111 - toma.84@alice.it (mieli premiati: 1)



Melarium Apicoltura - ESA Società Agricola a r.l.

Strada Vanese, 2 - 06132 Castel Del Piano Umbro
339/7778277 - eleonora.noce@libero.it (mieli premiati: 1)

Valter Ambrogi - Cooperativa Apicoltori Gubbio - Gualdo Tadino

Strada di San Rocco, 111 - 06024 Gubbio
3288741700 - valter.ambrogi@gmail.com (mieli premiati: 1)

VALLE D'AOSTA

Aosta



Apicoltura Corradi

Via Giardini, 23 - 11029 Verres
3452117309 - apiculturacorradi@gmail.com
www.facebook.com/ApiculturaCorradi (mieli premiati: 4)

Apicoltura Evançon

Via Giardini, 3 - 11029 Verres
328/2543630 - baronerenzo@gmail.com (mieli premiati: 2)

Apicoltura Luboz Attilio

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



Apitralenubi

Via delle betulle, 220 - 11100 AO
3200446299 - apitralenubi@gmail.com (mieli premiati: 1)

Paonessa Salvatore Apicoltura

Loc. Petit Pollein, 9 - 11020 Pollein
327/7863399 - s.paonessa@yahoo.it (mieli premiati: 1)

VENETO

Belluno



Az. Agr. Biologica "La Sloda"

Via Sant' Andrea, 20 - 32012 Forno Val Di Zoldo
328/8420433 - lasloda@hotmail.com - www.lasloda.com (mieli premiati: 2)



Bioapicoltura Nonna Giovannina

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

La Piccola Arnia

Via Morzanch, 13 - 32035 Santa Giustina
334/2362673 - claudio1000fiori@gmail.com (mieli premiati: 2)

Rovigo

Apicoltura Marangon Alessio

Via Po di gnocca, 31 - 45018 Porto Tolle
3488327531 - ivalmar29@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apis di Romanato Enrico

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

Treviso

Apicoltura la Nigritella

Via delle Nigritelle, 3 - 31015 Conegliano
3479266801 - rocollot@gmail.com (mieli premiati: 1)

Venezia



Azienda L'Ape Agricola di Stefani Riccardo

Via Altinate, 21 - 30039 Stra
333/9366100 - aziendalapeagricola@gmail.com (mieli premiati: 3)

Contarini Mara

Via A. Mantegna, 11 - 30036 Santa Maria di Sala
0415780967 - m_frison@virgilio.it (mieli premiati: 1)

Verona

Apicoltura Lucato

Via San Salvaro, 16 - 37045 San Pietro di Legnago
3389330535 - aramis.lucato@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Vicenza

Chiarello Simone

Via Cilea - 37045 Chiampo
3382747557 - chiarellosm@gmail.com (mieli premiati: 1)



Giampaolo Meggiolaro

Via Tufi, 13 - 36075 Montecchio Maggiore
0444/492814 - gmeggiolaro@alice.it (mieli premiati: 4)



UNIONE EUROPEA



mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Progetto realizzato con il contributo del Ministero
delle politiche agricole alimentari e forestali -
Reg UE 1308/2013. Programma 2020/2021,
sottoprogramma ministeriale

Acacia o robinia, **Acero**, **Agrumi**, **Ailanto**, **Asfodelo**, **Biancospino**, **Camedrio maro**, **Cardo**, **Carrubo**, **Castagno**, **Ciliegio**, **Colza**, **Corbezzolo**, **Coriandolo**, **Erba medica**, **Erica carnicina**, **Eucalipto**, **Facelia**, **Ferula**, **Girasole**, **Indaco bastardo**, **Lavanda selvatica**, **Limonio**, **Lupinella**, **Marasca**, **Melata di abete**, **Melata di bosco**, **Menta poleggio**, **Millefiori**, **Millefiori di alta montagna delle Alpi**, **Rododendro**, **Rosmarino**, **Santoreggia**, **Soja**, **Sorbo montano**, **Stregonia**, **Sulla**, **Tarassaco**, **Tiglio**, **Timo arbustivo**, **Timo erba barona**, **Trifoglio...**



**OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE**

www.informamiele.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