

Grandi
Mieli
d'Italia


OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE



41^a
Edizione
Concorso



Disponibile anche in versione App!



Un patrimonio
unico al mondo

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

Guida Tre Gocce d'Oro 2021

Questa è una versione provvisoria della guida, stampata nell'immediatezza della premiazione del Concorso Tre Gocce d'Oro per dare visibilità ai produttori premiati in occasione della consegna dei riconoscimenti. A causa dei tempi molto ristretti nei quali è stata realizzata può contenere errori; per segnalazioni di rettifiche o refusi che compaiano in questa edizione, si prega di inviare una mail a osservatorio@informamiele.it, in previsione di una seconda edizione completa della Guida.

Grazie per la collaborazione e la comprensione.

2021

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
Matteo Mascellani

Realizzazione grafica, impaginazione e copertina

Mauro Cremonini

In copertina foto di

Annalaura Monticolo

Tanta qualità e varietà di mieli nel 41° 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 è avvenuto, il 2019 e il 2020 si sono presentati con condizioni meteorologiche particolarmente avverse che hanno avuto notevoli impatti negativi sulla produzione. Tale tendenza negativa si conferma anche per questo 2021, riflettendo il grave impatto che il cambiamento climatico in atto sta avendo sul settore apistico. In diverse situazioni si tratta di un vero e proprio azzeramento del raccolto di miele.

Dal punto di vista produttivo il 2021 ha rappresentato una stagione apistica drammatica, alla gelata tardiva di aprile è seguito un andamento meteorologico caratterizzato da forte vento sulla generalità del territorio nazionale e da piogge associate a basse temperature al nord. Queste condizioni hanno determinato la perdita dei mieli primaverili sia al nord che al sud, in particolare l'acacia e l'agrumi.

Purtroppo, la stagione estiva non ha consentito sostanziali recuperi produttivi, soprattutto a causa della prolungata siccità.

Il cambiamento climatico in atto ha determinato una diffusa situazione di fame che ha costretto gli apicoltori a ricorrere ad una massiccia

nutrizione delle famiglie, per evitare la perdita del patrimonio apistico, con un aggravio pesante dei costi aziendali.

In Sicilia, segnatamente nelle province di Catania e Siracusa, in seguito al raggiungimento di temperature intorno ai 49 gradi centigradi, si è assistito alla morte o alla sparizione di intere famiglie.

Nonostante questa situazione si conferma numerosa la partecipazione al Concorso Tre Gocce d'Oro - Grandi Mieli d'Italia, con 1.067 mieli partecipanti, prodotti in ogni parte d'Italia e inviati all'Osservatorio Nazionale Miele da oltre 400 apicoltori.

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 373 mieli descritti in questa guida (18 con Tre Gocce d'Oro, 145 con Due Gocce d'Oro e 210 con Una Goccia d'Oro).

I mieli sono stati analizzati da due diversi laboratori e sottoposti ad analisi sensoriale da parte di 84 esperti iscritti all'albo nazionale. 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 2021 comprende ben 373 mieli premiati con Una, Due o Tre Gocce d'Oro, fra i 1.067 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 quarantunesima 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, melissopalinologiche) e i risultati della valutazione vengono comunicati ai partecipanti in modo che possano migliorare in futuro le qualità dei mieli prodotti. All'edizione 2021 del concorso hanno partecipato 1.067 diversi mieli. Tutte le regioni italiane sono state rappresentate: quelle con il maggior numero di campioni sono state Sardegna (156 campioni), seguite da Lombardia (142 campioni), Puglia (111 campioni), Abruzzo (101 campioni) e Piemonte (91 campioni). I campioni riguardano ben 54 mieli uniflorali e 2 tipologie di millefiori (millefiori e millefiori di alta montagna delle Alpi). Il miele di castagno si è rivelata la tipologia uniflorale più abbondante, con 94 campioni in concorso. Maggiore rispetto ad altri anni la partecipazione dei mieli di tiglio (53 campioni), eucalipto (50 campioni) e coriandolo (44 campioni).

Da rilevare che in linea con la drastica riduzione nella produzione di miele di acacia verificatasi nel 2021, si è quasi dimezzato (-47%) il numero di campioni di acacia (84 campioni) iscritti al Concorso. Meno del solito anche la partecipazione di alcune delle categorie abitualmente forti quali agrumi (15) e rododendro (14 campioni).

In linea con l'anno scorso, nel 2021 ben 22 tipi di miele sono stati presenti con almeno 8 campioni in gara. Il numero delle Tre Gocce d'Oro (miglior miele dell'anno per le categorie con almeno 8 campioni in gara) si è attestato al numero di 18. Possiamo inoltre interpretare l'abbondanza dei campioni millefiori (386 campioni in gara) come un segno della alta 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 18 mieli con le "Tre Gocce d'Oro", 145 mieli con le "Due Gocce d'Oro" e 210 mieli con "Una Goccia d'Oro", per un totale di 373 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 Lifeanalytics di Rocca de' Baldi (CN). Inoltre, tutti i campioni presentati con denominazioni botaniche rare o insolite sono stati verificati attraverso analisi melissopalnologica, 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 (Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele). La valutazione dei mieli in concorso è stata svolta in parte con modalità a distanza e in parte con lavori in presenza articolati su due giornate. Le valutazioni sensoriali hanno coinvolto 84 esperti tutti iscritti all'Albo. Ci si è avvalsi anche della collaborazione di 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 caratteristiche intrinseche del miele (odore e sapore) e lascia in secondo piano quelle di presentazione (visive e di consistenza), visto che il concorso si rivolge direttamente ai produttori e vuole incentivare molto di più la qualità di base rispetto a quella estetica, che, inoltre, potrà essere soggetta a variazioni nel corso della conservazione.

Assegnazione dei riconoscimenti

I riconoscimenti sono stati attribuiti solo ai prodotti che hanno superato i test della preselezione, sulla base del punteggio sensoriale ottenuto. I criteri di assegnazione dei riconoscimenti, pur mantenendo la stessa impostazione e determinati criteri di minima, variano ogni anno in funzione della qualità dei mieli in concorso. Va segnalato, infatti, che le caratteristiche dei mieli in concorso possono variare in funzione dell'andamento stagionale e quindi i criteri di assegnazione dei premi vengono ogni anno adattati a queste variazioni stagionali; appare infatti logico che, se di una competizione si tratta, ad un variare del livello della partecipazione debba corrispondere una corrispondente variazione del livello dei riconoscimenti. Per questo, il regolamento adottato non indica un punteggio minimo al di sopra del quale vengono assegnati i premi, ma la proporzione 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 2021, Una Goccia d'Oro è stata assegnata ai campioni che hanno raggiunto un minimo di 81,4 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 85,6 punti. Tre Gocce d'oro sono state assegnate ai mieli che hanno ottenuto il punteggio più alto nella rispettiva categoria di appartenenza, a condizione che avessero raggiunto un minimo di 85,6 punti e solo se la categoria era costituita da almeno 8 prodotti in gara.

Sezioni speciali concorso

Le sezioni speciali del concorso nascono per contribuire al percorso di valorizzazione di alcune specificità delle produzioni nazionali. Si tratta di un percorso in divenire, in risposta anche alle sollecitazioni dei produttori. Per l'edizione 2021 sono state messe in campo le seguenti sezioni.

I mieli da apicoltura biologica

Tale sezione, avviata con il contributo dell'Associazione Italiabio già dall'edizione 2018 del concorso, vuole favorire le metodologie colturali più sostenibili e valorizzare i mieli biologici promuovendoli presso i consumatori. È riservata ai mieli prodotti con le tecniche dell'apicoltura biologica. I produttori certificati hanno partecipato al concorso con le modalità indicate nel regolamento generale e valide per tutti i produttori in concorso, indicando, nella scheda di partecipazione, il proprio ente certificatore, il codice operatore e allegando il "certificato di conformità" ai sensi del Reg. CE 834/2007. Hanno partecipato a questa sezione del concorso 181 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 26 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 2021, 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 21 per la sezione Sicilia, 77 per la sezione Puglia e 99 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 un centinaio 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

2021



dal 1984 "Premio Giulio Piana"

Miele di Acacia (Robinia)

Il produttore

Amalia Spagna

Apicoltura Il Dono Delle Api

Via Ticino, 27 - Cremona (CR)

Tel. 349/7334891 • ildonodelleapi@gmail.com



Zona di produzione

Zona golenale fiume Adda presso Parco Adda Sud in comune di Crotta d'Adda (CR)

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 Ailanto

Il produttore

Manuel Giuseppe Manelli Apicoltura Solemiele

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



Zona di produzione

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 Cardo

Il produttore

Mauro Lai

Apicoltura Mauro Lai

Via Municipio, 8/10 - Ballao (SU)

Tel. 333/9221466 • mieleballao@tiscali.it



Zona di produzione

Presso Is Caddaxioulus in comune di Ballao (SU) a un'altitudine di 100-200 s.l.m.

Il miele

Il miele di cardo viene prodotto quasi esclusivamente in Sicilia e Sardegna e, in misura minore, in Calabria; è più frequente di quanto appaia, perché spesso viene venduto con la denominazione generica millefiori. Questo miele viene prodotto dalle api col nettare di diverse specie di cardo, dalla *Galactites tomentosa* ai generi *Carduus* e *Cirsium*, piante



erbacee spontanee, che fioriscono tra maggio e luglio negli incolti dalla pianura a 1300 metri sul livello del mare.



Stato fisico: cristallizza spontaneamente alcuni mesi dopo il raccolto.

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

Intensità odore: di media intensità.

Odore: caratteristico, con una connotazione 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

Amalia Spagna

Apicoltura Il Dono Delle Api

Via Ticino, 27 - Cremona (CR)

Tel. 349/7334891 • ildonodelleapi@gmail.com



Zona di produzione

Montagna presso Vallecamonica in comune di Sellero (BS) a un'altitudine di 800 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 Coriandolo

Il produttore



Vincenzo Pavone

Azienda Agricola Iannelli Assunta

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



Zona di produzione

Zona con flora spontanea e colture seminative presso Contrada Reggente in comune di Lucera (FG) a una altitudine di 200 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 Erica arborea



Il produttore

Santus Giacomo

Via del Calabrese, 20 - Narcao (SU)

Tel. 347/9746657 • giacomo.santus@tiscali.it



Zona di produzione

Zona collinare del Sulcis presso Camboni in comune di Perdaxius (SU) a un'altitudine di 200 s.l.m.

Il miele

In Italia crescono diverse specie del genere *Erica*, quella che dà più spesso origine a mieli uniflorali è l'ericca arborea, arbusto con foglie aghiformi persistenti, alto fino a 4–5 m, tipico della macchia mediterranea, su suolo siliceo. Fiorisce molto precocemente (marzo-maggio) e pertanto la produzione allo stato uniflorale è relativamen-



te rara, in funzione dell'andamento stagionale. Molto più frequenti sono invece i mieli multiflorali caratterizzati da presenze più o meno significative di nettare di erica, soprattutto nei territori che si affacciano sul tirreno e in Umbria. I mieli millefiori con una traccia di erica sono spesso molto graditi dal consumatore, perché presentano richiami olfattivi e gustativi a dessert o prodotti dolciari. Sia il miele uniflorale che i millefiori che contengono erica si prestano molto bene all'abbinamento con latticini (ricotta, formaggi freschi, panna, mascarpone) nella preparazione di creme al cucchiaio, semifreddi e cheesecake.



Stato fisico: cristallizza sempre piuttosto rapidamente, con cristalli di dimensioni variabili in funzione delle condizioni di produzione, temperatura di conservazione e umidità del prodotto.

Colore: molto scuro, con tonalità calda, rossiccia, aranciata, nel miele cristallizzato.

Intensità odore: di intensità media o forte.

Odore: due sono le note prevalenti: da un lato una componente aromatica speziata, fresca e volatile, che ricorda anice, liquirizia, spezie; dall'altro una nota calda caramellata. Presenti anche note di frutti trasformati. L'insieme ricorda dessert (crème caramel, panna cotta, strudel) o prodotti dolciari (pan speziale, mostaccioli, biscotti speziati).

Sapore: poco dolce, mediamente acido e amaro.

Intensità aroma: di intensità media o forte.

Aroma: come all'olfatto; forte la similitudine con dessert o prodotti dolciari quali pan speziale e mostaccioli.

Persistenza: media o lunga.

Miele di Eucalipto

Il produttore

Mariangela Cuccui

Su Puleu di Mariangela Cuccui

Via Marconi, 28 - Mandas (SU)

Tel. 329/1892991 • cu.mariangela@tiscali.it



Zona di produzione

Collina presso Santa Barbara in comune di Mandas (SU) a un'altitudine di 475 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 mie-



le 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

Lara Pancaldi

Apicoltura Pancaldi

Via Fondazza, 7/C - Budrio (BO)

Tel. 347/1393714 • apiculturapancaldi@libero.it

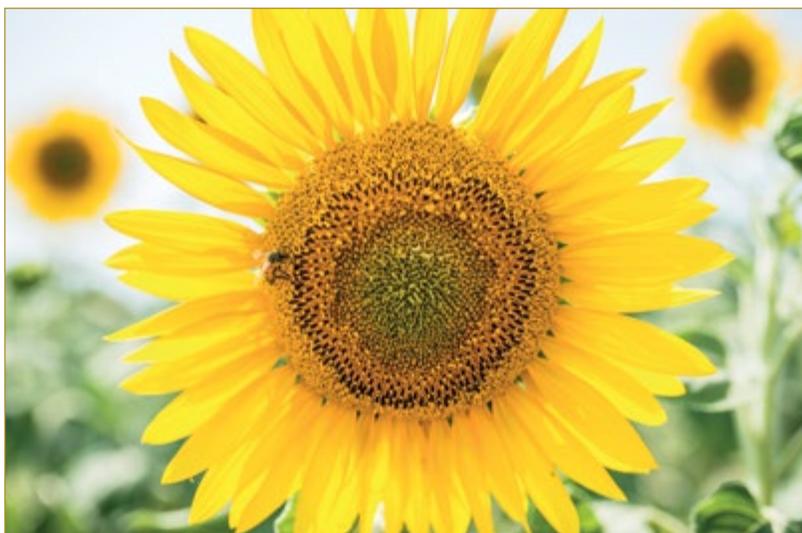


Zona di produzione

Colline marchigiane coltivate a girasole in comune di Jesi (AN) a un'altitudine di 250 s.l.m.

Il miele

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



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



Stato fisico: 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

Piero Maccioni

Azienda Agricola Maccioni Piero

Via Biccimurri, 1298/A - Larciano (PT)

Tel. 340/3482520 • az.agr.maccionipiero@gmail.com



Zona di produzione

Padule di Fucecchio presso Golfo in comune di Ponte Buggianese (PT)

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

Sofia Codone

Apicoltura Codone Sofia

Provinciale Piedimonte-Santangelo, 7 - Alife (CE)

Tel. 347/1780913 • sofiacondone@gmail.com



Zona di produzione

Collina presso San Michele in comune di Alife (CE) a un'altitudine di 180 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

Alfredo Uccello

L'Essenza degli Iblei di Uccello Alfredo

Via Magenta, 227 - Canicattini Bagni (SR)
Tel. 320/1665064 • info@essenzadegliiblei.com



Zona di produzione

Zone ricche di macchia mediterranea e garighe di timo capitato e salvia triloba presso Contrada San Mercurio in comune di Noto (SR) a una altitudine di 450 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, il nettare prevalente è quello del timo arbustivo, specie mediterranea tipica di climi secchi. Si tratta di una varietà di miele conosciuta ed apprezzata fin dall'antichità, la cui produzione è messa a rischio dalla riduzione delle aree con questo tipo di vegetazione spontanea (gariga) e dal progressivo inaridirsi del clima. Ha un profilo sensoriale complesso con note straordinariamente floreali al naso, ma che in bocca tendono a trasformarsi in sentori più speziati e resinosi. Da provare per dolcificare yogurt, tisane e tè.



Stato fisico: liquido al momento della valutazione, cristallizzerà.

Colore: medio, ambrato.

Intensità odore: di media intensità.

Odore: di tipo floreale può ricordare la rosa, ma anche le spezie e una nota più pungente di aceto.

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

Intensità aroma: di media intensità.

Aroma: molto complesso, con note floreali, fruttate e aromatiche (legno di cedro, erbe aromatiche).

Persistenza: media.

Miele Millefiori

di alta montagna delle Alpi

Il produttore



Claudio Mioranza

La Piccola Arnia

Via Morzanch, 13 - Santa Giustina (BL)
Tel. 334/2362673 • claudio1000fiori@gmail.com

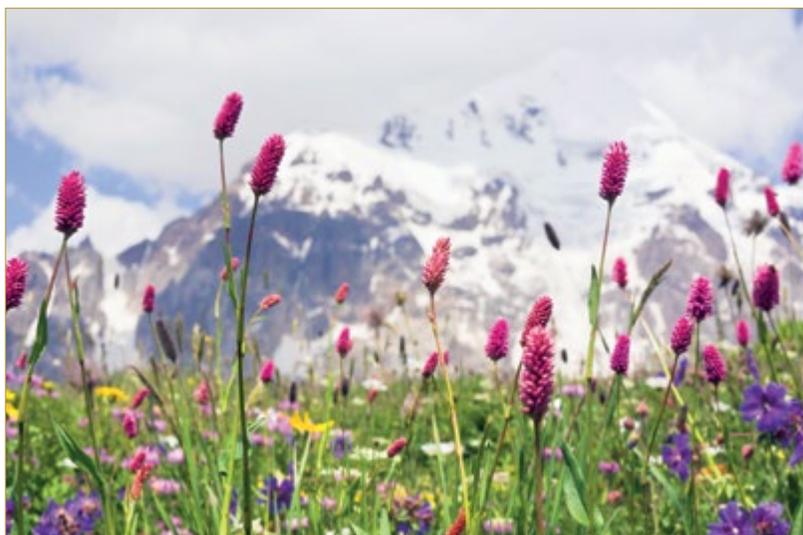


Zona di produzione

Vallata dolomitica caratterizzata da pascolo di malga, radure alpine con fioriture di rododendro, lampone e presenza di abetaie presso il comune di Comelico Superiore (BL) a un'altitudine di 1800 s.l.m.

Il miele

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



quindi millefiori con proprie caratteristiche. I diversi mieli millefiori offrono quindi lo stesso tipo di varietà che si può trovare nell'intera gamma dei diversi mieli uniflorali. In questo miele, prodotto in una zona alpina con pascoli e boschi, la maggior parte del nettare deriva dal rododendro. Oltre all'innegabile fascino di un prodotto ottenuto in luoghi paesaggisticamente attraenti, da piante spontanee di ambienti incontaminati, questo miele ha anche il pregio di essere molto delicato e per questo può piacere a tutti e si presta a qualsiasi uso. L'uso più classico, spalmato su una tartina assieme a un velo di burro, è quello che ne valorizza meglio i finissimi profumi.



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

Colore: chiaro.

Intensità odore: debole.

Odore: di tipo fruttato, ricorda una confettura di frutti di bosco, con una leggera nota legnosa.

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

Intensità aroma: debole.

Aroma: di tipo fruttato (caramelle alla frutta, confettura di frutti di bosco) e leggermente aromatico.

Persistenza: breve.

Miele di Rododendro



Il produttore



Emiliano Barbato

Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato

Via Mondoni, 47 - San Germano Chisone (TO)

Tel. 328/3410937 • info@bee-slow.com



Zona di produzione

Luogo di alta montagna ricco di pascoli dall'abbondante biodiversità e distese fiorite di rododendri presso Rocca Bianca in comune di Prali (TO) a un'altitudine di 1900 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.

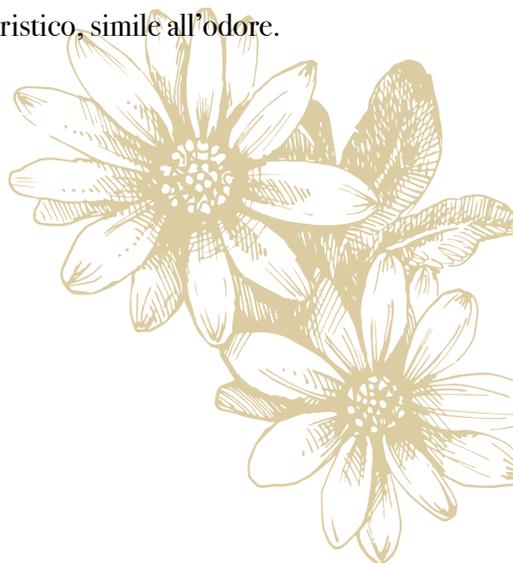
Odore: non particolarmente caratteristico in quanto l'elemento maggiormente diagnostico risulta l'assenza di odori marcati. In genere fruttato (ricorda la confettura di frutti di bosco) e aromatico (nota fresca e balsamica).

Sapore: normalmente dolce, normalmente acido.

Intensità aroma: media.

Aroma: non particolarmente caratteristico, simile all'odore.

Persistenza: poco persistente.



Miele di Rosmarino

Il produttore

Luigi D'Amario

Sangro Salento di Cinzia Montinari

Colle Comune, 10 - Atessa (CH)

Tel. 0872/897481 • info@sangrosalento.it



Zona di produzione

Ampia distesa di rosmarino selvatico che si estende dal mare fino ai pendii di Monte Sant'Angelo in comune di Mattinata (FG) a un'altitudine di 75 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



Paolo di Miceli Apicoltura di Miceli

Via Rocco Chinnici, 10 - Termini Imerese (PA)
Tel. 338/1985439 • mielidiscilia@gmail.com

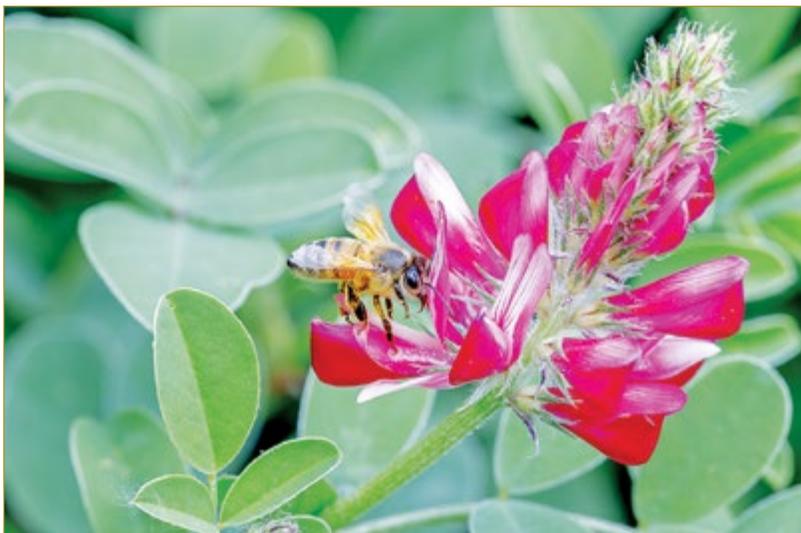


Zona di produzione

Uliveti e seminativi presso piana di Vicari in comune di Vicari (PA) a un'altitudine di 300 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



Ancilla Balarini

Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla

Via Roma, 4 - Romanengo (CR)

Tel. 333/3722276 • info@apicolturazipoli.it • www.apicolturazipoli.it



Zona di produzione

Pianura in comune di Cremona (CR)

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

Federico Fiorentini

Beeflower

via Fondaccia 19 - Formigine (MO)

Tel. 331/1390712 • apicolturabeeflower@gmail.com



Zona di produzione

Zona di pianura, con piccola fascia boschiva presso Ponte Fossa in comune di Formigine (MO) a un'altitudine di 82 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 Trifoglio

Il produttore



Lucia Lamonarca

Az. Agricola Lucia Lamonarca

Zona Rurale 41/D - Ruvo di Puglia (BA)

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



Zona di produzione

Alta Murgia in comune di Minervino Murge (BT) a un'altitudine di 429 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 de-



rivi 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 incarnato. 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 *2021*



dal 1981 "Premio Carlo Piana"

Acacia (Robinia)



“La Beffa” di Monica Gerola

Via Po San Giacomo - San Nicolò, 15/B - Bagnolo San Vito (MN)
3479248444 - monicalabeffa@gmail.com
Prodotto a: Pavone del Mella (BS)



Apicoltura Guelfo Gallino

Strada Valle Massa 21 - Castiglione Torinese (TO)
3473917852 - antonellagallino@tiscali.it
Prodotto a: Montanaro (TO)



Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo

Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio (NO)
3479696898 - info@mielereale.it
Prodotto a: Carpignano Sesia (NO)



Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo

Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio (NO)
3479696898 - info@mielereale.it
Prodotto a: Lago Viverone - Roppolo (BI)



Apicoltura Sacco Dario e Figli

Via Fossale comunale 12 - Alice Castello (VC)
3490872872 - apiculturasacco@gmail.com
Prodotto a: Borgo d'Ale (VC)



Apicoltura Solemiele

Via Luciano Manara 18 - Pandino (CR)
3285443910 - manuelmanelli83@gmail.com
Prodotto a: Ripalta Guerina (CR)



Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla

Via Roma, 4 - Romanengo (CR)
3333722276 - info@apiculturazipoli.it - www.apiculturazipoli.it
Prodotto a: Cremona (CR)



Azienda Agricola Costa Fortunato

Località Fontana Grande - Maierato (VV)
3409787635 - fortunatocosta@libero.it
Prodotto a: Maierato (VV)



**Azienda Agricola Il Riccio**

Via Valentino, 35 - Castel di Lama (AP)
3402985773 - dangeloriccardoriccio@gmail.com
Prodotto a: Piagge - Castel di Lama (AP)

**Gian Paolo Foina**

Via Beisolchi, 51/A - Ostiano (CR)
3355665690 - gpfoina@gmail.com
Prodotto a: Loc. La Piarda - Canneto sull'Oglio (MN)

**Gian Paolo Foina**

Via Beisolchi, 51/A - Ostiano (CR)
3355665690 - gpfoina@gmail.com
Prodotto a: periferia di Volongo - Volongo (CR)

**Ivan Vassalli**

Via Cascina Secchi, 445 - Isso (BG)
3401406927 - natanfiona@virgilio.it
Prodotto a: Miradolo Terme (PV)

**Martelli Domenico**

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

**Soc. Agr. Nipoti Fontana S.S.**

Caduti 138 - Zinasco (PV)
3335205359 - nipotifontana.s@gmail.com
Prodotto a: Genzone - Corteolona (PV)

**Società Agricola Badalotti Emanuele e Tiziano S.S.**

Via della Chiesa,4 - Torre de' Picenardi (CR)
3208697764 - badalotti.emanuele@gmail.com
Prodotto a: Bettegno - Ponteviso (BS)

**Vaglio Andrea**

Via per Tollegno n.6 - Biella (BI)
3384703296 - andreavaglio.apicoltura@virgilio.it
Prodotto a: Mottalciata (BI)

Ailanto



Apicoltura Maggiolino Flavio

Via Monte San Silvestro, 3 - Atessa (CH)
360717346 - info@apiculturamaggiolino.it
Prodotto a: Miglianico (CH)



Apicoltura Maggiolino Flavio

Via Monte San Silvestro, 3 - Atessa (CH)
360717346 - info@apiculturamaggiolino.it
Prodotto a: Canosa Sannita (CH)

Cardo



Azienda Agricola Arbarè

Località San Giuliano, 1 - Simaxis (OR)
3293341551 - info@arbaree.com
Prodotto a: Pranu Paulis - Ruinas (OR)

Castagno



Alfredo Masoero

Strada Mongreno, 52/5 - Torino (TO)
3389719489 - alfredomasoero43@gmail.com
Prodotto a: Lanzo Torinese (TO)



Apicoltura L'Ape Gaia di Ghitti Alessandro

Via Campicello 41 - Sale Marasino (BS)
3386686432 - apegai2013@gmail.com
Prodotto a: Marasino - Sale Marasino (BS)



Apicoltura Luboz Attilio

Loc. Pelon, 4 - Saint-Pierre (AO)
3491015902 - luboz.attilio@libero.it
Prodotto a: Cesare - San Martino Canavese (TO)



Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo

Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio (NO)
3479696898 - info@mielereale.it
Prodotto a: Alpino - Gignese (VB)



Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo

Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio (NO)
3479696898 - info@mielereale.it
Prodotto a: Pisogno - Miasino (NO)



Apicoltura Rondinini

Via Accarisi, 120 - Pieve Cesato - Faenza (RA)
3393007780 - domenico.rondinini@gmail.com
Prodotto a: Parco del Monte Fenera - Maggiora (NO)



Apicoltura Tozzini Agnese

Via Beltrami 18 - Maggiora (NO)
3314595836 - agnesetozzini@libero.it
Prodotto a: Bolzano Novarese (NO)



Az. Agr. Coppola Daniele - Damiele - Prodotti dell'Alveare

Vicolo Santa Maria 19 - Suno (NO)
3388155757 - danicoppola@live.it
Prodotto a: Fosseno, Alto Vergate - Nebbiuno (NO)



Azienda Agricola Manzoni

Via Valevo Superiore 8 - Galbiate (LC)
3493704426 - Mc2015@virgilio.it
Prodotto a: Figina - Galbiate (LC)



Il Miele di Laura G.

Via Degiani, 25 - Portacomaro (AT)
3888834418 - lauragavello@hotmail.com
Prodotto a: Cantalupa (TO)



Miele Astorino

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



Riboli Alessandro

Via Colombara, 1 - Campagnola Cremasca (CR)
3496799119 - ale.ribo@hotmail.it
Prodotto a: Montano Lucino (CO)

Cisto



Agricola Monte Arci

Via Cavour, 16 - Marrubiu (OR)
3471172651 - agricolamontearci@alice.it
Prodotto a: S'Ena De Sa Giara - Marrubiu (OR)

Coriandolo



Adi Apicoltura

Via A. De Gasperi, 72 - Tornareccio (CH)
info@adiapicoltura.it
Prodotto a: Rotello (CB)



Apicoltura Alveare Bianco

Contrada San Lorenzo, 19 - Ostuni (BR)
3928082738 - mariadonnaioia90@gmail.com
Prodotto a: Casalvecchio di Puglia (FG)



Apicoltura Apisapiens di Mariano Dario

C.da Colle Crocie, snc - Montagano (CB)
3477385613 - info@apisapiens.it
Prodotto a: Guglionesi (CB)



Apicoltura Codone Sofia

Provinciale Piedimonte-Santangelo, 7 - Alife (CE)
3471780913 - sofiacodone@gmail.com
Prodotto a: Contrada Cucina - Guglionesi (CB)



Apicoltura Fratelli Anzivino

Contrada moacara 1 - Orsara di Puglia (FG)
3496126236 - Agricolaanzivino@libero.it
Prodotto a: Contrada Moscara - Orsara di Puglia (FG)



Apicoltura Passione Ape

Via Antonio Gramsci 24 - Tornareccio (CH)
3312286392 - gjampieropilli28@gmail.com
Prodotto a: Guglionesi (CB)



Apicoltura Riccardo Lanni

Via Scipione di Blasio 1 - Morrone del Sannio (CB)
3406524561 - richardlanni97@gmail.com
Prodotto a: San Giuliano di Puglia (CB)



L'Ape e L'Arnia

Via Mario Pomilio, 17 - Altino (CH)
info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: Montecilfone (CB)



Società Agricola Praconi Lando & Figli S.S.

Via Rio Salto 1°, 116 - San Mauro Pascoli (FC)
info@mielepraconi.it - www.mielepraconi.it
Prodotto a: Bellaria - Igea Marina (RN)



Società Agricola L'Oro del Daino

Via Montespino, 2808 - Mondaino (RN)
info@lorodeldaino.it - www.lorodeldaino.it
Prodotto a: Montelupo - Saludecio (RN)



Valle Del Sinarca

Via Don Sturzo, 22 - Montenero di Bisaccia (CB)
3397409765 - valledelsinarca@libero.it
Prodotto a: Montenero di Bisaccia (CB)

Erica arborea



Apicoltura Santi

Vocabolo San Sisto Primo n.55 - Marsciano (PG)
3926501343 - Apiculturasanti@gmail.com
Prodotto a: Pornello - San Venanzo (TR)



Azienda Agricola Arbarè

Località San Giuliano, 1 - Simaxis (OR)
3293341551 - info@arbaree.com
Prodotto a: Pranu Paulis - Ruinas (OR)

Erica carnea



Agostini Celestino

Via Villagrande, 20 - Colle Santa Lucia (BL)
3471033814 - c.agostini@mieleagostini.it
Prodotto a: Cortina d'Ampezzo (BL)

Eucalipto



Apicoltura Mauro Lai

Via Municipio, 8/10 - Ballao (SU)
3339221466 - mieleballao@tiscali.it
Prodotto a: Sa Zinniga - Ballao (SU)



Apiflora

Via Mazzini, 7 - Carbonia (SU)
3406842326 - apiflora@tiscali.it
Prodotto a: Cixerri - Carbonia (SU)



Apiflora

Via Mazzini, 7 - Carbonia (SU)
3406842326 - apiflora@tiscali.it
Prodotto a: Campanassissa - Carbonia (SU)



Azienda Agricola Arbarè

Località San Giuliano, 1 - Simaxis (OR)
3293341551 - info@arbaree.com
Prodotto a: Su Segau - Simaxis (OR)



Azienda Agricola Diana Giuseppe

Loc. Is Ceas snc (Fine Via Cavallera), Snc - Domusnovas (SU)
3476981715 - giuseppeluigi.diana@gmail.com
Prodotto a: Loc. Is Ceas - Domusnovas (SU)



Azienda Apistica Monte Tamara di Luca Lai

Via Brigata Sassari snc - Nuxis (SU)
3492579548 - luca.lai83@yahoo.it
Prodotto a: Nuxis (SU)



Paolo Serra

Via Giussano, 32 - Terralba (OR)
3476004825 - paoloserra67@tiscali.it
Prodotto a: Pauli Arbarei (SU)



Società Agricola Apicoltura Anedda F. e C. S.A.S.

Località Costa Is Cambonis - Villaputzu (SU) - 3476121761
info@apicolturaanedda.com - www.apicolturaanedda.com
Prodotto a: Sarrabus - Villaputzu (SU)

Girasole



Apicoltura Colle Salera

Via Prezza, 58 - Pratola Peligna (AQ)
3333600083 - collesalera@inwind.it
Prodotto a: Loreto (AN)



Apicoltura Emilio Iacovanelli

Via Don Luciano Clcchitti 80 - Atessa (CH)

info@iacovanelli.it

Prodotto a: Appignano (MC)



Apicoltura Pancaldi

Via Fondazza, 7/C - Budrio (BO)

3471393714 - apiculturapancaldi@libero.it

Prodotto a: Sirolo (AN)



Apicoltura Pancaldi

Via Fondazza, 7/C - Budrio (BO)

3471393714 - apiculturapancaldi@libero.it

Prodotto a: Ancona (AN)



Pieveregina Azienda Agricola Avanzolini Carlo Alberto

Via Bondiolo, 45 - Brisighella (RA)

3478738168 - carlo.alberto@mac.com - www.pieveregina.it

Prodotto a: Ancona (AN)



Sangro Salento di Cinzia Montinari

Colle Comune, 10 - Atessa (CH)

info@sangrosalento.it

Prodotto a: Appignano (MC)

Lupinella



Glam di Falcone Giuseppe

Via circonvallazione Pineta snc - Colledimacine (CH) - 3282226412

giuseppefalcone131@gmail.com - www.galmapicoltura.com

Prodotto a: Selvoni - Montenerodomo (CH)

Mandorlo



Azienda Apistica "L'Ape nell'Orto"

Via Lucera 19/P - Altamura (BA)

3293289975 - infolapenellorto@libero.it

Prodotto a: Mellitto - Toritto (BA)

Marruca (Paliurus spina-christi)



Apicoltura Maggiolino Flavio

Via Monte San Silvestro, 3 - Atessa (CH)

360717346 - info@apiculturamaggiolino.it

Prodotto a: Apricena (FG)



Apicoltura Maggiolino Flavio

Via Monte San Silvestro, 3 - Atessa (CH)
360717346 - info@apiculturamaggiolino.it
Prodotto a: Apricena (FG)



Melata (bosco)



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

Via Daunia 9 - Manduria (TA)
3490077463 - apicoltura@alisi.it
Prodotto a: Via Borraco snc - Manduria (TA)



Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo

Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio (NO)
3479696898 - info@mielereale.it
Prodotto a: Piano Rosa - Cureggio (NO)



Apicoltura Mombelli - Facchinetti

Via L.Tacci, 28 - Quinzano d'Oglio (BS)
3477510922 - info@mielimombelli.it - www.mielimombelli.it
Prodotto a: Vigna San Francesco - Quinzano d'Oglio (BS)



Apicoltura Rigosi

Via Zanardi, 401/7 - Bologna (BO)
3294306262 - stefano.rigosi@gmail.com
Prodotto a: Monteveglio - Valsamoggia (BO)



Apicoltura Santa Lucia

Via San Giacomo 204 - Acri (CS)
3383300004 - apisantalucia@gmail.com
Prodotto a: Puscino - San Giorgio Albanese (CS)



Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla

Via Roma, 4 - Romanengo (CR)
3333722276 - info@apiculturazipoli.it - www.apiculturazipoli.it
Prodotto a: Lombardia - Provincia di Cremona



Miela

Via Bergamo, 380 - Cremona (CR)
3474913134 - irenebini56@gmail.com
Prodotto a: Dosolo (MN)



Montemurro Alessandro "Il Nettare Degli Dei"

Via degli Aragonesi 14 - Matera (MT)
3286923785 - info@ilnettaredegliidei.com
Prodotto a: Campagnolo - Montescaglioso (MT)

Millefiori di alta montagna delle Alpi



Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato

Via Mondoni, 47 - San Germano Chisone (TO)
3283410937 - info@bee-slow.com
Prodotto a: Ghigo di Prali - Prali (TO)



Apicoltura Corradi

Via Giardini 23 - Verrès (AO)
3452117309 - apiculturacorradi@gmail.com
Prodotto a: Col Dondeuil - Challand-Saint-Victor (AO)



Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo

Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio (NO)
3479696898 - info@mielereale.it
Prodotto a: Riale - Formazza (VB)



Apicoltura Turco

Strada di Santa Maria 5 - Mondovì (CN)
3471144862 - nicaele.turco@gmail.com
Prodotto a: Alpe di Seirasso - Magliano Alpi (CN)



Azienda Agricola Polyagrinova

Via Francesco Vercelli, 27 - Camerano Casasco (AT)
3206071413 - info@polyagrinova.com
Prodotto a: Groscavallo (TO)



Ivan Vassalli

Via Cascina Secchi, 445 - Isso (BG)
3401406927 - natanfiona@virgilio.it
Prodotto a: Lombardia - Provincia di Sondrio



Maison Agricole D&D di Dellio Daniela

Regione Bioula, 13/B - Aosta (AO)
3472374065 - maisonagricole.ded@gmail.com
Prodotto a: Pessinoille - Doues (AO)



Miemole di Zoccolan Stefano

Via XXIV Maggio, 23 - Vinovo (TO)
3356570109 - miemole@libero.it
Prodotto a: Parco dell'Orsiera - Usseaux (TO)



Allodi Apicoltura

Via Cavour 4 - Cavriago (RE)
3469664012 - allodi.apicoltura@gmail.com
Prodotto a: Regnano - Viano (RE)



Alpigiano Nicola

Loc. Testimonzos - Nuoro (NU)
3389783934 - margio74@hotmail.com
Prodotto a: località nell'agro del comune di Onani (NU)



Anna Maria Cabiddu Cuore di Mulargia

Via Cagliari, 5 - Siurgus Donigala (SU)
3400545553 - annamariacab@gmail.com
Prodotto a: Figu Niedda - Siurgus Donigala (SU)



Anna Maria Cabiddu Cuore di Mulargia

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



Apicoltura "La Cana"

Via gonzoni 4 - Cerro Veronese (VR)
3481827282 - apiculturalacana@tiscali.it
Prodotto a: Ca' di sotto - Bosco Chiesanuova (VR)



Apicoltura Alveare Bianco

Contrada San Lorenzo, 19 - Ostuni (BR)
3928082738 - mariadonnaioia90@gmail.com
Prodotto a: Venosa (PZ)



Apicoltura Apàro

Via Umberto I, 183 - Collepasso (LE)
3928288822 - federicagianfreda@hotmail.com
Prodotto a: Collepasso (LE)



Apicoltura Colicchia Salvatore

Contrada San Filippo - Furnari (ME)
3387015183 - salvatorecolicchia@tiscali.it
Prodotto a: c/da Conduro - Furnari (ME)



Apicoltura Delizie dell'Alveare

Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio (CH)
3336588716 - deliziedellalveare@libero.it
Prodotto a: Castiglione Messer Marino (CH)



Apicoltura Galli

Via Baldeschi, 14/03 - Corciano (PG)
3477650133 - info@apicolturagalli.it
Prodotto a: Fabro (TR)



Apicoltura Il Dono Delle Api

Via Ticino, 27 - Cremona (CR)
3497334891 - ildonodelleapi@gmail.com
Prodotto a: Parco Adda Sud - Crotta d'Adda (CR)



Apicoltura Katia Del Quattro

Cà Stenti 7/A - Camugnano (BO)
3332713633 - noleggio_2000@libero.it
Prodotto a: Rasora - Castiglione dei Pepoli (BO)



Apicoltura Luca Finocchio di Luca Finocchio

Via Santo Stefano, 16/A - Tornareccio (CH)
info@apicultoralucafinocchio.it
Prodotto a: Castel di Sangro (AQ)



Apicoltura Riccardo Lanni

Via Scipione di Blasio 1 - Morrone del Sannio (CB)
3406524561 - richardlanni97@gmail.com
Prodotto a: Morrone del Sannio (CB)



Apicoltura Rondinini

Via Accarisi, 120 - Pieve Cesato - Faenza (RA)
3393007780 - domenico.rondinini@gmail.com
Prodotto a: Pantanello - Scanzano Jonico (MT)



Apicoltura San Giorgio di Nicola Campagna

Via San Michele, 5 - Prizzi (PA)
3298935951 - nicolacampagna@rocketmail.com
Prodotto a: C.da Margio - Prizzi (PA)



Apicoltura Santarita

Laboratorio Via Leoncavallo 5 - Ugento (LE)
3475262807 - carminerizzo5667@gmail.com
Prodotto a: Salento - Scorrano (LE)

**Apicoltura Sichel**

Via Carmignani 18 - Parma (PR)
 3402665377 - apicolturasichel@gmail.com
 Prodotto a: Monticelli Terme - Montechiarugolo (PR)

**Ascimiele**

Via dell'Olmo, 5 - Ortona dei Marsi (AQ)
 3479451399 - ascimiele@gmail.com
 Prodotto a: Macerino Vecchio - Avezzano (AQ)

**Az. Agr. - Kmetija "Farma Jakne" di Peric D.**

Loc. San Giovanni di Duino n. 19/b - Duino-Aurisina (TS)
 3462368719 - ales.pearncic@gmail.com
 Prodotto a: San Giovanni di Duino - Duino-Aurisina (TS)

**Az. Agricola Bonelli Francesco Paolo**

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

**Az. Agricola Bonelli Francesco Paolo**

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

**Az. Agricola Miele di Gigi di Rizzo Luigi**

via antonio meucci snc - San Cassiano (LE)
 3282722900 - giggirizzo@gmail.com
 Prodotto a: periferia urbana - Surano (LE)

**Az. Apistica Durante Gabriella**

Via Papa Giovanni XXIII n.44 - Mosciano Sant'Angelo (TE)
 3498817580 - info@apicolturamantovan.com
 Prodotto a: Sant'Omero - Sant'Omero (TE)

**Az. Agr. Ilaria Bisceglie**

C.da Grassitello 14 - Martina Franca (TA)
 3496198722 - leil_73@live.it
 Prodotto a: Martina Franca (TA)

**Azienda Agricola "Sa Preta Pertunta"**

Via A. Labriola 11 - Lula (NU)
 3297003540 - salvatorina.boe@tin.it
 Prodotto a: "Su Adu" - Lula (NU)

**Azienda Agricola Alessandra Giordano**

Via Cadorna, 33/A - Pietragalla (PZ)
3347978677 - lartedelmiele@gmail.com
Prodotto a: Pian dell'Olmo - Pietragalla (PZ)

**Azienda Agricola Amoroso**

C.so G. Bernardi, 8 - Caramanico Terme (PE)
remo.palmerio@tiscali.it
Prodotto a: Caramanico Terme (PE)

**Azienda Agricola Bernetti Sebastiano**

Via A. Girardi 51 - Fermo (FM)
3355343176 - sebastiano.bernetti@gmail.com
Prodotto a: Frazione Torchiaro - Ponzano di Fermo (FM)

**Azienda Agricola Paganelli Roberto**

Via Selve I, 1200 - Longiano (FC)
3427432641 - paga.filippo@gmail.com
Prodotto a: Longiano (FC)

**Azienda Agricola Paganelli Roberto**

Via Selve I, 1200 - Longiano (FC)
3427432641 - paga.filippo@gmail.com
Prodotto a: Montiano - Montiano (FC)

**Azienda Agricola Su Creccu**

Loc. Prochilecampu - Ortueri (NU)
3896018012 - fraufederico@tiscali.it
Prodotto a: S'iscola - Ortueri (NU)

**Azienda Agricola Vaccaro**

Via Madonna del Carmine 143/G - Potenza (PZ)
3457030730 - mielevaccaro@yahoo.it
Prodotto a: C.da Torretta - Potenza (PZ)

**Azienda Apistica "L'Ape nell'Orto"**

Via Lucera 19/P - Altamura (BA)
3293289975 - infolapenellorto@libero.it
Prodotto a: Località Ceraso - Altamura (BA)

**Azienda Apistica "L'Ape nell'Orto"**

Via Lucera 19/P - Altamura (BA)
3293289975 - infolapenellorto@libero.it
Prodotto a: Località Chiancone - Altamura (BA)



Azienda Apistica "L'Ape nell'Orto"

Via Lucera 19/P - Altamura (BA)
3293289975 - infolapenellorto@libero.it
Prodotto a: Murgia - Altamura (BA)



Cianciosi Apicoltura

Via San Rocco 91 - San Salvo (CH)
3381291281 - cianciosidom@tin.it
Prodotto a: Fondovalle Treste - Furci (CH)



Dolcezza&Natura di Mazzariello Silvia

C.so G. D'Annunzio, 19 - Sant'Andrea di Conza (AV)
3341939051 - dolcezzaenatura@gmail.com
Prodotto a: C.da Cesine - Sant'Andrea di Conza (AV)



L'Ape e L'Arnia

Via Mario Pomilio, 17 - Altino (CH)
info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: Altino (CH)



La Collina sul Mare

Via della croce di Montevercchio, 11 - Vasto (CH)
3477747828 - lacollinasulmare@hotmail.com
Prodotto a: Appennino Molisano - Belmonte del Sannio (IS)



Le Tre Gocce D'Oro Mustazzu

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



Maria Criscuolo

Via Domenico Del Bagno, 14 - Polla (SA)
apidiano@tiscali.it
Prodotto a: Polla - Polla (SA)



Masseria Acquasalsa

C.da Rigaini, 33 - Agnone (IS)
3339657207 - armando.liquadri@gmail.com
Prodotto a: Valle del Verrino - Agnone (IS)



Miele Siciliano

Piazza Regina Margherita 34 - Castelvetro (TP)
3381440789 - salluzzo@gmail.com
Prodotto a: C.da Montagna - Castelvetro (TP)



Mieli Papagna Dal 1957

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



Mr. Bee

Corso Umberto I 49/A - Sava (TA)
3478181252 - misterbeeitalia@hotmail.com
Prodotto a: Murgia Tarantina - Taranto (TA)



Naldi Guido

Via dell'Osteria 13 - Monterenzio (BO)
3478413723 - guidinonaldi66@gmail.com
Prodotto a: antica miniera di Bisano - Monterenzio (BO)



Paolo Serra

Via Giussano, 32 - Terralba (OR)
3476004825 - paoloserra67@tiscali.it
Prodotto a: Parco Assai - Neoneli (OR)



Pepe Canio

via Bari 33 - Oppido Lucano (PZ)
3452341205 - pepecanio@yahoo.it
Prodotto a: C.da Petrarra - Oppido Lucano (PZ)



Pepe Canio

via Bari 33 - Oppido Lucano (PZ)
3452341205 - pepecanio@yahoo.it
Prodotto a: C.da Petrarra - Oppido Lucano (PZ)



Pepe Canio

via Bari 33 - Oppido Lucano (PZ)
3452341205 - pepecanio@yahoo.it
Prodotto a: C.da Petrarra - Oppido Lucano (PZ)



Riboli Alessandro

Via Colombara, 1 - Campagnola Cremasca (CR)
3496799119 - ale.ribo@hotmail.it
Prodotto a: San Giovanni Bianco (BG)

Rododendro



Chiri Marco

Borgo Bianchi, 185 - Villanova d'Asti (AT)
3394739724 - info@marcochiri.it
Prodotto a: Meire Bigorie - Oncino (CN)



Delizie dell'Alveare

Via Puccini 32 - Pian Camuno (BS)
3478640672 - info@deliziealveare.it
Prodotto a: Val Grande Parco dello Stelvio - Vezza d'Oglio (BS)

Rosmarino



Mieli Papagna Dal 1957

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

Rovo



Orodurche - Impresa Individuale

Via Stazione 98 - Bolotana (NU)
3470874438 - angelo.ortu71@gmail.com
Prodotto a: "Riu Carbone" - Bolotana (NU)

Santoreggia



Az. Ag. Premiata Bio Apicoltura "La Girlanda"

Strada Provinciale 17 del Parco km 4+690 - Ortona dei Marsi (AQ)
3703286063 - mario.iacobacci@libero.it
Prodotto a: San Tommaso - Ortona dei Marsi (AQ)

Stregonia (Sideritis syriaca)



Az. Ag. Premiata Bio Apicoltura "La Girlanda"

Strada Provinciale 17 del Parco km 4+690 - Ortona dei Marsi (AQ)
3703286063 - mario.iacobacci@libero.it
Prodotto a: 4 vie - Ortona dei Marsi (AQ)

Sulla



L'Ape e L'Arnica

Via Mario Pomilio, 17 - Altino (CH)
info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: Civitacampomarano (CB)

**Paolo Serra**

Via Giussano, 32 - Terralba (OR)
3476004825 - paoloserra67@tiscali.it
Prodotto a: Villanovafranca (SU)



Tarassaco

**Apicoltura Solemiele**

Via Luciano Manara 18 - Pandino (CR)
3285443910 - manuelmanelli83@gmail.com
Prodotto a: pianengo - Pianengo (CR)

Trifoglio

**Azienda Apistica "L'Ape nell'Orto"**

Via Lucera 19/P - Altamura (BA)
3293289975 - infolapenellorto@libero.it
Prodotto a: Matera (MT)

**L'Oro dei Campi**

Via Garibaldi, 5 - Grottole (MT)
3314111598 - roccofilomeno07@gmail.com
Prodotto a: C.da Precesa - Irsina (MT)

**L'Oro dei Campi**

Via Garibaldi, 5 - Grottole (MT)
3314111598 - roccofilomeno07@gmail.com
Prodotto a: C.da Serre-Valle - Grottole (MT)

**Soc. Agr. Artemide Snc**

Via dell'Industria, 1 - Pietradefusi (AV)
miele.artemide@libero.it
Prodotto a: Bisaccia (AV)

Una Goccia d'Oro *2021*



2021



dal 1981 "Premio Giulio Piana"

Acacia (Robinia)



Apicoltura "La Cana"

Via Gonzoni 4 - Cerro Veronese (VR)
3481827282 - apicoluralacana@tiscali.it
Prodotto a: Sezano - Verona (VR)



Apicoltura Denami Nazzareno

Via Fonte Conte snc - Francica (VV)
3289188594 - denami.nazzareno@gmail.com
Prodotto a: Vazzano (VV)



Apicoltura Il Porticone di Concari Chiara

Via Palazzo Porticone, 3 - Località Campremoldo Sotto
Gragnano Trebbiense (PC)
3293616919 - apiporticone@gmail.com
Prodotto a: Ponte dell'Olio (PC)



Ascimiele

Via dell'Olmo, 5 - Ortona dei Marsi (AQ)
3479451399 - ascimiele@gmail.com
Prodotto a: Balsorano (AQ)



Azienda Agricola Ronchello

Via Tezzi Bassi, 8 - Gandellino (BG)
3891919765 - info@mieleronchello.com
Prodotto a: Monte Pelato - Scandolara Ripa d'Oglio (CR)



Azienda Agricola Terre Antiche di Antonio Ciorciari

Via Tomusso snc - Padula (SA)
3406809028 - aziendagricolaterreantiche@gmail.com
Prodotto a: ss 19 - Montesano sulla Marcellana (SA)



Borgo Il Mezzanino di Almici

Via del Monte, 20 - Salò (BS)
3347940525 - giacomo.almici@gmail.com
Prodotto a: Borgo San Giacomo (BS)



Monte Miele di Ilenia Ceravolo

Località Ronzino snc - Monterosso Calabro (VV)
3463060098 - info@montemiele.com
Prodotto a: Monterosso Calabro (VV)



Mori Francesco

Vicolo Privato Mazzini, 7 - Formigara (CR)
3206793027 - aldoomichelegiovanni@alice.it
Prodotto a: Parco Adda sud - Formigara (CR)



Ailanto



Apicoltura Delizie dell'Alveare

Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio (CH)
3336588716 - deliziedellalveare@libero.it
Prodotto a: Casino Vezzani - Crecchio (CH)

Cardo



Agricola Monte Arci

Via Cavour, 16 - Marrubiu (OR)
3471172651 - agricolamontearci@alice.it
Prodotto a: Sa Mattia Manna - Marrubiu (OR)



Apicoltura Piras di Nicola Piras

Via Sulis, 97 - Villaputzu (SU)
3282839720 - apiculturapiras@email.it
Prodotto a: S'enna Su Cardu - Villaputzu (SU)



Apiflora

Via Mazzini, 7 - Carbonia (SU)
3406842326 - apiflora@tiscali.it
Prodotto a: Tratalias - Carbonia (SU)



Santus Giacomo

Via del Calabrese, 20 - Narcao (SU)
3479746657 - giacomo.santus@tiscali.it
Prodotto a: Is Canes - Narcao (SU)

Carrubo



Apicoltura Mauro Lai

Via Municipio, 8/10 - Ballao (SU)
3339221466 - mieleballao@tiscali.it
Prodotto a: San Priamo - San Vito (SU)



Società Agricola Sa Domu De S'Abi

Località Monte Gruttas - Castiadas (SU)
3476135009 - sadomudesabi@live.it
Prodotto a: Monte Proceddus - San Vito (SU)



Castagno



Apicoltura Canavesana di Deborah Caserio

Via Corte D'Assise, 21 - Ivrea (TO) - 3355733928
caserio@apicolturacanavesana.it - www.apicolturacanavesana.it
Prodotto a: Rosone - Locana (TO)



Apicoltura Fabio Nardi

Via del Risaro, 60 - Roma (RM)
3397954842 - fabio.nardi.626y@alice.it
Prodotto a: Tempio di Diana - Nemi (RM)



Apicoltura Guelfo Gallino

Strada Valle Massa 21 - Castiglione Torinese (TO)
3473917852 - antonellagallino@tiscali.it
Prodotto a: Giaveno (TO)



Apicoltura Il Miele In Tavola

Via Dante 72 - Castello di Brianza (LC)
3319850721 - biste77.at@gmail.com
Prodotto a: S. Genesio - Colle Brianza (LC)



Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella di Zerbola Alessandro

Via Garibaldi, 2 - Cerrione (BI)
3204641853 - alezerbola@gmail.com
Prodotto a: Sordevolo fraz. Prera - Sordevolo (BI)



Apicoltura Pervinca

Via Monte Grappa, 318 - Belluno (BL)
3494715644 - zibiester@libero.it
Prodotto a: Combai - Miane (TV)



Apicoltura Simone Pedroni

Via Roma 65 - Agnosine (BS)
3664192357 - apiculturasimonepedroni@gmail.com
Prodotto a: Preseglie (BS)



Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla

Via Roma, 4 - Romanengo (CR)
3333722276 - info@apiculturazipoli.it - www.apiculturazipoli.it
Prodotto a: Lombardia - Provincia di Brescia



Apicoltura Botton D'Oro

via Cartiere 60 - Riva del Garda (TN)
3482640290 - massimocristoforetti7@gmail.com
Prodotto a: Località Maso Eccher - Pergine Valsugana (TN)



Azienda Agricola Davide Caglio

Piazza Cardinal Ferrari, 6 - Galbiate (LC)
3466035717 - davide.caglio@gmail.com
Prodotto a: Villa Vergano - Galbiate (LC)



Azienda Agricola del Pellegrino di Chiari Katia

Via Don Ambrosini 14 - Prevalle (BS)
3357234196 - info@agricoladelpellegrino.it
Prodotto a: Colombera - Muscoline (BS)



Azienda Agricola Iannelli Assunta

Via Santa Maria Celeste Crostarosa, 9 - Foggia (FG)
3478834723 - enzop1973@libero.it
Prodotto a: Monte Vulture - Melfi (PZ)



Azienda Agricola Mario Marchetti

Via Bologna, 176/C - Prato (PO)
3384109809 - apicoltura.mariomarchetti@gmail.com
Prodotto a: Migliana - Cantagallo (PO)



Azienda Agricola Polyagrinova

Via Francesco Vercelli, 27 - Camerano Casasco (AT)
3206071413 - info@polyagrinova.com
Prodotto a: Colletterto Castelnuovo (TO)



Azienda Apistica Biologica Valter Romanini

Via Modena, 366/A - Ferrara (FE)
3287480245 - valter.romanini@gmail.com
Prodotto a: Castelnuovo di Vergato - Vergato (BO)



Biolo di Biolo Enrico

Via Parnese, 32 - Chiampo (VI)
3474744275 - enrico@biolo.eu
Prodotto a: Chiampo (VI)



Brioapi

Via mons. C. Pagani 7 - Città di Castello (PG)
3339699696 - andreabuschi9333@gmail.com
Prodotto a: Santa Maria alla Rassinata - Arezzo (AR)



Chiri Marco

Borgo Bianchi, 185 - Villanova d'Asti (AT)
3394739724 - info@marcochiri.it
Prodotto a: Croesio - Paesana (CN)



Ester Maria Rossi

Via Cassia Nord, 127 - Siena (SI)
3351375576 - rossiestermaria@gmail.com
Prodotto a: Nusenna - Gaiole in Chianti (SI)



Il Sogno sulla Terrazza di Sonia e Luca

Strada IV Novembre 1944, 34 - Cantalupa (TO)
3339170762 - ilsognosullaterrazza@gmail.com
Prodotto a: Val Noce - Cantalupa (TO)



L'Oro dei Campi

Via Garibaldi, 5 - Grottole (MT)
3314111598 - roccofilomeno07@gmail.com
Prodotto a: C.da S. Antonio - Rapolla (PZ)



Le Avije di Blessent Antonio e Zanet Mattia

Via Locana, 18 - Sparone (TO)
3930396199 - leavijeapicoltura@gmail.com
Prodotto a: Sparone (TO)



Maison Agricole D&D di Dellio Daniela

regione Bioula, 13/B - Aosta (AO)
347 23 74 065 - maisonagricole.ded@gmail.com
Prodotto a: Plan de Brun - Perloz (AO)



Melarium Apicoltura - Esa Società Agricola A.R.L.

Strada Vanese, 2 - Perugia (PG)
3397778277 - eleonora.noce@libero.it
Prodotto a: Città di Castello (PG)



Miele di Borgata Cascinetta

via Sant'Anna 123 - Bernezzo (CN)
3398153680 - mielediborgatacascinetta@gmail.com
Prodotto a: Sant'Anna di Bernezzo - Bernezzo (CN)



Miemole di Zoccolan Stefano

Via XXIV Maggio, 23 - Vinovo (TO)
3356570109 - miemole@libero.it
Prodotto a: Calcinere - Paesana (CN)

Ciliegio



Apicoltura Luca Finocchio di Luca Finocchio

Via Santo Stefano, 16/A - Tornareccio (CH)
info@apicolturalucafinocchio.it
Prodotto a: Conversano (BA)



Apicoltura Sacco Dario e Figli

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

Cisto



Azienda Agricola Arbarè

Località San Giuliano, 1 - Simaxis (OR)
3293341551 - info@arbaree.com
Prodotto a: Serra Entosa - Fordongianus (OR)

Colza



Pieveregina Azienda Agricola Avanzolini Carlo Alberto

Via Bondiolo, 45 - Brisighella (RA)
3478738168 - carlo.alberto@mac.com - www.pieveregina.it
Prodotto a: Colline Marchigiane - Ancona (AN)

Corbezzolo



Azienda Agricola Arbarè

Località San Giuliano, 1 - Simaxis (OR)
3293341551 - info@arbaree.com
Prodotto a: Pranu Paulis - Ruinas (OR)



Paolo Serra

Via Giussano, 32 - Terralba (OR)
3476004825 - paoloserra67@tiscali.it
Prodotto a: Monte Arci - Morgongiori (OR)



Paolo Serra

Via Giussano, 32 - Terralba (OR)
3476004825 - paoloserra67@tiscali.it
Prodotto a: Parco Assai - Neoneli (OR)



S'Apiargiu

Via Monte Genziana 43 - Talana (NU)
3493273138 - loipietrino@tiscali.it
Prodotto a: Predalonga - Talana (NU)



Coriandolo



Apicoltura Delizie dell'Alveare

Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio (CH)
3336588716 - deliziedellalveare@libero.it
Prodotto a: Rotello (CB)



Apicoltura Luca Finocchio di Luca Finocchio

Via Santo Stefano, 16/A - Tornareccio (CH)
info@apicultoralucafinocchio.it
Prodotto a: Rotello (CB)



Azienda Agricola Miele dei Trulli

Zona B, 272 - Martina Franca (TA)
3348539503 - nico.masciulli@gmail.com
Prodotto a: San Paolo di Civitate (FG)



Azienda Agricola Pacifico

C.da Setolara 1 - Castelfranco in Miscano (BN)
3804306236 - tronky899@gmail.com
Prodotto a: Valle rossa - Pietramontecorvino (FG)



Azienda Apistica "L'Ape nell'Orto"

Via Lucera 19/P - Altamura (BA)
3293289975 - infolapenellorto@libero.it
Prodotto a: Murgia - Altamura (BA)



L'Oro dei Campi

Via Garibaldi, 5 - Grottole (MT)
3314111598 - roccofilomeno07@gmail.com
Prodotto a: Contrada Precesa - Grassano (MT)



La Collina sul Mare

Via della croce di Montevecchio, 11 - Vasto (CH)
3477747828 - lacollinasulmare@hotmail.com
Prodotto a: Palata Campagna - Palata (CB)



Pierluigi Petrachi

Via Napoli, 7 - Melendugno (LE)
3398503141 - pierpetra@gmail.com
Prodotto a: Lucera (FG)



Soc. Agr. Artemide Snc

Via dell'Industria, 1 - Pietradefusi (AV)
miele.artemide@libero.it
Prodotto a: Troia (FG)

Erica arborea



Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla

Via Roma, 4 - Romanengo (CR)
3333722276 - info@apicolturazipoli.it - www.apicolturazipoli.it
Prodotto a: Liguria



Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla

Via Roma, 4 - Romanengo (CR)
3333722276 - info@apicolturazipoli.it - www.apicolturazipoli.it
Prodotto a: Aulla (MS)



Azienda Agricola Arbarèe

Località San Giuliano, 1 - Simaxis (OR)
3293341551 - info@arbaree.com
Prodotto a: Serra Entosa - Fordongianus (OR)

Erica multiflora



Florapi di Guglielmo Giuliano

Contrada Case Vecchie, 12 - Formia (LT)
3475401538 - gugliuliano@yahoo.it - www.florapi.it
Prodotto a: Vignole - Gaeta (LT)

Eucalipto



Anna Maria Cabiddu Cuore di Mulargia

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



Apicoltura Emilio Iacovanelli

Via Don Luciano Cicchitti 80 - Atessa (CH)
info@iacovanelli.it
Prodotto a: Metaponto - Bernalda (MT)

**Apicoltura Isca e Muras**

Via IV Novembre, 3 - Barumini (SU)
 3201110790 - marinconcu@tiscali.it - www.baruminimiele.com
 Prodotto a: Reulaxi - Barumini (SU)

**Apicoltura Isca e Muras**

Via IV novembre, 3 - Barumini (SU)
 3201110790 - marinconcu@tiscali.it - www.baruminimiele.com
 Prodotto a: Paidoru - Barumini (SU)

**Azienda Agricola Arbarè**

Località San Giuliano, 1 - Simaxis (OR)
 3293341551 - info@arbaree.com
 Prodotto a: Tiria - Oristano (OR)

**Azienda Apistica Monte Tamara di Luca Lai**

Via Brigata Sassari snc - Nuxis (SU)
 3492579548 - luca.lai83@yahoo.it
 Prodotto a: Villacidro (SU)

**Azienda Apistica Monte Tamara di Luca Lai**

Via Brigata Sassari snc - Nuxis (SU)
 3492579548 - luca.lai83@yahoo.it
 Prodotto a: Villacidro (SU)

**Paolo Serra**

Via Giussano, 32 - Terralba (OR)
 3476004825 - paoloserra67@tiscali.it
 Prodotto a: Villanovafranca - Villanovafranca (SU)

Fieno greco (Trigonella sp.)

**Apicoltura Antimo Quarta**

Via 2 giugno, 6 - Cavallino (LE)
 3208746352 - apicolturaquarta@libero.it
 Prodotto a: Cavallino (LE)

**Le Api del Marchese**

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

Girasole



Apicoltura Delizie dell'Alveare

Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio (CH)
3336588716 - deliziedellalveare@libero.it
Prodotto a: Casalpiano - San Martino in Pensilis (CB)



Apicoltura Maggiolino Flavio

Via Monte San Silvestro, 3 - Atessa (CH)
360717346 - info@apiculturamaggiolino.it
Prodotto a: Potenza Picena (MC)



Apicoltura Maggiolino Flavio

Via Monte San Silvestro, 3 - Atessa (CH)
360717346 - info@apiculturamaggiolino.it
Prodotto a: Fermo (FM)



Apicoltura Pancaldi

Via Fondazza, 7/C - Budrio (BO)
3471393714 - apiculturapancaldi@libero.it
Prodotto a: Osimo (AN)



Gabriele Soverini

Via Palazzo Bianchetti, 17/C - Ozzano dell'Emilia (BO)
sovero73@libero.it
Prodotto a: Trecastelli (AN)

Lavanda selvatica



Apicoltura Pala

Via La Piana, 4 - Loiri Porto San Paolo (SS)
3387077638 - apiculturapala@tiscali.it
Prodotto a: La Piana - Telti (SS)

Lupinella



Azienda Agricola Raffini Giuseppe

Via Piancaldoli - Oppio, 1055 - Firenzuola (FI)
3357809455 - gofrac@libero.it
Prodotto a: Caburaccia - Firenzuola (FI)

Marruca (*Paliurus spina-christi*)



Apicoltura Colanzi

Via Guarenna Nuova, 129 - Casoli (CH)
3283080309 - apiculturacolanzi@gmail.com
Prodotto a: Gargano - Cagnano Varano (FG)

Melata (bosco)



Apicoltura Cebelarstuo "Silvan"

Via XXV Aprile, 10 - Doberdò del Lago (GO)
3405672630 - silvan.ferfolja@yahoo.it
Prodotto a: Doberdò - Doberdò del Lago (GO)



Apicoltura Colicchia Salvatore

Contrada San Filippo - Furnari (ME)
3387015183 - salvatorecolicchia@tiscali.it
Prodotto a: Bosco Casale - Montalbano Elicona (ME)



Apicoltura Tammaro 50 Grammi

Contrada Maroccia snc - Castellabate (SA)
3386997802 - carminetammaro@live.it
Prodotto a: Contrada Maroccia - Castellabate (SA)



Apicoltura Ziniti

Corso del popolo 58 - Minturno (LT)
3450232912 - apiculturaziniti@gmail.com
Prodotto a: Campo Varone - Minturno (LT)



Azienda Agricola Biologica G & G

C/da Petrarizzo - Verzino (KR)
3403334571 - giovannitallarico2@gmail.com
Prodotto a: Cona Berlingieri - Pallagorio (KR)



Azienda Apistica "L'Ape nell'Orto"

Via Lucera 19/P - Altamura (BA)
3293289975 - infolapenellorto@libero.it
Prodotto a: Oasi naturalistica di S. Giuliano - Miglionico (MT)



Caterina Syrbe

Via Trocchi snc - Canale Monterano (RM)
3311574131 - caterinasyrbe@gmail.com
Prodotto a: Ponte Antico - Canale Monterano (RM)

Millefiori di alta montagna delle Alpi



Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato

Via Mondoni, 47 - San Germano Chisone (TO)
3283410937 - info@bee-slow.com
Prodotto a: Selle d'Amount - Prali (TO)



Apicoltura Boni S.R.L.

Via Gaine, 3 - Bedizzole (BS)
info@apiculturaboni.it
Prodotto a: Gaver - Breno (BS)



Apicoltura Boni S.R.L.

Via Gaine, 3 - Bedizzole (BS)
info@apiculturaboni.it
Prodotto a: Malga Cadi - Breno (BS)



Apicoltura Boschetti

Via Frazione Fretta 2 - Piatto (BI)
3409378612 - boschettimichela@gmail.com
Prodotto a: Alpe Pizzo, Valsesia - Piode (VC)



Apicoltura Corradi

Via Giardini 23 - Verrès (AO)
3452117309 - apiculturacorradi@gmail.com
Prodotto a: Vallone di Nana - Ayas (AO)



Apicoltura Marchiori Davide

Via Fibbia 7 - Villanuova sul Clisi (BS)
3404785380 - daviderietto@libero.it
Prodotto a: Bagolino (BS)



Apicoltura Volpi Walter

Via Segrone Alto, 16 - Adrara San Rocco (BG)
3498011671 - api.volpi.walter@gmail.com
Prodotto a: Case di Viso - Ponte di Legno (BS)



Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla

Via Roma, 4 - Romanengo (CR)
3333722276 - info@apiculturazipoli.it - www.apiculturazipoli.it
Prodotto a: Savio dell'Adamello (BS)

**Chiri Marco**

Borgo Bianchi, 185 - Villanova d'Asti (AT)
3394739724 - info@marcochiri.it
Prodotto a: Valle Argentera - Cesana Torinese (TO)

**Lidris di Andrea Battan**

Fraz. Maranzanis 42/B - Comeglians (UD)
3518345292 - andreabattan@hotmail.it
Prodotto a: Val dee Foie - Borso del Grappa (TV)

**Maison Agricole D&D di Dellio Daniela**

Regione Bioula, 13/B - Aosta (AO)
3472374065 - maisonagricole.ded@gmail.com
Prodotto a: Comune di Saint-Rhémy-en-Bosses

**Maison Agricole D&D di Dellio Daniela**

Regione Bioula, 13/B - Aosta (AO)
347 23 74 065 - maisonagricole.ded@gmail.com
Prodotto a: La Ruina - Perloz (AO)

**Miele di Borgata Cascinetta**

Via Sant'Anna 123 - Bernezzo (CN)
3398153680 - mielediborgatacascinetta@gmail.com
Prodotto a: Campomolino - Castelmagno (CN)

Millefiori

**"La Beffa" di Monica Gerola**

Via Po San Giacomo - San Nicolò, 15/B - Bagnolo San Vito (MN)
3479248444 - monicalabeffa@gmail.com
Prodotto a: Bagnolo San Vito (MN)

**Agricola Monte Arci**

Via Cavour, 16 - Marrubiu (OR)
3471172651 - agricolamontearci@alice.it
Prodotto a: Sorbada - Siris (OR)

**Agrifarm di Salzillo Maurizio**

Via Calatafimi 12 - Pescolanciano (IS)
3515280726 - info@mielisano.it - www.progettomielisano.it
Prodotto a: Capo D'Acqua - Pescolanciano (IS)

**Andrea Valente**

via Caduti di Nassiriya 98 - Caronno Pertusella (VA)
3332108260 - valant.green@gmail.com
Prodotto a: Castellazzo di Bollate - Bollate (MI)



Ape D'Oro Srls

Via Scilla, 62 - Aprilia (LT)
3287672054 - donatellalocicero@gmail.com
Prodotto a: Tor San Lorenzo - Aprilia (LT)



Api del Gargano

Via Lanza 25 - Ischitella (FG)
3289875711 - nazario.pizzarelli@e-distribuzione.com
Prodotto a: Cda Niuzzi - Ischitella (FG)



Apicoltura Antonioli Luca

Via Ludovico Ariosto, 21 - Codognè (TV)
3495034921 - antonioli.luca@gmail.com
Prodotto a: Tremeacque - Mansuè (TV)



Apicoltura Apisapiens di Mariano Dario

C.da Colle Crocie, snc - Montagano (CB)
3477385613 - info@apisapiens.it
Prodotto a: Montagano (CB)



Apicoltura Campagnari Luca

Via Crosara, 10 - Castelnuovo del Garda (VR)
3462393989 - info@mielecampagnari.it
Prodotto a: Monte Baldo - San Zeno di Montagna (VR)



Apicoltura Cebelarstuo "Silvan"

Via XXV Aprile, 10 - Doberdò del Lago (GO)
3405672630 - silvan.ferfolja@yahoo.it
Prodotto a: Doberdò del Lago (GO)



Apicoltura Cesare Brusi

Via dei Mille, 29 - Cervia (RA)
3358484657 - info@apiculturabrusi.com
Prodotto a: Case Murate - Ravenna (RA)



Apicoltura Colicchia Salvatore

Contrada San Filippo - Furnari (ME)
3387015183 - salvatorecolicchia@tiscali.it
Prodotto a: C/da Carone - Furnari (ME)



Apicoltura Cristian Delle Noci

Via Castri, 1 - Vernole (LE)
3421280566 - dellenuci.cristian@libero.it
Prodotto a: Pisignano - Vernole (LE)



Apicoltura D'Imperio

Via Già Fontana, 40/A - Montefalcone di Val Fortore (BN)
3470019058 - dimperiorina@yahoo.it
Prodotto a: C/da Ischia - Montefalcone di Val Fortore (BN)



Apicoltura D'Onofrio

Via Colle Capragrassa, 26 - Atessa (CH)
3317895973 - apiculturadonofrio@gmail.com
Prodotto a: San Vito Chietino (CH)



Apicoltura D'Onofrio

Via Colle Capragrassa, 26 - Atessa (CH)
3317895973 - apiculturadonofrio@gmail.com
Prodotto a: Atessa (CH)



Apicoltura Delizie dell'Alveare

Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio (CH)
3336588716 - deliziedellalveare@libero.it
Prodotto a: Castiglione Messer Marino (CH)



Apicoltura Fiordimiele

Via Piantadoro 5 - Villanova sull'Arda (PC)
3895376213 - apiculturafiordimiele@gmail.com
Prodotto a: Via Stallone - Villanova sull'Arda (PC)



Apicoltura Gocce D'Oro di Dani Maria

Via Damiano Chiesa 71 - Castell'Azzara (GR)
340 1473618 - franc.perugini@gmail.com
Prodotto a: Selvena - Castell'Azzara (GR)



Apicoltura Maggiolino Flavio

Via Monte San Silvestro, 3 - Atessa (CH)
360717346 - info@apiculturamaggiolino.it
Prodotto a: Atessa (CH)



Apicoltura Maggiolino Flavio

Via Monte San Silvestro, 3 - Atessa (CH)
360717346 - info@apiculturamaggiolino.it
Prodotto a: Borrello - Borrello (CH)



Apicoltura Marchiori Davide

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



Apicoltura Montalfoglio di Enrico Mencarelli

Via G.Marconi 21 - Pergola (PU)
3333868105 - enrico.mencarelli@outlook.com
Prodotto a: Montalfoglio - San Lorenzo in Campo (PU)



Apicoltura Pancaldi

Via Fondazza, 7/C - Budrio (BO)
3471393714 - apiculturapancaldi@libero.it
Prodotto a: Ozzano dell'Emilia (BO)



Apicoltura Passione Ape

Via Antonio Gramsci 24 - Tornareccio (CH)
3312286392 - giampieropili28@gmail.com
Prodotto a: Torino di Sangro (CH)



Apicoltura Santarita

Laboratorio Via Leoncavallo 5 - Ugento (LE)
3475262807 - carminerizzo5667@gmail.com
Prodotto a: vari comuni, Salento



Apicoltura Sichel

Via Carmignani 18 - Parma (PR)
3402665377 - apiculturasichel@gmail.com
Prodotto a: Lesignano de' Bagni (PR)



Apicoltura Simone Pedroni

via Roma 65 - Agnosine (BS)
3664192357 - apiculturasimonepedroni@gmail.com
Prodotto a: Agnosine (BS)



Apicoltura Tozzini Agnese

Via Beltrami 18 - Maggiora (NO)
3314595836 - agnesetozzini@libero.it
Prodotto a: pianura vercellese - Rovasenda (VC)



Apicoltura di Franco

Viticchi n.10 - Castel di Sangro (AQ)
3319882804 - romaninodifranco90@gmail.com
Prodotto a: via Viticchi - Castel di Sangro (AQ)



Apicoltura di Miceli

Via Rocco Chinnici, 10 - Termini Imerese (PA)
3381985439 - mielidiscilia@gmail.com
Prodotto a: Pitarrana. Staz. F.S. Montemaggiore - Caccamo (PA)

**Az. Ag. Apicoltura Sannita**

Via Principessa Maria, 18 - Schiavi di Abruzzo (CH)
3282757011 - effebottone@gmail.com
Prodotto a: Schiavi di Abruzzo (CH)

**Az. Agr. Parco dei Principi**

Attems 48 - Gorizia (GO) - 3515789769
mazzariolmarilena@gmail.com - www.apiculturaparcodeiprincipi.com
Prodotto a: Corno di Rosazzo (UD)

**Az. Agricola Bonelli Francesco Paolo**

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

**Az. Agricola La Terra di Mezzo di Gloria Salvadori**

Via Don P. Simion, 5 - Sagron Mis (TN)
3494632043 - gloriasalvadori1985@gmail.com
Prodotto a: Moro - Sagron Mis (TN)

**Az. Agricola Lucia Lamorarca**

Zona Rurale 41/D - Ruvo di Puglia (BA) - 3383474552
azienda.lamorarca@libero.it - www.apiculturalamorarca.it
Prodotto a: Minervino Murge (BT)

**Az. Agr. di Clorinda Caucci Sabatini "La Maison Des Abeilles"**

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

**Azienda Agricola "Sa Preta Pertunta"**

Via A. Labriola 11 - Lula (NU)
3297003540 - salvatorina.boe@tin.it
Prodotto a: "Arraunu" - Lula (NU)

**Azienda Agricola Alessandra Giordano**

Via Cadorna, 33/A - Pietragalla (PZ)
3347978677 - lartedelmiele@gmail.com
Prodotto a: Pian dell'Olmo - Pietragalla (PZ)

**Azienda Agricola Alessandra Giordano**

Via Cadorna, 33/A - Pietragalla (PZ)
3347978677 - lartedelmiele@gmail.com
Prodotto a: Pian dell'Olmo - Pietragalla (PZ)



Azienda Agricola Alessandra Giordano

Via Cadorna, 33/A - Pietragalla (PZ)
3347978677 - lartedelmielle@gmail.com
Prodotto a: Pian dell'Olmo - Pietragalla (PZ)



Azienda Agricola Amoroso

C.so G. Bernardi, 8 - Caramanico Terme (PE)
remo.palmerio@tiscali.it
Prodotto a: Caramanico Terme (PE)



Azienda Agricola Arbarè

Località San Giuliano, 1 - Simaxis (OR)
3293341551 - info@arbaree.com
Prodotto a: Su Segau - Simaxis (OR)



Azienda Agricola Bagni Claudio

Via R. Morandi, 15 - Cesena (FC)
3400878371 - bagni.claudio@libero.it
Prodotto a: Montesasso - Mercato Saraceno (FC)



Azienda Agricola Costa Fortunato

Località Fontana Grande - Maierato (VV)
3409787635 - fortunatocosta@libero.it
Prodotto a: Contrada Fontana Grande - Maierato (VV)



Azienda Agricola Costa Fortunato

Località Fontana Grande - Maierato (VV)
3409787635 - fortunatocosta@libero.it
Prodotto a: contrada Mergolo - Maierato (VV)



Azienda Agricola Iumara

Via della Repubblica, 3 - Vallesaccarda (AV)
3207605428 - ste.lor@hotmail.it
Prodotto a: San Vito - Trevico (AV)



Azienda Agricola Maccioni Piero

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



Azienda Agricola Nabui

Via Bersani, 5 - Guspini (SU)
3479182681 - maria.usai@laposte.net
Prodotto a: Capo Frasca - Arbus (SU)

**Azienda Agricola Pacifico**

C.da Setolara 1 - Castelfranco in Miscano (BN)
3804306236 - tronky899@gmail.com
Prodotto a: Roseto Valfortore (FG)

**Azienda Agricola Paganelli Roberto**

Via Selve I, 1200 - Longiano (FC)
3427432641 - paga.filippo@gmail.com
Prodotto a: Felloniche - Savignano sul Rubicone (FC)

**Azienda Agricola Paganelli Roberto**

Via Selve I, 1200 - Longiano (FC)
3427432641 - paga.filippo@gmail.com
Prodotto a: Montenovio - Montiano (FC)

**Azienda Agricola Paganelli Roberto**

Via Selve I, 1200 - Longiano (FC)
3427432641 - paga.filippo@gmail.com
Prodotto a: S. Martino - Cesena (FC)

**Azienda Agricola Paganelli Roberto**

Via Selve I, 1200 - Longiano (FC)
3427432641 - paga.filippo@gmail.com
Prodotto a: S. Andrea - Cesena (FC)

**Azienda Agricola Rambelli Patrizio**

Via Geminiani, 9 - Imola (BO)
3393251117 - bigran@alice.it
Prodotto a: San Cassiano - Brisighella (RA)

**Azienda Apistica Iovenitti Ernesto**

SS17 Pizenze Via Colle Giardini - Barisciano (AQ)
3460188053 - info@germany-car.it
Prodotto a: st. Pelagia - Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga - Capistrano (AQ)

**Azienda Apistica Iovenitti Ernesto**

SS17 Pizenze Via Colle Giardini - Barisciano (AQ)
3460188053 - info@germany-car.it
Prodotto a: st. Pelagia e Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga - Capistrano (AQ)



C'era Una Volta

Via San Giorgio, 34 - Urbania (PU)
3398290364 - splendentenatura@gmail.com
Prodotto a: Fermignano - Urbania (PU)



Casa Circondariale di Viterbo

Strada S. Salvatore, 14/B - Viterbo (VT)
marco.bracoloni@giustizia.it
Prodotto a: Mammagialla - Viterbo (VT)



Colle Sant'Angelo

Strada del Ferriero, 232/D - Senigallia (AN)
3388496615 - colleripantivecchi@icloud.com
Prodotto a: Sant'Angelo - Senigallia (AN)



De Micheli Vito Carmelo

Via Cremona, 60 - Casarano (LE)
3285317247 - vitocdm@gmail.com
Prodotto a: Parco Ugento Li Foggi - Ugento (LE)



Ester Maria Rossi

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



Frau Mauro

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



Giampaolo Meggiolaro

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



Gian Paolo Foina

Via Beisolchi, 51/A - Ostiano (CR)
3355665690 - gpfoina@gmail.com
Prodotto a: Ostiano Giardino di Casa - Ostiano (CR)



Glam di Falcone Giuseppe

Circonv. Pineta snc - Colledimacine (CH) - 3282226412
giuseppefalcone131@gmail.com - www.galmapicoltura.com
Prodotto a: Colle di Pierre - Colledimacine (CH)



Il Miele dei Roncs

Località Sottocolli, 24 - Castelnovo del Friuli (PN)
3331346891 - roncs.prodotti@yahoo.com
Prodotto a: Greto Tagliamento - Spilimbergo (PN)



Il Miele del Mulino

Località Molino Nuovo,3 - Zavattarello (PV)
3336607623 - graziano.delbue@libero.it
Prodotto a: Molino Nuovo - Zavattarello (PV)



Il Miele di Laura G.

Via Degiani, 25 - Portacomaro (AT)
3888834418 - lauragavello@hotmail.com
Prodotto a: Portacomaro (AT)



Il Miele di Roberto

Strada Provinciale 11 - Motteggiana (MN)
3489303241 - robertomartignoni72@gmail.com
Prodotto a: Borgoviriglio - Motteggiana (MN)



Il Signor Miele

Via dei Mezzadri 26 - Arborea (OR)
3313656415 - signor79@tiscali.it
Prodotto a: Morgongiori (OR)



Il Signor Miele

Via dei Mezzadri 26 - Arborea (OR)
3313656415 - signor79@tiscali.it
Prodotto a: Siris (OR)



Ivan Vassalli

Via Cascina Secchi, 445 - Isso (BG)
3401406927 - natanfiona@virgilio.it
Prodotto a: Sola - Fara Olivana con Sola (BG)



L'Ape D'Agri Apicoltura

Via F. Racioppi, 6 - Marsicovetere (PZ)
3664635246 - lapedagri@gmail.com
Prodotto a: Marsicovetere (PZ)



L'Ape e L'Arnia

Via Mario Pomilio, 17 - Altino (CH)
info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: Altino (CH)





L'Ape Maia di Urso Loredana

Via Farnete Colla 59 - Mangone (CS)
3282053644 - loredanaurso2@gmail.com
Prodotto a: Barracchella - Aprigliano (CS)



L'Oro Degli Eremiti

Via Bugione 7 - Montefortino (FM)
3392362269 - corser.2012@gmail.com
Prodotto a: Bugione - Montefortino (FM)



La Collina sul Mare

Via della croce di Montevecchio, 11 - Vasto (CH)
3477747828 - lacollinasulmare@hotmail.com
Prodotto a: Fosso Buonanotte - San Salvo (CH)



La Collina sul Mare

Via della croce di Montevecchio, 11 - Vasto (CH)
3477747828 - lacollinasulmare@hotmail.com
Prodotto a: Costa dei Trabocchi - Vasto (CH)



La Valle del Miele

Via Milanello, 3 - Gattatico (RE)
3475775944 - lavalledelmiele@gmail.com
Prodotto a: Gattatico (RE)



Le Api di Papà

Via delle Piane, 35 - Canosa Sannita (CH)
3388749829 - infoleapidipapa@gmail.com
Prodotto a: Ovindoli (AQ)



Martelli Domenico

Corso san Francesco 134 - Vizzano (VV)
3881882547 - martelli77@gmail.com
Prodotto a: Sant'Angelo, "Polla" - Drapia (VV)



Michele Fusca

Via Mesima 65 - Vibo Valentia (VV)
3492828266 - michelefusca@libero.it
Prodotto a: S. Barbara - Pizzoni (VV)



Michele Fusca

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

**Michele Fusca**

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

**Michele Fusca**

Via Mesima 65 - Vibo Valentia (VV)
3492828266 - michelefusca@libero.it
Prodotto a: Miglione - Stefanaconi (VV)

**Miele Selvaggi S.R.L.**

Via Michelangelo Schipa, 8 - Lecce (LE)
3280249472 - info@mieleselvaggi.it
Prodotto a: Trepuzzi (LE)

**Pantaleo Martella**

Via del Ginepro 8 - Lecce (LE)
3209550297 - salentomiele@libero.it
Prodotto a: Galatone (LE)

**Pieveregina Azienda Agricola Avanzolini Carlo Alberto**

Via Bondiolo, 45 - Brisighella (RA)
3478738168 - carlo.alberto@mac.com - www.pieveregina.it
Prodotto a: parco Vena del Gesso - Brisighella (RA)

**Raffaele Antonello (Raffàmiele)**

Via San Bartolo, 60 - Corsano (LE)
3495837161 - raffaele.antonello@gmail.com
Prodotto a: Areale costiero del Parco Naturale Otranto -
S.M. di Leuca - Corsano (LE)

**Silvia Benedetti**

Via fiume delle perle 162 - Roma (RM)
3475018342 - silvietta2001@gmail.com
Prodotto a: Largo Città dei Ragazzi - Roma (RM)

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

Via Rio Salto 1°, 116 - San Mauro Pascoli (FC)
info@mielepraconi.it - www.mielepraconi.it
Prodotto a: Sorrivoci - Roncofreddo (FC)

**Valle Del Sinarca**

Via Don Sturzo, 22 - Montenero di Bisaccia (CB)
3397409765 - valledelsinarca@libero.it
Prodotto a: Montenero di Bisaccia (CB)

Rododendro



Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato

Via Mondoni, 47 - San Germano Chisone (TO)

3283410937 - info@bee-slow.com

Prodotto a: Selle d'Amount - Prali (TO)



Maritano Cap

Via Sacra di San Michele, 94 - Giaveno (TO)

3381950079 - info@maritanocap.it

Prodotto a: Parco Orsiera Rocciavre Alpe Sellery Val Sangone - Coazze (TO)

Rosmarino



L'Ape e L'Arnica

Via Mario Pomilio, 17 - Altino (CH)

info@mieleabruzzo.com

Prodotto a: Rodi Garganico (FG)

Sulla



Anna Maria Cabiddu Cuore di Mulargia

Via Cagliari, 5 - Siurgus Donigala (SU)

3400545553 - annamariacab@gmail.com

Prodotto a: Bidinesi - Siurgus Donigala (SU)



Apicoltura Isca e Muras

Via IV Novembre, 3 - Barumini (SU)

3201110790 - marinconcu@tiscali.it - www.baruminimiele.com

Prodotto a: Bau Sa Tella - Barumini (SU)



Apicoltura Mauro Lai

Via Municipio, 8/10 - Ballao (SU)

3339221466 - mieleballao@tiscali.it

Prodotto a: S'utturu de Ispiras - Selegas (SU)



Azienda Agricola Miele dei Trulli

Zona B, 272 - Martina Franca (TA)

3348539503 - nico.masciulli@gmail.com

Prodotto a: San Mauro Forte (MT)



L'Ape e L'Arnica

Via Mario Pomilio, 17 - Altino (CH)

info@mieleabruzzo.com

Prodotto a: Montecilfone (CB)



Le Api di Papà

Via delle Piane, 35 - Canosa Sannita (CH)
3388749829 - infoleapidipapa@gmail.com
Prodotto a: Fresagrandinaria (CH)



Tarassaco



Mieli Thun - Eredi di Andrea Paternoster

Via Conte Zdenko Thun 8 - Ton (TN)
3454537144 - rosmarino@mielithun.it - www.mielithun.it
Prodotto a: Lavarone (TN)

Tiglio



Agro-Fit S.A.S. di Gandola Alessandra e C. Societa' Agricola

Via Paradiso 6 - Domaso (CO)
3393704715 - agrofitt@europe.com
Prodotto a: Frazione Gaggio - Domaso (CO)



Andrea Ravera

Via alla Rocca 194 - Colverde (CO)
3498531477 - andrearavera@yahoo.it
Prodotto a: Lanzo d'Intelvi (CO)



Bioapicoltura Pura S.S.A.

Località Pura, 1 - Lauco (UD)
3381646743 - apicolturapura@gmail.com
Prodotto a: Terzo - Tolmezzo (UD)



Loris Ragni

Via Palestro, 11 - Lecco (LC)
3356665914 - loris.ragni@teletu.it
Prodotto a: Oliveto Lario (LC)



Oliver Gatti Apicoltura

Via Piatta, 7 - Castione Andevenno (SO)
3289389868 - ilgattodellaspeluga@gmail.com
Prodotto a: Cagnoletti - Torre di Santa Maria (SO)



Soc. Agr. Agape

via Oltrecolle 53/A - Como (CO)
3339467797 - info@apeagape.com
Prodotto a: Carlazzo (CO)

Produttori e Territori

Dove trovare gli apicoltori virtuosi



dal 1981 "Premio Qualità Piana"

Produttori e Territori

Dove trovare gli apicoltori virtuosi

ABRUZZO



Chieti



Adi Apicoltura

Via A. De Gasperi, 72 - Tornareccio (CH)
info@adiapicoltura.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Colanzi

Via Guarenna Nuova, 129 - Casoli (CH)
3283080309 - apiculturacolanzi@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura D'Onofrio

Via Colle Caprigrassa, 26 - Atessa (CH)
3317895973 - apiculturadonofrio@gmail.com (mieli premiati: 2)

Apicoltura Delizie dell'Alveare

Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio (CH)
3336588716 - deliziedellalveare@libero.it (mieli premiati: 5)

Apicoltura Emilio Iacovanelli

Via Don Luciano Cicchitti 80 - Atessa (CH)
info@iacovanelli.it (mieli premiati: 2)



Apicoltura Luca Finocchio di Luca Finocchio

Via Santo Stefano, 16/A - Tornareccio (CH)
info@apiculturalucafinocchio.it (mieli premiati: 3)

Apicoltura Maggolino Flavio

Via Monte San Silvestro, 3 - Atessa (CH)
360717346 info@apiculturamaggolino.it (mieli premiati: 8)

Apicoltura Passione Ape

Via Antonio Gramsci 24 - Tornareccio (CH)
3312286392 - giampieropili28@gmail.com (mieli premiati: 2)

Az. Ag. Apicoltura Sannita

Via Principessa Maria, 18 - Schiavi di Abruzzo (CH)
3282757011 - effebottone@gmail.com (mieli premiati: 1)

Cianciosi Apicoltura

Via San Rocco 91 - San Salvo (CH)
3381291281 - cianciosidom@tin.it (mieli premiati: 1)

Glam di Falcone Giuseppe

Via circonvallazione Pineta snc - Colledimacine (CH) - 3282226412
giuseppefalcone131@gmail.com - www.galmapicoltura.com (mieli premiati: 2)

L'Ape e L'Arnia

Via Mario Pomilio, 17 - Altino (CH)
info@mieleabruzzo.com (mieli premiati: 6)

La Collina sul Mare

Via della croce di Montavecchio, 11 - Vasto (CH)
3477747828 - lacollinasulmare@hotmail.com (mieli premiati: 4)

Le Api di Papà

Via delle Piane, 35 - Canosa Sannita (CH)
3388749829 - infoleapidipapa@gmail.com (mieli premiati: 2)

Sangro Salento di Cinzia Montinari

Colle Comune, 10 - Atessa (CH)
info@sangrosalento.it (mieli premiati: 2)

L'Aquila



Apicoltura Colle Salera

Via Prezza, 58 - Pratola Peligna (AQ)
3333600083 - collesalera@inwind.it (mieli premiati: 1)



Apicoltura di Franco

Viticchi n.10 - Castel di Sangro (AQ)
3319882804 - romaninodifranco90@gmail.com (mieli premiati: 1)



Ascimiele

Via dell'Olmo, 5 - Ortona dei Marsi (AQ)
3479451399 - ascimiele@gmail.com (mieli premiati: 2)



Az. Ag. Premiata Bio Apicoltura "La Girlanda"

Strada Provinciale 17 del Parco km 4+690 - Ortona dei Marsi (AQ)
3703286063 - mario.iacobacci@libero.it (mieli premiati: 2)



Azienda Apistica Iovenitti Ernesto

SS17 Pizenze Via Colle Giardini - Barisciano (AQ)
3460188053 - info@germany-car.it (mieli premiati: 2)

Pescara

Azienda Agricola Amoroso

C.so G. Bernardi, 8 - Caramanico Terme (PE)
remo.palmerio@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Teramo

Az. Apistica Durante Gabriella

Via Papa Giovanni XXIII n.44 - Mosciano Sant'Angelo (TE)
3498817580 - info@apiculturamantovan.com (mieli premiati: 1)

BASILICATA

Matera

Az. Agricola Bonelli Francesco Paolo

Via Aldo Moro 57 - Grassano (MT)

3314111598 - francescopaolobonelli@yahoo.it (mieli premiati: 3)

L'Oro dei Campi

Via Garibaldi, 5 - Grottole (MT)

3314111598 - roccofilomeno07@gmail.com (mieli premiati: 4)

Montemurro Alessandro "Il Nettare Degli Dei"

Via degli Aragonesi 14 - Matera (MT)

3286923785 - info@ilnettaredeglidei.com (mieli premiati: 1)

Potenza

Azienda Agricola Alessandra Giordano

Via Cadorna, 33/A - Pietragalla (PZ)

3347978677 - lartedelmiele@gmail.com (mieli premiati: 4)



Azienda Agricola Vaccaro

Via Madonna del Carmine 143/G - Potenza (PZ)

3457030730 - mielevaccaro@yahoo.it (mieli premiati: 1)

L'Ape D'Agri Apicoltura

Via F. Racioppi, 6 - Marsicovetere (PZ)

3664635246 - lapedagri@gmail.com (mieli premiati: 1)

Pepe Canio

via Bari 33 - Oppido Lucano (PZ)

3452341205 - pepecanio@yahoo.it (mieli premiati: 3)

CALABRIA

Cosenza

Apicoltura Santa Lucia

Via S. Giacomo 204 - Acri (CS)

3383300004 - apisantalucia@gmail.com (mieli premiati: 1)

L'Ape Maia di Urso Loredana

Via Farnete Colla 59 - Mangone (CS)

3282053644 - loredanaurso2@gmail.com (mieli premiati: 1)

Crotone



Azienda Agricola Biologica G & G

C/da Petrarizzo - Verzino (KR)

3403334571 - giovannitallarico2@gmail.com (mieli premiati: 1)

Vibo Valentia

Apicoltura Denami Nazzareno

Via Fonte Conte snc - Francica (VV)

3289188594 - denami.nazzareno@gmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Costa Fortunato

Località Fontana Grande - Maierato (VV)

3409787635 - fortunatocosta@libero.it (mieli premiati: 3)

Martelli Domenico

Corso san Francesco 134 - Vazzano (VV)

3881882547 - martelli77@gmail.com (mieli premiati: 2)



Michele Fusca

Via Mesima 65 - Vibo Valentia (VV)

3492828266 - michelefusca@libero.it (mieli premiati: 4)

Monte Miele di Ilenia Ceravolo

Località Ronzino snc - Monterosso Calabro (VV)

3463060098 - info@montemiele.com (mieli premiati: 1)

CAMPANIA

Avellino

Azienda Agricola Iumara

Via della Repubblica, 3 - Vallesaccarda (AV)

3207605428 - ste.lor@hotmail.it (mieli premiati: 1)



Dolcezza&Natura di Mazzariello Silvia

C.so G. D'Annunzio, 19 - Sant'Andrea di Conza (AV)

3341939051 - dolcezzaenatura@gmail.com (mieli premiati: 1)

Soc. Agr. Artemide Snc

Via dell'Industria, 1 - Pietradefusi (AV)

miele.artemide@libero.it (mieli premiati: 2)

Benevento

Apicoltura D'Imperio

Via Già Fontana, 40/A - Montefalcone di Val Fortore (BN)

3470019058 - dimperiorina@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Pacifico

C.da Setolara 1 - Castelfranco in Miscano (BN)

3804306236 - tronky899@gmail.com (mieli premiati: 2)

Caserta

Apicoltura Codone Sofia

Provinciale Piedimonte-Santangelo, 7 - Alife (CE)

3471780913 - sofiacondone@gmail.com (mieli premiati: 2)

Salerno

Apicoltura Tammaro 50 Grammi

Contrada Maroccia snc - Castellabate (SA)
3386997802 - carminetammaro@live.it (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Terre Antiche di Antonio Ciocriari

Via Tomusso snc - Padula (SA)
3406809028 - aziendagricolaterreantiche@gmail.com (mieli premiati: 1)



Maria Criscuolo

Via Domenico Del Bagno, 14 - Polla (SA)
apidiano@tiscali.it (mieli premiati: 1)

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Apicoltura Katia Del Quattro

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

Apicoltura Pancaldi

Via Fondazza, 7/C - Budrio (BO)
3471393714 - apiculturapancaldi@libero.it (mieli premiati: 5)

Apicoltura Rigosi

Via Zanardi, 401/7 - Bologna (BO)
3294306262 - stefano.rigosi@gmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Rambelli Patrizio

Via Geminiani, 9 - Imola (BO)
3393251117 - bigran@alice.it (mieli premiati: 1)

Gabriele Soverini

Via Palazzo Bianchetti, 17/C - Ozzano dell'Emilia (BO)
sovero73@libero.it (mieli premiati: 1)

Naldi Guido

Via dell'Osteria 13 - Monterenzio (BO)
3478413723 - guidinonaldi66@gmail.com (mieli premiati: 1)

Ferrara



Azienda Apistica Biologica Valter Romanini

Via Modena, 366/A - Ferrara (FE)
3287480245 - valter.romanini@gmail.com (mieli premiati: 1)

Forlì Cesena

Azienda Agricola Bagni Claudio

Via R. Morandi, 15 - Cesena (FC)
3400878371 - bagni.claudio@libero.it (mieli premiati: 1)



Azienda Agricola Paganelli Roberto

Via Selve I, 1200 - Longiano (FC)
3427432641 - paga.filippo@gmail.com (mieli premiati: 6)

Società Agricola Praconi Lando & Figli S.S.

Via Rio Salto 1°, 116 - San Mauro Pascoli (FC)
info@mielepraconi.it - www.mielepraconi.it (mieli premiati: 2)

Modena

Beeflower

via Fondaccia 19 - Formigine (MO)
3311390712 - apiculturabeeflower@gmail.com (mieli premiati: 1)

Parma

Apicoltura Sichel

Via Carmignani 18 - Parma (PR)
3402665377 - apiculturasichel@gmail.com (mieli premiati: 2)

Piacenza

Apicoltura Fiordimiele

Via Piantadoro 5 - Villanova sull'Arda (PC)
3895376213 - apiculturafiordimiele@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Il Porticone di Concari Chiara

Via Palazzo Porticone, 3 - Loc. Campremoldo Sotto - Gragnano Trebbiense (PC)
3293616919 - apiporticone@gmail.com (mieli premiati: 1)

Ravenna

Apicoltura Cesare Brusi

Via dei Mille, 29 - Cervia (RA)
3358484657 - info@apiculturabrusi.com (mieli premiati: 1)



Apicoltura Rondinini

Via Accarisi, 120 - Pieve Cesato - Faenza (RA)
3393007780 - domenico.rondinini@gmail.com (mieli premiati: 2)



Pieveregina Azienda Agricola Avanzolini Carlo Alberto

Via Bondiolo, 45 - Brisighella (RA)
3478738168 - carlo.alberto@mac.com - www.pieveregina.it (mieli premiati: 3)

Reggio Emilia

Allodi Apicoltura

Via Cavour 4 - Cavriago (RE)
3469664012 - allodi.apicoltura@gmail.com (mieli premiati: 1)

La Valle del Miele

Via Milanello, 3 - Gattatico (RE)
3475775944 - lavalledelmiele@gmail.com (mieli premiati: 1)

Rimini



Società Agricola L'Oro del Daino

Via Montespino, 2808 - Mondaino (RN)
info@lorodeldaino.it - www.lorodeldaino.it (mieli premiati: 1)

FRIULI VENEZIA GIULIA

Gorizia

Apicoltura Cebelarstuo "Silvan"

Via XXV Aprile, 10 - Doberdò del Lago (GO)
3405672630 - silvan.ferfolja@yahoo.it (mieli premiati: 2)

Az. Agr. Parco dei Principi

Attems 48 - Gorizia (GO) - 3515789769 - mazzariolmarilena@gmail.com
www.apiculturaparcodeiprincipi.com (mieli premiati: 1)

Pordenone

Il Miele dei Roncs

Località Sottocolli, 24 - Castelnovo del Friuli (PN)
3331346891 - roncs.prodotti@yahoo.com (mieli premiati: 1)

Trieste



Az. Agr. - Kmetija "Farma Jakne" di Peric D.

Loc. San Giovanni di Duino n. 19/b - Duino-Aurisina (TS)
3462368719 - ales.pernarcic@gmail.com (mieli premiati: 1)

Udine



Bioapicoltura Pura S.S.A.

Località Pura, 1 - Lauco (UD)
3381646743 - apiculturapura@gmail.com (mieli premiati: 1)

Lidris di Andrea Battan

Fraz. Maranzanis 42/B - Comeglians (UD)
3518345292 - andreabattan@hotmail.it (mieli premiati: 1)

LAZIO

Latina



Ape D'Oro Srls

Via Scilla, 62 - Aprilia (LT)
3287672054 - donatellalocicero@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Ziniti

Corso del popolo 58 - Minturno (LT)
3450232912 - apiculturaziniti@gmail.com (mieli premiati: 1)

Florapi di Guglielmo Giuliano

Contrada Case Vecchie, 12 - Formia (LT)

3475401538 - gugliuliano@yahoo.it - www.florapi.it (mieli premiati: 1)

Roma



Apicoltura Fabio Nardi

Via del Risaro, 60 - Roma (RM)

3397954842 - fabio.nardi.626y@alice.it (mieli premiati: 1)

Caterina Syrbe

Via Trocchi snc - Canale Monterano (RM)

3311574131 - caterinasyrbe@gmail.com (mieli premiati: 1)

Silvia Benedetti

Via fiume delle perle 162 - Roma (RM)

3475018342 - silvietta2001@gmail.com (mieli premiati: 1)

Viterbo

Casa Circondariale di Viterbo

Strada S. Salvatore, 14/B - Viterbo (VT)

marco.bracoloni@giustizia.it (mieli premiati: 1)

LOMBARDIA

Bergamo

Apicoltura Volpi Walter

Via Segrone Alto, 16 - Adrara San Rocco (BG)

3498011671 - api.volpi.walter@gmail.com (mieli premiati: 1)



Azienda Agricola Ronchello

Via Tezzi Bassi, 8 - Gandellino (BG)

3891919765 - info@mieleronchello.com (mieli premiati: 1)



Ivan Vassalli

Via Cascina Secchi, 445 - Isso (BG)

3401406927 - natanfiona@virgilio.it (mieli premiati: 3)

Brescia

Apicoltura Boni S.R.L.

Via Gaine, 3 - Bedizzole (BS)

info@apicolturaboni.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura L' Ape Gaia di Ghitti Alessandro

Via Campicello 41 - Sale Marasino (BS)

3386686432 - apegaia2013@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Marchiori Davide

Via Fibbia 7 - Villanuova sul Clisi (BS)
3404785380 - daviderietto@libero.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Mombelli - Facchinetti

Via L.Tacci, 28 - Quinzano d'Oglio (BS)
3477510922 - info@mielimombelli.it - www.mielimombelli.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Simone Pedroni

via Roma 65 - Agnosine (BS)
3664192357 - apiculturasimonepedroni@gmail.com (mieli premiati: 2)

Azienda Agricola del Pellegrino di Chiari Katia

Via Don Ambrosini 14 - Prevalle (BS)
3357234196 - info@agricoladelpellegrino.it (mieli premiati: 1)

Borgo Il Mezzanino di Almici

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

Le Delizie dell'Alveare

Via Puccini 32 - Pian Camuno (BS)
3478640672 - info@deliziealveare.it (mieli premiati: 1)

Como**Agro-Fit S.A.S. di Gandola Alessandra e C. Societa' Agricola**

Via Paradiso 6 - Domaso (CO)
3393704715 - agrofit@europe.com (mieli premiati: 1)

**Andrea Ravera**

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

**Soc. Agr. Agape**

via Oltrecolle 53/A - Como (CO)
3339467797 - info@apeagape.com (mieli premiati: 1)

Cremona**Apicoltura Il Dono delle Api**

Via Ticino, 27 - Cremona (CR)
3497334891 - ildonodelleapi@gmail.com (mieli premiati: 3)

Apicoltura Solemiele

Via Luciano Manara 18 - Pandino (CR)
3285443910 - manuelmanelli83@gmail.com (mieli premiati: 3)

**Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla**

Via Roma, 4 - Romanengo (CR)
3333722276 - info@apiculturazipoli.it - www.apiculturazipoli.it (mieli premiati: 7)

Gian Paolo Foina

Via Beisolchi, 51/A - Ostiano (CR)
3355665690 - gpfoina@gmail.com (mieli premiati: 3)

Miela

Via Bergamo, 380 - Cremona (CR)
3474913134 - irenebini56@gmail.com (mieli premiati: 1)

Mori Francesco

Vicolo Privato Mazzini, 7 - Formigara (CR)
3206793027 - aldoomichelegiovanni@alice.it (mieli premiati: 1)

Riboli Alessandro

Via Colombara, 1 - Campagnola Cremasca (CR)
3496799119 - ale.ribo@hotmail.it (mieli premiati: 2)

Società Agricola Badalotti Emanuele e Tiziano S.S.

via della Chiesa,4 - Torre de' Picenardi (CR)
3208697764 - badalotti.emanuele@gmail.com (mieli premiati: 1)

Lecco**Apicoltura Il Miele In Tavola**

Via Dante 72 - Castello di Brianza (LC)
3319850721 - biste77.at@gmail.com (mieli premiati: 1)

**Azienda Agricola Davide Caglio**

Piazza Cardinal Ferrari, 6 - Galbiate (LC)
3466035717 - davide.caglio@gmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Manzoni

Via Valevo Superiore 8 - Galbiate (LC)
3493704426 - Mc2015@virgilio.it (mieli premiati: 1)

Loris Ragni

Via Palestro, 11 - Lecco (LC)
3356665914 - loris.ragni@teletu.it (mieli premiati: 1)

Miele Astorino

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

Mantova**“La Beffa” di Monica Gerola**

Via Po San Giacomo - San Nicolò, 15/B - Bagnolo San Vito (MN)
3479248444 - monicalabeffa@gmail.com (mieli premiati: 2)

Il Miele di Roberto

Strada Provinciale 11 - Motteggiana (MN)
3489303241 - robertomartignoni72@gmail.com (mieli premiati: 1)

Pavia

Il Miele del Mulino

Loc. Molino Nuovo,3 - Zavattarello (PV)
3336607623 - graziano.delbue@libero.it (mieli premiati: 1)



Soc. Agr. Nipoti Fontana S.S.

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

Sondrio

Oliver Gatti Apicoltura

Via Piatta, 7 - Castione Andevenno (SO)
3289389868 - ilgattodellaspeluga@gmail.com (mieli premiati: 1)

Varese

Andrea Valente

via Caduti di Nassiriya 98 - Caronno Pertusella (VA)
3332108260 - valant.green@gmail.com (mieli premiati: 1)

MARCHE

Ancona

Colle Sant'Angelo

Strada del Ferriero, 232/D - Senigallia (AN)
3388496615 - colleripantivecchi@icloud.com (mieli premiati: 1)

Ascoli Piceno

Az. Agr. di Clorinda Caucci Sabatini "La Maison Des Abeilles"

Via Cerreto 34 - Venarotta (AP)
3891675992 - clorindacaucci@libero.it (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Il Riccio

Via Valentino, 35 - Castel di Lama (AP)
3402985773 - dangeloriccardoriccio@gmail.com (mieli premiati: 1)

Fermo



Azienda Agricola Bernetti Sebastiano

Via A. Girardi 51 - Fermo (FM)
3355343176 - sebastiano.bernetti@gmail.com (mieli premiati: 1)

L'Oro Degli Eremiti

Via Bugione 7 - Montefortino (FM)
3392362269 - corser.2012@gmail.com (mieli premiati: 1)

Pesaro e Urbino

Apicoltura Montalfoglio di Enrico Mencarelli

Via G.Marconi 21 - Pergola (PU)

3333868105 - enrico.mencarelli@outlook.com (mieli premiati: 1)



C'era Una Volta

Via San Giorgio, 34 - Urbania (PU)

3398290364 - splendentenatura@gmail.com (mieli premiati: 1)

MOLISE

Campobasso

Apicoltura Apisapiens di Mariano Dario

C.da Colle Crocie, snc - Montagano (CB)

3477385613 - info@apisapiens.it (mieli premiati: 2)



Apicoltura Riccardo Lanni

Via Scipione di Blasio 1 - Morrone del Sannio (CB)

3406524561 - richardlanni97@gmail.com (mieli premiati: 2)

Valle Del Sinarca

Via Don Sturzo, 22 - Montenero di Bisaccia (CB)

3397409765 - valledelsinarca@libero.it (mieli premiati: 2)

Isernia

Agrifarm di Salzillo Maurizio

Via Calatafimi 12 - Pescocolanciano (IS)

3515280726 - info@mielisano.it - www.progettomielisano.it (mieli premiati: 1)

Masseria Acquasalsa

C.da Rigaini, 33 - Agnone (IS)

3339657207 - armando.liquadri@gmail.com (mieli premiati: 1)

PIEMONTE

Asti



Azienda Agricola Polyagrinova

Via Francesco Vercelli, 27 - Camerano Casasco (AT)

3206071413 - info@polyagrinova.com (mieli premiati: 2)



Chiri Marco

Borgo Bianchi, 185 - Villanova d'Asti (AT)

3394739724 - info@marcochiri.it (mieli premiati: 3)

Il Miele di Laura G.

Via Degiani, 25 - Portacomaro (AT)

3888834418 - lauragavello@hotmail.com (mieli premiati: 2)

Biella

Apicoltura Boschetti

Via Frazione Fretta 2 - Piatto (BI)
3409378612 - boschettimichela@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella di Zerbola Alessandro

Via Garibaldi, 2 - Cerrione (BI)
3204641853 - alezerbola@gmail.com (mieli premiati: 1)

Vaglio Andrea

Via per Tollegno n.6 - Biella (BI)
3384703296 - andreavaglio.apicoltura@virgilio.it (mieli premiati: 1)

Cuneo



Apicoltura Turco

strada di Santa Maria 5 - Mondovì (CN)
3471144862 - nicaele.turco@gmail.com (mieli premiati: 1)

Miele di Borgata Cascinetta

via Sant'Anna 123 - Bernezzo (CN)
3398153680 - mielediborgatacascinetta@gmail.com (mieli premiati: 2)

Novara



Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo

Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio (NO)
3479696898 - info@mielereale.it (mieli premiati: 6)

Apicoltura Tozzini Agnese

Via Beltrami 18 - Maggiora (NO)
3314595836 - agnesetozzini@libero.it (mieli premiati: 2)

Az. Agr. Coppola Daniele - Damiele - Prodotti dell'Alveare

vicolo Santa Maria 19 - Suno (NO)
3388155757 - danicoppola@live.it (mieli premiati: 1)

Torino

Alfredo Masoero

Strada Mongreno, 52/5 - Torino (TO)
3389719489 - alfredomasoero43@gmail.com (mieli premiati: 1)



Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato

Via Mondoni, 47 - San Germano Chisone (TO)
3283410937 - info@bee-slow.com (mieli premiati: 4)

Apicoltura Canavesana di Deborah Caserio

Via Corte D'Assise, 21 - Ivrea (TO)
3355733928 - caserio@apiculturacanavesana.it - www.apiculturacanavesana.it
(mieli premiati: 1)

Apicoltura Guelfo Gallino

Strada Valle Massa 21 - Castiglione Torinese (TO)
3473917852 - antonellagallino@tiscali.it (mieli premiati: 2)



Il Sogno sulla Terrazza di Sonia e Luca

Strada IV Novembre 1944, 34 - Cantalupa (TO)
3339170762 - ilsognosullaterrazza@gmail.com (mieli premiati: 1)

Le Avije di Blessent Antonio e Zanet Mattia

Via Locana, 18 - Sparone (TO)
3930396199 - leavijeapicoltura@gmail.com (mieli premiati: 1)



Maritano Cap

Via Sacra di San Michele, 94 - Giaveno (TO)
3381950079 - info@maritanocap.it (mieli premiati: 1)



Miemole di Zoccolan Stefano

Via XXIV maggio, 23 - Vinovo (TO)
3356570109 - miemole@libero.it (mieli premiati: 2)

Vercelli

Apicoltura Sacco Dario e Figli

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

PUGLIA



Bari

Az. Agricola Lucia Lamonarca

Zona Rurale 41/D - Ruvo di Puglia (BA) - 3383474552
azienda.lamonarca@libero.it - www.apiculturalamonarca.it (mieli premiati: 2)



Azienda Apistica "L'Ape nell'Orto"

Via Lucera 19/P - Altamura (BA)
3293289975 - infolapenellorto@libero.it (mieli premiati: 7)

Brindisi

Apicoltura Alveare Bianco

Contrada San Lorenzo, 19 - Ostuni (BR)
3928082738 - mariadonnaloia90@gmail.com (mieli premiati: 2)



Foggia

Api del Gargano

Via lanza 25 - Ischitella (FG)
3289875711 - nazario.pizzarelli@e-distribuzione.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Fratelli Anzivino

Contrada Moacara 1 - Orsara di Puglia (FG)
3496126236 - Agricolaanzivino@libero.it (mieli premiati: 1)



Azienda Agricola Iannelli Assunta

Via Santa Maria Celeste Crostarosa, 9 - Foggia (FG)
3478834723 - enzop1973@libero.it (mieli premiati: 2)

Mieli Papagna Dal 1957

Via Barletta 4/B - Manfredonia (FG)
3505880265 - info@mielipapagna.com (mieli premiati: 2)

Lecce

Apicoltura Antimo Quarta

Via 2 giugno, 6 - Cavallino (LE)
3208746352 - apicolturaquarta@libero.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Apàro

Via Umberto I, 183 - Collepasso (LE)
3928288822 - federicagianfreda@hotmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Cristian Delle Noci

Via Castri, 1 - Vernole (LE)
3421280566 - dellenuci.cristian@libero.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Santarita

Laboratorio Via Leoncavallo 5 - Ugento (LE)
3475262807 - carminerizzo5667@gmail.com (mieli premiati: 2)

Az. Agricola Miele di Gigi di Rizzo Luigi

Via Antonio Meucci snc - San Cassiano (LE)
3282722900 - gaggirizzo@gmail.com (mieli premiati: 1)

De Micheli Vito Carmelo

Via Cremona, 60 - Casarano (LE)
3285317247 - vitocdm@gmail.com (mieli premiati: 1)



Le Api del Marchese

Via Salvemini 13 - Cavallino (LE)
3498351682 - p.marchese@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Miele Selvaggi S.R.L.

Via Michelangelo Schipa, 8 - Lecce (LE)
3280249472 - info@mieleselvaggi.it (mieli premiati: 1)

Pantaleo Martella

Via del Ginepro 8 - Lecce (LE)
3209550297 - salentomiele@libero.it (mieli premiati: 1)

Pierluigi Petrachi

Via Napoli, 7 - Melendugno (LE)
3398503141 - pierpetra@gmail.com (mieli premiati: 1)

Raffaele Antonello (Raffàmiele)

Via San Bartolo, 60 - Corsano (LE)

3495837161 - raffaele.antonello@gmail.com (mieli premiati: 1)

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

via daunia 9 - Manduria (TA)

3490077463 - apicoltura@alisi.it (mieli premiati: 1)

Az. Agr. Ilaria Bisceglie

C.da Grassitello 14 - Martina Franca (TA)

3496198722 - leil_73@live.it (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Miele dei Trulli

Zona B, 272 - Martina Franca (TA)

3348539503 - nico.masciulli@gmail.com (mieli premiati: 2)

Mr. Bee

Corso Umberto I 49/A - Sava (TA)

3478181252 - misterbeeitalia@hotmail.com (mieli premiati: 1)

SARDEGNA**Nuoro****Alpigiano Nicola**

Loc. Testimonzos - Nuoro (NU)

3389783934 - margio74@hotmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola "Sa Preta Pertunta"

Via A. Labriola 11 - Lula (NU)

3297003540 - salvatorina.boe@tin.it (mieli premiati: 2)

Azienda Agricola Su Creccu

Loc. Prochilecampu - Ortueri (NU)

3896018012 - fraufederico@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Orodurche - Impresa Individuale

Via Stazione 98 - Bolotana (NU)

3470874438 - angelo.ortu71@gmail.com (mieli premiati: 1)

S'Apiargiu

Via Monte Genziana 43 - Talana (NU)

3493273138 - loipietrino@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Oristano**Agricola Monte Arci**

Via Cavour, 16 - Marrubiu (OR)

3471172651 - agricolamontearci@alice.it (mieli premiati: 3)





Azienda Agricola Arbarèe

Località San Giuliano, 1 - Simaxis (OR)
3293341551 - info@arbaree.com (mieli premiati: 8)

Il Signor Miele

Via dei Mezzadri 26 - Arborea (OR)
3313656415 - signor79@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Paolo Serra

Via Giussano, 32 - Terralba (OR)
3476004825 - paoloserra67@tiscali.it (mieli premiati: 6)

Sassari

Apicoltura Pala

Via La Piana, 4 - Loiri Porto San Paolo (SS)
3387077638 - apiculturapala@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Le Tre Gocce D'Oro Mustazzu

Via Colombo 3 - Alà dei Sardi (SS)
3290928117 - letregoccedoro@gmail.com (mieli premiati: 1)

Sud Sardegna

Anna Maria Cabiddu Cuore di Mulargia

Via Cagliari, 5 - Siurgus Donigala (SU)
3400545553 - annamariacab@gmail.com (mieli premiati: 4)

Apicoltura Isca e Muras

Via IV Novembre, 3 - Barumini (SU)
3201110790 - marinconcu@tiscali.it - www.baruminimiele.com (mieli premiati: 3)

Apicoltura Mauro Lai

Via Municipio, 8/10 - Ballao (SU)
3339221466 - mieleballao@tiscali.it (mieli premiati: 4)

Apicoltura Piras di Nicola Piras

Via Sulis, 97 - Villaputzu (SU)
3282839720 - apiculturapiras@email.it (mieli premiati: 1)

Apiflora

Via Mazzini, 7 - Carbonia (SU)
3406842326 - apiflora@tiscali.it (mieli premiati: 3)

Azienda Agricola Diana Giuseppe

Loc. Is Ceas snc (Fine Via Cavallera), Snc - Domusnovas (SU)
3476981715 - giuseppeluigi.diana@gmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda Agricola Nabui

Via Bersani, 5 - Guspini (SU)
3479182681 - maria.usai@laposte.net (mieli premiati: 1)

Azienda Apistica Monte Tamara di Luca Lai

Via Brigata Sassari snc - Nuxis (SU)

3492579548 - luca.lai83@yahoo.it (mieli premiati: 3)

Frau Mauro

Viale Marconi 22 - Serrenti (SU)

3292108621 - mauro.classe96@gmail.com (mieli premiati: 1)

Santus Giacomo

Via del Calabrese, 20 - Narcao (SU)

3479746657 - giacomo.santus@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Società Agricola Apicoltura Anedda F. e C. S.A.S.

Località Costa Is Cambonis - Villaputzu (SU) - 3476121761

info@apicolturaanedda.com - www.apicolturaanedda.com (mieli premiati: 1)

Società Agricola Sa Domu De S'Abi

Località Monte Gruttas - Castiadas (SU)

3476135009 - sadowmudesabi@live.it (mieli premiati: 1)

Su Puleu di Mariangela Cuccui

Via Marconi, 28 - Mandas (SU)

3291892991 - cu.mariangela@tiscali.it (mieli premiati: 1)

SICILIA



Messina

Apicoltura Colicchia Salvatore

Contrada San Filippo - Furnari (ME)

3387015183 - salvatorecolicchia@tiscali.it (mieli premiati: 3)

Palermo

Apicoltura San Giorgio di Nicola Campagna

Via San Michele, 5 - Prizzi (PA)

3298935951 - nicolacampagna@rocketmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura di Miceli

Via Rocco Chinnici, 10 - Termini Imerese (PA)

3381985439 - mielidiscilia@gmail.com (mieli premiati: 2)

Siracusa

L'Essenza degli Iblei di Uccello Alfredo

Via Magenta, 227 - Canicattini Bagni (SR)

3201665064 - info@essenzadegliiblei.com (mieli premiati: 1)

Trapani

Miele Siciliano

Piazza Regina Margherita 34 - Castelvetrano (TP)

3381440789 - salluzzo@gmail.com (mieli premiati: 1)

TOSCANA

Firenze



Azienda Agricola Raffini Giuseppe

Via Piancaldoli - Oppio, 1055 - Firenzuola (FI)
3357809455 - gofrac@libero.it (mieli premiati: 1)

Grosseto



Apicoltura Gocce D'Oro di Dani Maria

Via Damiano Chiesa 71 - Castell'Azzara (GR)
340 1473618 - franc.perugini@gmail.com (mieli premiati: 1)

Pistoia

Azienda Agricola Maccioni Piero

Via Biccimurri, 1298/A - Larciano (PT)
3403482520 - az.agr.maccionipiero@gmail.com (mieli premiati: 2)

Prato

Azienda Agricola Mario Marchetti

Via Bologna, 176/C - Prato (PO)
3384109809 - apicoltura.mariomarchetti@gmail.com (mieli premiati: 1)

Siena



Ester Maria Rossi

Via Cassia Nord, 127 - Siena (SI)
3351375576 - rossiestermaria@gmail.com (mieli premiati: 2)

TRENTINO ALTO ADIGE

Trento

Apicoltura Botton D'Oro

via Cartiere 60 - Riva del Garda (TN)
3482640290 - massimocristoforetti7@gmail.com (mieli premiati: 1)



Az. Agricola La Terra di Mezzo di Gloria Salvadori

Via Don P. Simion, 5 - Sagron Mis (TN)
3494632043 - gloriasalvadori1985@gmail.com (mieli premiati: 1)

Mieli Thun - Eredi di Andrea Paternoster

Via Conte Zdenko Thun 8 - Ton (TN)
3454537144 - rosmaryno@mielithun.it - www.mielithun.it (mieli premiati: 1)

UMBRIA

Perugia



Apicoltura Galli

Via Baldeschi, 14/03 - Corciano (PG)
3927650133 - info@apicolturagalli.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Santi

Vocabolo San Sisto Primo n.55 - Marsciano (PG)
3926501343 - Apicolturasanti@gmail.com (mieli premiati: 1)

Brioapi

Via mons. C. Pagani 7 - Città di Castello (PG)
3339699696 - andreabuschi9333@gmail.com (mieli premiati: 1)



Melarium Apicoltura - Esa Società Agricola A.R.L.

Strada Vanese, 2 - Perugia (PG)
3397778277 - eleonora.noce@libero.it (mieli premiati: 1)

VALLE D'AOSTA

Aosta



Apicoltura Corradi

Via Giardini 23 - Verrès (AO)
3452117309 - apicolturacorradi@gmail.com (mieli premiati: 2)

Apicoltura Luboz Attilio

Loc. Pelon, 4 - Saint-Pierre (AO)
3491015902 - luboz.attilio@libero.it (mieli premiati: 1)



Maison Agricole D&D di Dellio Daniela

Regione Bioula, 13/B - Aosta (AO)
347 23 74 065 - maisonagricole.ded@gmail.com (mieli premiati: 4)

VENETO

Belluno



Agostini Celestino

Via Villagrande, 20 - Colle Santa Lucia (BL)
3471033814 - c.agostini@mieleagostini.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Pervinca

Via Monte Grappa, 318 - Belluno (BL)
3494715644 - zibiester@libero.it (mieli premiati: 1)



La Piccola Arnia

Via Morzanch, 13 - Santa Giustina (BL)
3342362673 - claudio1000fiori@gmail.com (mieli premiati: 1)

Treviso

Apicoltura Antonioli Luca

Via Ludovico Ariosto, 21 - Codognè (TV)
3495034921 - antonioli.luca@gmail.com (mieli premiati: 1)

Verona

Apicoltura "La Cana"

Via gonzoni 4 - Cerro Veronese (VR)
3481827282 - apiculturalacana@tiscali.it (mieli premiati: 2)



Apicoltura Campagnari Luca

Via Crosara, 10 - Castelnuovo del Garda (VR)
3462393989 - info@mielecampagnari.it (mieli premiati: 1)

Vicenza

Biolo di Biolo Enrico

Via Parnese, 32 - Chiampo (VI)
3474744275 - enrico@biolo.eu (mieli premiati: 1)



Giampaolo Meggiolaro

Via Tufi, 13 - Montecchio Maggiore (VI)
gmeggiolaro@alice.it (mieli premiati: 1)



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 2021/2022, sottoprogramma ministeriale

Acacia o robinia, **Alianto**, **Cardo**, **Carrubo**, **Castagno**, **Ciliegio**, **Cisto**, **Colza**, **Corbezzolo**, **Coriandolo**, **Erica arborea**, **Erica carnicina**, **Erica multiflora**, **Eucalipto**, **Fieno greco**, **Girasole**, **Indaco bastardo**, **Lavanda selvatica**, **Lupinella**, **Mandorlo**, **Marruca**, **Melata di bosco**, **Millefiori**, **Millefiori di alta montagna delle Alpi**, **Rododendro**, **Rosmarino**, **Rovo**, **Santoreggia**, **Stregonia**, **Sulla**, **Tarassaco**, **Tiglio**, **Trifoglio...**



**OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE**

www.informamiele.it



life
analytics
una scelta sicura

Si ringrazia Lifeanalytics srl
per la collaborazione e sponsorizzazione