Grandi Mieli d'Italia

OSSERVATORIO NAZIONALE MIELE

TRE GOCCE D'ORO GRANDI MIELI D'ITALIA 2023 dal 1981 "Premio Giulio Piana"

43ª Edizione Concorso

Un patrimonio unico al mondo

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

Disponibile anche in versione App!

Guida Tre Gocce d'Oro 2023

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.

2023

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
Luca Mazzotti
Giovanni Caliman

Realizzazione grafica, impaginazione e copertina
Mauro Cremonini

In copertina foto di
Monica Rossi

SOMMARIO

Guida Tre gocce d'Oro **2023**

Introduzione

5-7 Tanta qualità nei mieli della 43° edizione del Concorso Tre Gocce d'Oro

Concorso Grandi Mieli d'Italia

7-14 Il premio, il regolamento, la pre-selezione, la valutazione sensoriale, assegnazione dei riconoscimenti

15-32 Le sezioni speciali del concorso

I mieli premiati

33-74 Tre Gocce d'Oro

75-96 Due Gocce d'Oro

97-128 Una Goccia d'Oro

Produttori e territori

129-154 Dove trovare gli apicoltori virtuosi

Tanta qualità nei mieli della 43° edizione del Concorso Tre Gocce d'Oro

Dopo l'annata 2022, contrassegnata da una produzione complessivamente discreta, nonostante le grandi diversità territoriali, la stagione apistica 2023 si è rivelata molto critica nella fase di avvio primaverile, al punto di azzerare sostanzialmente la produzione del miele di acacia e di limitare in modo consistente la produzione di miele di agrumi, ad eccezione di alcune limitate fortunate aree.
L'Osservatorio sta completando il report di prime valutazioni della stagione produttiva 2023 con l'auspicio che, nonostante la siccità estiva e il prolungarsi delle alte temperature, si sia verificata la miglior ripresa produttiva possibile.

A differenza dello scorso anno va segnalata la minor varietà di mieli in concorso, soprattutto per quelli primaverili, l'impatto della grande e prolungata precipitazione primaverile ha provocato anche un innalzamento dell'umidità per diversi mieli.

La partecipazione al Concorso, nonostante le carenti produzioni primaverili, è stata altissima, un record se si eccettua il 2022: sono infatti stati ben **1294** i mieli inviati da **459** apicoltori.

Va segnalato un altro record: gli esperti in analisi sensoriale del miele iscritti all'albo che hanno beneficiato dell'aggiornamento e che hanno partecipato alle giurie, in presenza e on line, sono stati ben **141**.
Il Concorso Tre Gocce d'Oro, con la mole di mieli che partecipano e con un'organizzazione molto articolata, si dimostra essere lo strumento più efficace per l'aggiornamento degli esperti iscritti all'albo che in totale sono circa 350.
Considerato che tali esperti sono molto importanti per conoscere e promuovere la qualità dei mieli, nel corso delle manifestazioni apistiche 2023 è previsto un seminario su due degli albi d'interesse apistico a cura del Ministero delle politiche agricole, della sovranità alimentare e delle foreste.

Le valutazioni analitiche e sensoriali hanno quindi selezionato i 455 mieli descritti in questa guida (20 con Tre Gocce d'Oro, 174 con Due Gocce d'Oro e 261 con Una Goccia d'Oro). I mieli sono stati analizzati da due diversi laboratori, oltre ad essere sottoposti all'analisi sensoriale dei 141 esperti. 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.

Al fine di potenziare ancora l'attività di miglioramento della qualità e di promozione dei mieli, sono state inaugurate due nuove sezioni regionali: **Grandi Mieli di Calabria** e **Grandi Mieli di Basilicata**, tali sezioni vanno ad aggiungersi alle sezioni regionali di **Sicilia**, **Puglia** e **Abruzzo** e a quelle speciali: **Mieli Biologici** e **Mieli dei Presidi Slow Food**.
Nella edizione definitiva della presente guida (prevista per fine ottobre) verrà introdotta qualche modifica di carattere comunicativo, per rendere più fruibile il patrimonio di qualità e di tipicità che le sezioni del Concorso hanno evidenziato.

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 2023 comprende ben 455 mieli premiati con Una, Due o Tre Gocce d'Oro, fra i 1.294 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 quarantatreesima 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 2022 del concorso hanno partecipato 1.294 diversi mieli, record assoluto di partecipazione. Tutte le regioni italiane sono state rappresentate: quelle con il maggior numero di campioni sono state Sardegna (185 campioni), seguite da Piemonte (140 campioni), Puglia (131 campioni), Lombardia (123 campioni) e Abruzzo (106 campioni). I campioni riguardano ben 53 mieli uniflorali e 2 tipologie di millefiori (millefiori e millefiori di alta montagna delle Alpi).

Il castagno è stata la tipologia di miele uniflorale più abbondante, con 90 campioni in concorso. Maggiore rispetto ad altri anni la partecipazione dei mieli di tiglio, sulla, eucalipto e soprattutto rododendro. Meno del solito invece la partecipazione di alcune categorie abitualmente forti, in particolare l'acacia (robinia), tipologia di miele la cui produzione è stata quasi completamente azzerata nella

primavera 2023 e che nonostante ciò rappresenta una delle categorie più presenti, con 58 campioni in concorso.

In linea con le precedenti edizioni del concorso il numero di tipologie di miele presenti con almeno 8 campioni in gara (23), requisito minimo stabilito dal regolamento affinché una categoria sia considerata significativa e venga istituito il premio delle Tre Gocce d'Oro.

Possiamo infine interpretare l'abbondanza dei campioni millefiori (449 campioni in gara, quasi il 35% del totale) come un segno della altamaggiore considerazione che molti produttori stanno prestando a questa tipologia di miele, ma anche addi un andamento stagionale sempre più imprevedibile, che ha impedito la produzione di alcune tipologie in purezza, soprattutto in alcune regioni.

Sono stati premiati 20 mieli con le "Tre Gocce d'Oro", 174 mieli con le "Due Gocce d'Oro" e 261 mieli con "Una Goccia d'Oro", per un totale di 455 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 melissopalinologica, che permette di accertare, attraverso l'identificazione dei pollini contenuti nel miele, la rispondenza all'origine dichiarata.

Questa serie di screening obiettivi rappresenta un filtro importante che permette solo ai campioni ineccepibili di accedere alla graduatoria finale e, soprattutto, costituisce, per il produttore, un sistema di verifica e miglioramento progressivo della qualità estremamente utile.

La valutazione sensoriale

L'Italia è il paese in cui le tecniche di analisi sensoriale applicate al miele hanno fatto i maggiori progressi ed è l'unico ad avere un

elenco ufficiale di assaggiatori di miele, regolato da decreto ministeriale (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 in totale 141 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 2023, Una Goccia d'Oro è stata assegnata ai campioni che hanno raggiunto un minimo di 81,2 punti, a condizione che fosse stato superato il punteggio minimo di 7 (su 10) nella valutazione gustativa. Due Gocce d'oro sono state assegnate ai mieli che hanno raggiunto un minimo di 85,4 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 85,4 punti e solo se la categoria era costituita da almeno 8 prodotti in gara. In questa edizione 2023, per la prima volta è stato assegnato il riconoscimento delle Tre Gocce d'Oro ad un miele di Marruca.

Castel San Pietro Terme: alcuni dei premiati Tre Gocce d’Oro del Concorso 2022.

Le Sezioni Speciali del Concorso

TRE GOCCE D'ORO
GRANDI MIELI D'ITALIA
2023

dal 1981 "Premio Giulio Piana"

Le sezioni speciali nascono per contribuire al percorso di valorizzazione di alcune specificità delle produzioni nazionali.

Non sono però da intendersi come sezioni separate del concorso.

Come previsto dal regolamento generale, tutti i campioni in concorso, sia convenzionali che appartenenti a sezioni speciali, gareggiano insieme con le stesse modalità di valutazione e selezione.

Sezione regionale

Grandi Mieli di Sicilia

Partecipano a questa sezione i mieli prodotti da apicoltori siciliani all'interno del rispettivo territorio regionale.

Questa è la prima fra le sezioni territoriali del Concorso Tre Gocce d'Oro, istituita nell'edizione 2018 in collaborazione con l'Associazione Regionale Apicoltori Siciliani (ARAS), con l'obiettivo promuovere la partecipazione al Concorso, in una regione che nonostante sia tra le più importanti in termini di consistenza degli alveari ha visto negli anni un'adesione altalenante, anche a causa dell'andamento produttivo sfavorevole e particolarmente colpito dal cambiamento climatico.

Associazione Regionale Apicoltori Siciliani

La valorizzazione dei mieli del territorio siciliano è tra gli scopi principali di ARAS, in una regione in cui le tipicità certo non mancano, come per esempio testimoniato dall'esistenza di ben 2 Presidi Slow Food (su 6 totali in italia): Ape Nera Sicula e Miele di Timo Ibleo.

Domenica 9 ottobre 2022: foto dalla 40° Sagra del Miele di Sortino, premiazione sezione speciale Grandi Mieli di Sicilia - Concorso Tre Gocce d'oro 2022

Sezione regionale

Grandi Mieli di Sicilia

I mieli premiati

All'edizione 2023 del Concorso Tre Gocce d'Oro hanno partecipato per questa sezione speciale n 26 apicoltori, che hanno inviato un totale di 47 mieli, di cui il 36% è stato premiato con Una Goccia o Due Gocce d'Oro. Inoltre, il campione di Sulla prodotto dall'Az. Agr. Giuseppe La Mantia in provincia di Palermo, ha ricevuto l'ambito riconoscimento delle Tre Gocce d'Oro!

Nelle pagine seguenti di questa guida i mieli premiati per la sezione Grandi Mieli di Sicilia sono evidenziati dall'icona:

Evento premiazione 2023

Per la premiazione della sezione speciale Osservatorio Nazionale Miele ed ARAS vi danno appuntamento al 30 settembre 2023 in occasione della 41 ° edizione della Sagra del Miele di Sortino.

Per saperne di più:

https://www.apicoltorisiciliani.it/
https://www.facebook.com/arasapicoltorisiciliani

Sezione regionale

Grandi Mieli d'Abruzzo

Questa sezione territoriale è stata istituita nel 2020, in collaborazione con il Comune di Tornareccio e con l'Associazione Apicoltori Professionisti d'Abruzzo. Tornareccio è un piccolo borgo medievale in provincia di Chieti, con poco meno di due mila abitanti, ma con un'altissima percentuale di apicoltori professionisti, alcune grandi aziende ed una tradizione apistica iniziata nei primi del Novecento e improntata a un forte nomadismo, caratteristiche che garantiscono alla cittadina il titolo di "capitale abruzzese del miele".

L'intero territorio dell'Abruzzo è storicamente caratterizzato da una forte tradizione apistica; l'apicoltura abruzzese si caratterizza per un elevato livello di professionalità basata sul nomadismo a lunga distanza, tuttavia le produzioni più tipiche e tradizionali sono quelle della locale montagna appenninica. In Abruzzo, infatti, le aree protette rappresentano circa il 30% dell'intero territorio regionale, che

Domenica 9 ottobre 2022: foto dalla 16° edizione di "Regina di Miele" (Tornareccio), premiazione sezione speciale Grandi Mieli d'Abruzzo - Concorso Tre Gocce d'Oro 2022

Sezione regionale

Grandi Mieli d'Abruzzo

vanta inoltre le vette più alte degli Appennini. Un plauso ed un ringraziamento da parte dell'Osservatorio vanno quindi al Comune di Tornareccio a all'Associazione Apicoltori Professionisti d'Abruzzo, che hanno deciso di investire nell'apicoltura e nella valorizzazione della tipicità dei propri mieli regionali.
Come per le altre sezioni regionali, partecipano a questa sezione i mieli prodotti in Abruzzo da parte dei produttori abruzzesi.

I mieli premiati

All'edizione 2023 del Concorso Tre Gocce d'Oro hanno partecipato per questa sezione speciale n 23 apicoltori, che hanno inviato un totale di 104 mieli, di cui il 29% è stato premiato con Una Goccia o Due Gocce d'Oro.

Nelle pagine seguenti di questa guida i mieli premiati per la sezione Grandi Mieli d'Abruzzo sono evidenziati dall'icona:

Evento premiazione 2023

Per la premiazione della sezione speciale Osservatorio Nazionale Miele, il Comune di Tornareccio ed Associazione Apicoltori Professionisti d'Abruzzo vi danno appuntamento al 24 settembre 2023 per la 17° edizione di "Regina di Miele".

Per saperne di più:

https://www.comune.tornareccio.ch.it/
https://www.facebook.com/AssociazioneApicoltoriProfessionistiAbruzzo

Sezione regionale

Grandi Mieli di Puglia

Questa sezione territoriale è stata istituita nel 2019, in collaborazione con l'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (ARAP), per la valorizzazione della tipicità dei mieli regionali.

Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi

Partecipano infatti a questa sezione i mieli prodotti da apicoltori pugliesi nel territorio della Puglia, regione già storicamente tra le più rappresentate al Concorso Tre Gocce d'Oro: oltre il 10% dei campioni che partecipano annualmente proviene da apicoltori pugliesi (numero fortemente cresciuto da quando è stata istituita la sezione speciale), nonostante tra tutte le regioni italiane sia una di quelle con il minor numero di alveari dichiarati in BDA.

Domenica 4 dicembre 2022: foto dalla di Melendugno, premiazione sezione speciale Grandi Mieli di Puglia - Concorso Tre Gocce d'oro 2022

Sezione regionale

Grandi Mieli di Puglia

I mieli premiati

Hanno partecipato per questa sezione speciale n 36 apicoltori, che hanno inviato un totale di 71 mieli, di cui il 31% è stato premiato con Una Goccia o Due Gocce d'Oro.
Il campione di Rosmarino che ha ricevuto l'ambito riconoscimento delle Tre Gocce d'Oro in questa edizione 2023 del Concorso Tre Gocce d'Oro fa parte di questa sezione speciale: è stato infatti prodotto dall'azienda "Mieli Papagna dal 1957", in provincia di Foggia.

Nelle pagine seguenti di questa guida i mieli premiati per la sezione Grandi Mieli di Puglia sono evidenziati dall'icona:

Evento premiazione 2023

Osservatorio Nazionale Miele ed ARAP vi danno appuntamento alla premiazione dei Grandi Mieli di Puglia 2023.

Per scoprire la data dell'evento resta aggiornato su:
https://www.apicoltoripugliesi.it/
https://www.facebook.com/apicoltoripugliesi

Sezione regionale

Grandi Mieli di Basilicata

Novità 2023

Nuova sezione territoriale del Concorso Tre Gocce d'Oro, organizzata da questa edizione 2023 in collaborazione con l'Associazione Apicoltori Lucani (AAL) ed il Consorzio regionale tutela e valorizzazione miele lucano, promotori assieme all'Osservatorio di questa sezione per la valorizzazione della tipicità dei mieli regionali: partecipano infatti a questa sezione i mieli prodotti da apicoltori lucani nel territorio della Basilicata.

Una tra le regioni più piccole e con un basso numero di alveari (meno del 2% degli alveari nazionali), la Basilicata è in realtà tra le regioni da sempre più rappresentate al Concorso Tre Gocce d'Oro (con circa il 7% dei campioni totali), sia grazie all'importante azione svolta dalle associazioni del territorio, sia al fatto che la produttività e biodiversità di questa regione attirano numerosi apicoltori nomadi di altre regioni.

Sezione regionale

Grandi Mieli di Basilicata

Novità 2023

I mieli premiati

All'edizione 2023 del Concorso Tre Gocce d'Oro hanno partecipato per questa sezione speciale n 18 apicoltori, che hanno inviato un totale di 52 mieli, di cui ben il 52% è stato premiato con Una Goccia o Due Gocce d'Oro.

Nelle pagine seguenti di questa guida i mieli premiati per la sezione Grandi Mieli di Basilicata sono evidenziati dall'icona:

Evento premiazione 2023

Osservatorio Nazionale Miele, AAL ed il Consorzio regionale miele lucano vi danno appuntamento alla premiazione dei Grandi Mieli di Basilicata, che si terrà a Calciano (Matera) nel mese di ottobre 2023.

Per scoprire la data dell'evento resta aggiornato su:

http://www.apicoltorilucani.it/
https://www.facebook.com/associazioneapicoltorilucani

Sezione regionale

Grandi Mieli di Calabria

Novità 2023

Nuova sezione territoriale del Concorso Tre Gocce d'Oro, organizzata per la prima volta in questa edizione 2023 in collaborazione con APROCAL (Associazione Apicoltori Produttori Calabresi), che ne ha fortemente voluto la realizzazione al fine di valorizzare la tipicità dei propri mieli regionali, in un territorio dalla spiccata biodiversità e vocato all'apicoltura professionale (oltre il 9% degli alveari nazionali sono detenuti da apicoltori calabresi), entrambi fattori che favoriscono ottimi risultati in termini di qualità dei campioni inviati e riconoscimenti ottenuti. Partecipano a questa sezione i mieli prodotti da apicoltori calabresi nel territorio della Calabria.

Sezione regionale

Grandi Mieli di Calabria

Novità 2023

I mieli premiati

All'edizione 2023 del Concorso Tre Gocce d'Oro hanno partecipato per questa sezione speciale n 14 apicoltori, che hanno inviato un totale di 27 mieli, di cui il 19% è stato premiato con Una Goccia o Due Gocce d'Oro.

Nelle pagine seguenti di questa guida i mieli premiati per la sezione Grandi Mieli di Calabria sono evidenziati dall'icona:

Evento premiazione 2023

Osservatorio Nazionale Miele ed APROCAL vi danno appuntamento alla premiazione dei Grandi Mieli di Calabria, prevista nel mese di dicembre 2023.

Per scoprire la data dell'evento resta aggiornato su:

https://www.aprocal.it/
https://www.facebook.com/AssociazioneAPROCAL
https://www.instagram.com/associazioneaprocal/

Sezione speciale

I mieli slow

Questa sezione speciale è stata avviata nel 2019 con il contributo di Slow Food Italia, ed ha lo scopo di valorizzare caratteristiche e tipicità dei mieli italiani facenti parte dei Presidi Slow Food.

Slow Food®
Presidio

I Presidi Slow Food

I presidi sono comunità del movimento Slow Food che lavorano ogni giorno per salvare dall'estinzione razze autoctone e preservare le specificità produttive dei diversi territori. In Italia sono ben 6 i presidi legati al solo mondo dell'apicoltura, ovvero:

- **Mieli di Alta Montagna Alpina**
  Presidio che si propone di valorizzare e rilanciare i mieli di alta montagna alpina, frutto di un duro lavoro dell'apicoltore che si muove nomade tra le fioriture.
- **Mieli dell'Appennino Aquilano**
  Questo Presidio nasce con l'obiettivo di preservare e incrementare la produzione dei mieli particolari dell'Appennino abruzzese, andando ad identificare e caratterizzare, i mieli prodotti a quote superiori a 850 metri slm sul territorio di parchi naturali e aree protette.
- **Ape Nera Sicula**
  A lanciare l'allarme sul rischio di estinzione della sottospecie siciliana è stato nel 2008 l'apicoltore Carlo Amodeo, ultimo custode di tre linee genetiche. Oggi sono dieci gli allevatori che hanno recuperato le regine da Amodeo si avvalgono della sua esperienza per reintrodurre la sottospecie autoctona e produrre miele.
- **Ape Nera del Ponente Ligure**
  Il Presidio nasce per sostenere lo sforzo degli apicoltori dell'Associazione Apiliguria nel preservare l'ape nera e stimolare l'attenzione sull'importanza della tutela degli ecotipi locali ancora presenti sul territorio, per la loro capacità di evolvere e adattarsi alle caratteristiche dell'ambiente.

Sezione speciale

I mieli slow

- **Miele di Timo Ibleo**
  Il Presidio, oltre a valorizzare un miele monofloreale dalle caratteristiche uniche, punta a invertire la tendenza del declino dei timeti, una specie da riforestazione con cui è possibile ripristinare ambienti naturali alterati, mettendo a disposizione delle api nettare prezioso.
- **Miele di Marasca del Carso**
  Il Presidio vuole tutelare gli apicoltori del Carso per la loro opera di salvaguardia e per la scelta di perseguire una conduzione apistica stanziale in un territorio delicato.

I mieli premiati

All'edizione 2023 del Concorso Tre Gocce d'Oro hanno partecipato per questa sezione speciale n 17 apicoltori, che hanno inviato un totale di 91 mieli iscritti a Presidio Slow Food.
Di questi mieli, il 41% è stato premiato con Una Goccia o Due Gocce d'Oro, e ben due campioni hanno ricevuto l'ambito riconoscimento delle Tre Gocce d'Oro: il miele di Sulla dell'Az Agr Giuseppe La Mantia, del Presidio Ape nera sicula, e il miele di Rododendro prodotto in provincia di Trento dall' Az. Agr. Sisinio Martinolli, del Presidio Mieli di alta montagna alpina.

Nelle pagine seguenti di questa guida i mieli premiati per la sezione "I mieli slow" sono evidenziati dall'icona:

Evento premiazione 2023

Alcuni dei mieli Slow premiati all'edizione 2023 del Concorso Tre Gocce d'oro saranno in degustazione a Cheese 2023 a Bra • https://cheese.slowfood.it/

Per saperne di più:
https://www.fondazioneslowfood.com/it/

Sezione speciale

I mieli biologici

Italiabio

Questa sezione speciale del Concorso intende porre in evidenza il mondo dei mieli bio e delle api, esseri particolarmente indispensabili per l'agricoltura biologica. Tale sezione, è stata avviata nel 2018 con il contributo dell'Associazione Italiabio.

Italiabio è l'associazione dei produttori biologici che promuove l'agricoltura biologica in Italia non solo come "modello colturale", ma soprattutto come "progetto culturale", come stile di vita e riferimento concreto e positivo, che dimostra la possibilità, e la convenienza, di produrre alimenti sani, per l'ambiente e per chi li utilizza.
L'agricoltura biologica è un insieme di principi e di valori che costituiscono una visione originale del modo in cui l'uomo si deve occupare della terra, dell'acqua, delle piante e degli animali per produrre, preparare e distribuire il cibo e altri beni. L'agricoltura biologica afferisce al modo in cui le persone interagiscono con paesaggi vivi, si rapportano l'uno con l'altro, contribuiscono a formare e custodire l'eredità delle generazioni future.

I mieli biologici

Se il processo di produzione del miele è svolto dalle api in maniera assolutamente naturale, a rendere possibile la certificazione "bio" del prodotto è la posizione dell'arnia e il trattamento riservato agli insetti da parte dell'apicoltore.
L'arnia deve essere collocata in un contesto ambientale tale che sia garantita l'assenza di fonti di inquinamento (industrie, traffico, agricoltura industriale che utilizza pesticidi - nemici assoluti delle api - e

sostanze chimiche). L'apicoltura biologica prevede che, nel raggio massimo d'azione delle api, le fonti di bottinamento debbano essere essenzialmente di coltivazioni biologiche e/o flora spontanea e/o coltivazioni sottoposte a cure colturali a basso impatto ambientale, secondo precisi e rigidi parametri.
L'apicoltore biologico non deve utilizzare antibiotici e sono limitate fortemente le sostanze chimiche che possono essere impiegate per curare le api. A questa prescrizione, si aggiungono i numerosi (non qui elencabili) accorgimenti cui devono sottostare gli apicoltori che intendono produrre con tale metodo. In caso di condizioni climatiche avverse, e solo in precisi periodi dell'anno, le api possono essere nutrite con miele o zuccheri biologici e non con sciroppi generici.
L'attività dell'apicoltore bio è soggetta a visite e ispezioni da parte degli enti di certificazione, oltre a quelle delle autorità sanitarie e di controllo, che hanno il dovere di verificare il rispetto della normativa in materia di apicoltura biologica.
Un miele biologico è riconoscibile dalle informazioni riportate in etichetta, che, oltre a quelle normalmente stabilite per le produzioni alimentari, deve contenere il codice dell'organismo di certificazione e il logo dell'UE.

Con la sezione "Mieli biologici" si intende proporre una declinazione del concetto di qualità che deve considerare:

1. **La piacevolezza organolettica**
2. **Il rispetto dell'ambiente e della salute del consumatore**
3. **Il rispetto di corrette relazioni sociali**

Sezione speciale

I mieli biologici

I produttori iscritti a questa sezione hanno l'obbligo aggiuntivo di inviare il proprio certificato di conformità ai sensi del Reg. CE 834/2007 a conferma del loro assoggettamento al sistema di controllo e certificazione previsto per le produzioni bio.

I mieli premiati

All'edizione 2023 del Concorso Tre Gocce d'Oro hanno partecipato per questa sezione speciale n 55 apicoltori biologici, che hanno inviato un totale di 206 mieli, di cui il 36% è stato premiato con Una Goccia o Due Gocce d'Oro.
Inoltre, 3 dei 20 campioni che hanno ricevuto l'ambito riconoscimento delle Tre Gocce d'Oro in questa edizione, sono mieli biologici: il miele di Agrumi, prodotto da Adi Apicoltura, il miele di Cardo, prodotto dall'Az. Agr. Arbarèe e il miele di Melata di bosco, prodotto dall'Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla.

Nelle pagine seguenti di questa guida i mieli premiati per la sezione "I mieli biologici" sono evidenziati dall'icona:

Altre attività di valorizzazione

Da questa edizione 2023 l'Osservatorio ed ItaliaBio si sono impegnati a realizzare la mappa dei mieli biologici italiani, che comprenderà i mieli, e gli apicoltori, premiati con una, due o tre Gocce d'Oro. Un progetto che ricercherà la collaborazione della Consulta Nazionale dei Distretti del Cibo, che associa le realtà distrettuali agricole impegnate in un'opera di presidio e cura del territorio, conservando e valorizzando una ricchezza di prodotti, saperi, tradizioni e paesaggi veramente unica. Questo lavoro ci consentirà di creare la mappa dei "mieli territoriali italiani", legati strettamente alla qualità dei nostri territori.

Per saperne di più: **https://www.italiabio.eu/**

Sezione speciale

"I Mille Mieli, I Mille Fiori"

Che cos'è e come funziona

Una sezione speciale sempre più gradita anche ai consumatori, nata per raccontare le caratteristiche e le diversità del prodotto "millefiori", nome che in realtà comprende mille mieli dai mille sapori, ognuno caratterizzato dai mille fiori che lo compongono e dal territorio in cui è stato prodotto.

Un miele finalista per ogni regione d'Italia, selezionati con la valutazione analitica e delle giurie di esperti in analisi sensoriale al Concorso Tre Gocce d'Oro, messi nuovamente a confronto tra loro, in degustazione al pubblico per raccogliere le preferenze e raccontare le diversità dei territori e dei mieli millefiori che ne derivano. Sulla base del giudizio popolare verranno premiati i tre mieli millefiori d'Italia più graditi. La selezione dei vincitori avviene durante eventi che possano garantire la più ampia partecipazione possibile di consumatori, per esempio "Terra Madre - Salone del Gusto" o la fiera "Apimell".

I mieli regionali finalisti per ciascuna regione per l'edizione 2023 del Concorso sono evidenziati dall'icona:

Foto da Terra Madre – Salone del Gusto Torino 2022, assaggi e premiazione sezione speciale "I mille mieli, i millefiori" 2022

Sezione speciale

"I Mille Mieli, I Mille Fiori"

Evento premiazione 2023

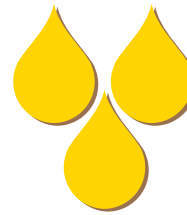
La degustazione dei millefiori finalisti per l'edizione 2023 e la premiazione dei vincitori della Sezione "I mille mieli, i millefiori" sono previste allo stand dell'Osservatorio Nazionale Miele allestito in occasione di Apimell, fiera internazionale dell'apicoltura, che avrà luogo dal 27 al 29 Ottobre 2023 a Piacenza.

APIMELL
27.28.29 OTTOBRE 2023

NON MANCARE!

Foto da Apimell Ottobre 2021

Tre Gocce d'Oro 2023



TRE GOCCE D'ORO
GRANDI MIELI D'ITALIA
2023
dal 1984 "Premio Giulio Piana"

Miele di Acacia
(Robinia)

Il produttore

Apicoltura Miele Reale
Montevero Romualdo
Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio (NO)
Tel. 3479696898 • info@mielereale.it

Zona di produzione

Bosco con robinie sulle colline Novaresi in comune di Carpignano Sesia (NO) a una altitudine di 200 m.s.l.m.

Il miele

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

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

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

Colore: quasi incolore.

Intensità odore: di debole intensità.

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

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

Intensità aroma: di debole intensità.

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

Persistenza: breve.

Miele di Agrumi

Il produttore

Adi Apicoltura

Iacovanelli Piero

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

Zona di produzione

distese pianeggianti ricche di agrumeti in comune di Massafra (TA) a una altitudine di 100 m.s.l.m.

Il miele

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

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

Stato fisico: cristallizza spontaneamente alcuni mesi dopo il raccolto.

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

Intensità odore: di media intensità.

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

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

Intensità aroma: di media intensità.

Aroma: caratteristico, corrispondente alla descrizione olfattiva.

Persistenza: mediamente persistente.

Miele di Cardo

Il produttore

Az. Agr. Arbarèe

Cossu Daniele

Località San Giuliano, 1 - Simaxis (OR)
Tel. 3293341551 • info@arbaree.com

Zona di produzione

Gariga mediterranea presso Santa Barbara in comune di Bauladu (OR) a una altitudine di 92 m.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 (acciughe sotto sale).

Persistenza: mediamente persistente, astringente.

Miele di Castagno

Il produttore

Az. Agr. Casella di Antonioli Piergiorgio e C.

Antonioli Stefano

Cascina Casella - Pieve San Giacomo (CR)
Tel. 3334991373 • igua63@alice.it

Zona di produzione

Bosco di castagno in comune di Casale Litta (VA) a una altitudine di 320 m.s.l.m.

Il miele

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

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

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

Colore: scuro.

Intensità odore: forte.

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

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

Intensità aroma: forte.

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

Persistenza: molto persistente soprattutto nella componente amara, astringente.

Miele di Ciliegio

Il produttore

Apicoltura Miele Reale

Montevero Romualdo

Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio (NO)

Tel. 3479696898 • info@mielereale.it

Zona di produzione

Zona boschiva nei dintorni del lago di Viverone in comune di Roppolo (BI) a una altitudine di 300 m.s.l.m.

Il miele

La denominazione "miele di ciliegio" viene applicata sia ai mieli raccolti sui ciliegi selvatici comuni in alcune aree collinari soprattutto dell'Italia del nord, sia alle produzioni possibili nelle aree di maggior concentrazione della coltivazione di ciliegio. Si tratta di una pro-

duzione estremamente localizzata e non comune. Poiché l'epoca di fioritura è molto precoce le famiglie di api spesso non sono ancora nelle condizioni di sfruttare la fioritura per accumulare miele, ma solo per il proprio sostentamento e sviluppo; altri possibili problemi che possono opporsi alla produzione del miele uniflorale di ciliegio sono l'instabilità del tempo, l'eccesso di umidità ambientale che potrebbe non consentire di ottenere miele di qualità idonea a una lunga conservazione, la diluizione con altri nettari concomitanti. Si tratta quindi di un miele piuttosto raro.

Stato fisico: cristallizza in pochi mesi dopo il raccolto.

Colore: da medio a scuro.

Intensità odore: media.

Odore: caldo tostato e leggermente aromatico (mandorla).

Sapore: normalmente dolce, leggermente acido, appena amaro dopo la deglutizione.

Intensità aroma: media.

Aroma: simile all'odore, ricorda il croccante di mandorle.

Persistenza: media.

Miele di Corbezzolo

Il produttore

Ditta individuale
Mustazzu Maria Lucia

Via Colombo 3 - Alà dei Sardi (SS))
Tel. 3290928117 • letregoccedoro@gmail.com

Zona di produzione

Territorio con profilo geometrico irregolare in comune di Monti (SS) a una altitudine di 80-810 m.s.l.m.

Il miele

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

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

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

Colore: da medio a scuro.

Intensità odore: da medio a forte.

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

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

Intensità aroma: da medio a forte.

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

Persistenza: molto lunga, soprattutto nella componente amara.

Miele di Coriandolo

Il produttore

Apicoltura Delizie dell'Alveare

Finocchio Carmine

Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio (CH)
Tel. 3336588716 • deliziedellalveare@libero.it

Zona di produzione

Collinare seminativo presso C.da Libertucci in comune di Ururi (CB) a una altitudine di 262 m.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 lattea (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

Apicoltura Ribaditi

Coselli Monica

Località Santa Maria, 44 - Calice al Cornoviglio (SP)
Tel. 3286726264 • info@apicolturaribaditi.it

Zona di produzione

Macchia boschiva in comune di Calice al Cornoviglio (SP) a una altitudine di 300 m.s.l.m.

Il miele

In Italia crescono diverse specie del genere *Erica*, quella che dà più spesso origine a mieli uniflorali è l'erica 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 relativamente 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

Az. Apistica Monte Tamara di Luca Lai

Via Brigata Sassari snc - Nuxis (SU)
3492579548 - info@mielimontetamara.com

Zona di produzione

Pianura in comune di Villacidro (SU) a una altitudine di 280 m.s.l.m.

Il miele

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

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

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

Colore: medio.

Intensità odore: media.

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

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

Intensità aroma: media.

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

Persistenza: media.

Miele di Marruca

Il produttore

Apicoltura Maggiolino Angelo

Via Monte Silvestro 3 - Atessa (CH)
Tel. 3886167539

Zona di produzione

Collina in comune di Apricena (FG)

Il miele

La marruca è una delle piante fortemente spinose che, secondo la tradizione, avrebbero fornito i rametti per comporre la corona di spine di Cristo, da qui il suo nome scientifico *Paliurus spina-Christi*. Si tratta di un arbusto molto ramificato e spinoso degli ambienti mediterranei e del vicino oriente. Cresce su suoli aridi e poveri in humus, dal livello del mare a 500 m; in Italia è più frequente nelle aree

peninsulari, ma è presente in quasi tutte le regioni d'Italia, anche come resto del suo uso antico per recinzioni spinose impenetrabili. Fiorisce a maggio – giugno e il suo nettare entra nella composizione di molti mieli millefiori di quel periodo. I fiori non sono particolarmente vistosi, simili a quelli del giuggiolo, che appartiene alla stessa famiglia botanica. Più appariscenti i frutti, di forma discoidale, prima verdi e infine marroni, commestibili e usati, tostati e macinati come surrogato del caffè, alla cui forma fanno riferimento alcuni dei nomi comuni (cappellini, soldini). Allo stato uniflorale si produce soprattutto nella maremma toscana e laziale e nelle regioni affacciate sull'Adriatico meridionale (Abruzzo, Molise, Puglia), nonché nel Carso. È un miele di media intensità, ma con note calde e non aggressive, adeguate a molti abbinamenti nel mondo dei prodotti dolci.

Stato fisico: cristallizza in alcuni mesi dopo il raccolto.

Colore: medio.

Intensità odore: media.

Odore: di tipo caldo caramellato, con note vegetali.

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

Intensità aroma: media.

Aroma: prevalentemente di tipo caldo, ricorda lo zucchero cotto al punto di caramello biondo, quello che viene in genere utilizzato per preparare caramelle e croccanti.

Persistenza: media.

Miele di Melata
(bosco)

Il produttore

Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla

Via Roma, 4 - Romanengo (CR)
Tel. 3333722276 • info@apicolturazipoli.it • www.apicolturazipoli.it

Zona di produzione

Pianura in provincia di Cremona

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

Apicoltura Emilio Iacovanelli

D'Amario Luigi

Via Don Luciano Cicchitti 80 - Atessa (CH)
Tel. info@iacovanelli.it • www.iacovanelli.it

Zona di produzione

in comune di Mola di Bari (BA) a una altitudine di 5 m.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, raccolto in primavera, i nettari prevalenti sono quelli di ginestrino, tamerice, ferula, crocifere e cardo. Come in molte aree del territorio nazionale, la primavera è la stagione più produttiva, quando l'andamento meteorologico lo consente, in quanto sono molte le specie vegetali che fioriscono in questo periodo. Anche se le associazioni di piante possono essere diverse da una zona all'altra, spesso i mieli millefiori primaverili dell'area mediterranea hanno degli elementi comuni (colore chiaro o medio, profumi floreali e fruttati, assenza di note amare). Tali caratteristiche sono quelle che la maggior parte dei consumatori associa all'idea generale di miele. Pertanto si tratta di prodotti che incontrano facilmente il favore del pubblico e si prestano alla maggior parte degli usi più abituali per il miele, per dolcificare, per la prima colazione, per le merende dolci e per arricchire dessert e macedonie.

Stato fisico: cristallizzerà in alcuni mesi.

Colore: medio.

Intensità odore: di media intensità.

Odore: fruttato e floreale, in cui è riconoscibile l'apporto del cardo..

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

Intensità aroma: di media intensità.

Aroma: come l'odore, ma la componente fruttata risulta maggiormente evidente rispetto all'odore.

Persistenza: media.

Miele Millefiori
di alta montagna delle Alpi

Il produttore

Collina in Fiore
Casto Davide
Via Genova 15/c - Valdengo (BI)
Tel. 3476683764 • davide.casto@virgilio.it

Zona di produzione

Pascoli di alta montagna e boschi di larici presso Staffal in comune di Gressoney-Saint-Jean (AO) a una altitudine di 1800 m.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 ad elevata altitudine, i nettari prevalenti sono quelli di rododendro e lampone, assieme a ginestrino e alla variegata flora dei pascoli alpini. 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: di media intensità.

Odore: di tipo legnoso e, secondariamente, fruttato.

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

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

Az. Agr. Sisinio Martinolli

Via Eusebio Chini, 16 - Cles (TN)

Tel. 3451315791 • sisinio.martinolli@gmail.com

Zona di produzione

Pascolo - bosco misto di resinose presso Pian Palù in comune di Peio (TN) a una altitudine di 1800 m.s.l.m.

Il miele

Si produce esclusivamente nell'arco alpino. Si tratta di una produzione che richiede costi elevati e che non è costante in quanto in alta quota le condizioni meteorologiche sono molto instabili.
Il grande valore commerciale di questo miele uniflorale è determinato, oltre che da un elevato costo di produzione, dalle fini caratteri-

stiche organolettiche, dalla rarità del prodotto e dall'attrattiva che la pianta e l'ambiente che lo producono esercita sul consumatore. Quando è puro è tra i mieli più chiari e meno aromatici.

Stato fisico: cristallizza spontaneamente dopo alcuni mesi, formando spesso una massa compatta di cristalli fini o pastosa a cristalli grossi, rotondi e collosi.

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

Intensità odore: debole intensità.

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

Sapore: normalmente dolce, normalmente acido.

Intensità aroma: media.

Aroma: non particolarmente caratteristico, simile all'odore.

Persistenza: poco persistente.

Miele di Rosmarino

Il produttore

Mieli Papagna dal 1957

Papagna Michele
Via Barletta 4/b - Manfredonia (FG)
Tel. 3505880265 • info@mielipapagna.com • www.mielipapagna.com

Zona di produzione

Macchia mediterranea - pendii sul mare in comune di Mattinata (FG) a una altitudine di 100-300 m.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 richiamino 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

Azienda Agricola Giuseppe La Mantia

Via Micciulla, 26 - Palermo (PA)
Tel. 3387553125 • compippo@inwind.it

Zona di produzione

Apiario posto all' interno di un' azienda agricola in biologico, seminativi frammisti a boschi di eucalipti e conifere ai bordi del fiume Belice presso C.da Bruca in comune di Bisacquino (PA) a una altitudine di 400 m.s.l.m.

Il miele

Tipicamente italiana, la pianta è distribuita, sia coltivata come foraggera, sia spontanea, su suoli argillosi di tutta la penisola; manca invece a nord della pianura padana. Mieli uniflorali di sulla si produ-

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

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

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

Intensità odore: al massimo di debole intensità.

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

Sapore: normalmente dolce; normalmente o decisamente acido.

Intensità aroma: al massimo di debole intensità.

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

Persistenza: poco persistente.

Miele di Tarassaco

Il produttore

Pace Antonio

Piazza Della Chiesa, 7 - Sesto San Giovanni (MI)
Tel. 3356279490 • apicoltura.pace@gmail.com

Zona di produzione

Pianeggiante (pianura padana) presso Sesto San Giovanni in comune di Agnadello (CR) a una altitudine di 94 m.s.l.m.

Il miele

Il miele di tarassaco si produce allo stato uniflorale nei prati stabili, presenti nelle regioni del nord Italia soprattutto nelle zone collinari e montuose, più raramente in pianura. Costituisce una produzione non abbondante ma localmente importante, tipica della primavera. Si tratta di un miele con caratteristiche che non incontrano il gusto

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

Stato fisico: 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

Apicoltura Pedrigne

Infanti Elia

Via Vissignano, 87 - Sesto al Reghena (PN)
Tel. 3389472465 • apicolturapedrigne@libero.it

Zona di produzione

bosco misto di latifoglie collinare/montano con intensa presenza di tigli selvatici in comune di Trasaghis (UD) a una altitudine di 700 m.s.l.m.

Il miele

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

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

Stato fisico: cristallizza abbastanza lentamente, a volte con cristalli irregolari.

Colore: chiaro.

Intensità odore: forte.

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

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

Intensità aroma: forte.

Aroma: molto caratteristico; corrispondente alla descrizione olfattiva.

Persistenza: molto persistente.

Miele di Timo arbustivo
(*Thymbra capitata*)

Il produttore

Sangro Salento
di Cinzia Montinari
D'Amario Luigi

Colle Comune, 10 - Atessa (CH)
info@sangrosalento.it • www.sangrosalento.it

Zona di produzione

in comune di Monte Sant'Angelo (FG) a una altitudine di 800 m.s.l.m.

Il miele

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

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

Stato fisico: cristallizza piuttosto lentamente.

Colore: medio.

Intensità odore: forte.

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

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

Intensità aroma: forte.

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

Persistenza: media.

Miele di Trifoglio

Il produttore

Marzullo Angelo

Contrada Malepasso, 6 - Aquilonia (AV)
Tel. 3200751487 • marzullogerardo@yahoo.it

Zona di produzione

Zona collinare dell'alta Irpinia ai confini con la Basilicata, con boscaglia frastagliata, presso Sabatello in comune di Aquilonia (AV) a una altitudine di 400 m.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 alessandrino. Come anche i mieli di altre specie della stessa famiglia botanica (fabacee o leguminose) i mieli di trifoglio si caratterizzano per il colore molto chiaro e odore e aroma molto delicati. Sono quindi dei mieli molto versatili e adatti a quasi tutti gli usi, in quanto il loro aroma delicato non modifica pesantemente gli altri alimenti ai quali vengono aggiunti. Hanno in genere una leggera nota tostata che si abbina particolarmente bene con la frutta secca. La discreta acidità che li contraddistingue li rende adatti anche all'uso per dolcificare frutta e tè.

Stato fisico: cristallizza in pochi mesi dopo il raccolto.

Colore: molto chiaro.

Intensità odore: debole.

Odore: prevalentemente di tipo fruttato.

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

Intensità aroma: debole.

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

Persistenza: breve.

Due Gocce d'Oro 2023

Acacia (Robinia)

Apicoltura Boschetti
Via Frazione Fretta 2 - Piatto (BI)
3409378612 - boschettimichela@gmail.com
Prodotto a: Candelo (BI)

Apicoltura Busolli
Vicolo Paterna N 4 - Tronzano Vercellese (VC)
3383258862 - mbusolli@gmail.com
Prodotto a: Tronzano Vercellese (VC)

Apicoltura Busolli
Vicolo Paterna N 4 - Tronzano Vercellese (VC)
3383258862 - mbusolli@gmail.com
Prodotto a: Cavaglià (BI)

Apicoltura Il Porticone di Concari Chiara
Via Palazzo Porticone, 3 - Località Campremoldo Sotto
Gragnano Trebbiense (PC) - 3293616919 - apiporticone@gmail.com
Prodotto a: Val Trebbia - Gragnano Trebbiense (PC)

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

Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo
Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio (NO)
3479696898 - info@mielereale.it
Prodotto a: Roppolo (BI)

Apicoltura Sacco Dario e Figli
Via Fossale Comunale 12 - Alice Castello (VC)
3490872872 - apicolturasacco@gmail.com
Prodotto a: Borgo d'Ale (VC)

Apicoltura Sacco Dario e Figli
Via Fossale Comunale 12 - Alice Castello (VC)
3490872872 - apicolturasacco@gmail.com
Prodotto a: Salussola (BI)

Cascina Marasco
Via Marasco, 6 - Cremona (CR)
cascinamarasco@gmail.com
Prodotto a: Cavatigozzi - Cremona (CR)

La Beffa di Monica Gerola
Via Po San Giacomo - San Nicolò, 15/b - Bagnolo San Vito (MN)
3479248444 - monicalabeffa@gmail.com
Prodotto a: Pralboino (BS)

La Collina del Miele
Strada Bricco Taragno 77 - Villafranca d'Asti (AT)
3397159203 - amedeo.galleano@gmail.com
Prodotto a: Villafranca d'Asti (AT)

Mieli Thun - Andrea Paternoster SSA
Via Conte Zdenko Thun 8 - Ton (TN)
3454537144 - rosmarino@mielithun.it - www.mielithun.it
Prodotto a: Borgo San Siro (PV)

Soc. Agr. Nipoti Fontana S.S.
Caduti 138 - Zinasco (PV)
3335205359 - nipotifontana.s@gmail.com
Prodotto a: Zinasco Nuovo - Zinasco (PV)

Agrumi

Apicoltura Iacovanelli Graziano
Via Don L. Cicchitti 80 - Atessa (CH)
3334775698 - info@apicolturaiacovanelli.it
Prodotto a: Palagiano (TA)

Apicoltura Maggiolino Flavio
Via Monte San Silvestro, 3 - Atessa (CH)
360717346 - info@apicolturamaggiolino.it
Prodotto a: Palagiano (TA)

Praconi Lando & Figli S.S.
Via Rio Salto 1°, 116 - San Mauro Pascoli (FC)
info@mielepraconi.it - www.mielepraconi.it
Prodotto a: Montalbano Jonico (MT)

Camedrio maro (Teucrium marum)

Az. Agr. Arbarèe
Località San Giuliano, 1 - Simaxis (OR)
3293341551 - info@arbaree.com
Prodotto a: Supramonte - Urzulei (NU)

Castagno

APIcoltura Armelloni
Via Fra Cristoforo 12 - Milano (MI)
3339118425 - alberto.armelloni@gmail.com
Prodotto a: Monte - Massino Visconti (NO)

Apicoltura Canavesana di Deborah Caserio
Via Corte D'Assise, 21 - Ivrea (TO) - 3355733928
caserio@apicolturacanavesana.it - www.apicolturacanavesana.it
Prodotto a: Strambinello (TO)

Apicoltura De Candido Lorenzo
Via Udine, 40 - Santo Stefano di Cadore (BL)
3484562990 - apicoltura.ldc@gmail.com
Prodotto a: Cison di Valmarino (TV)

Apicoltura Luboz Attilio
Loc. Pelon, 4 - Saint-Pierre (AO)
3491015902 - luboz.attilio@libero.it
Prodotto a: Dovesio - Borgomasino (TO)

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: Alpe Verda - Armeno (NO)

Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo
Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio (NO)
3479696898 - info@mielereale.it
Prodotto a: Baragiooj - Ameno (NO)

Az. Agr. Mario Marchetti
Via Bologna, 176/c - Prato (PO)
3384109809 - apicoltura.mariomarchetti@gmail.com
Prodotto a: Migliana - Cantagallo (PO)

Az. Agr. Pelissero
Str. Terrapini, 27 - Bra (CN)
3474598642 - pelisseropaola@alice.it
Prodotto a: Revello (CN)

Cera Una Volta... di Spazzini Matteo
Via Sant' Angelo N 4 - Lodi (LO)
3351481250 - apicolturaceraunavolta@outlook.it
Prodotto a: Daverio (VA)

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

L'Ape Tomisama
Via Fossati 8 - Galliate (NO)
351 5369570 - ape.tomisama@gmail.com
Prodotto a: Valduggia (VC)

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

La Collina del Miele
Strada Bricco Taragno 77 - Villafranca d'Asti (AT)
3397159203 - amedeo.galleano@gmail.com
Prodotto a: Roccaforte Mondovì (CN)

Moretti Laurent Ditta Individuale
Frazione Glereyaz 13 - Chatillon (AO)
3279327183 - morettilaurent.141@gmail.com
Prodotto a: Belle Combe - Chatillon (AO)

Colza

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

Corbezzolo

Agricola Monte Arci
Via Cavour, 16 - Marrubiu (OR)
3471172651 - agricolamontearci@alice.it
Prodotto a: Rio Is Alonis - Morgongiori (OR)

Alpigiano Nicola
Loc Testimonzos - Nuoro (NU)
3389783934 - margio74@hotmail.com
Prodotto a: Sa Serra - Orune (NU)

Apicoltura S'Abioi
Via Del Calabrese N20 - Narcao (SU)
3479746657 - giacomo.santus@tiscali.it
Prodotto a: Terraseo - Narcao (SU)

Apistela
Via Santa Chiara 7/c - Olbia (SS)
3476015821 - ste-pi@live.it
Prodotto a: Sos Rueddos - Monti (SS)

Arru Roberto
Via Limbara 9 - Austis (NU)
3404098375 - apicoltura.ra@gmail.com
Prodotto a: Bortamelone - Austis (NU)

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

Az. Agr. Arbarèe
Località San Giuliano, 1 - Simaxis (OR)
3293341551 - info@arbaree.com
Prodotto a: Cora de Masoni - Pau (OR)

Az. Agr. Salvatore Masala
Via Dell'Ulivo 13 - Nuoro (NU)
3474458063 - licanzu@tiscali.it
Prodotto a: Austis (NU)

Az. Agr. Terre Antiche di Antonio Ciorciari
Via Tomusso Snc - Padula (SA)
3406809028 - aziendagricolaterreantiche@gmail.com
Prodotto a: Sp 210 - Vibonati (SA)

Az. Apistica Oasi delle Api
Via Venezia N.87 - Iglesias (SU)
3298069590 - giovanni.arras@tiscali.it
Prodotto a: Iglesias (SU)

Serra Paolo
Via Giussano, 32 - Terralba (OR)
3476004825 - paoloserra67@tiscali.it
Prodotto a: Centro Sardegna - Terralba (OR)

Todde Andrea
Via R. Piras 37 - Villaurbana (OR)
3770892235 - todde_andrea@libero.it
Prodotto a: Santa Prisca - Pau (OR)

Coriandolo

Apicoltura Luca Finocchio
Via Santo Stefano, 16/a - Tornareccio (CH)
info@apicolturalucafinocchio.it
Prodotto a: Rotello (CB)

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

Az. Agr. Iannelli Assunta
Via Santa Maria Celeste Crostarosa, 9 - Foggia (FG)
3478834723 - enzop1973@libero.it
Prodotto a: C.da Reggente - Lucera (FG)

Le Api di Papà
Via Delle Piane, 35 - Canosa Sannita (CH)
3388749829 - infoleapidipapa@gmail.com
Prodotto a: Montenero di Bisaccia (CB)

Edera

Apicoltura Emilio Iacovanelli
Via Don Luciano Cicchitti 80 - Atessa (CH)
info@iacovanelli.it - www.iacovanelli.it
Prodotto a: Foresta Umbra - Monte Sant'Angelo (FG)

Il Massaro Soc. S. Agr.
Via Nucleo Fontevena, 85 - Norcia (PG)
info@ilmassaro.it - www.ilmassaro.it
Prodotto a: Acquasparta (TR)

Marzullo Angelo
Contrada Malepasso, 6 - Aquilonia (AV)
3200751487 - marzullogerardo@yahoo.it
Prodotto a: Sabatello - Aquilonia (AV)

Sangro Salento di Cinzia Montinari
Colle Comune, 10 - Atessa (CH)
info@sangrosalento.it - www.sangrosalento.it
Prodotto a: Foresta Umbra - Monte Sant'Angelo (FG)

Erica arborea

Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla
Via Roma, 4 - Romanengo (CR)
3333722276 - info@apicolturazipoli.it
www.apicolturazipoli.it

Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla
Via Roma, 4 - Romanengo (CR)
3333722276 - info@apicolturazipoli.it
www.apicolturazipoli.it

Apicultura Musso Federico
Via Lavaggi 9 - Moconesi (GE)
3473765408 - federicomusso.93@gmail.com
Prodotto a: Torriglia (GE)

Az. Apistica Monte Tamara di Luca Lai
Via Brigata Sassari Snc - Nuxis (SU)
3492579548 - info@mielimontetamara.com
Prodotto a: Nuxis (SU)

Eucalipto

Agricola Monte Arci
Via Cavour, 16 - Marrubiu (OR)
3471172651 - agricolamontearci@alice.it
Prodotto a: Putzu Margiani - Marrubiu (OR)

Alpigiano Nicola
Loc Testimonzos - Nuoro (NU)
3389783934 - margio74@hotmail.com
Prodotto a: campidano di Oristano - Villanova Truschedu (OR)

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

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

Apicultura di Elisa Vacca
Via Degli Olmi 16 - Sinnai (CA)
3204209750 - apicolturasettifradis@gmail.com
Prodotto a: Geremeas - Quartu Sant'Elena (CA)

Az. Apistica Monte Tamara di Luca Lai
Via Brigata Sassari Snc - Nuxis (SU)
3492579548 - info@mielimontetamara.com
Prodotto a: Siliqua (SU)

Az. Apistica Monte Tamara di Luca Lai
Via Brigata Sassari Snc - Nuxis (SU)
3492579548 - info@mielimontetamara.com
Prodotto a: Nuxis (SU)

Az. Apistica Monte Tamara di Luca Lai
Via Brigata Sassari Snc - Nuxis (SU)
3492579548 - info@mielimontetamara.com
Prodotto a: Nuxis (SU)

Cuore di Mulargia di Anna Maria Cabiddu
Via Cagliari, 5 - Siurgus Donigala (SU)
3400545553 - annamariacab@gmail.com
Prodotto a: Bidinesi - Siurgus Donigala (SU)

Serra Paolo
Via Giussano, 32 - Terralba (OR)
3476004825 - paoloserra67@tiscali.it
Prodotto a: Taraxi - Uras (OR)

Terrantiga Op Apicoltori Sardi
Strada Provinciale 4 Km 12 - San Sperate (SU)
direzione.terrantiga@gmail.com
Prodotto a: San Sperate (SU)

Fieno greco (Trigonella sp.)

Le Api del Marchese
Via Salvemini 13 - Cavallino (LE)
3498351682 - p.marchese@hotmail.it
Prodotto a: zona Murse - Lizzanello (LE)

Indaco bastardo (Amorpha fruticosa)

Az. Agr. Maccioni Piero
Via Biccimurri, 1298/a - Larciano (PT)
3403482520 - az.agr.maccionipiero@gmail.com
Prodotto a: Golfo - Ponte Buggianese (PT)

Lupinella

Glam Apicoltura di Falcone Giuseppe
Via Circonvallazione Pineta Snc - Colledimacine (CH)
3282226412 - giuseppefalcone131@gmail.com
www.galmapicoltura.com - Prodotto a: Selvoni, Montenerodomo (CH)

Soverini Gabriele
Via Palazzo Bianchetti, 17/c - Ozzano dell'Emilia (BO)
sovero73@libero.it
Prodotto a: Firenzuola (FI)

Marruca (Paliurus spina-christi)

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

Melata (bosco)

Apicoltura Campagnari Luca
Via Crosara, 10 - Castelnuovo del Garda (VR)
3462393989 - info@mielecampagnari.it
Prodotto a: Parco del Mincio - Marmirolo (MN)

Apicoltura Delizie dell'Alveare
Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio (CH)
3336588716 - deliziedellalveare@libero.it
Prodotto a: Sabaudia (LT)

Apicoltura Parrella
Via Roccantica 5/7 - Nettuno (RM)
3761543782 - apicolturaparrella@gmail.com
Prodotto a: Nettuno (RM)

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

Apicoltura Rinaldi
Via Dell'Armellino 36 - Anzio (RM)
3939064148 - rinaldiapicoltura@gmail.com
Prodotto a: Principe Borghese - Anzio (RM)

Dolce Nettare di Napolitano Giuseppina
Via Armando Diaz, 42 - Visciano (NA)
3240995368 - info@dolcenettare.it
Prodotto a: Via Alveo - Massa di Somma (NA)

Elisir Apicoltura Biologica
Via Mezzabarba 1 - Lodi (LO)
3395456157 - russi.elettra@gmail.com
Prodotto a: Parco Adda Sud - Lodi (LO)

L'Ape Tomisama
Via Fossati 8 - Galliate (NO)
351 5369570 - ape.tomisama@gmail.com
Prodotto a: Galliate (NO)

Lambert Marco
Via Tharençan, 1/4 - Pollein (AO)
3492862884 - lambert.marco@gmail.com
Prodotto a: Combaz - Jovencan (AO)

Soverini Gabriele
Via Palazzo Bianchetti, 17/c - Ozzano dell'Emilia (BO)
sovero73@libero.it
Prodotto a: Castel De Britti - San Lazzaro di Savena (BO)

Tognoli Bruno
Via Bocchetti, 5 - Castelnuovo Rangone (MO)
3403138830
Prodotto a: Castelnuovo Rangone (MO)

Melata di abete

Rizzi Lucio
Via Dei Rui, 1 - Novella (TN)
3472665371 - maso.rizzi@gmail.com
Prodotto a: Roer - Novella (TN)

Millefiori di alta montagna delle Alpi

Apicoltura Biscuola Andrea
Via Napoli, 14 - Oggebbio (VB)
3382411894 - bisgt@tiscali.it
Prodotto a: Alpe Campo - Antrona Schieranco (VB)

Apicoltura Canavesana di Deborah Caserio
Via Corte D'Assise, 21 - Ivrea (TO) - 3355733928
caserio@apicolturacanavesana.it - www.apicolturacanavesana.it
Prodotto a: Ronco Canavese (TO)

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

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

Apicoltura Corradi
Via Giardini 23 - Verrès (AO)
3452117309 - apicolturacorradi@gmail.com
Prodotto a: Fontaney, Challand Saint Victor (AO) - Verrès (AO)

Apicoltura Dolomiele di Mirco Tancon
Dolomitimiele@gmail.com - Canale d'Agordo (BL)
349-5810847 - dolomitimiele@gmail.com
Prodotto a: Val Gares - Canale d'Agordo (BL)

Apicoltura Helianthus
Via Mameli 6 - Arco (TN)
3385996480 - pesaresi.emanuele@gmail.com
Prodotto a: Lago alle Prese - Roncegno Terme (TN)

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

Az. Agr. Andrea D'Orlando
Piazza Mercato, 18/a - Villa Santina (UD)
3886056591 - andreadorlando@yahoo.it
Prodotto a: Sauris di Sopra - Sauris (UD)

Az. Agr. Andrea D'Orlando
Piazza Mercato, 18/a - Villa Santina (UD)
3886056591 - andreadorlando@yahoo.it
Prodotto a: Malga Losa - Ovaro (UD)

Ciasa dò pare Soc. S. Agr.
Strada De Do Pare 19 - Soraga (TN)
3468177228 - aurorabrunel626@gmail.com
Prodotto a: Valfredda - Soraga (TN)

Maison agricole D&D di Desaymonet Denis Soc. S. Agr.
Regione Bioula 13 - Aosta (AO)
329 9299667 - info@maisonagricoleded.it
Prodotto a: Pont Serrand - La Thuile (AO)

Nangeroni Andrea
Via Lombarda 9/a - San Secondo di Pinerolo (TO)
3441180610 - andrea.nange@libero.it
Prodotto a: Valle dei Carbonieri - Villar Pellice (TO)

Millefiori

A Casa di Mamma E.G.
Via Santa Maria La Noce , Snc - Formia (LT)
3290499505 - ramona.raica@icloud.com
Prodotto a: Formia (LT)

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

Al Bosco delle Api
Contrada Parriello Snc - Gallicchio (PZ)
3401213887 - alboscodelleapi@virgilio.it - www.alboscodelleapi.it
Prodotto a: C.da Bosco / Parriello - Gallicchio (PZ)

Apicoltura Castelgrandese di Muro Domenico Alberto
Via Marconi 121 - Castelgrande (PZ)
3897984154 - marghe.95@live.it
Prodotto a: Castelgrande (PZ)

Apicoltura Cegliese
Don Pietro Lerna 89 - Ceglie Messapica (BR)
3931266563 - antoniomita10@gmail.com
Prodotto a: Ceglie Messapica (BR)

Apicoltura Colle Salera
Via Prezza, 58 - Pratola Peligna (AQ)
3333600083 - collesalera@inwind.it
Prodotto a: Collarmele (AQ)

Apicoltura Colle Salera
Via Prezza, 58 - Pratola Peligna (AQ)
3333600083 - collesalera@inwind.it
Prodotto a: Collarmele (AQ)

Apicoltura Colle Salera
Via Prezza, 58 - Pratola Peligna (AQ)
3333600083 - collesalera@inwind.it
Prodotto a: Roccaraso (AQ)

Apicoltura Colle Salera
Via Prezza, 58 - Pratola Peligna (AQ)
3333600083 - collesalera@inwind.it
Prodotto a: Roccaraso (AQ)

Apicoltura Dabraio
Ilario Da Montalbano 16 - Tricarico (MT)
3274666491 - apicolturadabraio@alice.it
Prodotto a: San Andrea - Tricarico (MT)

Apicoltura Emilio Iacovanelli
Via Don Luciano Cicchitti 80 - Atessa (CH)
info@iacovanelli.it - www.iacovanelli.it
Prodotto a: Manfredonia (FG)

Apicoltura Emilio Iacovanelli
Via Don Luciano Cicchitti 80 - Atessa (CH)
info@iacovanelli.it - www.iacovanelli.it
Prodotto a: Manfredonia (FG)

Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella di Zerbola Alessandro
Via Garibaldi, 2 - Cerrione (BI)
3204641853 - alezerbola@gmail.com
Prodotto a: Oretto - Campiglia Cervo (BI)

Apicoltura Marchiori Davide
Via Fibbia 7 - Villanuova sul Clisi (BS)
3404785380 - daviderietto@libero.it
Prodotto a: Roè Volciano (BS)

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

Apicoltura Čebelarstvo Košuta
Strada Del Friuli, 463 - Trieste (TS)
3406002650 - go87@libero.it
Prodotto a: Barcola - Trieste (TS)

Az. Agr. Baldo Francesco
Via Bari 11 - San Gregorio d'Ippona (VV)
3293095886 - baldofrancesco42@gmail.com
Prodotto a: San Gregorio d'Ippona (VV)

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

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

Az. Agr. Lucia Lamonarca
Zona Rurale 41/d - Ruvo di Puglia (BA) - 3383474552
azienda.lamonarca@libero.it - www.apicolturalamonarca.it
Prodotto a: Alta Murgia - Ruvo di Puglia (BA)

Az. Agr. Premiata Bio Apicoltura La Girlanda
V. Bachelet 46 - Avezzano (AQ) - 3703286063
mario.iacobacci@libero.it - www.apicolturalagirlanda.com
Prodotto a: Rivoli - Ortona dei Marsi (AQ)

Az. Agr. Raffini Giuseppe
Via Piancaldoli - Oppio, 1055 - Firenzuola (FI)
3357809455 - gofraf@libero.it
Prodotto a: Piancaldoli Rio Secco - Firenzuola (FI)

Az. Agr. Su Creccu
Località Prochilecampu - Ortueri (NU)
3896018012 - sucreccuvini@tiscali.it
Prodotto a: Cannargios-S'Iscala - Ortueri (NU)

Az. Agr. Terre di Feronia di Rodrigo Zuppini
Contrada Collemarino - Castagneto - Teramo (TE)
3401265071 - rodrigo.zuppini@gmail.com
Prodotto a: Pastignano - Torricella Sicura (TE)

Az. Agr. Vaccaro
Via Madonna Del Carmine 143/g - Potenza (PZ)
3457030730 - mielevaccaro@yahoo.it - mielevaccaro.it
Prodotto a: C.da Botte - Potenza (PZ)

Az. Apistica L'Ape nell'Orto di Filippo Ragone
Via Pompei 101/103 - Altamura (BA)
3293289975 - infolapenellorto@libero.it
Prodotto a: Zona Chiancone - Altamura (BA)

Az. Montesano S.S. Soc. Agr.
Via San Giovanni 43 - Tricarico (MT)
3201885664 - rokkinocloro@hotmail.it
Prodotto a: C.da Calle - Tricarico (MT)

Caranci Michele Sabatino
Via Borgo N. 4 - Castelpizzuto (IS)
3313744875 - michele.caranci@gmail.com
Prodotto a: C.da Starze - Castelpizzuto (IS)

L'Ape e L'Arnia
Via Mario Pomilio, 17 - Altino (CH)
info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: Altino (CH)

L'Officina del Miele di Barbero Luca
Via Serra, 19 - Odalengo Piccolo (AL)
3384962229 - luca.barbero@yahoo.it
Prodotto a: Odalengo Grande (AL)

L'Oro dei Campi
Via Garibaldi, 5 - Grottole (MT)
3314111598 - roccofilomeno07@gmail.com
Prodotto a: C.da Salandrezza - Ferrandina (MT)

L'Oro dei Campi
Via Garibaldi, 5 - Grottole (MT)
3314111598 - roccofilomeno07@gmail.com
Prodotto a: C.da Cacciatora - Grassano (MT)

La Collina sul Mare
Via Della Croce Di Montevecchio, 11 - Vasto (CH)
3477747828 - lacollinasulmare@hotmail.com
Prodotto a: Parco dell'Angrella - Vasto (CH)

Le Api di Papà
Via Delle Piane, 35 - Canosa Sannita (CH)
3388749829 - infoleapidipapa@gmail.com
Prodotto a: Ovindoli (AQ)

Le Dolcezze di Faby
Via Madonna Del Carmine 145/d - Potenza (PZ)
3468330831 - ledolcezzedifaby14@gmail.com
Prodotto a: Via Madonna del Carmine - Potenza (PZ)

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

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

Miele Pepe
Via Bari 33 - Oppido Lucano (PZ)
3452341205 - pepecanio@yahoo.it
Prodotto a: Monticello - Tolve (PZ)

Miele Pepe
Via Bari 33 - Oppido Lucano (PZ)
3452341205 - pepecanio@yahoo.it
Prodotto a: Macchia Orsini - Tolve (PZ)

Miele Pepe
Via Bari 33 - Oppido Lucano (PZ)
3452341205 - pepecanio@yahoo.it
Prodotto a: C.da Petrara - Oppido Lucano (PZ)

Miele Pepe
Via Bari 33 - Oppido Lucano (PZ)
3452341205 - pepecanio@yahoo.it
Prodotto a: C.da Tre Ponti - Tolve (PZ)

Mieli Papagna dal 1957
Via Barletta 4/b - Manfredonia (FG)
3505880265 - info@mielipapagna.com - www.mielipapagna.com
Prodotto a: Manfredonia (FG)

Mieli Papagna dal 1957
Via Barletta 4/b - Manfredonia (FG)
3505880265 - info@mielipapagna.com - www.mielipapagna.com
Prodotto a: Manfredonia (FG)

Mielita di Monaco Sabrina
Via Roma, 135 - Otricoli (TR)
3917209458 - monacosabri@tiscali.it
Prodotto a: San Severino - Otricoli (TR)

Orolucano
Via Piano Di Spino 30 - Banzi (PZ)
3494647308 - marcopotenza1@libero.it
Prodotto a: Banzi (PZ)

Praconi Lando & Figli S.S.
Via Rio Salto 1°, 116 - San Mauro Pascoli (FC)
info@mielepraconi.it - www.mielepraconi.it
Prodotto a: San Mauro Pascoli (FC)

Profumo di miele di Alfonso Coppola
Via Alveo Tondi 83 - Nocera Superiore (SA)
3925653354 - coppola_alfonso@libero.it
Prodotto a: Fragneto Monforte (BN)

S.A. Clorinda Caucci Sabatini S.S. La Maison des Abeilles
Via Cerreto 34a - Venarotta (AP)
3805883005 - secondoluigi2003@libero.it
Prodotto a: Cerreto - Venarotta (AP)

S.A. Clorinda Caucci Sabatini S.S. La Maison des Abeilles
Via Cerreto 34a - Venarotta (AP)
3805883005 - secondoluigi2003@libero.it
Prodotto a: Cerreto - Venarotta (AP)

Sangro Salento di Cinzia Montinari
Colle Comune, 10 - Atessa (CH)
info@sangrosalento.it - www.sangrosalento.it
Prodotto a: Casamassima (BA)

U Panarotto Az. Apistica
Via Poggio San Francesco 29b - Altofonte (PA)
3291615950 - castellitirosalinda@gmail.com
Prodotto a: Dingoli - Piana degli Albanesi (PA)

Rododendro

Apicoltura Baita Del Sole
Via Donico 6 - Castione della Presolana (BG)
3335994955 - apicolturabaitadelsole@gmail.com
Prodotto a: Schilpario (BG)

Apicoltura Biologica Bolognani
Via Masi Di Sopra, 29 - Cavedine (TN)
3282824718 - info@apicolturabolognani.it
Prodotto a: Diga Malga Bissina - Valdaone (TN)

Apicoltura La Miél
Via Nazionale 19/a - Imer (TN)
3476075069 - matteodoffsotta@gmail.com
Prodotto a: Refavaie - Canal San Bovo (TN)

Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo
Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio (NO)
3479696898 - info@mielereale.it
Prodotto a: Le Coste - Carcoforo (VC)

Apicoltura Sategna
Via E. Durio 7 - Civiasco (VC)
3470935694 - sarasategna@yahoo.it
Prodotto a: Rimella (VC)

Az. Agr. Biologica La Sloda
Via Sant' Andrea, 20 - Val di Zoldo (BL)
3288420433 - lasloda@hotmail.com
Prodotto a: Sauris (UD)

Az. Agr. Sisinio Martinolli
Via Eusebio Chini, N. 16 - Cles (TN)
3451315791 - sisinio.martinolli@gmail.com
Prodotto a: Pejo Fonti - Peio (TN)

Az. Apistica Risatti Oreste
Via Tremosine, 14 - Ledro (TN)
3406000165 -
Prodotto a: Malga Bissina - Valdaone (TN)

Le Delizie dell'Alveare
Via Puccini 32 - Pian Camuno (BS)
3478640672 - info@deliziealveare.it
Prodotto a: Val Grande - Vezza d'Oglio (BS)

Rosmarino

Apicoltura Emilio Iacovanelli
Via Don Luciano Cicchitti 80 - Atessa (CH)
info@iacovanelli.it - www.iacovanelli.it
Prodotto a: Monte Sant'Angelo (FG)

Mieli Papagna dal 1957
Via Barletta 4/b - Manfredonia (FG)
3505880265 - info@mielipapagna.com - www.mielipapagna.com
Prodotto a: Monte Sant'Angelo (FG)

Sangro Salento di Cinzia Montinari
Colle Comune, 10 - Atessa (CH)
info@sangrosalento.it - www.sangrosalento.it
Prodotto a: Monte Sant'Angelo (FG)

Sangro Salento di Cinzia Montinari
Colle Comune, 10 - Atessa (CH)
info@sangrosalento.it - www.sangrosalento.it
Prodotto a: Mattinata (FG)

Rovo

Az. Agr. Arbarèe
Località San Giuliano, 1 - Simaxis (OR)
3293341551 - info@arbaree.com
Prodotto a: Pischina Ruja - Santu Lussurgiu (OR)

Stregonia (Sideritis syriaca)

Apicoltura Colle Salera
Via Prezza, 58 - Pratola Peligna (AQ)
3333600083 - collesalera@inwind.it
Prodotto a: Collarmele (AQ)

Sulla

Az. Agr. Giuseppe La Mantia
Via Micciulla, 26 - Palermo (PA)
3387553125 - compippo@inwind.it
Prodotto a: C.da Bruca - Bisacquino (PA)

Tiglio

Apicoltura Del Ronco di Vilma Gheda
Via P.o. Marcolini 92/c - Lonato del Garda (BS)
3381937747 - vilmagheda@tiscali.it
Prodotto a: San Carlo - Irma (BS)

Apicoltura Pedrigne
Via Vissignano, 87 - Sesto al Reghena (PN)
3389472465 - apicolturapedrigne@libero.it
Prodotto a: Trasaghis (UD)

Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla
Via Roma, 4 - Romanengo (CR)
3333722276 - info@apicolturazipoli.it - www.apicolturazipoli.it
Prodotto a: (BG)

Cornaggia Mauro
Via La Madoneta, 1c - Colico (LC)
cornaggia.mauro@gmail.com
Prodotto a: Sacco - Cosio Valtellino (SO)

Seremellis di Serena Santamaria
Via Lanzo 6 - Cafasse (TO)
3488655530 - serena.santamaria91@gmail.com
Prodotto a: Pessinetto (TO)

Timo arbustivo (Thymbra capitata)

Apicoltura Emilio Iacovanelli
Via Don Luciano Cicchitti 80 - Atessa (CH)
info@iacovanelli.it - www.iacovanelli.it
Prodotto a: Monte Sant'Angelo (FG)

Az. Agr. Leone Adele
Cda Sarculla - Noto (SR)
3209772573 - apicolturaadeleleone@outlook.com
Prodotto a: Testa dell'acqua - Noto (SR)

Az. Agr. Leone Adele
Cda Sarculla - Noto (SR)
3209772573 - apicolturaadeleleone@outlook.com
Prodotto a: Testa dell'acqua - Noto (SR)

Trifoglio

L'Ape e L'Arnia
Via Mario Pomilio, 17 - Altino (CH)
info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: Turi (BA)

Una Goccia d'Oro 2023

TRE GOCCE D'ORO
GRANDI MIELI D'ITALIA
2023

dal 1981 "Premio Giulio Piana"

Acacia (Robinia)

Apicoltura Cà d'Maria
Frazione Graniga N°2 - Bognanco (VB)
3493499383 - davidedario91@live.it
Prodotto a: Premosello-Chiovenda (VB)

Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella di Zerbola Alessandro
Via Garibaldi, 2 - Cerrione (BI)
3204641853 - alezerbola@gmail.com
Prodotto a: Parco della Bessa - Cerrione (BI)

Apicoltura Mombelli - Facchinetti
Via Lorenzo Tacci, 28 - Quinzano d'Oglio (BS)
3477510922 - info@mielimombelli.it - www.mielimombelli.it
Prodotto a: Monti Abbandonati - Quinzano d'Oglio (BS)

Apicoltura Rinaldi
Via Dell'Armellino 36 - Anzio (RM)
3939064148 - rinaldiapicoltura@gmail.com
Prodotto a: Roma - Anzio (RM)

Apicoltura Tozzini Agnese
Via Beltrami 18 - Maggiora (NO)
3314595836 - agnesetozzini@libero.it
Prodotto a: Gattinara (VC)

Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla
Via Roma, 4 - Romanengo (CR)
3333722276 - info@apicolturazipoli.it - www.apicolturazipoli.it
Prodotto a: Cremona (CR)

Az. Agr. Ronchello
Via Tezzi Bassi, 8 - Gandellino (BG)
3891919765 - info@mieleronchello.com
Prodotto a: Ostiano (CR)

Az. Agr. Ronchello
Via Tezzi Bassi, 8 - Gandellino (BG)
3891919765 - info@mieleronchello.com
Prodotto a: Gabbioneta-Binanuova (CR)

Bovo Nicola
Via Del Pozzo 12/b - Vivaro (PN)
3495021203 - nicolabovo@yahoo.it
Prodotto a: Giais - Aviano (PN)

Cascina Salomone di Leone Alberto
Borgata Salomone 15 - Roppolo (BI)
3924510031 - albleo@libero.it
Prodotto a: Roppolo (BI)

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

Ronzio Miele di Lucarini Jennifer
Via Domenico Cimarosa 3/b - Misano Adriatico (RN)
3319136087 - lucarini.jennifer@gmail.com
Prodotto a: Montefiore Conca (RN)

Soc. Agr. Nipoti Fontana S.S.
Caduti 138 - Zinasco (PV)
3335205359 - nipotifontana.s@gmail.com
Prodotto a: Zinasco Nuovo - Zinasco (PV)

Agrumi

Apicoltura Delizie dell'Alveare
Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio (CH)
3336588716 - deliziedellalveare@libero.it
Prodotto a: Patemisco - Massafra (TA)

Apicoltura Emilio Iacovanelli
Via Don Luciano Cicchitti 80 - Atessa (CH)
info@iacovanelli.it - www.iacovanelli.it
Prodotto a: Massafra (TA)

Apicoltura Fratelli Anzivino
Contrada Moacara 1 - Orsara di Puglia (FG)
3496126236 - agricolaanzivino@libero.it
Prodotto a: C.da gernandina - Bernalda (MT)

Apicoltura Luca Finocchio
Via Santo Stefano, 16/a - Tornareccio (CH)
info@apicolturalucafinocchio.it
Prodotto a: Massafra (TA)

Apicoltura Luca Finocchio
Via Santo Stefano, 16/a - Tornareccio (CH)
info@apicolturalucafinocchio.it
Prodotto a: Palagiano (TA)

Apicoltura Luca Finocchio
Via Santo Stefano, 16/a - Tornareccio (CH)
info@apicolturalucafinocchio.it
Prodotto a: Ginosa (TA)

Apicoltura Maggiolino Flavio
Via Monte San Silvestro, 3 - Atessa (CH)
360717346 - info@apicolturamaggiolino.it
Prodotto a: Palagiano (TA)

Az. Agr. Vaccaro
Via Madonna Del Carmine 143/g - Potenza (PZ)
3457030730 - mielevaccaro@yahoo.it - mielevaccaro.it
Prodotto a: Marconia - Pisticci (MT)

Nettare di Sicilia
C/da Cammarella - Caltavuturo (PA)
3391731849 - info@nettaredisicilia.it
Prodotto a: Burgio (AG)

Cardo

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

Apicoltura S'Abioi
Via Del Calabrese N20 - Narcao (SU)
3479746657 - giacomo.santus@tiscali.it
Prodotto a: Is Canes - Narcao (SU)

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

Castagno

Apicoltura Canavesana di Deborah Caserio
Via Corte D'Assise, 21 - Ivrea (TO) - 3355733928
caserio@apicolturacanavesana.it - www.apicolturacanavesana.it
Prodotto a: Villate - Mercenasco (TO)

Apicoltura Del Ronco di Vilma Gheda
Via P.o. Marcolini 92/c - Lonato del Garda (BS)
3381937747 - vilmagheda@tiscali.it
Prodotto a: Valle di Mompiano - Brescia (BS)

Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella di Zerbola Alessandro
Via Garibaldi, 2 - Cerrione (BI)
3204641853 - alezerbola@gmail.com
Prodotto a: Regione castagneti - Cerrione (BI)

Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo
Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio (NO)
3479696898 - info@mielereale.it
Prodotto a: Invorio (NO)

Az. Agr. Crilli di Freddi Davide
A. Vacondio 5/2 - Reggio Emilia (RE)
3480337030 - dvdfreddi@gmail.com
Prodotto a: Carrodano (SP)

Az. Agr. Davide Caglio
Piazza Cardinal Ferrari, 6 - Galbiate (LC)
3466035717 - davide.caglio@gmail.com
Prodotto a: Galbiate (LC)

Az. Agr. Mario Marchetti
Via Bologna, 176/c - Prato (PO)
3384109809 - apicoltura.mariomarchetti@gmail.com
Prodotto a: Migliana - Cantagallo (PO)

Az. Agr. Tambasco Sabina
Via Caprarizzi, 22 - Montano Antilia (SA)
3808665700 - sa.gi2011@libero.it
Prodotto a: Cilento - Cuccaro Vetere (SA)

Chiri Marco
Borgo Bianchi, 185 - Villanova d'Asti (AT)
3394739724 - info@marcochiri.it - www.marcochiri.it
Prodotto a: Borgata Foila - Cumiana (TO)

MielAlpe
Via Brusch - Bagnolo Piemonte (CN)
3470161263 - apicolturamielalpe@hotmail.com
Prodotto a: Olmetto - Bagnolo Piemonte (CN)

Miemole di Zoccolan Stefano
Via XXIV Maggio, 23 - Vinovo (TO)
3356570109 - miemole@libero.it
Prodotto a: Mondarello - Barge (CN)

Ciliegio

Apicoltura Sacco Dario e Figli
Via Fossale Comunale 12 - Alice Castello (VC)
3490872872 - apicolturasacco@gmail.com
Prodotto a: Alice Castello (VC)

Miele di Borgata Cascinetta
Via Sant'Anna 123 - Bernezzo (CN)
3398153680 - mieleidiborgatacascinetta@gmail.com
Prodotto a: Sant'Anna di Bernezzo - Bernezzo (CN)

Cisto

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

Corbezzolo

Az. Apistica Monte Tamara di Luca Lai
Via Brigata Sassari Snc - Nuxis (SU)
3492579548 - info@mielimontetamara.com
Prodotto a: Nuxis (SU)

Ditta individuale Mustazzu Maria Lucia
Via Colombo 3 - Alà dei Sardi (SS)
3290928117 - letregoccedoro@gmail.com
Prodotto a: Alà dei Sardi Su Monte (1) - Alà dei Sardi (SS)

Masseria del Cilento di Davide De Marco
Località Querceto Snc - Capaccio (SA)
3356346031 - masseriadelcilento@gmail.com
Prodotto a: Pietralata - Pisciotta (SA)

Sa Sudda
Via Maria Carta 3 - Nurri (SU)
3284251174 - sandropisano18@gmail.com
Prodotto a: Gadoni (NU)

Coriandolo

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

Apicoltura Fratelli Anzivino
Contrada Moacara 1 - Orsara di Puglia (FG)
3496126236 - agricolaanzivino@libero.it
Prodotto a: C.da moacara - Orsara di Puglia (FG)

Apicoltura Luca Finocchio
Via Santo Stefano, 16/a - Tornareccio (CH)
info@apicolturalucafinocchio.it
Prodotto a: Santa Croce di Magliano (CB)

Apicoltura Luigi Scaccia
Contrada Torre Sansone - Lanciano (CH)
3286248086 - apicolturaluigiscaccia@gmail.com
Prodotto a: San Felice del Molise (CB)

Apicoltura Maggiolino Angelo
Via Monte Silvestro 3 - Atessa (CH)
3886167539 -
Prodotto a: Chieuti (FG)

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)

La Collina sul Mare
Via Della Croce Di Montevecchio, 11 - Vasto (CH)
3477747828 - lacollinasulmare@hotmail.com
Prodotto a: Massaria Murazzo - Palata (CB)

Lato Verde
Via Alcide De Gasperi 10 - Locorotondo (BA)
3345742900 - latoverde@gmail.com
Prodotto a: Castelnuovo della Daunia (FG)

Erica arborea

Apicoltura S'Abioi
Via Del Calabrese N20 - Narcao (SU)
3479746657 - giacomo.santus@tiscali.it
Prodotto a: Terraseo - Narcao (SU)

Apicoltura S'Abioi
Via Del Calabrese N20 - Narcao (SU)
3479746657 - giacomo.santus@tiscali.it
Prodotto a: Camboni - Perdaxius (SU)

Apicultura Musso Federico
Via Lavaggi 9 - Moconesi (GE)
3473765408 - federicomusso.93@gmail.com
Prodotto a: Moconesi (GE)

Az. Agr. Terre Antiche di Antonio Ciorciari
Via Tomusso Snc - Padula (SA)
3406809028 - aziendagricolaterreantiche@gmail.com
Prodotto a: Sp 210 - Vibonati (SA)

Az. Apistica Monte Tamara di Luca Lai
Via Brigata Sassari Snc - Nuxis (SU)
3492579548 - info@mielimontetamara.com
Prodotto a: Nuxis (SU)

Az. Apistica Monte Tamara di Luca Lai
Via Brigata Sassari Snc - Nuxis (SU)
3492579548 - info@mielimontetamara.com
Prodotto a: Nuxis (SU)

Eucalipto

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

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

Apicoltura Piras di Nicola Piras
Via Sulis, 97 - Villaputzu (SU)
3282839720 - apicolturapiras@gmail.com
Prodotto a: San Lorenzo - Villaputzu (SU)

Apicoltura S'Abioi
Via Del Calabrese N20 - Narcao (SU)
3479746657 - giacomo.santus@tiscali.it
Prodotto a: Is Canes - Narcao (SU)

Apicoltura S'Abioi
Via Del Calabrese N20 - Narcao (SU)
3479746657 - giacomo.santus@tiscali.it
Prodotto a: Camboni - Perdaxius (SU)

Apiflora
Via Mazzini, 7 - Carbonia (SU)
3406842326 - apiflora@tiscali.it
Prodotto a: campagne di San Giovanni Suergiu (SU)

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

Az. Agr. Ruiu Alba
Via F.petrarca 9 - Ottana (NU)
3357099680 - brasuseb@msn.com
Prodotto a: Etfas - Sa tanca de su Dottore - Ottana (NU)

Az. Apistica Oasi delle Api
Via Venezia N.87 - Iglesias (SU)
3298069590 - giovanni.arras@tiscali.it
Prodotto a: Medau Mannu - Iglesias (SU)

Casa Bonaria srl Soc. Agr.
Via Ciusa 16 - Cagliari (CA)
3356949486 - info@casabonaria.com
Prodotto a: Giuan Argiolas - Sarroch (CA)

Deidda Valerio
Via Scuole 22 - Villacidro (SU)
3469762903 - deiddavalerio@yahoo.it
Prodotto a: San Gavino Monreale (SU)

Il Signor Miele
Via Dei Mezzadri 26 - Arborea (OR)
3313656415 - signor79@tiscali.it
Prodotto a: Sant'anna - Marrubiu (OR)

Soc. Agr. Apicoltura Anedda F. e C.
Località Costa Is Cambonis - Villaputzu (SU) - 3476121761
info@apicolturaanedda.com - www.apicolturaanedda.com
Prodotto a: Sarrabus - Villaputzu (SU)

Girasole

Apicoltura Pancaldi
Via Fondazza, 7/c - Budrio (BO)
3471393714 - apicolturapancaldi@libero.it
Prodotto a: Jesi - Jesi (AN)

Apicoltura Pancaldi
Via Fondazza, 7/c - Budrio (BO)
3471393714 - apicolturapancaldi@libero.it
Prodotto a: Polverigi (AN)

Apicoltura Pancaldi
Via Fondazza, 7/c - Budrio (BO)
3471393714 - apicolturapancaldi@libero.it
Prodotto a: Arcevia (AN)

Apicoltura Pancaldi
Via Fondazza, 7/c - Budrio (BO)
3471393714 - apicolturapancaldi@libero.it
Prodotto a: Filottrano (AN)

Az. Apistica Ad Opera d'Ape
Via Del Carmine 49 - Tornareccio (CH)
3404728343 - cially.91@hotmail.it
Prodotto a: Agugliano (AN)

Indaco bastardo (Amorpha fruticosa)

Apicoltura Mombelli - Facchinetti
Via L.tacci, 28 - Quinzano d'Oglio (BS)
3477510922 - info@mielimombelli.it - www.mielimombelli.it
Prodotto a: Cascina Bodriazzo - Polesine Zibello (PR)

Lampone

Apicoltura De Candido Lorenzo
Via Udine, 40 - Santo Stefano di Cadore (BL)
3484562990 - apicoltura.ldc@gmail.com
Prodotto a: Ante di S. Pietro - San Pietro di Cadore (BL)

Lavanda selvatica

Apicoltura Pala
Via La Piana, 4 - Loiri Porto San Paolo (SS)
3387077638 - apicolturapala@tiscali.it
Prodotto a: Funtana - Berchidda (SS)

Apistela
Via Santa Chiara 7/c - Olbia (SS)
3476015821 - ste-pi@live.it
Prodotto a: Sos Rueddos - Monti (SS)

Az. Agr. Ghisu Gian Martino
Via Pais Serra, 12 - Alà dei Sardi (SS)
3393598772 - ghisu.gm@libero.it
Prodotto a: Scala Pedrosa - Alà dei Sardi (SS)

Orodurche - Az. Apistica
Via Stazione 96 - Bolotana (NU)
3470874438 - angelo.ortu71@gmail.com
Prodotto a: Fustes Alvos - Pattada (SS)

Lavanda

Apicoltura Apoidea
Via Paratino 29/e - Cecina (LI)
3498412543 - info@apoidea.it
Prodotto a: Bolgheri - Castagneto Carducci (LI)

Marruca (Paliurus spina-christi)

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

Di Cataldo Antonio
Via Nino Bixio - Cagnano Varano (FG)
3407680712 - dicataldo.antonio@libero.it
Prodotto a: Puntone - Cagnano Varano (FG)

Melata (bosco)

Allodi Apicoltura
Via Cavour 4 - Cavriago (RE)
3469664012 - allodi.apicoltura@gmail.com
Prodotto a: Borgo del Gesso - Scandiano (RE)

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

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

Foina Gian Paolo
Via Beisolchi, 51/a - Ostiano (CR)
3355665690 - gpfoina@gmail.com
Prodotto a: Villa Rocca - Pessina Cremonese (CR)

La Beffa di Monica Gerola
Via Po San Giacomo - San Nicolò, 15/b - Bagnolo San Vito (MN)
3479248444 - monicalabeffa@gmail.com
Prodotto a: Pianura Padana - Bagnolo San Vito (MN)

Re Oro
Montenuovo Licola Patria 90 - Pozzuoli (NA)
3476258384 - lucavolpecozzolino@gmail.com
Prodotto a: Parco nazionale del vesuvio - Ercolano (NA)

Melata di abete

Apicoltura Facchinelli Ssa
Via Clinga 32/8 - Lavis (TN)
3474182673 - apicoltura.facchinelli@gmail.com
Prodotto a: Coredo - Predaia (TN)

Millefiori

Agricola Monte Arci
Via Cavour, 16 - Marrubiu (OR)
3471172651 - agricolamontearci@alice.it
Prodotto a: Pardù Nou - Siamaggiore (OR)

Agricola Monte Arci
Via Cavour, 16 - Marrubiu (OR)
3471172651 - agricolamontearci@alice.it
Prodotto a: Putzu Margiani - Marrubiu (OR)

Agrimell
Via Acquaviva 3 - Controne (SA)
3452974138 - agrimell@tiscali.it
Prodotto a: Monte Cervati - Piaggine (SA)

Allodi Apicoltura
Via Cavour 4 - Cavriago (RE)
3469664012 - allodi.apicoltura@gmail.com
Prodotto a: Istituto Agrario Zanelli - Reggio Emilia (RE)

Api su Ape di Gianluca Bollini
Via Fratelli Cairoli 5 - Limbiate (MB)
3337128966 - apisuape@gmail.com
Prodotto a: Limbiate - Limbiate (MB)

Apicoltura Cappello
Via Dei Mirti 37 - Ragusa (RG)
3477346236 - cappellomarco@hotmail.it
Prodotto a: C.da San Martino - Ragusa (RG)

Apicoltura Cappello
Via Dei Mirti 37 - Ragusa (RG)
3477346236 - cappellomarco@hotmail.it
Prodotto a: C.da Rose - Ragusa (RG)

Apicoltura Cegliese
Don Pietro Lerna 89 - Ceglie Messapica (BR)
3931266563 - antoniomita10@gmail.com
Prodotto a: Ceglie Messapica (BR)

Apicoltura Colle Salera
Via Prezza, 58 - Pratola Peligna (AQ)
3333600083 - collesalera@inwind.it
Prodotto a: Roccacasale (AQ)

Apicoltura D'Onofrio Davide
Via Colle Capragrassa,26 - Atessa (CH)
3317895973 - davidedonofrio177@gmail.com
Prodotto a: Chieuti (FG)

Apicoltura Delizie dell'Alveare
Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio (CH)
3336588716 - deliziedellalveare@libero.it
Prodotto a: Sant'Egidio - Castiglione Messer Marino (CH)

Apicoltura Isca e Muras
Via IV Novembre, 3 - Barumini (SU)
3201110790 - marinconcu@tiscali.it - www.baruminimiele.com
Prodotto a: Minda Gureu - Gesturi (SU)

Apicoltura La Miél
Via Nazionale 19/a - Imer (TN)
3476075069 - matteodoffsotta@gmail.com
Prodotto a: Guastaia - Primiero San Martino di Castrozza (TN)

Apicoltura Luca Finocchio
Via Santo Stefano, 16/a - Tornareccio (CH)
info@apicolturalucafinocchio.it
Prodotto a: Pescocostanzo (AQ)

Apicoltura Luca Finocchio
Via Santo Stefano, 16/a - Tornareccio (CH)
info@apicolturalucafinocchio.it
Prodotto a: Castiglione Messer Marino (CH)

Apicoltura Lucato
Via San Salvaro 16 - Legnago (VR)
3389330535 - aramis.lucato@yahoo.it - www.apicolturalucato.it
Prodotto a: Legnago (VR)

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

Apicoltura Monte Funicolo
Via Monte Funicolo, 25 - Castelnuovo di Porto (RM)
info@apicolturamontefunicolo.it - www.apicolturamontefunicolo.it
Prodotto a: Monte Funicolo - Castelnuovo di Porto (RM)

Apicoltura Nicolai
Via Galileo Galilei N 18 - Lettomanoppello (PE)
3333258203 - apicolturanicolai@gmail.com
Prodotto a: Cese - Lettomanoppello (PE)

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

Apicoltura Passione Ape
Via Antonio Gramsci 24 - Tornareccio (CH)
3312286392 - giampieropili28@gmail.com
Prodotto a: Castiglione Messer Marino (CH)

Apicoltura Regina di Sicilia
Via Ragona 26 - Alcamo (TP)
3343068676 - alex1771973@gmail.com - www.reginadisicilia.it
Prodotto a: C.da Modica - Alcamo (TP)

Apicoltura Riccardo Lanni
Via Scipione Di Blasio 1 - Morrone del Sannio (CB)
3406524561 - richardlanni97@gmail.com
Prodotto a: Casacalenda (CB)

Apicoltura Rondinini
Via Accarisi, 120 - Pieve Cesato - Faenza (RA)
3393007780 - domenico.rondinini@gmail.com
Prodotto a: Castiglione di Cervia - Cervia (RA)

Apicoltura S'Abioi
Via Del Calabrese N20 - Narcao (SU)
3479746657 - giacomo.santus@tiscali.it
Prodotto a: Is Canes - Narcao (SU)

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

Apicoltura Santoriello
Via Giuseppe Vitale 19 - Cava de' Tirreni (SA)
3477596063 - antonellosantoriello@hotmail.it
Prodotto a: Fragneto Monforte (BN)

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

Apicoltura Treffer
Via Paolo Diacono 32 - Gorizia (GO)
3808619069 - apicoltura.treffer@gmail.com
Prodotto a: Gradisca d'Isonzo (GO)

Apicultura Botton d'Oro
Via Cartiere 60 - Riva del Garda (TN)
3482640290 - massimocristoforetti7@gmail.com
Prodotto a: Andogno - San Lorenzo Dorsino (TN)

Az. Agr. Amoroso
C.so G. Bernardi, 8 - Caramanico Terme (PE)
3455988448 - remo.palmerio@tiscali.it
Prodotto a: Caramanico Terme (PE)

Az. Agr. Antonino Zerilli
Via Gabriele D'Annunzio 1 - Santa Flavia (PA)
3278215048 - zerillix@hotmail.it
Prodotto a: Santa Flavia (PA)

Az. Agr. Apicolcuore di Davide Crisopulli
Via Sotto Casale 21 - Strongoli (KR)
3204561355 - davidecrisopulli@gmail.com
Prodotto a: Strongoli - Murge - Strongoli (KR)

Az. Agr. Bartolucci
Località Usurana - Calice al Cornoviglio (SP)
3384120114 - apibarto@libero.it
Prodotto a: Usurana - Calice al Cornoviglio (SP)

Az. Agr. Bernetti Sebastiano
Via A. Girardi 51 - Fermo (FM)
3355343176 - sebastiano.bernetti@gmail.com
Prodotto a: Fraz. Torchiaro - Ponzano di Fermo (FM)

Az. Agr. Biologica Apicoltura Poggio di Voci Eugenia
Reg. Ratè, 4 - Denice (AL)
apicolturapoggio@virgilio.it
Prodotto a: Reg. Raté - Denice (AL)

Az. Agr. Crilli di Freddi Davide
A. Vacondio 5/2 - Reggio Emilia (RE)
3480337030 - dvdfreddi@gmail.com
Prodotto a: Civago - Villa Minozzo (RE)

Az. Agr. Facchi F.lli s.s.
Via Cascina Regina 1 - Trecate (NO)
3462850596 - facchi@live.com
Prodotto a: Trecate (NO)

Az. Agr. Gessica Lanzi
Strada Cardio, 86 - Serravalle (RSM)
3331321833 - m.raschi@hotmail.it
Prodotto a: Serravalle (RSM)

Az. Agr. Ghisu Gian Martino
Via Pais Serra, 12 - Alà dei Sardi (SS)
3393598772 - ghisu.gm@libero.it
Prodotto a: Sos Onorcolos - Alà dei Sardi (SS)

Az. Agr. Ghisu Gian Martino
Via Pais Serra, 12 - Alà dei Sardi (SS)
3393598772 - ghisu.gm@libero.it
Prodotto a: Su Annaju - Alà dei Sardi (SS)

Az. Agr. Iannelli Assunta
Via Santa Maria Celeste Crostarosa, 9 - Foggia (FG)
3478834723 - enzop1973@libero.it - Prodotto a: Vaccarella presso Fondazione Siniscalco Ceci Emmaus Masseria Michele - Lucera (FG)

Az. Agr. Il Fuco e l'Operaia di Federica Lops
Via Dell'Infernaccio 13 - Cerveteri (RM)
3492978829 - fuco.operaia@gmail.com
Prodotto a: Banditaccia sito Unesco - Cerveteri (RM)

Az. Agr. Il Giardino Segreto
Via Villa Santa Croce, 141 - Piana di Monte Verna (CE)
3889392719 - ang.mastroianni@libero.it
Prodotto a: Villa Santa Croce - Piana di Monte Verna (CE)

Az. Agr. L'Alveare di Viscomi Raffaele
Località Vingiuli Snc - Petrizzi (CZ)
3478786783 - alveare.viscomi@gmail.com
Prodotto a: Santa Teresa - Petrizzi (CZ)

Az. Agr. Le Vigne
Pod. Le Vigne N.39 Montenero D'Orcia - Castel del Piano (GR)
3294551892 - biolevigne@gmail.com
Prodotto a: Montenero D'Orcia - Castel del Piano (GR)

Az. Agr. Lucia Lamonarca
Zona Rurale 41/d - Ruvo di Puglia (BA) - 3383474552
azienda.lamonarca@libero.it - www.apicolturalamonarca.it
Prodotto a: Alta Murgia - Ruvo di Puglia (BA)

Az. Agr. Maccioni Piero
Via Biccimurri, 1298/a - Larciano (PT)
3403482520 - az.agr.maccionipiero@gmail.com
Prodotto a: Pieve a Nievole (PT)

Az. Agr. Mario Marchetti
Via Bologna, 176/c - Prato (PO)
3384109809 - apicoltura.mariomarchetti@gmail.com
Prodotto a: Villa Fiorita - Prato (PO)

Az. Agr. Milluzzo di Sebastiano Milluzzo
Via Grimaldi, 76/c - Canicattini Bagni (SR)
3394247801 - sebamilluzzo@alice.it
Prodotto a: C.da San Marco - Noto (SR)

Az. Agr. Paganelli Roberto
Via Selve I, 1200 - Longiano (FC)
3427432641 - paga.filippo@gmail.com
Prodotto a: Schieppe (Terre Roveresche) - Orciano di Pesaro (PU)

Az. Agr. Paganelli Roberto
Via Selve I, 1200 - Longiano (FC)
3427432641 - paga.filippo@gmail.com
Prodotto a: Cacisese - Cesena (FC)

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

Az. Agr. Pelissero
Str. Terrapini, 27 - Bra (CN)
3474598642 - pelisseropaola@alice.it
Prodotto a: Pollenzo - Bra (CN)

Az. Agr. Terre Antiche di Antonio Ciorciari
Via Tomusso Snc - Padula (SA)
3406809028 - aziendagricolaterreantiche@gmail.com
Prodotto a: Tomusso - Padula (SA)

Az. Agr. Turri Marchi
Via Turri 44/a - Ari (CH)
3802615136 - turrimarchi@gmail.com
Prodotto a: Ari (CH)

Az. Agr. di Giuseppe Nardiello
Via San Biagio, 35 - Muro Lucano (PZ)
3290448248 - agricolanardiello@gmail.com
Prodotto a: C.da Varco Gautella - Muro Lucano (PZ)

Az. Agr. di Giuseppe Nardiello
Via San Biagio, 35 - Muro Lucano (PZ)
3290448248 - agricolanardiello@gmail.com
Prodotto a: C.da Airola - Muro Lucano (PZ)

Az. Apistica La Pecheronza
Via Giulio Cafaro, 12 - Acquaviva delle Fonti (BA)
3482517086 - info@pugliamiele.com - Prodotto a: Area murgiana in prossimità della Foresta di Mercadante - Altamura (BA)

Az. Apistica Oasi delle Api
Via Venezia N.87 - Iglesias (SU)
3298069590 - giovanni.arras@tiscali.it
Prodotto a: Medau Mannu - Iglesias (SU)

Benedetti Nando
Via Giorgio Pallavicino 15 - Roma (RM)
3339138649 -
Prodotto a: Zona portuense - Roma (RM)

Bianchi Filippo
Via Viggiolo 249 - Verucchio (RN)
3338495407 - agribianchi@gmail.com
Prodotto a: Pratieghi - Badia Tedalda (AR)

C'era Una Volta
Via San Giorgio, 34 - Urbania (PU)
3398290364 - splendentenatura@gmail.com
Prodotto a: Urbania (PU)

Casa del Sole S.r.l. Soc. Agr.
Via Conti, 7 - San Polo d'Enza (RE)
info@tenutacasadelsole.it
Prodotto a: Pontenovo - San Polo d'Enza (RE)

Cera Una Volta... di Spazzini Matteo
Via Sant' Angelo N 4 - Lodi (LO)
3351481250 - apicolturaceraunavolta@outlook.it
Prodotto a: La Casera - Lodi (LO)

Ciasa dò pare Soc. S. Agr.
Strada De Do Pare 19 - Soraga (TN)
3468177228 - aurorabrunel626@gmail.com
Prodotto a: Valfredda - Soraga (TN)

Cuore di Mulargia di Anna Maria Cabiddu
Via Cagliari, 5 - Siurgus Donigala (SU)
3400545553 - annamariacab@gmail.com
Prodotto a: Gutturu Cirdu - Siurgus Donigala (SU)

Dalla Natura La Salute di Laura e Silvano
Via Di Curuna, 36 - Giustino (TN)
3284263535 - info@dallanaturalasalute.com
Prodotto a: Sesena - Tre Ville (TN)

Dolcezza & Natura di Mazzariello Silvia
Corso G. D'Annunzio, 19 - Sant'Andrea di Conza (AV)
3341939051 - dolcezzaenatura@gmail.com
Prodotto a: C.da Cesine - Sant'Andrea di Conza (AV)

El Vasèl - Apicoltura Della Lucia
Via Brugnach 6 - Taibon Agordino (BL)
3479837168 - sachadellalucia@gmail.com
Prodotto a: Brugnach - Taibon Agordino (BL)

Elisir Apicoltura Biologica
Via Mezzabarba 1 - Lodi (LO)
3395456157 - russi.elettra@gmail.com
Prodotto a: Parco Adda Sud - Lodi (LO)

Foina Gian Paolo
Via Beisolchi, 51/a - Ostiano (CR)
3355665690 - gpfoina@gmail.com
Prodotto a: Villa Rocca - Pessina Cremonese (CR)

Foina Gian Paolo
Via Beisolchi, 51/a - Ostiano (CR)
3355665690 - gpfoina@gmail.com
Prodotto a: Ostiano (CR)

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

Fusca Michele
Via Mesima 65 - Vibo Valentia (VV)
3492828266 - michelefusca@libero.it
Prodotto a: Savini Acona - Sorianello (VV)

Glam Apicoltura di Falcone Giuseppe
Via Circonvallazione Pineta Snc - Colledimacine (CH) - 3282226412
giuseppefalcone131@gmail.com - www.galmapicoltura.com
Prodotto a: Pietre Falcone - Colledimacine (CH)

Il Girasole Soc. Agr.
Via D.alighieri 3 - Carmiano (LE)
3397010363 - ilgirasole.marco@gmail.com
Prodotto a: Veglie (LE)

Il Girasole Soc. Agr.
Via D.alighieri 3 - Carmiano (LE)
3397010363 - ilgirasole.marco@gmail.com
Prodotto a: Lecce (LE)

Il Girasole Soc. Agr.
Via D.alighieri 3 - Carmiano (LE)
3397010363 - ilgirasole.marco@gmail.com
Prodotto a: Lecce (LE)

Il Massaro Soc. S. Agr.
Via Nucleo Fontevena, 85 - Norcia (PG)
info@ilmassaro.it - www.ilmassaro.it
Prodotto a: Campi di Norcia - Norcia (PG)

Impresa Agricola Ape Nera
Via Madre Teresa Di Calcutta, 58 - Ragusa (RG)
3388003466 - andreascrofani@hotmail.it
Prodotto a: Donnafugata - Ragusa (RG)

Kmetija Farma Jakne di Peric D.
Loc. San Giovanni Di Duino N. 19/b - Duino-Aurisina (TS)
3462368719 - ales.pernarcic@gmail.com
Prodotto a: Medeazza - Duino-Aurisina (TS)

L'Ape Sannita
C.da Maiella 18 - Trivento (CB)
3381207454 - picopaco89@libero.it
Prodotto a: Torella del Sannio - Torella del Sannio (CB)

L'Ape d'Agri Apicoltura
Via F. Racioppi, 6 - Marsicovetere (PZ)
3664635246 - lapedagri@gmail.com
Prodotto a: Valloni alle pendici del Monte Volturino - Marsicovetere (PZ)

L'Oro dei Campi
Via Garibaldi, 5 - Grottole (MT)
3314111598 - roccofilomeno07@gmail.com
Prodotto a: C.da S. Tommaso - Grottole (MT)

L'Oro dei Campi
Via Garibaldi, 5 - Grottole (MT)
3314111598 - roccofilomeno07@gmail.com
Prodotto a: C.da Tratturo - Grottole (MT)

L'Oro dei Campi
Via Garibaldi, 5 - Grottole (MT)
3314111598 - roccofilomeno07@gmail.com
Prodotto a: C.da Manca - Grassano (MT)

La Collina sul Mare
Via Della Croce Di Montevecchio, 11 - Vasto (CH)
3477747828 - lacollinasulmare@hotmail.com
Prodotto a: C.da Pozzo - Belmonte del Sannio (IS)

Le Api di Ginevra
Via Vittorio Emanuele 80 - Casteltermini (AG)
3333099928 - leapidiginevra@gmail.com
Prodotto a: C/da Quartu - Casteltermini (AG)

Le Api di Luigi
Via Portogallo 13 - Casarano (LE)
3930567099 - antonilu@libero.it
Prodotto a: Strada Vicinale Casarano Masseria Palla - Casarano (LE)

Le Api di Papà
Via Delle Piane, 35 - Canosa Sannita (CH)
3388749829 - infoleapidipapa@gmail.com
Prodotto a: Palena - Pescocostanzo (AQ)

Le Api di Papà
Via Delle Piane, 35 - Canosa Sannita (CH)
3388749829 - infoleapidipapa@gmail.com
Prodotto a: Palena - Pescocostanzo (AQ)

Marzullo Angelo
Contrada Malepasso, 6 - Aquilonia (AV)
3200751487 - marzullogerardo@yahoo.it
Prodotto a: Sabatello - Aquilonia (AV)

Masseria Acquasalsa
C.da Rigaini, 33 - Agnone (IS)
3339657207 - armando.liquadri@gmail.com
Prodotto a: Agnone - Valle San Lorenzo - Agnone (IS)

Melileo di Elisa Dal Maso
Via Tornadori 11 - Lonigo (VI)
3483474947 - apicoltura.melileo@gmail.com
Prodotto a: Recoaro Terme (VI)

Miele Gocce d'Oro
Vía Olivella Ii Traversa N.5 - Ruviano (CE)
3294517305 - mielegoccedoro@gmail.com
Prodotto a: Olivella - Ruviano (CE)

Mieleria Moltoni
Via Sonvico 1 - Villa di Tirano (SO)
3420520810 - mieleriamoltoni@gmail.com
Prodotto a: La Valentina - Orbetello (GR)

Mielita di Monaco Sabrina
Via Roma, 135 - Otricoli (TR)
3917209458 - monacosabri@tiscali.it
Prodotto a: Otricoli e Alta Farnesiana - Otricoli (TR)

Orolucano
Via Piano di Spino 30 - Banzi (PZ)
3494647308 - marcopotenza1@libero.it
Prodotto a: C.da Piano dei parchi - Banzi (PZ)

Pantaleo Martella
Via Del Ginepro 8 - Lecce (LE)
3209550297 - salentomiele@libero.it
Prodotto a: Abbazia di Cerrate - Lecce (LE)

Paolapicoltura
C.da Padula Numero 32 - Montenero di Bisaccia (CB)
3471039237 - paolamarchetta0@gmail.com
Prodotto a: C.da Mondola - Palmoli (CH)

Praconi Lando & Figli S.S.
Via Rio Salto 1°, 116 - San Mauro Pascoli (FC)
info@mielepraconi.it - www.mielepraconi.it
Prodotto a: Montecilfone (CB)

Praconi Lando & Figli S.S.
Via Rio Salto 1°, 116 - San Mauro Pascoli (FC)
info@mielepraconi.it - www.mielepraconi.it
Prodotto a: Isernia (IS)

Raffàmiele di Raffaele Antonello
Via San Bartolo, 60 - Corsano (LE) - 3495837161
raffaele.antonello@gmail.com - Prodotto a: Parco Naturale Costa Otranto-Santa Maria di Leuca e Bosco di Tricase - Corsano (LE)

Sangro Salento di Cinzia Montinari
Colle Comune, 10 - Atessa (CH)
info@sangrosalento.it - www.sangrosalento.it
Prodotto a: Manfredonia (FG)

Sangro Salento di Cinzia Montinari
Colle Comune, 10 - Atessa (CH)
info@sangrosalento.it - www.sangrosalento.it
Prodotto a: Manfredonia (FG)

Soc. Agr. Pernigo S.r.l.
Via Vendri 42 - Verona (VR)
info@pernigo.it
Prodotto a: Marseghina, Valpantena - Verona (VR)

Soc. Agr. Valle del Rabbi S.s.
S.s. Valle Del Rabbi, 76 - Galeata (FC)
3474864898 - antera.apicoltura@gmail.com
Prodotto a: Premilcuore (FC)

Sotto al Poggio
Strada Del Giardino 1/b - Orbetello (GR)
3285772838 - lucloredana@gmail.com
Prodotto a: Monteverro - Capalbio (GR)

Verrastro Maria
Via Rifreddo 115 - Potenza (PZ)
3201942428 - mfverrastro@icloud.com
Prodotto a: Potenza ovest - Potenza (PZ)

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 Boni S.R.L.
Via Gaine, 3 - Bedizzole (BS)
info@apicolturaboni.it
Prodotto a: Crocedomini, Malga Cadi' - Brescia (BS)

Apicoltura Canavesana di Deborah Caserio
Via Corte D'Assise, 21 - Ivrea (TO) - 3355733928
caserio@apicolturacanavesana.it - www.apicolturacanavesana.it
Prodotto a: Ceresole Reale (TO)

Apicoltura De Candido Lorenzo
Via Udine, 40 - Santo Stefano di Cadore (BL)
3484562990 - apicoltura.ldc@gmail.com
Prodotto a: La Fitta - San Pietro di Cadore (BL)

Apicoltura Franco Bergognini
Via Benaco N. 48 - Puegnago sul Garda (BS)
3392633930 - francobergognini50@gmail.com
Prodotto a: Castione - Corteno Golgi (BS)

Apicoltura La Miél
Via Nazionale 19/a - Imer (TN)
3476075069 - matteodoffsotta@gmail.com
Prodotto a: Refavaie - Canal San Bovo (TN)

Apicoltura Limido di Viviana e Alessandro Limido s.s.
Via Risorgimento, 57 - Oggiona con Santo Stefano (VA)
3496477654 - limidomiele@alice.it
Prodotto a: Gualdera-Bondeno - Campodolcino (SO)

Apicoltura Luboz Attilio
Loc. Pelon, 4 - Saint-Pierre (AO)
3491015902 - luboz.attilio@libero.it
Prodotto a: Ravoise - Saint-Nicolas (AO)

Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla
Via Roma, 4 - Romanengo (CR)
3333722276 - info@apicolturazipoli.it - www.apicolturazipoli.it
Prodotto a: (BS)

Az. Agr. Del Martinetto
Via David, 50 - Borgo San Dalmazzo (CN)
3478665043 - lucrezia.cordero@aadelmartinetto.com
Prodotto a: Borgata Preit - Canosio (CN)

Az. Agr. Grum
Via Cornel 20 - Predaia (TN)
3403612167 - martina.conci@virgilio.it
Prodotto a: Pontesel - Cis (TN)

Az. Agr. Maison Brenla
Fraz. Biolley 41 - Morgex (AO)
3284053976 - maisonbrenla@gmail.com
Prodotto a: La Vieille - Ollomont (AO)

Az. Agr. Maison Brenla
Fraz. Biolley 41 - Morgex (AO)
3284053976 - maisonbrenla@gmail.com
Prodotto a: Arpy - Morgex (AO)

Az. Agr. Ronchello
Via Tezzi Bassi, 8 - Gandellino (BG)
3891919765 - info@mieleronchello.com
Prodotto a: Pian Camuno (BS)

Bioapicoltura Pura S.S.A.
Località Pura, 1 - Lauco (UD)
3381646743 - apicolturapura@gmail.com
Prodotto a: Pesariis - Pra di Bosco - Prato Carnico (UD)

Chini Claudio
Via Trento, 72/c - Cles (TN)
3299060196 - claudiochini54@gmail.com
Prodotto a: Rabbi (TN)

Gocce d'Oro Apicoltura e Giardino d'Erbe
Via G.marconi 35 - Bedollo (TN)
0461556037 - apicolturagoccedoro@outloook.it
Prodotto a: Bedollo (TN)

Il Miele di Laura G.
Via Degiani, 25 - Portacomaro (AT)
3888834418 - lauragavello@hotmail.com
Prodotto a: Sagnalonga - Cesana Torinese (TO)

L'Ape d'Oc di Agnello Lidia
Località Patera, 5 - Demonte (CN)
3284260670 - lamblidia@inwind.it
Prodotto a: Callieri Bagni di Vinadio - Vinadio (CN)

La Piccola Arnia
Via Morzanch, 13 - Santa Giustina (BL)
3342362673 - claudio1000fiori@gmail.com
Prodotto a: val di Vanoi - Canal San Bovo (TN)

Lambert Marco
Via Tharençan, 1/4 - Pollein (AO)
3492862884 - lambert.marco@gmail.com
Prodotto a: Mond du Park - La Thuile (AO)

Miele di Borgata Cascinetta
Via Sant'Anna 123 - Bernezzo (CN)
3398153680 - mieledibor gatacascinetta@gmail.com
Prodotto a: Campomolino - Castelmagno (CN)

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

Moratti Francesco
Via Di Orsalè, 16 - Croviana (TN)
3282117358 - franz.moratti@libero.it
Prodotto a: Valpiana - Ossana (TN)

Soc. Agr. De Corti e C.
Via Caterina Percoto (chiaulis), 8 - Paularo (UD)
3343295937 - valentinacacitti@gmail.com
Prodotto a: Saverie - Treppo Carnico (UD)

Soc. Agr. Delebee S.S
Via C.colombo 3 - Delebio (SO)
3406086969 - giulia.13032009@gmail.com
Prodotto a: Panzone - Delebio (SO)

Rododendro

Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo
Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio (NO)
3479696898 - info@mielereale.it
Prodotto a: Le Coste - Carcoforo (VC)

Apicoltura Pizzamiglio Angela
A. Volta 7/a - Verolanuova (BS)
3332517678 - bresciani.piero@libero.it
Prodotto a: Ponte di Legno (BS)

Az. Agr. Grum
Via Cornel 20 - Predaia (TN)
3403612167 - martina.conci@virgilio.it
Prodotto a: Pontesel - Cis (TN)

Sala Diana Lorena
Via Pietro Pedranzini, 17 - Bormio (SO)
3200660102 - sala.apicoltura@gmail.com
Prodotto a: Val. Viola - Valdidentro (SO)

Rosmarino

Apicoltura Emilio Iacovanelli
Via Don Luciano Cicchitti 80 - Atessa (CH)
info@iacovanelli.it - www.iacovanelli.it
Prodotto a: Mattinata (FG)

Rovo

Orodurche - Az. Apistica
Via Stazione 96 - Bolotana (NU)
3470874438 - angelo.ortu71@gmail.com
Prodotto a: Abbalughia - Bolotana (NU)

Stregonia (Sideritis syriaca)

Apicoltura Colle Salera
Via Prezza, 58 - Pratola Peligna (AQ)
3333600083 - collesalera@inwind.it
Prodotto a: Collarmele (AQ)

Apicoltura Dolce Lavanda
Via Dei Mancini Snc - Pescina (AQ)
3459775944 - mieledolcelavanda@gmail.com
Prodotto a: Filanda - Pescina (AQ)

Az. Agr. Premiata Bio Apicoltura La Girlanda
V. Bachelet 46 - Avezzano (AQ) - 3703286063
mario.iacobacci@libero.it - www.apicolturalagirlanda.com
Prodotto a: S. Tommaso - Ortona dei Marsi (AQ)

Sulla

Apicoltura Iacovanelli Graziano
Via Don L. Cicchitti 80 - Atessa (CH)
3334775698 - info@apicolturaiacovanelli.it
Prodotto a: Trivento (CB)

Apicoltura Isca e Muras
Via IV Novembre, 3 - Barumini (SU)
3201110790 - marinconcu@tiscali.it - www.baruminimiele.com
Prodotto a: Paidoru - Barumini (SU)

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

Cuore di Mulargia di Anna Maria Cabiddu
Via Cagliari, 5 - Siurgus Donigala (SU)
3400545553 - annamariacab@gmail.com
Prodotto a: Paludiera - Siurgus Donigala (SU)

Cuore di Mulargia di Anna Maria Cabiddu
Via Cagliari, 5 - Siurgus Donigala (SU)
3400545553 - annamariacab@gmail.com
Prodotto a: Bidinesi - Siurgus Donigala (SU)

Sangro Salento di Cinzia Montinari
Colle Comune, 10 - Atessa (CH)
info@sangrosalento.it - www.sangrosalento.it
Prodotto a: Gessopalena (CH)

Tarassaco

Giagheddu Nadir
Via Masiere 21 - Roana (VI)
3400536923 - agricolasabartal@gmail.com
Prodotto a: Roana - Roana (VI)

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

Tiglio

Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo
Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio (NO)
3479696898 - info@mielereale.it
Prodotto a: Pellio Intelvi (CO)

Az. Agr. Giardino Emanuele
Reg Caval Grisone 21 - Cisterna d'Asti (AT)
3496291341 - emanuelegiardino@yahoo.it
Prodotto a: Prato Botrale - Condove (TO)

Az. Agr. Ronchello
Via Tezzi Bassi, 8 - Gandellino (BG)
3891919765 - info@mieleronchello.com
Prodotto a: Tezzi - Gandellino (BG)

Az. Apistica Bianco Mario
Via Morteo, 20 - Caluso (TO)
contatti@mieleitalia.com
Prodotto a: Fucine - Viù (TO)

Miele dei Roncs
Localita Sottocolli 24 - Castelnovo del Friuli (PN)
3331346891 - info@mieledeironcs.com
Prodotto a: Pradis - Clauzetto (PN)

Soc.Agr. Agape
Via Oltrecolle 53/a - Como (CO)
3339467797 - info@apeagape.com
Prodotto a: Carlazzo (CO)

Soc.Agr. Agape
Via Oltrecolle 53/a - Como (CO)
3339467797 - info@apeagape.com
Prodotto a: Carlazzo (CO)

Timo arbustivo (Thymbra capitata)

Az. Agr. Milluzzo di Sebastiano Milluzzo
Via Grimaldi, 76/c - Canicattini Bagni (SR)
3394247801 - sebamilluzzo@alice.it
Prodotto a: C.da San Marco - Noto (SR)

Az. Apistica Badde Lontana
Via Alessandro Manzoni 8 - Sassari (SS)
3497701331 - dnlruggiu@gmail.com
Prodotto a: Osilo - Sassari (SS)

L'Essenza degli Iblei
Via Antonino Cirinna 1 - Canicattini Bagni (SR)
3201665064 - alfredouccello@virgilio.it
Prodotto a: C.da San Mercurio - Noto (SR)

Timo erba-barona (Thymus herba-barona)

S'Apiargiu
Via Monte Genziana 43 - Talana (NU)
3493273138 - loipietrino@tiscali.it
Prodotto a: Murgulavó - Talana (NU)

S'Areca di Fancello Maria Giovanna
Via San Giorgio 24 - Urzulei (NU)
3487786102 - apicolturasareca@gmail.com
Prodotto a: Nuerto - Urzulei (NU)

Trifoglio

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

Az. Apistica L'Ape nell'Orto di Filippo Ragone
Via Pompei 101/103 - Altamura (BA)
3293289975 - infolapenellorto@libero.it
Prodotto a: Zona San Giovanni - Altamura (BA)

Veccia

Il Tartufo degli Eremi
Via Costa Del Colle 41 - Roccamorice (PE)
3476743739 - didonatoercole@gmail.com
Prodotto a: Macchie di Coco - Roccamorice (PE)

Spineto Rosalba
Via Del Lago 224 - Campo di Giove (AQ)
3407677409 - rosalbaspineto@hotmail.it
Prodotto a: Manoppello (PE)

Produttori e Territori

Dove trovare gli apicoltori virtuosi

Produttori e Territori
Dove trovare gli apicoltori virtuosi

ABRUZZO

Chieti

Adi Apicoltura
Via A. De Gasperi, 72 - Tornareccio (CH)
info@adiApicoltura.it (mieli premiati: 3)

Apicoltura D'Onofrio Davide
Via Colle Capragrassa,26 - Atessa (CH)
3317895973 - davidedonofrio177@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Delizie dell'Alveare
Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio (CH)
3336588716 - deliziedellalveare@libero.it (mieli premiati: 4)

Apicoltura Emilio Iacovanelli
Via Don Luciano Cicchitti 80 - Atessa (CH)
info@iacovanelli.it (mieli premiati: 8)

Apicoltura Iacovanelli Graziano
Via Don L. Cicchitti 80 - Atessa (CH)
3334775698 - info@Apicolturaiacovanelli.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Luca Finocchio
Via Santo Stefano, 16/a - Tornareccio (CH)
info@Apicolturalucafinocchio.it (mieli premiati: 7)

Apicoltura Luigi Scaccia
Contrada Torre Sansone - Lanciano (CH)
3286248086 - Apicolturaluigiscaccia@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Maggiolino Angelo
Via Monte Silvestro 3 - Atessa (CH)
3886167539 (mieli premiati: 2)

Apicoltura Maggiolino Flavio
Via Monte San Silvestro, 3 - Atessa (CH)
360717346 - info@Apicolturamaggiolino.it (mieli premiati: 5)

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

Az. Agr. Turri Marchi
Via Turri 44/a - Ari (CH)
3802615136 - turrimarchi@gmail.com (mieli premiati: 1)

Az. Apistica Ad Opera d'Ape
Via Del Carmine 49 - Tornareccio (CH)
3404728343 - cially.91@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Glam Apicoltura di Falcone Giuseppe
Via Circonvallazione Pineta Snc - Colledimacine (CH)
3282226412 - giuseppefalcone131@gmail.com (mieli premiati: 2)

L'Ape e L'Arnia
Via Mario Pomilio, 17 - Altino (CH)
info@mieleabruzzo.com (mieli premiati: 3)

La Collina sul Mare
Via Della Croce Di Montevecchio, 11 - Vasto (CH)
3477747828 - lacollinasulmare@hotmail.com (mieli premiati: 3)

Le Api di Papà
Via Delle Piane, 35 - Canosa Sannita (CH)
3388749829 - infoleapidipapa@gmail.com (mieli premiati: 4)

Sangro Salento di Cinzia Montinari
Colle Comune, 10 - Atessa (CH)
info@sangrosalento.it (mieli premiati: 8)

L'Aquila

Apicoltura Colle Salera
Via Prezza, 58 - Pratola Peligna (AQ)
3333600083 - collesalera@inwind.it (mieli premiati: 7)

Apicoltura Dolce Lavanda
Via Dei Mancini Snc - Pescina (AQ)
3459775944 - mieledolcelavanda@gmail.com (mieli premiati: 1)

Az. Agr. Premiata Bio Apicoltura La Girlanda
Via Bachelet 46 - Avezzano (AQ)
3703286063 - mario.iacobacci@libero.it (mieli premiati: 2)

Spineto Rosalba
Via Del Lago 224 - Campo di Giove (AQ)
3407677409 - rosalbaspineto@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Pescara

Apicoltura Nicolai
Via Galileo Galilei N 18 - Lettomanoppello (PE)
3333258203 - Apicolturanicolai@gmail.com (mieli premiati: 1)

Az. Agr. Amoroso
C.so G. Bernardi, 8 - Caramanico Terme (PE)
3455988448 - remo.palmerio@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Il Tartufo degli Eremi
Via Costa Del Colle 41 - Roccamorice (PE)
3476743739 - didonatoercole@gmail.com (mieli premiati: 1)

Teramo

Az. Agr. Terre di Feronia di Rodrigo Zuppini
Contrada Collemarino - Castagneto - Teramo (TE)
3401265071 - rodrigo.zuppini@gmail.com (mieli premiati: 1)

BASILICATA

Matera

Apicoltura Dabraio
Ilario Da Montalbano 16 - Tricarico (MT)
3274666491 - Apicolturadabraio@alice.it (mieli premiati: 1)

Az. Agr. Bonelli Francesco Paolo
Via Aldo Moro 57 - Grassano (MT)
3201760342 - francescopaolobonelli@yahoo.it (mieli premiati: 4)

Az. Montesano S.S. Soc. Agr.
Via San Giovanni 43 - Tricarico (MT)
3201885664 - rokkinocloro@hotmail.it (mieli premiati: 1)

L'Oro dei Campi
Via Garibaldi, 5 - Grottole (MT)
3314111598 - roccofilomeno07@gmail.com (mieli premiati: 6)

Potenza

Al Bosco delle Api
Contrada Parriello Snc - Gallicchio (PZ)
3401213887 - alboscodelleapi@virgilio.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Castelgrandese di Muro Domenico Alberto
Via Marconi 121 - Castelgrande (PZ)
3897984154 - marghe.95@live.it (mieli premiati: 1)

Az. Agr. Vaccaro
Via Madonna Del Carmine 143/g - Potenza (PZ)
3457030730 - mielevaccaro@yahoo.it (mieli premiati: 2)

Az. Agr. di Giuseppe Nardiello
Via San Biagio, 35 - Muro Lucano (PZ)
3290448248 - agricolanardiello@gmail.com (mieli premiati: 2)

L'Ape d'Agri Apicoltura
Via F. Racioppi, 6 - Marsicovetere (PZ)
3664635246 - lapedagri@gmail.com (mieli premiati: 1)

Le Dolcezze di Faby
Via Madonna Del Carmine 145/d - Potenza (PZ)
3468330831 - ledolcezzedifaby14@gmail.com (mieli premiati: 1)

Miele Pepe
Via Bari 33 - Oppido Lucano (PZ)
3452341205 - pepecanio@yahoo.it (mieli premiati: 4)

Orolucano
Via Piano Di Spino 30 - Banzi (PZ)
3494647308 - marcopotenza1@libero.it (mieli premiati: 2)

Verrastro Maria
Via Rifreddo 115 - Potenza (PZ)
3201942428 - mfverrastro@icloud.com (mieli premiati: 1)

CALABRIA

Catanzaro

Az. Agr. L'Alveare di Viscomi Raffaele
Località Vingiuli Snc - Petrizzi (CZ)
3478786783 - alveare.viscomi@gmail.com (mieli premiati: 1)

Crotone

Az. Agr. Apicolcuore di Davide Crisopulli
Via Sotto Casale 21 - Strongoli (KR)
3204561355 - davidecrisopulli@gmail.com (mieli premiati: 1)

Vibo Valentia

Az. Agr. Baldo Francesco
Via Bari 11 - San Gregorio d'Ippona (VV)
3293095886 - baldofrancesco42@gmail.com (mieli premiati: 1)

Fusca Antonio
Via San Nicola Piscopio - Vibo Valentia (VV)
3893125227 - fusca.anto8512@gmail.com (mieli premiati: 1)

Fusca Michele
Via Mesima 65 - Vibo Valentia (VV)
3492828266 - michelefusca@libero.it (mieli premiati: 1)

CAMPANIA

Avellino

Dolcezza & Natura di Mazzariello Silvia
Corso G. D'Annunzio, 19 - Sant'Andrea di Conza (AV)
3341939051 - dolcezzaenatura@gmail.com (mieli premiati: 1)

Marzullo Angelo
Contrada Malepasso, 6 - Aquilonia (AV)
3200751487 - marzullogerardo@yahoo.it (mieli premiati: 3)

Caserta

Az. Agr. Il Giardino Segreto
Via Villa Santa Croce, 141 - Piana di Monte Verna (CE)
3889392719 - ang.mastroianni@libero.it (mieli premiati: 1)

Miele Gocce d'Oro
Vía Olivella Ii Traversa N.5 - Ruviano (CE)
3294517305 - mielegoccedoro@gmail.com (mieli premiati: 1)

Napoli

Dolce Nettare di Napolitano Giuseppina
Via Armando Diaz, 42 - Visciano (NA)
3240995368 - info@dolcenettare.it (mieli premiati: 1)

Re Oro
Montenuovo Licola Patria 90 - Pozzuoli (NA)
3476258384 - lucavolpecozzolino@gmail.com (mieli premiati: 1)

Salerno

Agrimell
Via Acquaviva 3 - Controne (SA)
3452974138 - agrimell@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Santoriello
Via Giuseppe Vitale 19 - Cava de' Tirreni (SA)
3477596063 - antonellosantoriello@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Az. Agr. Tambasco Sabina
Via Caprarizzi, 22 - Montano Antilia (SA)
3808665700 - sa.gi2011@libero.it (mieli premiati: 1)

Az. Agr. Terre Antiche di Antonio Ciorciari
Via Tomusso Snc - Padula (SA)
3406809028 - aziendagricolaterreantiche@gmail.com (mieli premiati: 3)

Masseria del Cilento di Davide De Marco
Località Querceto Snc - Capaccio (SA)
3356346031 - masseriadelcilento@gmail.com (mieli premiati: 1)

Profumo di miele di Alfonso Coppola
Via Alveo Tondi 83 - Nocera Superiore (SA)
3925653354 - coppola_alfonso@libero.it (mieli premiati: 1)

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Apicoltura Pancaldi
Via Fondazza, 7/c - Budrio (BO)
3471393714 - Apicolturapancaldi@libero.it (mieli premiati: 4)

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

Soverini Gabriele
Via Palazzo Bianchetti, 17/c - Ozzano dell'Emilia (BO)
sovero73@libero.it (mieli premiati: 2)

Forlì Cesena

Az. Agr. Paganelli Roberto
Via Selve I, 1200 - Longiano (FC)
3427432641 - paga.filippo@gmail.com (mieli premiati: 3)

Praconi Lando & Figli S.S.
Via Rio Salto 1°, 116 - San Mauro Pascoli (FC)
info@mielepraconi.it (mieli premiati: 4)

Soc. Agr. Valle del Rabbi S.s.
S.s. Valle Del Rabbi, 76 - Galeata (FC)
3474864898 - antera.Apicoltura@gmail.com (mieli premiati: 1)

Modena

Tognoli Bruno
Via Bocchetti, 5 - Castelnuovo Rangone (MO)
3403138830 (mieli premiati: 1)

Parma

Apicoltura Sichel
Via Carmignani 18 - Parma (PR)
3402665377 - Apicolturasichel@gmail.com (mieli premiati: 1)

Piacenza

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 Rondinini
Via Accarisi, 120 - Pieve Cesato - Faenza (RA)
3393007780 - domenico.rondinini@gmail.com (mieli premiati: 1)

Reggio Emilia

Allodi Apicoltura
Via Cavour 4 - Cavriago (RE)
3469664012 - allodi.Apicoltura@gmail.com (mieli premiati: 2)

Az. Agr. Crilli di Freddi Davide
A. Vacondio 5/2 - Reggio Emilia (RE)
3480337030 - dvdfreddi@gmail.com (mieli premiati: 2)

Casa del Sole S.r.l. Soc. Agr.
Via Conti, 7 - San Polo d'Enza (RE)
info@tenutacasadelsole.it (mieli premiati: 1)

Rimini

Bianchi Filippo
Via Viggiolo 249 - Verucchio (RN)
3338495407 - agribianchi@gmail.com (mieli premiati: 1)

Ronzio Miele di Lucarini Jennifer
Via Domenico Cimarosa 3/b - Misano Adriatico (RN)
3319136087 - lucarini.jennifer@gmail.com (mieli premiati: 1)

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Gorizia

Apicoltura Silvan di Ferfoja Silvan
Via XXV Aprile, 10 - Doberdò del Lago (GO)
3405672630 - silvan.ferfolja@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Treffer
Via Paolo Diacono 32 - Gorizia (GO)
3808619069 - Apicoltura.treffer@gmail.com (mieli premiati: 1)

Pordenone

Apicoltura Pedrigne
Via Vissignano, 87 - Sesto al Reghena (PN)
3389472465 - Apicolturapedrigne@libero.it (mieli premiati: 2)

Bovo Nicola
Via Del Pozzo 12/b - Vivaro (PN)
3495021203 - nicolabovo@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Miele dei Roncs
Localita Sottocolli 24 - Castelnovo del Friuli (PN)
3331346891 - info@mieledeironcs.com (mieli premiati: 1)

Trieste

Apicoltura Čebelarstvo Košuta
Strada Del Friuli, 463 - Trieste (TS)
3406002650 - go87@libero.it (mieli premiati: 1)

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

Az. Agr. Andrea D'Orlando
Piazza Mercato, 18/a - Villa Santina (UD)
3886056591 - andreadorlando@yahoo.it (mieli premiati: 2)

BioApicoltura Pura S.S.A.
Località Pura, 1 - Lauco (UD)
3381646743 - Apicolturapura@gmail.com (mieli premiati: 1)

Soc. Agr. De Corti e C.
Via Caterina Percoto (chiaulis), 8 - Paularo (UD)
3343295937 - valentinacacitti@gmail.com (mieli premiati: 1)

LAZIO

Latina

A Casa di Mamma E.G.
Via Santa Maria La Noce , Snc - Formia (LT)
3290499505 - ramona.raica@icloud.com (mieli premiati: 1)

Roma

Apicoltura Monte Funicolo
Via Monte Funicolo, 25 - Castelnuovo di Porto (RM)
info@Apicolturamontefunicolo.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Parrella
Via Roccantica 5/7 - Nettuno (RM)
3761543782 - Apicolturaparrella@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Rinaldi
Via Dell'Armellino 36 - Anzio (RM)
3939064148 - rinaldiApicoltura@gmail.com (mieli premiati: 2)

Az. Agr. Il Fuco e l'Operaia di Federica Lops
Via Dell'Infernaccio 13 - Cerveteri (RM)
3492978829 - fuco.operaia@gmail.com (mieli premiati: 1)

Benedetti Nando
Via Giorgio Pallavicino 15 - Roma (RM)
3339138649 (mieli premiati: 1)

LIGURIA

Genova

Apicultura Musso Federico
Via Lavaggi 9 - Moconesi (GE)
3473765408 - federicomusso.93@gmail.com (mieli premiati: 2)

La Spezia

Apicoltura Ribaditi
Località Santa Maria, 44 - Calice al Cornoviglio (SP)
3286726264 - info@Apicolturaribaditi.it (mieli premiati: 1)

Az. Agr. Bartolucci
Località Usurana - Calice al Cornoviglio (SP)
3384120114 - apibarto@libero.it (mieli premiati: 1)

LOMBARDIA

Bergamo

Apicoltura Baita Del Sole
Via Donico 6 - Castione della Presolana (BG)
3335994955 - Apicolturabaitadelsole@gmail.com (mieli premiati: 1)

Az. Agr. Ronchello
Via Tezzi Bassi, 8 - Gandellino (BG)
3891919765 - info@mieleronchello.com (mieli premiati: 4)

BRESCIA

Apicoltura Boni S.R.L.
Via Gaine, 3 - Bedizzole (BS)
info@Apicolturaboni.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Del Ronco di Vilma Gheda
Via P.o. Marcolini 92/c - Lonato del Garda (BS)
3381937747 - vilmagheda@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Franco Bergognini
Via Benaco N. 48 - Puegnago sul Garda (BS)
3392633930 - francobergognini50@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Marchiori Davide
Via Fibbia 7 - Villanuova sul Clisi (BS)
3404785380 - daviderietto@libero.it (mieli premiati: 3)

Apicoltura Mombelli - Facchinetti
Via L.tacci, 28 - Quinzano d'Oglio (BS)
3477510922 - info@mielimombelli.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Pizzamiglio Angela
A. Volta 7/a - Verolanuova (BS)
3332517678 - bresciani.piero@libero.it (mieli premiati: 1)

Le Delizie dell'Alveare
Via Puccini 32 - Pian Camuno (BS)
3478640672 - info@deliziealveare.it (mieli premiati: 1)

Como

Soc.Agr. Agape
Via Oltrecolle 53/a - Como (CO)
3339467797 - info@apeagape.com (mieli premiati: 2)

Cremona

Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla
Via Roma, 4 - Romanengo (CR)
3333722276 - info@Apicolturazipoli.it (mieli premiati: 6)

Az. Agr. Casella di Antonioli Piergiorgio e C.
Cascina Casella - Pieve San Giacomo (CR)
3334991373 - igua63@alice.it (mieli premiati: 1)

Cascina Marasco
Via Marasco, 6 - Cremona (CR)
cascinamarasco@gmail.com (mieli premiati: 1)

Foina Gian Paolo
Via Beisolchi, 51/a - Ostiano (CR)
3355665690 - gpfoina@gmail.com (mieli premiati: 4)

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

Lecco

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

Cornaggia Mauro
Via La Madoneta, 1c - Colico (LC)
cornaggia.mauro@gmail.com (mieli premiati: 1)

Lodi

Cera Una Volta... di Spazzini Matteo
Via Sant' Angelo N 4 - Lodi (LO)
3351481250 - Apicolturaceraunavolta@outlook.it (mieli premiati: 2)

Elisir Apicoltura Biologica
Via Mezzabarba 1 - Lodi (LO)
3395456157 - russi.elettra@gmail.com (mieli premiati: 2)

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)

Milano

Apicoltura Armelloni
Via Fra Cristoforo 12 - Milano (MI)
3339118425 - alberto.armelloni@gmail.com (mieli premiati: 1)

Pace Antonio
Piazza Della Chiesa, 7 - Sesto San Giovanni (MI)
3356279490 - Apicoltura.pace@gmail.com (mieli premiati: 1)

Monza Brianza

Api su Ape di Gianluca Bollini
Via Fratelli Cairoli 5 - Limbiate (MB)
3337128966 - apisuape@gmail.com (mieli premiati: 1)

Pavia

Soc. Agr. Nipoti Fontana S.S.
Caduti 138 - Zinasco (PV)
3335205359 - nipotifontana.s@gmail.com (mieli premiati: 2)

Sondrio

Mieleria Moltoni
Via Sonvico 1 - Villa di Tirano (SO)
3420520810 - mieleriamoltoni@gmail.com (mieli premiati: 1)

Sala Diana Lorena
Via Pietro Pedranzini, 17 - Bormio (SO)
3200660102 - sala.Apicoltura@gmail.com (mieli premiati: 1)

Soc. Agr. Delebee S.S
Via C.colombo 3 - Delebio (SO)
3406086969 - giulia.13032009@gmail.com (mieli premiati: 1)

Varese

Apicoltura Limido di Viviana e Alessandro Limido s.s.
Via Risorgimento, 57 - Oggiona con Santo Stefano (VA)
3496477654 - limidomiele@alice.it (mieli premiati: 1)

MARCHE

Ascoli Piceno

S.A. Clorinda Caucci Sabatini S.S. La Maison des Abeilles
Via Cerreto 34a - Venarotta (AP)
3805883005 - secondoluigi2003@libero.it (mieli premiati: 2)

Fermo

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

Pesaro e Urbino

C'era Una Volta
Via San Giorgio, 34 - Urbania (PU)
3398290364 - splendentenatura@gmail.com (mieli premiati: 1)

MOLISE

Campobasso

Apicoltura Riccardo Lanni
Via Scipione Di Blasio 1 - Morrone del Sannio (CB)
3406524561 - richardlanni97@gmail.com (mieli premiati: 2)

L'Ape Sannita
C.da Maiella 18 - Trivento (CB)
3381207454 - picopaco89@libero.it (mieli premiati: 1)

PaolApicoltura
C.da Padula Numero 32 - Montenero di Bisaccia (CB)
3471039237 - paolamarchetta0@gmail.com (mieli premiati: 1)

Isernia

Caranci Michele Sabatino
Via Borgo N. 4 - Castelpizzuto (IS)
3313744875 - michele.caranci@gmail.com (mieli premiati: 1)

Masseria Acquasalsa
C.da Rigaini, 33 - Agnone (IS)
3339657207 - armando.liquadri@gmail.com (mieli premiati: 2)

PIEMONTE

Alessandria

Az. Agr. Biologica Apicoltura Poggio di Voci Eugenia
Reg. Ratè, 4 - Denice (AL)
Apicolturapoggio@virgilio.it (mieli premiati: 1)

L'Officina del Miele di Barbero Luca
Via Serra, 19 - Odalengo Piccolo (AL)
3384962229 - luca.barbero@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Asti

Az. Agr. Giardino Emanuele
Reg Caval Grisone 21 - Cisterna d'Asti (AT)
3496291341 - emanuelegiardino@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Chiri Marco
Borgo Bianchi, 185 - Villanova d'Asti (AT)
3394739724 - info@marcochiri.it (mieli premiati: 2)

Il Miele di Laura G.
Via Degiani, 25 - Portacomaro (AT)
3888834418 - lauragavello@hotmail.com (mieli premiati: 1)

La Collina del Miele
Strada Bricco Taragno 77 - Villafranca d'Asti (AT)
3397159203 - amedeo.galleano@gmail.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: 3)

Cascina Salomone di Leone Alberto
Borgata Salomone 15 - Roppolo (BI)
3924510031 - albleo@libero.it (mieli premiati: 1)

Collina in Fiore
Via Genova 15/c - Valdengo (BI)
3476683764 - davide.casto@virgilio.it (mieli premiati: 1)

Cuneo

Az. Agr. Del Martinetto
Via David, 50 - Borgo San Dalmazzo (CN)
3478665043 - lucrezia.cordero@aadelmartinetto.com (mieli premiati: 1)

Az. Agr. Pelissero
Str. Terrapini, 27 - Bra (CN)
3474598642 - pelisseropaola@alice.it (mieli premiati: 2)

L'Ape d'Oc di Agnello Lidia
Località Patera, 5 - Demonte (CN)
3284260670 - lamblidia@inwind.it (mieli premiati: 1)

MielAlpe
Via Brusch - Bagnolo Piemonte (CN)
3470161263 - Apicolturamielalpe@hotmail.com (mieli premiati: 1)

Miele di Borgata Cascinetta
Via Sant'Anna 123 - Bernezzo (CN)
3398153680 - mieledi borgatacascinetta@gmail.com (mieli premiati: 2)

Novara

Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo
Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio (NO)
3479696898 - info@mielereale.it (mieli premiati: 9)

Apicoltura Tozzini Agnese
Via Beltrami 18 - Maggiora (NO)
3314595836 - agnesetozzini@libero.it (mieli premiati: 1)

Az. Agr. Facchi F.lli s.s.
Via Cascina Regina 1 - Trecate (NO)
3462850596 - facchi@live.com (mieli premiati: 1)

L'Ape Tomisama
Via Fossati 8 - Galliate (NO)
3515369570 - ape.tomisama@gmail.com (mieli premiati: 2)

Torino

Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato
Via Mondoni, 47 - San Germano Chisone (TO)
3283410937 - info@bee-slow.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Canavesana di Deborah Caserio
Via Corte D'Assise, 21 - Ivrea (TO)
3355733928 - caserio@Apicolturacanavesana.it (mieli premiati: 4)

Az. Apistica Bianco Mario
Via Morteo, 20 - Caluso (TO)
contatti@mieleitalia.com (mieli premiati: 1)

Miemole di Zoccolan Stefano
Via XXIV Maggio, 23 - Vinovo (TO)
3356570109 - miemole@libero.it (mieli premiati: 2)

Nangeroni Andrea
Via Lombarda 9/a - San Secondo di Pinerolo (TO)
3441180610 - andrea.nange@libero.it (mieli premiati: 1)

Seremellis di Serena Santamaria
Via Lanzo 6 - Cafasse (TO)
3488655530 - serena.santamaria91@gmail.com (mieli premiati: 1)

Verbano-Cusio-Ossola

Apicoltura Biscuola Andrea
Via Napoli, 14 - Oggebbio (VB)
3382411894 - bisgt@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Cà d'Maria
Frazione Graniga N°2 - Bognanco (VB)
3493499383 - davidedario91@live.it (mieli premiati: 1)

Vercelli

Apicoltura Busolli
Vicolo Paterna N 4 - Tronzano Vercellese (VC)
3383258862 - mbusolli@gmail.com (mieli premiati: 2)

Apicoltura Sacco Dario e Figli
Via Fossale Comunale 12 - Alice Castello (VC)
3490872872 - Apicolturasacco@gmail.com (mieli premiati: 3)

Apicoltura Sategna
Via E. Durio 7 - Civiasco (VC)
3470935694 - sarasategna@yahoo.it (mieli premiati: 1)

PUGLIA

Bari

Az. Agr. Lucia Lamonarca
Zona Rurale 41/d - Ruvo di Puglia (BA)
3383474552 - azienda.lamonarca@libero.it (mieli premiati: 2)

Az. Apistica L'Ape nell'Orto di Filippo Ragone
Via Pompei 101/103 - Altamura (BA)
3293289975 - infolapenellorto@libero.it (mieli premiati: 2)

Az. Apistica La Pecheronza
Via Giulio Cafaro, 12 - Acquaviva delle Fonti (BA)
3482517086 - info@pugliamiele.com (mieli premiati: 1)

Lato Verde
Via Alcide De Gasperi 10 - Locorotondo (BA)
3345742900 - latoverde@gmail.com (mieli premiati: 1)

Brindisi

Apicoltura Cegliese
Don Pietro Lerna 89 - Ceglie Messapica (BR)
3931266563 - antoniomita10@gmail.com (mieli premiati: 2)

Foggia

Apicoltura Fratelli Anzivino
Contrada Moacara 1 - Orsara di Puglia (FG)
3496126236 - agricolaanzivino@libero.it (mieli premiati: 2)

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

Di Cataldo Antonio
Via Nino Bixio - Cagnano Varano (FG)
3407680712 - dicataldo.antonio@libero.it (mieli premiati: 1)

Mieli Papagna dal 1957
Via Barletta 4/b - Manfredonia (FG)
3505880265 - info@mielipapagna.com (mieli premiati: 4)

Lecce

Il Girasole Soc. Agr.
Via D.alighieri 3 - Carmiano (LE)
3397010363 - ilgirasole.marco@gmail.com (mieli premiati: 3)

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

Le Api di Luigi
Via Portogallo 13 - Casarano (LE)
3930567099 - antonilu@libero.it (mieli premiati: 1)

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

Raffàmiele di Raffaele Antonello
Via San Bartolo, 60 - Corsano (LE)
3495837161 - raffaele.antonello@gmail.com (mieli premiati: 1)

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Az. Agr. Gessica Lanzi
Strada Cardio, 86 - Serravalle (RSM)
3331321833 - m.raschi@hotmail.it (mieli premiati: 1)

SARDEGNA

Cagliari

Apicultura di Elisa Vacca
Via Degli Olmi 16 - Sinnai (CA)
3204209750 - Apicolturasettifradis@gmail.com (mieli premiati: 1)

Casa Bonaria srl Soc. Agr.
Via Ciusa 16 - Cagliari (CA)
3356949486 - info@casabonaria.com (mieli premiati: 1)

Nuoro

Alpigiano Nicola
Loc Testimonzos - Nuoro (NU)
3389783934 - margio74@hotmail.com (mieli premiati: 2)

Arru Roberto
Via Limbara 9 - Austis (NU)
3404098375 - Apicoltura.ra@gmail.com (mieli premiati: 1)

Az. Agr. Ruiu Alba
Via F.petrarca 9 - Ottana (NU)
3357099680 - brasuseb@msn.com (mieli premiati: 1)

Az. Agr. Salvatore Masala
Via Dell'Ulivo 13 - Nuoro (NU)
3474458063 - licanzu@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Az. Agr. Su Creccu
Località Prochilecampu - Ortueri (NU)
3896018012 - sucreccuvini@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Orodurche - Az. Apistica
Via Stazione 96 - Bolotana (NU)
3470874438 - angelo.ortu71@gmail.com (mieli premiati: 2)

S'Apiargiu
Via Monte Genziana 43 - Talana (NU)
3493273138 - loipietrino@tiscali.it (mieli premiati: 1)

S'Areca di Fancello Maria Giovanna
Via San Giorgio 24 - Urzulei (NU)
3487786102 - Apicolturasareca@gmail.com (mieli premiati: 1)

Oristano

Agricola Monte Arci
Via Cavour, 16 - Marrubiu (OR)
3471172651 - agricolamontearci@alice.it (mieli premiati: 7)

Az. Agr. Arbarèe
Località San Giuliano, 1 - Simaxis (OR)
3293341551 - info@arbaree.com (mieli premiati: 6)

Il Signor Miele
Via Dei Mezzadri 26 - Arborea (OR)
3313656415 - signor79@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Serra Paolo
Via Giussano, 32 - Terralba (OR)
3476004825 - paoloserra67@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Todde Andrea
Via R. Piras 37 - Villaurbana (OR)
3770892235 - todde_andrea@libero.it (mieli premiati: 1)

Sassari

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

Apistela
Via Santa Chiara 7/c - Olbia (SS)
3476015821 - ste-pi@live.it (mieli premiati: 2)

Az. Agr. Ghisu Gian Martino
Via Pais Serra, 12 - Alà dei Sardi (SS)
3393598772 - ghisu.gm@libero.it (mieli premiati: 3)

Az. Apistica Badde Lontana
Via Alessandro Manzoni 8 - Sassari (SS)
3497701331 - dnlruggiu@gmail.com (mieli premiati: 1)

Ditta individuale Mustazzu Maria Lucia
Via Colombo 3 - Alà dei Sardi (SS)
3290928117 - letregoccedoro@gmail.com (mieli premiati: 2)

Sud Sardegna

Apicoltura Isca e Muras
Via IV Novembre, 3 - Barumini (SU)
3201110790 - marinconcu@tiscali.it (mieli premiati: 4)

Apicoltura Mauro Lai
Via Municipio, 8/10 - Ballao (SU)
3339221466 - mieleballao@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Piras di Nicola Piras
Via Sulis, 97 - Villaputzu (SU)
3282839720 - Apicolturapiras@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura S'Abioi
Via Del Calabrese N20 - Narcao (SU)
3479746657 - giacomo.santus@tiscali.it (mieli premiati: 7)

Apiflora
Via Mazzini, 7 - Carbonia (SU)
3406842326 - apiflora@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Az. Apistica Monte Tamara di Luca Lai
Via Brigata Sassari Snc - Nuxis (SU)
3492579548 - info@mielimontetamara.com (mieli premiati: 8)

Az. Apistica Oasi delle Api
Via Venezia N.87 - Iglesias (SU)
3298069590 - giovanni.arras@tiscali.it (mieli premiati: 3)

Cuore di Mulargia di Anna Maria Cabiddu
Via Cagliari, 5 - Siurgus Donigala (SU)
3400545553 - annamariacab@gmail.com (mieli premiati: 4)

Deidda Valerio
Via Scuole 22 - Villacidro (SU)
3469762903 - deiddavalerio@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Sa Sudda
Via Maria Carta 3 - Nurri (SU)
3284251174 - sandropisano18@gmail.com (mieli premiati: 1)

Soc. Agr. Apicoltura Anedda F. e C.
Località Costa Is Cambonis - Villaputzu (SU)
3476121761 - info@Apicolturaanedda.com (mieli premiati: 1)

Terrantiga Op Apicoltori Sardi
Strada Provinciale 4 Km 12 - San Sperate (SU)
direzione.terrantiga@gmail.com (mieli premiati: 1)

SICILIA

Agrigento

Le Api di Ginevra
Via Vittorio Emanuele 80 - Casteltermini (AG)
3333099928 - leapidiginevra@gmail.com (mieli premiati: 1)

Palermo

Apicoltura San Giorgio di Nicola Campagna
Via San Michele, 5 - Prizzi (PA)
3298935951 - nicolacampagna@rocketmail.com (mieli premiati: 1)

Az. Agr. Antonino Zerilli
Via Gabriele D'Annunzio 1 - Santa Flavia (PA)
3278215048 - zerillix@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Az. Agr. Giuseppe La Mantia
Via Micciulla, 26 - Palermo (PA)
3387553125 - compippo@inwind.it (mieli premiati: 2)

Nettare di Sicilia
C/da Cammarella - Caltavuturo (PA)
3391731849 - info@nettaredisicilia.it (mieli premiati: 1)

U Panarotto Az. Apistica
Via Poggio San Francesco 29b - Altofonte (PA)
3291615950 - castellitirosalinda@gmail.com (mieli premiati: 1)

Ragusa

Apicoltura Cappello
Via Dei Mirti 37 - Ragusa (RG)
3477346236 - cappellomarco@hotmail.it (mieli premiati: 2)

Impresa Agricola Ape Nera
Via Madre Teresa Di Calcutta, 58 - Ragusa (RG)
3388003466 - andreascrofani@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Siracusa

Az. Agr. Leone Adele
Cda Sarculla - Noto (SR)
3209772573 - Apicolturaadeleleone@outlook.com (mieli premiati: 2)

Az. Agr. Milluzzo di Sebastiano Milluzzo
Via Grimaldi, 76/c - Canicattini Bagni (SR)
3394247801 - sebamilluzzo@alice.it (mieli premiati: 2)

L'Essenza degli Iblei
Via Antonino Cirinna 1 - Canicattini Bagni (SR)
3201665064 - alfredouccello@virgilio.it (mieli premiati: 1)

Trapani

Apicoltura Regina di Sicilia
Via Ragona 26 - Alcamo (TP)
3343068676 - alex1771973@gmail.com (mieli premiati: 1)

Meilichios
Piazza Regina Margherita 34 - Castelvetrano (TP)
3381440789 - salluzzo@gmail.com (mieli premiati: 1)

TOSCANA

Firenze

Az. Agr. Raffini Giuseppe
Via Piancaldoli - Oppio, 1055 - Firenzuola (FI)
3357809455 - gofraf@libero.it (mieli premiati: 1)

Grosseto

Az. Agr. Le Vigne
Pod. Le Vigne N.39 Montenero D'Orcia - Castel del Piano (GR)
3294551892 - biolevigne@gmail.com (mieli premiati: 1)

Sotto al Poggio
Strada Del Giardino 1/b - Orbetello (GR)
3285772838 - lucloredana@gmail.com (mieli premiati: 1)

Livorno

Apicoltura Apoidea
Via Paratino 29/e - Cecina (LI)
3498412543 - info@apoidea.it (mieli premiati: 1)

Pistoia

Az. Agr. Maccioni Piero
Via Biccimurri, 1298/a - Larciano (PT)
3403482520 - az.agr.maccionipiero@gmail.com (mieli premiati: 3)

Prato

Az. Agr. Mario Marchetti
Via Bologna, 176/c - Prato (PO)
3384109809 - Apicoltura.mariomarchetti@gmail.com (mieli premiati: 3)

TRENTINO-ALTO ADIGE

Trento

Apicoltura Biologica Bolognani
Via Masi Di Sopra, 29 - Cavedine (TN)
3282824718 - info@Apicolturabolognani.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Facchinelli Ssa
Via Clinga 32/8 - Lavis (TN)
3474182673 - Apicoltura.facchinelli@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Helianthus
Via Mameli 6 - Arco (TN)
3385996480 - pesaresi.emanuele@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura La Miél
Via Nazionale 19/a - Imer (TN)
3476075069 - matteodoffsotta@gmail.com (mieli premiati: 3)

Apicultura Botton d'Oro
Via Cartiere 60 - Riva del Garda (TN)
3482640290 - massimocristoforetti7@gmail.com (mieli premiati: 1)

Az. Agr. Grum
Via Cornel 20 - Predaia (TN)
3403612167 - martina.conci@virgilio.it (mieli premiati: 2)

Az. Agr. Sisinio Martinolli
Via Eusebio Chini, N. 16 - Cles (TN)
3451315791 - sisinio.martinolli@gmail.com (mieli premiati: 2)

Az. Apistica Risatti Oreste
Via Tremosine, 14 - Ledro (TN)
3406000165 (mieli premiati: 1)

Chini Claudio
Via Trento, 72/c - Cles (TN)
3299060196 - claudiochini54@gmail.com (mieli premiati: 1)

Ciasa dò pare Soc. S. Agr.
Strada De Do Pare 19 - Soraga (TN)
3468177228 - aurorabrunel626@gmail.com (mieli premiati: 2)

Dalla Natura La Salute di Laura e Silvano
Via Di Curuna, 36 - Giustino (TN)
3284263535 - info@dallanaturalasalute.com (mieli premiati: 1)

Gocce d'Oro Apicoltura e Giardino d'Erbe
Via G.marconi 35 - Bedollo (TN)
0461556037 - Apicolturagoccedoro@outloook.it (mieli premiati: 1)

Mieli Thun - Andrea Paternoster SSA
Via Conte Zdenko Thun 8 - Ton (TN)
3454537144 - rosmarino@mielithun.it (mieli premiati: 1)

Moratti Francesco
Via Di Orsalè, 16 - Croviana (TN)
3282117358 - franz.moratti@libero.it (mieli premiati: 1)

Rizzi Lucio
Via Dei Rui, 1 - Novella (TN)
3472665371 - maso.rizzi@gmail.com (mieli premiati: 1)

UMBRIA

Perugia

Apicoltura Galli
Via Baldeschi, 14/03 - Corciano (PG)
3477650133 - info@Apicolturagalli.it (mieli premiati: 1)

Il Massaro Soc. S. Agr.
Via Nucleo Fontevena, 85 - Norcia (PG)
info@ilmassaro.it (mieli premiati: 2)

Terni

Mielita di Monaco Sabrina
Via Roma, 135 - Otricoli (TR)
3917209458 - monacosabri@tiscali.it (mieli premiati: 2)

VALLE D'AOSTA

Aosta

Apicoltura Corradi
Via Giardini 23 - Verrès (AO)
3452117309 - Apicolturacorradi@gmail.com (mieli premiati: 3)

Apicoltura Luboz Attilio
Loc. Pelon, 4 - Saint-Pierre (AO)
3491015902 - luboz.attilio@libero.it (mieli premiati: 3)

Az. Agr. Maison Brenla
Fraz. Biolley 41 - Morgex (AO)
3284053976 - maisonbrenla@gmail.com (mieli premiati: 2)

Lambert Marco
Via Tharençan, 1/4 - Pollein (AO)
3492862884 - lambert.marco@gmail.com (mieli premiati: 2)

Maison agricole D&D di Desaymonet Denis Soc. S. Agr.
Regione Bioula 13 - Aosta (AO)
329 9299667 - info@maisonagricoleded.it (mieli premiati: 1)

Moretti Laurent Ditta Individuale
Frazione Glereyaz 13 - Chatillon (AO)
3279327183 - morettilaurent.141@gmail.com (mieli premiati: 1)

VENETO

Belluno

Apicoltura De Candido Lorenzo
Via Udine, 40 - Santo Stefano di Cadore (BL)
3484562990 - Apicoltura.ldc@gmail.com (mieli premiati: 3)

Apicoltura Dolomiele di Mirco Tancon
Dolomitimiele@gmail.com - Canale d'Agordo (BL)
3495810847 - dolomitimiele@gmail.com (mieli premiati: 1)

Az. Agr. Biologica La Sloda
Via Sant' Andrea, 20 - Val di Zoldo (BL)
3288420433 - lasloda@hotmail.com (mieli premiati: 1)

El Vasèl - Apicoltura Della Lucia
Via Brugnach 6 - Taibon Agordino (BL)
3479837168 - sachadellalucia@gmail.com (mieli premiati: 1)

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

Verona

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

Apicoltura Lucato
Via San Salvaro 16 - Legnago (VR)
3389330535 - aramis.lucato@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Soc. Agr. Pernigo S.r.l.
Via Vendri 42 - Verona (VR)
info@pernigo.it (mieli premiati: 1)

Vicenza

Giagheddu Nadir
Via Masiere 21 - Roana (VI)
3400536923 - agricolasabartal@gmail.com (mieli premiati: 1)

Melileo di Elisa Dal Maso
Via Tornadori 11 - Lonigo (VI)
3483474947 - Apicoltura.melileo@gmail.com (mieli premiati: 1)

UNIONE EUROPEA

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE

Progetto realizzato con il contributo del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Reg UE 2021/2115 Annualità 2024, sottoprogramma ministeriale

Acacia, **A**grumi, **C**amedrio maro, **C**ardo, **C**astagno, **C**iliegio, **C**isto, **C**olza, **C**orbezzolo, **C**oriandolo, **E**dera, **E**rica arborea, **E**ucalipto, **F**ieno greco, **G**irasole, **I**ndaco bastardo, **L**ampone, **L**avanda, **L**avanda selvatica, **L**upinella, **M**arruca, **M**elata di bosco, **M**elata di abete, **M**illefiori, **M**illefiori di alta montagna delle Alpi, **R**ododendro, **R**osmarino, **R**ovo, **S**tregonia, **S**ulla, **T**arassaco, **T**iglio, **T**imo arbustivo, **T**imo erba-barona, **T**rifoglio, **V**eccia.

OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE

www.informamiele.it