

**Grandi
Mieli
d'Italia**


OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE



46^a
Edizione
Concorso

dal 1981 "Premio Giulio Piana"

Guida Tre Gocce d'Oro **2026**



Disponibile
anche in
versione App!



**Guida ai mieli e ai produttori premiati
alla 46° edizione del Concorso nazionale
Tre Gocce d'Oro - Grandi Mieli d'Italia**

2026

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
Moris Zotti
Giovanni Caliman

Realizzazione grafica, impaginazione e copertina

Mauro Cremonini

In copertina foto di

Alice Prandi

SOMMARIO

Guida Tre gocce d'Oro 2026

5-6 **I mieli italiani**
Un patrimonio unico al mondo

Concorso Tre Gocce d'Oro – Grandi Mieli d'Italia

7-10 **La 46° edizione del
Concorso Tre Gocce d'Oro**

11-16 **Il premio, il regolamento,
la pre-selezione,
la valutazione sensoriale,
assegnazione dei riconoscimenti**

I mieli premiati

17-63 **Tre Gocce d'Oro**
- I primi classificati per categoria

64 **Tutti i mieli premiati**

65 **Produttori e territori**

67-87 **Le sezioni speciali del concorso**

I MIELI ITALIANI

Un patrimonio unico al mondo



L'Italia vanta di un patrimonio di mieli unico al mondo, ottenuto grazie alla varietà climatico-vegetazionale della penisola ed alla crescente professionalità degli apicoltori italiani.

Sono oltre 30 i mieli uniflorali, e un'infinita varietà di millefiori caratterizzati dai diversi territori di provenienza.

L'impegno dell'Osservatorio è costante per conoscere, migliorare e mettere in valore le caratteristiche distintive dei mieli italiani.

L'organizzazione del Concorso Tre Gocce d'Oro ha come obiettivo primario il monitoraggio ed il miglioramento della qualità dei mieli italiani.

La realizzazione del Concorso consente infatti di consolidare e raggiungere molteplici obiettivi di interesse generale per tutto il comparto apistico nazionale, in particolare:

- **Monitoraggio della qualità dei mieli italiani:** attraverso valutazioni organolettiche e sensoriali, analisi di laboratorio (chimico-fisiche e melissopalinologiche), su un numero di mieli che, da due anni, supera i 1700/anno.
- **Miglioramento qualità dei mieli,** tramite assistenza tecnica diretta per gli apicoltori partecipanti con la restituzione commenta-

ta dei risultati e delle analisi effettuate sui campioni, ed indiretta a tutto il settore, tramite i tecnici e le associazioni territoriali, seminari e pubblicazioni dedicate.

- **Promozione e valorizzazione della qualità**, dell'identità e distintività dei mieli di produzione nazionale, per aumentare la sensibilità dei consumatori verso i mieli di qualità;
- **Costruzione di un patrimonio unico di conoscenza analitica e disponibilità di mieli** ai fini della realizzazione di progetti di indagine e ricerca scientifica, per il superamento di eventuali criticità rilevate, a beneficio dell'intero settore. Tramite il concorso infatti si realizza un costante incremento della *banca mieli* (oltre 14.000 campioni conservati in ambiente refrigerato e dotati del relativo set di valutazioni analitiche) e il consolidamento della *banca dati* sulla qualità dei mieli italiani (con le informazioni analitiche relative ad oltre 17.500 campioni dal 2009 ad oggi, rese consultabili tramite apposita dashboard web interattiva). Questo patrimonio unico è messo a disposizione di Università ed Enti di ricerca per studi scientifici (presenza di residui, zuccheri esogeni, alcaloidi, HMF, invertasi...), sperimentazioni analitiche e sviluppo di nuove metodiche d'analisi, volti a rafforzare la reputazione del prodotto e a prevenire potenziali criticità di mercato.



La 46° edizione del Concorso Tre Gocce d'Oro



dal 1981 "Premio Giulio Piana"

1772 mieli partecipanti,
inviati da **616** apicoltori da tutto il territorio

63 diverse tipologie di mieli in gara

614 mieli premiati:

23 mieli con Tre Gocce d'Oro,
245 con Due gocce, **346** con Una goccia

Per un totale di **344** apicoltori premiati

Un patrimonio di gusti, colori, consistenze
e biodiversità unico per i consumatori.

La stagione apistica 2026 è stata caratterizzata da marcate oscillazioni produttive in base ad altitudine, microclima e disponibilità idrica dei territori.

Il quadro complessivo evidenzia un importante recupero per il miele di acacia e conferma il trend positivo delle produzioni montane, che hanno tratto beneficio da una migliore alternanza tra piogge e fasi

calde. Al contrario, un'estate dominata da insistenti ondate di calore ha accorciato le fioriture estive e ridotto i flussi nettariiferi, penalizzando soprattutto gli areali di pianura più vulnerabili alla siccità.

Si registra inoltre un'altra annata negativa per il miele di agrumi, con la sola eccezione della Puglia. Questa annata sembra confermare le crescenti difficoltà delle regioni del Sud e delle Isole, storicamente cuore produttivo dell'apicoltura nazionale, e in particolare di Sicilia e Sardegna, dove gli effetti del riscaldamento globale pesano con maggiore gravità.

In questo contesto produttivo così variabile il Concorso Tre Gocce d'Oro conferma anche nel 2026 il crescente interesse da parte degli apicoltori ed il coinvolgimento del mondo apistico italiano: sono infatti ben **1772 i campioni** di miele partecipanti, inviati dal numero **record di 616 apicoltori** provenienti da tutte le regioni d'Italia.

Un risultato che evidenzia quindi come il Concorso rappresenti un vero e proprio punto di riferimento per il monitoraggio, il miglioramento e la valorizzazione della qualità e della diversità dei mieli nazionali, testimoniando l'efficacia e l'importanza riconosciuta da tutto il settore. Un'adesione continuativa e massiccia che dimostra il valore concreto che i produttori attribuiscono al Concorso, quale fondamentale servizio di assistenza e supporto tecnico per il miglioramento della qualità e per la valorizzazione dei mieli italiani.

Attraverso le analisi e i riscontri ricevuti per ciascun campione, tutti gli apicoltori partecipanti dispongono infatti di elementi oggettivi per ottimizzare le proprie tecniche produttive e migliorare la qualità dei propri mieli. Al contempo, grazie alla diffusione dei risultati e del brand riconosciuto "Tre Gocce d'Oro", il Concorso si conferma un formidabile vettore di promozione sul mercato e di orientamento dei consumatori verso le produzioni di qualità.

Il Concorso, inoltre, si conferma essere lo strumento più efficace per l'aggiornamento delle competenze degli esperti in analisi sensoriale



del miele iscritti all'albo Nazionale. Infatti, sono **177** (su un totale di circa 400) **gli iscritti all'albo** che partecipando alle giurie di valutazione del Concorso hanno beneficiato dell'attività di aggiornamento.

Le valutazioni analitiche e sensoriali del Concorso 2026 hanno selezionato i mieli descritti in questa guida. I mieli sono stati analizzati da due diversi laboratori, oltre ad essere sottoposti all'analisi sensoriale dei 177 esperti. Si tratta di un'attività intensissima che consente, ogni anno, di fare una fotografia della situazione produttiva italiana, di fornire al produttore importanti informazioni sul miele prodotto evidenziando i punti di forza e anche le eventuali aree di criticità per aumentare ulteriormente la qualità e distintività dei mieli italiani.

Il Concorso consente di promuovere presso il consumatore le caratteristiche di qualità e identità dei grandi mieli italiani, un patrimonio unico al mondo. I dati di qualità raccolti in oltre 40 anni di esperienza del concorso costituiscono inoltre un patrimonio di conoscenze a disposizione di tutta la filiera, conoscenze che si stanno rivelando essenziali nel lavoro in atto per la messa a punto di un Sistema Nazionale di Qualità (SQN Miele di alta Qualità) ad opera delle associazioni di apicoltori e del MASAF.

Per promuovere le specificità produttive, per questa edizione 2026 sono state confermate le sezioni speciali Mieli Biologici e Mieli dei Presidi Slow Food, nonché le sezioni regionali: Grandi Mieli di Calabria, Grandi Mieli di Basilicata, Grandi Mieli di Puglia e Grandi Mieli di Abruzzo.

L'esigenza di mettere in valore i nostri mieli per salvaguardare l'apicoltura nazionale e per fornire al consumatore uno strumento per potersi orientare nel mondo della produzione. È l'obiettivo del concorso e della guida.

La guida Tre Gocce d'Oro, consente infatti di rintracciare i migliori mieli prodotti, raccogliere questo patrimonio e diffonderlo in tutti i formati oggi disponibili, dal cartaceo al web, al mobile, con tanto di georeferenziazione, per giungere in tempo reale all'apicoltore dove poter acquistare il miele di qualità desiderato.

L'app "Tre Gocce d'Oro" è un modo veloce e 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

“Tre Gocce d’Oro – Grandi Mieli d’Italia”

Il premio

La guida Tre Gocce d’Oro 2026 comprende ben 614 mieli premiati con Una, Due o Tre Gocce d’Oro, fra i 1.772 mieli partecipanti in questa edizione da record assoluto per il concorso.

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 quarantaseiesima 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, fisicochimiche, melissopalinologiche) e i risultati della valutazione vengono comunicati ai partecipanti in modo che possano migliorare in futuro le qualità dei mieli prodotti.

All’edizione 2026 del concorso hanno partecipato 1.772 diversi mieli inviati da 616 apicoltori. Tutte le regioni italiane sono state rappresentate: quelle con il maggior numero di campioni sono state Lombardia (187), Piemonte (167), Abruzzo (152) e quelle con il maggior numero di apicoltori sono state Lombardia (72), Piemonte (69) e Veneto (63). I campioni riguardano ben 61 mieli uniflorali e 2 tipologie di millefiori (millefiori e millefiori di alta montagna delle Alpi).

L’acacia è stata la tipologia di miele uniflorale più rappresentata, con ben 244 campioni in concorso. Si conferma alta anche la partecipazione, di categorie abitualmente forti, in particolare del miele di castagno, con 138 campioni in gara.

In crescita rispetto le precedenti edizioni del concorso anche il numero di tipologie di miele presenti con almeno 8 campioni in gara (29), 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 (615 campioni in gara, il 35% del totale) come un segno della maggiore considerazione che molti produttori stanno prestando a questa tipologia di miele, ma anche di un andamento stagionale sempre più imprevedibile, che ha impedito la produzione di alcune tipologie in purezza, soprattutto in alcune regioni.

Sono stati premiati 23 mieli con le "Tre Gocce d'Oro", 245 mieli con le "Due Gocce d'Oro" e 346 mieli con "Una Goccia d'Oro", per un totale di 614 mieli.

Il regolamento

La manifestazione ha come obiettivo il monitoraggio ed il miglioramento della qualità dei mieli nazionali, per la valorizzazione 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 di un regolamento i cui capisaldi possono essere così riassunti:

- concorso riservato a mieli di produzione nazionale, per tutte le diverse tipologie prodotte;
- anonimato dei campioni durante tutte le fasi concorsuali, a garanzia di imparzialità nel giudizio;
- valutazione di alcuni parametri di qualità oggettiva attraverso analisi di laboratorio (in particolare l'umidità per verificare la conser-

vabilità del prodotto e l'HMF per verificare lo stato di conservazione, ma anche colore e altri accertamenti microscopici);

- costante evoluzione nelle tecniche di analisi organolettica, con giurie di esperti qualificati per assicurare il miglior livello di giudizio organolettico disponibile;
- struttura dei premi basata con elevato numero di riconoscimenti e scarsa gerarchizzazione degli stessi, per valorizzare l'intera gamma dei prodotti d'eccellenza selezionati;
- ritorno dell'informazione all'apicoltore attraverso un chiaro rapporto di prova relativo alle analisi effettuate e un commento tecnico personalizzato sugli esiti, per il miglioramento della qualità;
- ampia strategia di comunicazione e diffusione pubblicizza dei risultati del concorso, mediante strumenti web interattivi e qualificate iniziative di valorizzazione dedicate ai consumatori.

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 (analisi merceologiche, conducibilità elettrica e profilo zuccheri) sono state svolte in collaborazione con i più accreditati laboratori a livello nazionale. 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.



Un momento dei lavori in presenza della giuria di valutazione organolettica dei campioni in gara, Castel San Pietro Terme, 6 settembre 2026.

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 (visto il numero importante di campioni da giudicare, sono state organizzate due sessioni con questa modalità) e in parte con lavori in presenza articolati su due giornate. Le valutazioni sensoriali hanno coinvolto in totale 177 esperti tutti iscritti all'Albo. Ci si è avvalsi anche della collaborazione di AMi (Ambasciatori dei Mie-li), 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 20 punti alle caratteristiche visive, di 25 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 va-

riare 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 (compresi i vincitori dei Tre Gocce d'Oro di ciascuna categoria) e 20% dei partecipanti con Una Goccia d'Oro.

Per l'edizione 2026, Una Goccia d'Oro è stata assegnata ai campioni che hanno raggiunto un minimo di 81,0 punti, a condizione che fosse stato superato il punteggio minimo nelle valutazioni olfattive e gustative. Due Gocce d'oro sono state assegnate ai mieli che hanno raggiunto un minimo di 84,1 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 84,1 punti e solo se la categoria era costituita da almeno 8 prodotti in gara, inviati da 8 differenti produttori.



Castel San Pietro Terme: evento di premiazione Tre Gocce d'Oro, settembre 2025.

Tre Gocce d'Oro 2026



I PRIMI CLASSIFICATI PER CATEGORIA DI MIELE

Scopri tutte le informazioni di ogni miele inquadrando il suo QR code

LEGENDA SEZIONI SPECIALI

Nelle pagine di questa Guida alcuni mieli sono accompagnati dalle icone raffigurate qui sotto, per evidenziare l'appartenenza ad una sezione speciale.

(Vedi pagine da 67 a 85 per approfondimenti su tutte le sezioni speciali del Concorso)



I mieli biologici



Grandi Mieli d'Abruzzo



Grandi Mieli di Puglia



I mieli slow food



Grandi Mieli di Basilicata



"I Mille Mieli, I Mille Fiori"



Grandi Mieli di Calabria



2026


dal 1981 "Premio Giulio Piana"

Miele di Acacia (Robinia)

Il produttore

**Apicoltura Lissi
Salussoglia Graziella**

Alessandro Zerbola

Via Garibaldi, 2, Cerrione (Biella)

Tel. 3204641853 • alezerbola@gmail.com



Zona di produzione

Zona collinare presso Cascina Nuova in comune di Cerrione (Biella) a una altitudine di 380 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

L'Ape e L'Arnia

Giulio Iacovanelli

Via Mario Pomilio, 17, Altino (Chieti)
368613945 • info@mieleabruzzo.com



Zona di produzione

Zona di pianura nel comune di Massafra (Taranto).

Il miele

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



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



Stato fisico: cristallizza spontaneamente alcuni mesi dopo il raccolto.

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

Intensità odore: di media intensità.

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

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

Intensità aroma: di media intensità.

Aroma: caratteristico, corrispondente alla descrizione olfattiva.

Persistenza: mediamente persistente.



Miele di Ailanto



Il produttore

Apicoltura Emilio Iacovanelli

Luigi D'Amario

Via Don Luciano Cicchitti, 80, Atesa (Chieti)

Tel. 3409749297 • info@iacovanelli.it



Zona di produzione

In comune di Casoli (Chieti) a un'altitudine di 400 m.s.l.m.

Il miele

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



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



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

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

Intensità odore: di media intensità.

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

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

Intensità aroma: di media intensità.

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

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

Miele di Asfodelo

Il produttore

Az. Apistica Badde Lontana
Costantina Giovanna Tanda

Via Alessandro Manzoni 8, Sassari
3497701331 • dnlruggiu@gmail.com



Zona di produzione

Presso il comune di Osilo (Sassari).

Il miele

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



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



Stato fisico: cristallizza in pochi mesi dopo il raccolto.

Colore: molto chiaro.

Intensità odore: debole.

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

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

Intensità aroma: debole.

Aroma: simile all'odore.

Persistenza: breve.



Miele di Cardo

Il produttore

Apiflora

Gabriele Favrin

Via Mazzini, 7, Carbonia (SU)

Tel. 3406842326 • apiflora@tiscali.it



Zona di produzione

Pascolo cespugliato in località Bonifacio in comune di Tratalias (Cagliari).

Il miele

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



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



Stato fisico: cristallizza spontaneamente alcuni mesi dopo il raccolto.

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

Intensità odore: di media intensità.

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

Sapore: normalmente dolce normalmente acido, leggermente amaro.

Intensità aroma: di media intensità.

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

Persistenza: mediamente persistente, astringente.



Miele di Castagno



Il produttore

Soc. Agr. Nipoti Fontana S.S.
Filippo Fontana

Via Caduti 138, Zinasco (Pavia)

Tel. 3335205359 • nipotifontana.s@gmail.com



Zona di produzione

Zona collinare in località Monti, comune di Massino Visconti (Novara) a un'altitudine di 650 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 Corbezzolo



Il produttore

Azienda Agricola Arbarèe

Daniele Cossu

Località San Giuliano, 1, Simaxis (Oristano)

Tel. 3293341551 • info@arbaree.com



Zona di produzione

Zona con macchia mediterranea in località Pranu Paulis, comune di Ruinas (Oristano) a un'altitudine di 450 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 siano 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 Maggiolino Flavio

Flavio Maggiolino

Via Monte San Silvestro, 3, Atesa (Chieti)
360717346 • info@apiculturamaggiolino.it



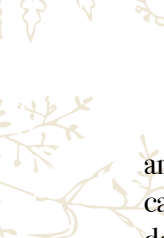
Zona di produzione

Zona di media collina presso il comune di Chieuti (Foggia) a una altitudine di 150 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 latte (per esempio panna cotta, crema di ricotta ecc.).



Stato fisico: cristallizza in pochi mesi dopo il raccolto.

Colore: medio.

Intensità odore: media.

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

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

Intensità aroma: media.

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

Persistenza: media.

Miele di Edera



Il produttore

Azienda Agricola La BeeO Baita

Alice Fietta

Frazione Carbonile, 57, Dicomano (Firenze)

Tel. 3277894156 • labeeobaita@gmail.com



Zona di produzione

Miele prodotto in bosco misto tipico dell'Appennino toscano-romagnolo, incontaminato, presso Frazione Carbonile comune di Dicomano (Firenze) a una altitudine di 350 m.s.l.m.

Il miele

L'edera è una pianta arbustiva lianosa e rampicante, sempreverde. Aderisce con radici avventizie ai supporti sui quali si abbarbica, rocce o alberi, spesso con comportamento infestante. Fiorisce a fine estate e inizio autunno. I suoi fiori discoidali offrono nettare abbondante e



facilmente accessibile anche ad insetti non specializzati come ditteri e vespe. La particolarità del nettare di edera è di essere particolarmente ricco di glucosio, zucchero caratterizzato da una bassa solubilità. Questo nettare fornisce pertanto energia prontamente disponibile agli impollinatori, ma causa anche la rapidissima cristallizzazione delle scorte che le api accumulano a partire dall'edera, rendendole difficilmente utilizzabili dalle stesse api durante l'inverno. La rapida cristallizzazione, che può avvenire già nei favi, rende l'estrazione del miele di edera particolarmente difficoltosa e questo ne limita lo sfruttamento a fini commerciali, rendendolo una produzione di nicchia. Proprio per questa sua particolare composizione il miele si presenterà sempre cristallizzato, più frequentemente a cristalli molto fini, ma anche con cristalli molto grossi e difficilmente solubili se è stato necessario ricorrere al calore per estrarlo. Spesso ricco di umidità per il periodo di raccolta e la difficoltà di estrazione, può essere consigliabile la conservazione in frigo.



Stato fisico: sempre cristallizzato, più frequentemente a grana fine o finissima e consistenza compatta o cremosa in funzione delle modalità di raccolta e preparazione per il mercato.

Colore: da chiaro a medio, con tonalità spenta (gessosa) per l'elevata quantità di cristalli.

Intensità odore: medio-forte.

Odore: prevalentemente di tipo floreale, con note vegetali e leggermente animali che ricordano l'odore della pianta di origine fiorita.

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

Intensità aroma: medio-forte.

Aroma: come l'odore; in bocca colpisce soprattutto la sensazione rinfrescante (fondente) dovuta al glucosio cristallizzato.

Persistenza: media.

Miele di Eucalipto

Il produttore

Apicoltura Isca e Muras

Marinella Concu

Via IV Novembre, 3, Barumini (Cagliari)
3201110790 - marinconcu@tiscali.it



Zona di produzione

Pianura in località Su Nuraxi, comune di Uras (Oristano), a un'altitudine di 200 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 Girasole

Il produttore

Apicoltura Pancaldi

Lara Pancaldi

Via Fondazza, 7/c, Budrio (Bologna)

Tel. 3471393714 • apiculturapancaldi@libero.it



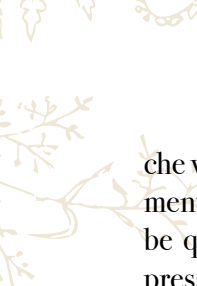
Zona di produzione

Collina in comune di Jesi (Ancona), a un'altitudine di 300 m.s.l.m.

Il miele

L'importanza della produzione di questo miele varia di anno in anno in funzione delle superfici destinate alla coltivazione. Non tutte le varietà e le condizioni di coltivazione rendono questa specie utile per le api e si producono mieli uniflorali soprattutto nell'Italia centrale, anche se la coltura è diffusa anche altrove. Presenta due caratteristi-





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

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

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

Intensità odore: media.

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

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

Intensità aroma: media.

Aroma: richiama le sensazioni olfattive, fruttato.

Persistenza: breve.

Miele di Indaco Bastardo

(*Amorpha fruticosa*)



Il produttore

Apicoltura Cristofori Mauro

Davide Cristofori

Via Casanuova 12, Vinci (Firenze)

Tel. 3488588482 • apicristofori@gmail.com



Zona di produzione

Comune di Larciano (Pistoia) a un'altitudine di 50 m.s.l.m.

Il miele

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



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



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

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

Intensità odore: da debole a medio.

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

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

Intensità aroma: da debole a media.

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

Persistenza: breve.

Miele di Lupinella



Il produttore

Apicoltura Passione Ape

Irene Maria Pili

Via Antonio Gramsci, 24, Tornareccio (Chieti)

Tel. 3312286392 • giampieropili28@gmail.com



Zona di produzione

Miele prodotto in comune di Pizzoferrato (Chieti) a un'altitudine di 1250 m.s.l.m.

Il miele

La lupinella è una pianta foraggera della famiglia delle fabacee (leguminose), come l'erba medica, i trifogli e la sulla. Ha infiorescenze rosa più o meno intenso e cresce bene nei terreni poveri, calcarei, sassosi e soggetti a siccità. È una specie che arricchisce il suolo grazie alla simbiosi con batteri azoto fissatori e le sue radici a fittone



frantumano il terreno, facilitando l'infiltrazione dell'acqua e prevenendo l'erosione. È presente allo stato spontaneo nei prati di collina e di montagna, sia nelle Alpi che nell'Appennino. In passato alcuni dei mieli più rinomati del mondo dovevano le loro apprezzate caratteristiche proprio alla prevalenza di nettare di lupinella, come il miele del Gatinais, in Francia o il miele bianco del Kirghizistan. Oggi è molto meno presente come fonte di miele perché è stata sostituita da specie foraggiere più produttive ed adatte alle coltivazioni intensive e per lo spopolamento delle aree montane e collinari marginali dove la lupinella forniva il fieno per gli allevamenti locali. I mieli di lupinella sono quindi una rarità proveniente da aree montane dove si sono mantenuti ambienti e produzioni oggi perlopiù perduti altrove; può essere considerato il simbolo di una agricoltura tradizionale e sostenibile. Dal punto di vista delle caratteristiche e degli usi assomiglia molto ad altri mieli di leguminose foraggiere, come i mieli di sulla e trifogli. Si tratta quindi di mieli molto chiari, delicati, adatti a qualsiasi uso e apprezzati dalla maggior parte degli utilizzatori di miele.



Stato fisico: cristallizza con una velocità media.

Colore: chiaro, anche bianco o avorio quando cristallizzato.

Intensità odore: debole.

Odore: di tipo fruttato, appena floreale.

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

Intensità aroma: debole.

Aroma: come l'odore, prevalentemente fruttato, appena floreale o caldo fine, a seconda dei lotti.

Persistenza: vivace.

Miele di Melata (bosco)

Il produttore

Az. Agr. Tambasco Sabina Sabina Tambasco

Via del Mediterraneo, 48, Montano Antilia (Salerno)
Tel. 3808665700 • sa.gi2011@libero.it



Zona di produzione

Macchia mediterranea presso il comune di Montano Antilia (Salerno), a un'altitudine di 380 m.s.l.m.

Il miele

È un miele che le api producono raccogliendo la melata prodotta da diverse piante spontanee e coltivate, quando vengono punte da insetti che si nutrono della loro linfa. La produzione è importante nelle maggiori regioni italiane. La raccolta è concentrata nei mesi che vanno da luglio a settembre. Viene venduto in genere come miele



di bosco, in quanto la denominazione di vendita spesso 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 nel tempo; molto viscoso, filante.

Colore: molto scuro.

Intensità odore: media.

Odore: caratteristico; di tipo aromatico speziato e caldo caramellato, con note lattiche e affumicate.

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

Intensità aroma: di media intensità.

Aroma: caratteristico; simile all'odore, con nota calda (caramellata e maltata) e speziata; ricorda dolci natalizi con spezie e scorza d'arancia oppure dessert con castagne e vaniglia.

Persistenza: media.



Miele di Melata di Abete

Il produttore

Roberto Inama

Via Sorni, 8, Fraz. Tres, Predaia (Trento)
Tel. 3493526907 • inamaroberto@gmail.com

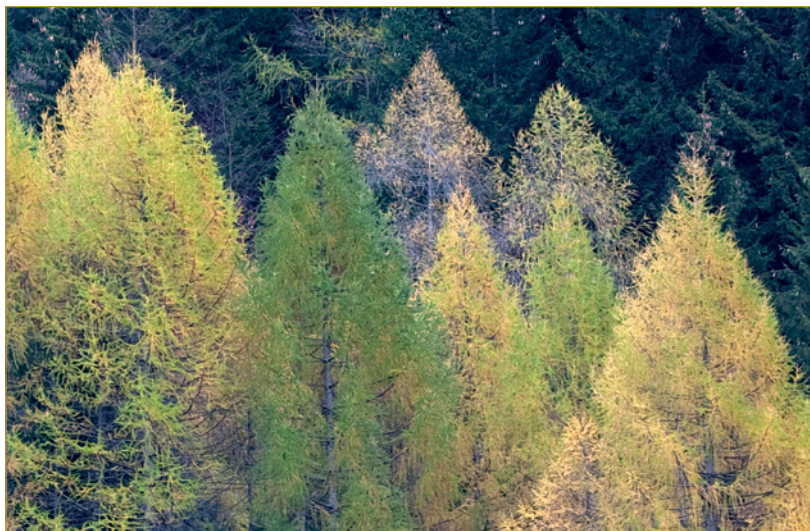


Zona di produzione

Territorio di prati e boschi presso il comune di Sfruz (Trento), a un'altitudine di 1000 m.s.l.m.

Il miele

La produzione di questo miele è legata ai boschi di conifere, abete rosso (*Picea excelsa*) e abete bianco (*Abies alba*), tipici delle zone montane. Le due specie hanno distribuzione diversa nel nostro paese: solo alpina, la prima, anche sull'Appennino la seconda. Producono melata quando attaccati da specifici insetti, che hanno il loro habitat



proprio su queste specie. Rappresenta una produzione limitata, ma localmente importante. Pur essendo poco conosciuto, è apprezzato dagli intenditori e considerato un miele raro e pregiato. Le note affumicate possono rendere questo miele adatto ad accompagnare alcuni salumi, in particolare il lardo; ma è molto piacevole anche in abbinamenti dolci, anche solo su pane di segale imburrito.



Stato fisico: resta liquido a lungo, consistenza viscosa, può cristallizzare in una massa morbida.

Colore: scuro.

Intensità odore: media.

Odore: caratteristico, di tipo resinoso, caldo; alcune sfumature possono evocare una sensazione di affumicato o animale.

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

Intensità aroma: media.

Aroma: caratteristico, solo in parte simile all'odore; ricorda la scorza di arancio candita, il latte condensato, il pinolo; rispetto alle melate di specie caducifolie ha in comune la nota calda (caramellata e maltata), ma si distingue per una netta nota resinosa.

Persistenza: media.

Miele Millefiori



Il produttore

**Società Agr. L'Oro del Daino
di Delbianco Mirko s.s.**

Cristina Vanni

Via Montespino, 2808, Mondaino (Rimini)

Tel. 3473167671 • info@lorodeldaino.it



Zona di produzione

Collinare in comune di Montegridolfo (Rimini) a un'altitudine di 100 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 il nettare prevalente, e anche maggiormente caratterizzante dal punto di vista organolettico, è quello del coriandolo, coltivazione molto diffusa in Romagna. Lo accompagnano i nettari di diverse specie presenti sulle colline riminesi, tamerice, crocifere, rovo, sulla e trifoglio alessandrino. Ne risulta un miele mediamente aromatico, con note calde e leggermente speziate, che possono ricordare il cioccolato al latte, la vaniglia e il cocco. Si tratta di un prodotto che può incontrare facilmente il favore del pubblico e si presta 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: di tipo caldo e speziato, con leggere note vegetali.

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

Intensità aroma: di media intensità.

Aroma: prevalentemente di tipo caldo e leggermente speziato, con note che possono ricordare il cioccolato al latte, la vaniglia e il cocco.

Persistenza: media.

Miele Millefiori

di alta montagna delle Alpi



Il produttore

Azienda Agricola Ronchello

Andrea Fabio Risi

Via Tezzi Bassi, 8, Gandellino (Bergamo),
Tel. 3891919765 • info@mieleronchello.com



Zona di produzione

Zona di alta montagna, presso Montecampione in comune di Esine (Brescia) a un'altitudine di 1.800 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, il nettare prevalente è quello del lampone, accompagnato da quello di rododendro e dalle centinaia di piante dei pascoli di alpeggio. 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 fruttato, con note aromatiche di oli essenziali, ricorda la confettura di frutti di bosco.

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

Intensità aroma: medio.

Aroma: simile all'odore con note che richiamano frutti aromatici e loro derivati, come la salsa di lamponi o le caramelle ai frutti di bosco.

Persistenza: media.

Miele di Rododendro

Il produttore

Apicoltura Daniele

Valerica Neagu

Via Bonino 46, Pralungo (Biella)

Tel. 3519979276 • valerica.neagu123@gmail.com



Zona di produzione

Miele prodotto in comune di Piedicavallo (Biella) a un'altitudine di 1045 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 Sulla

Il produttore

Agricola La Marchesa

Fabrizio Mandrillo

Via Quasimodo, 1, Pulsano (Taranto)

Tel. 3396894195 • agricola.lamarchesa1@gmail.com

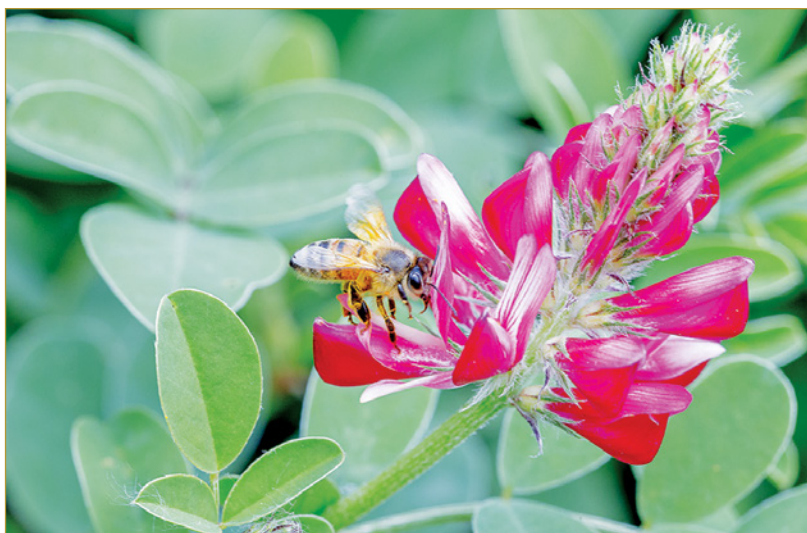


Zona di produzione

Sulla spontanea, non coltivata, presso il comune di Sant'Arcangelo (Potenza) a un'altitudine di 280 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. Miel uniflorali di sulla si producevano dall'Appennino romagnolo alla Sicilia, oggi invece si ottengo-



no soprattutto nelle zone collinari delle regioni in cui l'allevamento si è più mantenuto. Le caratteristiche del prodotto sono apprezzate (colore chiaro e odore e sapore delicati), ma spesso la denominazione uniflorale non aumenta il suo valore e quindi si trovano dei mieli uniflorali di sulla e altre leguminose commercializzati con la denominazione generica.



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

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

Intensità odore: al massimo di debole intensità.

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

Sapore: normalmente dolce; normalmente o decisamente acido.

Intensità aroma: al massimo di debole intensità.

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

Persistenza: poco persistente.

Miele di Tarassaco

Il produttore

Giagheddu Nadir

Via Masiere, 21, Roana (Vicenza)

Tel. 3400536923 • agricolasabartal@gmail.com



Zona di produzione

Prati stabili di montagna in comune di Roana (Vicenza) a un'altitudine di 1000 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

Il Miele della Schiara

Alessandro Zanon

Via Bolzano, 52, Belluno

Tel. 3391393894 • alessandrozanon.for@gmail.com



Zona di produzione

Area boschiva in località Bolzano Bellunese in comune di Belluno a un'altitudine di 600 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

(*Thymra capitata*)

Il produttore

Monello

Ester Gallian

C.da Borgellusa, Avola (Siracusa)

3463145206 • estergallian@gmail.com



Zona di produzione

Comune di Avola (Siracusa) a un'altitudine di 400 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 *Thymra capitata*, il timo arbustivo tipico del mediterraneo meridionale, presente in Italia in Calabria, Basilicata, Puglia e Sicilia. 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

Az. Agr. Masciulli Giuseppe

“Miele dei Trulli”

Nico Masciulli

Strada coreggia zona B 272, Martina Franca (Taranto)

Tel. 3348539503 • nico.masciulli@gmail.com



Zona di produzione

Comune di Gioia del Colle (Bari) a un'altitudine di 300 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 derivi da un trifoglio. La produzione allo stato uniflorale non è invece altrettanto comune: mieli puri di trifoglio si possono produrre nel caso di ampie coltivazioni, soprattutto se destinate alla produzione di seme. In Italia si possono produrre sia mieli di trifoglio bianco (un tempo comuni nella pianura padana, oggi più frequenti in Sardegna), che di trifoglio alessandrino (in Toscana e altre regioni centro-meridionali) e trifoglio incarnato (soprattutto in Lazio e Puglia). In questo caso si tratta di un miele di trifoglio alessandrino. Come anche i mieli di altre specie della stessa famiglia botanica (fabacee o leguminose) i mieli di trifoglio si caratterizzano per il colore molto chiaro e odore e aroma molto delicati. Sono quindi dei mieli molto versatili e adatti a quasi tutti gli usi, in quanto il loro aroma delicato non modifica pesantemente gli altri alimenti ai quali vengono aggiunti. Hanno in genere una leggera nota tostata che si abbina particolarmente bene con la frutta secca. La discreta acidità che li contraddistingue li rende adatti anche all'uso per dolcificare frutta e tè.



Stato fisico: cristallizza in pochi mesi dopo il raccolto.

Colore: molto chiaro.

Intensità odore: debole.

Odore: prevalentemente di tipo fruttato.

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

Intensità aroma: debole.

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

Persistenza: breve.

Tutti i mieli premiati



dal 1981 "Premio Giulio Piana"

1772 mieli partecipanti,
inviati da **616** apicoltori da tutto il territorio

63 diverse tipologie di mieli in gara

614 MIELI PREMIATI
di 41 DIVERSE TIPOLOGIE

23 mieli con Tre Gocce d'Oro,
245 con Due gocce, **346** con Una goccia

Per un totale di **344** apicoltori premiati

Dalle analisi di
laboratorio al profilo
sensoriale: scopri
cosa rende unico
ogni miele premiato.



Scegli la qualità certificata.
Trova tutti i contatti degli
apicoltori premiati.

Naviga tra le
eccellenze: filtra
i vincitori per
territori, varietà
e Gocce d'Oro.

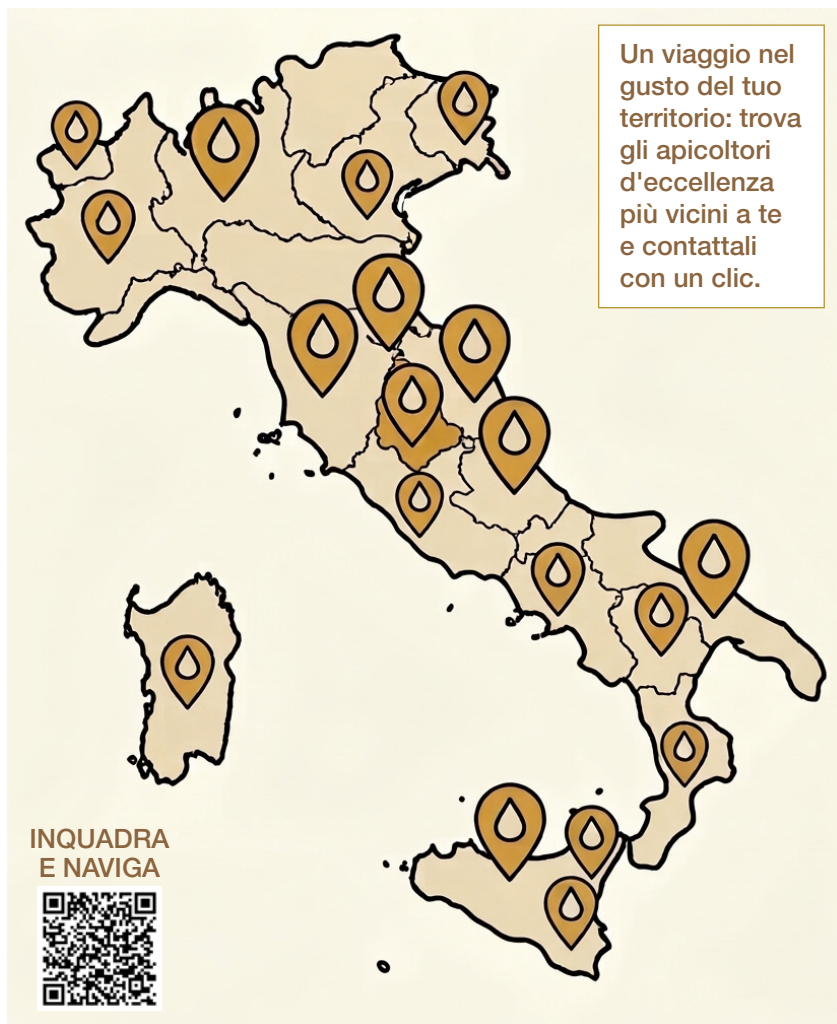
**INQUADRA
E NAVIGA**



Guida interattiva completa
di tutti i mieli premiati

Produttori e Territori

Dalla mappa al produttore
Trova gli apicoltori premiati al
Concorso Tre Gocce d'Oro 2026



Porta i **Grandi Mieli** d'Italia sempre con te

Scarica l'App Ufficiale Informamiele - Tre Gocce d'Oro



**GUIDA TASCABILE
INTERATTIVA**



**RICERCA AVANZATA
& FILTRI**



**GEOLOCALIZZAZIONE
APICOLTORI**

**INQUADRA E SCARICA
L'APP GRATUITA**



 TRE GOCCE D'ORO - GRANDI MIELI D'ITALIA

Le Sezioni Speciali del Concorso



2026



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 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 vengono 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”.



Foto da Apimell, ottobre 2025: assaggi sezione speciale “I Mille Mieli, I Mille Fiori” - Concorso 2025.

Sezione speciale

“I Mille Mieli, I Mille Fiori”

Evento premiazione 2026

La degustazione dei millefiori finalisti per l'edizione 2026 e la premiazione dei vincitori della Sezione “I mille mieli, i millefiori” sono previste allo stand dell'Osservatorio Nazionale Miele che sarà allestito in occasione di Terra Madre – Salone del Gusto, che si terrà a Torino dal 23 al 27 settembre 2026.



Foto da Apimell, ottobre 2025: premiazioni sezione speciale “I Mille Mieli, I Mille Fiori”.

Sezione speciale

“I Mille Mieli, I Mille Fiori”

I finalisti 2026



ABRUZZO

Apicoltura Colle Salera di Pace Cecilia

Via Prezza, 58, Pratola Peligna (AQ)

Contatti: 3333600083 • collesalera@inwind.it

Prodotto a: Pratola Peligna, Navelli (AQ)

Altitudine: 900 m s.l.m. • N. lotto: 2726

Descrizione sintetica: miele delicato con note prevalentemente fruttate, con accenni floreali e leggermente aromatici, a base acacia e lupinella



BASILICATA

Amolucano

Contrada Pozzo Dei Monaci, Irsina (MT)

Contatti: 3487964278 • arenaceo79@gmail.com

Prodotto a: Contrada Pozzo dei Monaci (MT)

Altitudine: 545 m s.l.m. • N. lotto: L-MI26-018-1

Descrizione sintetica: miele delicato, con note prevalentemente calde tostate e leggermente aromatiche, a base di trifoglio alessandrino e coriandolo



CALABRIA

Apicoltura Saverio De Filippo

Via T. Campanella, 44, Girifalco (CZ)

Contatti: 3289258727 • apiculturasaveriodefilippo@hotmail.com

Prodotto a: Girifalco (CZ)

Altitudine: 370 m s.l.m. • N. lotto: MIL 07/26

Descrizione sintetica: miele delicato, con note prevalentemente fruttate e leggermente aromatiche, a base di sulla, trifogli e acacia



CAMPANIA

Apicoltura Codone Sofia

Via Provinciale Piedimonte, Sant'Angelo, 7, Alife (CE)

Contatti: 3471780913 • sofiacodone@gmail.com

Prodotto a: Loc. Taverna, S. Angelo d'Alife

Altitudine: 250 m s.l.m. • N. lotto: L-116

Descrizione sintetica: miele di media intensità, con note fruttate, calde e leggermente aromatiche, a base di trifoglio e una leggera marcatura di coriandolo



EMILIA-ROMAGNA

Soc. Agr. L'Oro Del Daino di Delbianco Mirko s.s.

Via Montespino, 2808, Mondaino (RN)

Contatti: 3473167671 • info@lorodeldaino.it

Prodotto a: Montegridolfo (RN)

Altitudine: 100 mt. • N. lotto: OME

Descrizione sintetica: miele di media intensità, con note calde (cioccolato al latte, cocco) e aromatiche (scorza di agrumi) a base di sulla e coriandolo





FRIULIA VENEZIA GIULIA

Zanini Fabrizio

Via Betania, 17, Tolmezzo (UD)

Contatti: 3453369406, plazverbeatrice@gmail.com

Prodotto a: Monte Zoncolan, Sutrio (UD)

Altitudine: 1600 m s.l.m. • N. lotto: BI032/2026

Descrizione sintetica: miele di media intensità, con note di caramelle alla frutta e oli essenziali, a base di lampone e rododendro



LAZIO

Bee House

Via Mons. Giuseppe Gori, 46, Nepi (VT)

Contatti: 3358411550 • canistro.salvatore@yahoo.it

Prodotto a: Nepi (VT)

Altitudine: 227 m s.l.m. • N. lotto: LNP006

Descrizione sintetica: miele di media intensità, con note legnose al naso, calde caramellate in bocca e retrogusto di ribes nero, a base di melata, rovo e ailanto



LIGURIA

Azienda Agricola Bartolucci

Calice al Cornoviglio, Loc. Usurana (SP)

Contatti: 3384120114 • apibarto@libero.it

Prodotto a: Usurana, Calice al Cornoviglio

Altitudine: 200 m s.l.m. • N. lotto: LMF26

Descrizione sintetica: miele di media intensità, con note di anice al naso, calde (dessert) e aromatiche (anice) in bocca, a base di acacia ed erica



LOMBARDIA

Azienda Agricola Ronchello

Via Tezzi Bassi, 8, Gandellino (BG)

Contatti: 3891919765 • info@mieleronchello.com

Prodotto a: Loc. Montecampione, Esine (BS)

Altitudine: 1800 m s.l.m. • N. lotto: L 8ROS/26

Descrizione sintetica: miele di media intensità, con note di sciroppo di frutti rossi, a base di lampone e rododendro



MARCHE

S.A. Clorinda Caucci Sabatini S.S.

Via Cerreto, 34a, Venarotta (AP)

Contatti: 3805883005 • secondoluigi2003@libero.it

Prodotto a: Loc. Portella, Venarotta (AP)

Altitudine: 450 m s.l.m. • N. lotto: SPG0108

Descrizione sintetica: miele di media intensità, con note di legno al naso e di cereali tostati in bocca, a base di acacia, rovo e un accenno di castagno

"I Mille Mieli, I Mille Fiori" I finalisti 2026



MOLISE

Apicoltura Riccardo Lanni

Via Scipione Di Blasio, 1, Morrone del Sannio (CB)

Contatti: 3406524561 • richardlanni97@gmail.com

Prodotto a: C.da Convento, Casacalenda (CB)

Altitudine: 610 m s.l.m. • N. lotto: SU26Q

Descrizione sintetica: miele di media intensità, con note di incenso al naso, di frutta e di dessert alla vaniglia in bocca, a base di sulla e coriandolo



PIEMONTE

Az. Agr. Pelissero

Str. Terrapini, 27, Bra (CN)

Contatti: 3474598642 • pelisseropaola@alice.it

Prodotto a: Pollenzo, Bra (CN)

Altitudine: 198 m s.l.m. • N. lotto: L 2026 06 08

Descrizione sintetica: miele di media intensità, con note vegetali e di legno al naso, di frutti tropicali in bocca e retrogusto di ribes nero, a base di acacia e ailanto



PUGLIA

Masseria Redenta S.S.A.

Ss 96 Km 86,850, Altamura (BA)

Contatti: 3394971452 • info@masseriaredenta.it

Prodotto a: Altamura (BA)

Altitudine: 467 m s.l.m. • N. lotto: 26M

Descrizione sintetica: miele con spiccata personalità, con note calde di cioccolato al latte, cocco, vaniglia e aromatiche a base di coriandolo



SARDEGNA

Simbiotica Honey di Sonia Pisano

Via Pala di Carru, 81, Sassari

Contatti: 3737750419 • so.pisano@gmail.com

Prodotto a: S'iscriffione, Usini (SS)

Altitudine: 150 m s.l.m. • N. lotto: L4M26

Descrizione sintetica: miele di media intensità, con note complesse, calde caramellate, proteiche, floreali e fruttate, a base di pomacee e alaterno



SICILIA

Traina Paolo

Via Contuberna, 41 Santo Stefano Quisquina (AG)

Contatti: 3889357656 • trainapa@gmail.com

Prodotto a: C/da Tutto Cuore, Santo Stefano Quisquina (AG)

Altitudine: 600 m s.l.m. • N. lotto: 090726

Descrizione sintetica: miele di media intensità, con note floreali e fruttate a base di sommacco siciliano



TOSCANA

Oasi del Miele di Marchetti S.S.

Via dell'amma 40 • Cantagallo (PO)

Contatti: 3384109809 • oasidelmielemarchetti@gmail.com

Prodotto a: Prato

Altitudine: 100 m s.l.m. • N. lotto: MF0806

Descrizione sintetica: miele di media intensità, con note prevalentemente calde caramellate e uno spiccato retrogusto di ribes nero dovuto a una componente di ailanto



TRENTINO ALTO ADIGE

Az. Agr. La Terra di Mezzo di Gloria Salvadori

Via Don P. Simion, 5, Sagron Mis (TN)

Contatti: 3494632043 • gloriasalvadori1985@gmail.com

Prodotto a: Moro, Sagron Mis

Altitudine: 920 m s.l.m. • N. lotto: L 1/2026

Descrizione sintetica: miele di media intensità, con note profumate di resine e fiori, a base di acero



UMBRIA

Mielita di Monaco Sabrina

Via Roma, 135, Otricoli (TR)

Contatti: 3917209458 • monacosabri@tiscali.it

Prodotto a: Vallefigliola, Otricoli (TR)

Altitudine: 250 m s.l.m. • N. lotto: AI 300625

Descrizione sintetica: miele con spiccata personalità con note di fungo fresco e mentuccia al naso, di uva moscato e pesca in bocca e forte retrogusto di ribes nero a base di ailanto



VALLE D'AOSTA

Apicoltura Luboz Attilio

Loc. Pelon, 4, Saint-Pierre (AO)

Contatti: 3491015902 • luboz.attilio@libero.it

Prodotto a: Beyette, Saint-Pierre (AO)

Altitudine: 809 m s.l.m. • N. lotto: 200-26

Descrizione sintetica: miele con spiccata personalità, con note fresche mentolate molto persistenti, dovute a una componente di tiglio



VENETO

Apicoltura De Candido Lorenzo

Via Udine, 42, Santo Stefano di Cadore (BL)

Contatti: 3484562990 • apicolturaldc@gmail.com

Prodotto a: Loc, I Pantanase, San Pietro di Cadore (BL)

Altitudine: 1400 m s.l.m. • N. lotto: ma

Descrizione sintetica: miele di media intensità, con note di oli essenziali e confettura di frutti rossi, a base di lampone e rododendro

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 vanta inoltre le vette più alte degli Appennini. Un plauso ed un rin-



Domenica 28 settembre 2025: i premiati della sezione speciale Grandi Mieli d'Abruzzo - Concorso Tre Gocce d'Oro 2025 - Tornareccio, 19° edizione “Regina di Miele”

Sezione regionale

Grandi Mieli d'Abruzzo

graziamiento 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 2026 del Concorso Tre Gocce d'Oro hanno partecipato per questa sezione speciale 40 apicoltori, che hanno inviato un totale di 150 mieli, di cui il 35% è stato premiato al concorso. Due campioni che hanno ricevuto l'ambito riconoscimento delle Tre Gocce d'Oro in questa edizione 2026 del Concorso fanno parte di questa sezione speciale: il miele di Alianto prodotto dall' Apicoltura Emilio Iacovanelli, nel comune di Chieti, ed il miele Lupinella prodotto dall'Apicoltura Passione Ape, in provincia di Chieti.

Evento premiazione 2026



Per la premiazione della sezione regionale Osservatorio Nazionale Miele, il Comune di Tornareccio ed Associazione Apicoltori Professionisti d'Abruzzo vi danno appuntamento al 27 settembre 2026 alla 20° 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: circa 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.



Venerdì 29 settembre 2023: foto da Sammichele di Bari, premiazione sezione speciale Grandi Mieli di Puglia - Concorso Tre Gocce d'oro 2023.

Sezione regionale

Grandi Mieli di Puglia

I mieli premiati

Hanno partecipato per questa sezione speciale n 32 apicoltori, che hanno inviato un totale di 78 mieli, di cui il 33% è stato premiato al concorso. Il campione di Trifoglio che ha ricevuto l'ambito riconoscimento delle Tre Gocce d'Oro in questa edizione 2026 del Concorso Tre Gocce d'Oro fa parte di questa sezione speciale: è stato infatti prodotto dall'Az. Agr. Masciulli Giuseppe "Miele dei Trulli", in provincia di Bari.

Evento premiazione 2026



Osservatorio Nazionale
Miele ed ARAP vi danno
appuntamento alla premiazione
dei Grandi Mieli di Puglia 2026.

Per scoprire la data dell'evento resta aggiornato su:

<https://www.apicoltoripugliesi.it/>

<https://www.facebook.com/apicoltoripugliesi>

Sezione regionale

Grandi Mieli di Basilicata

Sezione regionale del Concorso Tre Gocce d'Oro, nata nel 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.



Domenica 23 novembre 2025: i premiati della sezione speciale Grandi Mieli di Basilicata - Concorso Tre Gocce d'Oro 2025 - Grottole (MT)

Sezione regionale

Grandi Mieli di Basilicata

I mieli premiati

All'edizione 2026 del Concorso Tre Gocce d'Oro hanno partecipato per questa sezione speciale n 16 apicoltori, che hanno inviato un totale di 54 mieli, di cui il 39% è stato premiato al concorso.

Evento premiazione 2026



Osservatorio Nazionale Miele, AAL ed il Consorzio regionale miele lucano vi danno appuntamento alla premiazione dei Grandi Mieli di Basilicata.

Per scoprire la data dell'evento resta aggiornato su:

<http://www.apicoltorilucani.it/>

<https://www.facebook.com/associazioneapicoltorilucani>

Sezione regionale

Grandi Mieli di Calabria

Sezione regionale del Concorso Tre Gocce d'Oro, organizzata per la prima volta nel 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.



22 Maggio 2026 - Rende (CS): un momento della premiazione della sezione speciale Grandi Mieli di Calabria - Concorso Tre Gocce d'Oro 2025.

Sezione regionale

Grandi Mieli di Calabria

I mieli premiati

All'edizione 2026 del Concorso Tre Gocce d'Oro hanno partecipato per questa sezione speciale n 22 apicoltori, che hanno inviato un totale di 62 mieli, di cui il 27% è stato premiato al concorso.

Evento premiazione 2026



Osservatorio Nazionale Miele ed APROCAL vi danno appuntamento alla premiazione dei Grandi Mieli di Calabria.

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.

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.

- **Prati stabili e pascoli**

Presidio che nasce per salvaguardare e far conoscere prati stabili e pascoli, un patrimonio ambientale, sociale, culturale ed economico che può cambiare il futuro delle terre alte, ma anche rigenerare i terreni esausti delle pianure, dove l'allevamento ha perso il contatto con la terra e l'agricoltura intensiva ha compromesso la vitalità dei suoli.

- **Mieli dei prati dei Monti del Matese**

Il Presidio valorizza il lavoro degli apicoltori che mantengono gli alveari in contesti ambientali integri, limitando gli spostamenti delle arnie e adottando pratiche rispettose delle api e degli altri impollinatori.

I mieli premiati

All'edizione 2026 del Concorso Tre Gocce d'Oro hanno partecipato per questa sezione speciale 32 apicoltori, che hanno inviato un totale di 66 mieli iscritti a Presidio Slow Food. Di questi mieli, il 29% è stato premiato in concorso.

Evento premiazione 2026

Alcuni dei mieli Slow premiati al Concorso Tre Gocce d'oro vengono messi in degustazione al pubblico in occasione degli eventi internazionali organizzati da Slow Food, come "Cheese" nel 2023 o "Terra Madre Salone del Gusto" a settembre 2024. Dei momenti pensati per raccontare le peculiarità dei presidi Slow Food attraverso i mieli prodotti in quei territori.

Nel 2026 Osservatorio Nazionale Miele e Slow Food hanno organizzato degli eventi di valorizzazione dedicati ai mieli dei Presidi Slow, in occasione di Terra Madre - Salone del Gusto, che si terrà a Torino dal 23 al 27 settembre 2026.

Per scoprire il programma completo delle iniziative resta aggiornato su:

<https://www.informamiele.it>

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/>

Ci vediamo a Torino!

TERRA Salone
del Gusto
2026
 **MADRE**
24-27 SETTEMBRE
NEL CENTRO DI TORINO

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 culturale”, 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

Sezione speciale

I mieli biologici

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 2026 del Concorso Tre Gocce d'Oro hanno partecipato per questa sezione speciale n 96 apicoltori biologici, che hanno inviato un totale di 281 mieli, di cui il 32% è stato premiato. Inoltre, 6 dei 23 campioni che hanno ricevuto l'ambito riconoscimento delle Tre Gocce d'Oro in questa edizione, sono mieli biologici.

Per saperne di più: <https://www.italiabio.eu/>



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, sottoprogramma ministeriale annualità 2026-2027

Acacia, Acero, Agrifoglio, Agrumi, Ailanto, Asfodelo, Barena, Basilico,
Cardo, Castagno, Ciliégio canino, Colza, Corbezzolo, Coriandolo,
Edera, Erba medica, Erica arborea, Erica multiflora, Eucalipto, Ferula,
Girasole, Indaco bastardo, Lampone, Lavanda selvatica, Lupinella,
Marruca, Melata di bosco, Melata di abete, Meliloto, Melo, Millefiori,
Millefiori di alta montagna delle Alpi, Rododendro, Rovo, Sulla,
Tarassaco, Tiglio, Timo arbustivo, Trifoglio, Trifoglio alessandrino,
Zucchina americana.



OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE

www.informamiele.it

