

Tre Gocce d'oro

Trentasette edizioni consecutive, oltre 500 campioni ogni anno, sono più di 13.000 i campioni esaminati e valutati dalla 1a edizione con oltre 5.000 produttori coinvolti. Nato nel 1981 come Premio Giulio Piana, per ricordare l'insigne apicoltore di Castel San Pietro Terme conosciuto in tutto il mondo, il concorso si è velocemente evoluto divenendo un complesso strumento di assistenza tecnica e formazione per il miglioramento della qualità dei mieli a livello nazionale. In questi anni il concorso ha costituito un volano che ha aggregato persone, ha dato il via e amplificato dinamiche positive, tra le quali, non ultima, la diffusione dei concorsi locali, dando un contributo importante alla creazione di una vera e propria cultura del miele, con produttori più competenti, attenti alle richieste del mercato e capaci di raccontare il loro prodotto al pubblico.



UNIONE EUROPEA



mipaaf
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Progetto realizzato con il contributo
del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Reg. Ce 1308/2013, programma 2017-2018, sottoprogramma ministeriale



OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE

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



Grandi Mieli d'Italia

Un patrimonio unico al mondo
Guida Tre Gocce d'oro 2017

Acacia e robinia	Erica arborea	Misto d'abete rosso
Agrumi	Escalopio	Millefiori
Albicorno	Fenile	Millefiori di alta montagna delle alpi
Arbutato	Fieno greco	Rododendro
Bianca	Greccio	Romarin
Carlo	Indaco Sestiere	Sale
Castagno	Lampone	Silla
Chirio	Lavanda	Tarassaco
Carbocisto	Lupinella	Tiglio
Corambulo	Melata o bosco	Timo arbustivo
Erica medica	Melata d'abete	

OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE



I mille mieli, i mille fiori

APIMELL SPECIAL EDITION

Piacenza 28-29 Ottobre 2017



I mille mieli

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

I mille mieli, i millefiori

Per migliorare la qualità e per mettere in valore questo patrimonio sconosciuto ai più è stata ideata la sezione "I mille mieli, i millefiori" del Concorso Tre gocce d'oro - Grandi Mieli d'Italia. La valutazione della qualità dei mieli viene eseguita con metodi scientifici rigorosi ed innovativi. Accanto a tale tipo di valutazione si è reso necessario accedere al concetto di qualità percepita dal consumatore. Per questo è stata organizzata questa "gara del gusto" incentrata sui millefiori. Sono stati quindi selezionati i migliori mieli millefiori tra quelli partecipanti alla 37° edizione del concorso, tenutosi nel settembre 2017. Il miglior prodotto di ogni regione è stato sottoposto al giudizio del pubblico, raccogliendo circa un'ottantina di valutazioni per ogni campione. Sulla base di questa valutazione popolare verranno premiati i tre migliori millefiori d'Italia.

**La consegna dei riconoscimenti avverrà
Domenica 29 ottobre 2017, alle ore 12,00
nella sala B di Piacenza Expo.**

I MIELI MILLEFIORI FINALISTI DELL'EDIZIONE 2017 I MIELI MILLEFIORI FINALISTI DELL'EDIZIONE 2017

ABRUZZO

L'Ape e l'Arnia

Via Mario Pomilio, 17 66040 Altino (CH)
Contatti: 0872/983178 - info@mieleabruzzo.com
Prodotto in località: Val Cocchiara, comune di Montenero, N. di lotto: L17171M
Descrizione sintetica: miele delicato, con note prevalentemente fruttate, a base di leguminose diverse

BASILICATA

Azienda Agricola Alessandra Giordano

Via Cadorna, 33/a 85016 Pietragalla (PZ)
Contatti: 334/7978677 - lartedel miele@gmail.com
Prodotto in località: Pian dell'Olmo, comune di Pietragalla
Caratteristiche della zona: Zona collinare, esposizione sud-est, 650-700 m slm, N. di lotto: MF01GIU2017
Descrizione sintetica: miele di media intensità con note mentolate e fruttate, a base di rovo, meliloto e albero del paradiso

CALABRIA

Donato Melissa & Martelli Domenico

Via Falcone e Borsellino 89834 Vazzano (VV)
Contatti: 339/3107890 - dmelissa81@gmail.com
Prodotto in località: Tre Ulivi, comune di Gerocarne
Caratteristiche della zona: Pianura, 150 m slm, N. di lotto: ML17SB
Descrizione sintetica: miele di intensità medio-alta con note fruttate e calde, a base di salice, erica, crocifere e ginestre

CAMPANIA

Apicoltura Codone Sofia

Provinciale Piedimonte-Santangelo 81011 Alife (CE)
Contatti: 0823/789629 347/1780913 - sofiacodone@gmail.com
Prodotto in località: San Michele, comune di Alife
Caratteristiche della zona: Colline, 230 m slm, N. di lotto: 56
Descrizione sintetica: miele primaverile di media intensità con note fruttate e calde, a base di acacia, salice, crocifere ed erica

EMILIA ROMAGNA

Il Campo Società Agricola

Strada La Pilla, 5 43037 Lesignano De' Bagni (PR)
Contatti: 340/2665377 - info@agriturismoilcampo.it
Prodotto in località: Monticelli Terre, comune di Montechiarugolo
Caratteristiche della zona: Pianura, campi coltivati per foraggio, pomodoro, girasoli, N. di lotto: 12097
Descrizione sintetica: miele delicato con note prevalentemente fruttate, a base di erba medica

FRIULI VENEZIA GIULIA

Goran Košuta

Strada Del Friuli, 463 34136 Trieste (TS)
Contatti: 340/6002650 - go87@libero.it
Prodotto in località: Bracola - Strada del Friuli, comune di Trieste
Caratteristiche della zona: Zona boscosa, vicina al mare, 90 m slm, N. di lotto: 1
Descrizione sintetica: miele di intensità medio-alta con note aromatiche, a base di rovo, ligustro, albero del paradiso e sommacco selvatico

LAZIO

Mi-Hello di Valentina Rotatori

Via Maria di Francia, 69 00138 Roma (RM)
Contatti: 388/1026555 - valentina.rotatori@gmail.com
Caratteristiche della zona: Pianeggiante, N. di lotto: L 17/R01
Descrizione sintetica: miele di media intensità, con note calde, fruttate e aromatiche a base di rovo, albero del paradiso, ranno e cardo

LIGURIA

Azienda Agricola Bartolucci

Località Usurana 19020 Calice al Cornoviglio (SP)
Contatti: 338/4120114 - apibarto@libero.it
Prodotto in località: Usurana, comune di Calice al Cornoviglio
Caratteristiche della zona: Collinare, tipica vegetazione mediterranea, 200-250 m slm, N. di lotto: MF17
Descrizione sintetica: miele di intensità medio-alta con note calde di caramello e fresche di anice, a base di erica

LOMBARDIA

Apicoltura Boni s.r.l.

Via Gaine, 3 25081 Bedizzole (BS)
Contatti: 030/9913522 - info@apiculturaboni.it
Prodotto in località: Piana del Gaver, comune di Breno
Caratteristiche della zona: Prato, rododendri, lamponi, 1500 m slm, N. di lotto: AO78
Descrizione sintetica: miele delicato con note prevalentemente fruttate e fresche, a base di lampone e rododendro

MARCHE

Azienda Agricola Dall'Agata Francesco e figli

Via Cappona, 963 47034 Forlimpopoli (FC)
Contatti: 338/84363608
Prodotto in località: Sant'Ippolito
Caratteristiche della zona: , 300 m slm, N. di lotto: 03/2017
Descrizione sintetica: miele di media intensità con note prevalentemente fruttate e gusto piacevolmente acidulo, a base di rovo, girasole, trifoglio, crocifere ed erba medica

MOLISE

Apicoltura Nazario Fania

Via Vittorio Alfieri, 27 86100 Campobasso (CB)
Contatti: 366/3004355 - info@mieledelmolise.com
Prodotto in località: Fonte Garziello, comune di San Giovanni in Galdo
Caratteristiche della zona: Molte fioriture tardo primaverili, 400 m slm, N. di lotto: M-2017
Descrizione sintetica: miele delicato con note calde, a base di sulla

PIEMONTE

Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella

Via Garibaldi, 2/b 13882 Cerrione (BI)
Contatti: 320/4641853 - alezerbola@gmail.com
Prodotto in località: Alta Valle Elvo, comune di Sordevolo
Caratteristiche della zona: Zona di montagna con pascoli e boschi, 1000 m slm, N. di lotto: M.06.17
Descrizione sintetica: miele di media intensità, con note calde e legnose e un leggerissimo finale amaro, a base di rododendro, lampone e castagno

PUGLIA

Mr Bee Azienda Apistica Borci Angelo

Contrada Ciavarini 74024 Manduria (TA)
Contatti: 347/8181252 - misterbeeitalia@hotmail.com
Prodotto in località: Murgia marittima, comune di Crispiano
Caratteristiche della zona: Zona caratterizzata da bosco e macchia mediterranea, N. di lotto: 02/17
Descrizione sintetica: miele di intensità medio-alta, con note di finocchio e liquirizia, a base leguminose diverse e rovo

SARDEGNA

Azienda Agricola Su Creccu

Località Prochile Campu 08036 Ortueri (NU)
Contatti: 389/6018012 - sucreccuvini@tiscali.it
Prodotto in località: S'Isca, comune di Ortueri
Caratteristiche della zona: Collinare, prevalenza di boschi a sughera, macchia mediterranea ed incolti, 600 m slm
Descrizione sintetica: miele delicato con note prevalentemente fruttate, a base di lavanda selvatica

SICILIA

Impresa Agricola Ape Nera

Via Madre Teresa di Calcutta, 58 97100 Ragusa (RG)
Contatti: 338/8003466 - info@apenera.it
Prodotto in località: Puntarazzi, comune di Ragusa
Caratteristiche della zona: Altipiano, 500 m slm, N. di lotto: L280517
Descrizione sintetica: miele di intensità medio-alta, con note floreali a base di trifoglio, crocifere e ginestrino

TOSCANA

Azienda Agricola Le Casucce

Via Berlinguer, 9 59021 Vaiano (PO)
Contatti: 0574/946292 - tiziana@fornosteno.com
Prodotto in località: Fabio, comune di Vaiano
Caratteristiche della zona: Monte della Calvana, N. di lotto: AC2761712FRVB
Descrizione sintetica: miele di media intensità, con note prevalentemente calde, a base di erica, salice e ciliegio

TRENTINO ALTO ADIGE

Francesco Moratti

Via di Orsalè, 16 38027 Croviana (TN)
Contatti: 328/2117358 - franz.moratti@libero.it
Prodotto in località: Malga Sadron, comune di Croviana
Caratteristiche della zona: Prati della malga e bosco con montagne fino a 2300 mslm, 1500 m slm, N. di lotto: 4
Descrizione sintetica: miele delicato con note prevalentemente fruttate e fresche, a base di rododendro e lampone

UMBRIA

Apicoltura Galli

Via Baldeschi, 14/03 06073 Corciano (PG)
Contatti: 347/7650133 - info@apiculturagalli.it
Prodotto in comune di Montegabbione
Caratteristiche della zona: Zona boschiva con presenza di erica, rovo, acacia e lavanda, 600 m slm, N. di lotto: GUH17
Descrizione sintetica: miele di media intensità, con note prevalentemente calde e aromatiche, a base di erica, ginestre e salice

VALLE D'AOSTA

Apicoltura Corradi

Via Giardini, 23 11029 Verrès (AO)
Contatti: 339/5820316 - rosella.girelli@gmail.com
Prodotto in località: Fontaney, comune di Challand St. Victor
Caratteristiche della zona: Zona con radure di larici, rododendri, lamponi, mirtili e tutta la flora alpina, 1600 m slm, N. di lotto: 62
Descrizione sintetica: miele delicato, con note fruttate e fresche, a base di rododendro

VENETO

Emanuele Marchesan

Via della Meridiana, 57/a 30021 Caorle (VE)
Contatti: 3477717812 - info@oltrealmiele.it
Prodotto in località: Isola Santa Cristina, comune di Venezia
Caratteristiche della zona: Isola nella laguna di Venezia, N. di lotto: 01/17
Descrizione sintetica: miele di intensità medio-alta, con note prevalentemente calde e aromatiche e un leggero finale amaro, a base tamerice e rovo