

Tre Gocce d'oro

Trentadue edizioni consecutive, oltre 500 campioni ogni anno, sono quasi 10.000 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 per il miglioramento della qualità dei mieli a livello nazionale.

In questi anni il concorso ha costituito un volano che ha aggregato persone, 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.

In collaborazione con Ambasciatori dei Mieli

Ambasciatori dei Mieli

AMI, Ambasciatori dei mieli è un'associazione culturale che ha come obiettivo quello di sostenere e diffondere la cultura apistica, del miele e degli altri prodotti dell'alveare.

L'associazione vuole rappresentare un'interfaccia tra il mondo della produzione e quello del consumo, partendo dall'esperienza e dai valori che l'apicoltura sottende, per trasformarle in elementi di conoscenza e crescita culturale.

L'ambito di maggiore competenza e attività è rappresentato dalla promozione del miele di qualità attraverso la valorizzazione delle sue caratteristiche organolettiche.

L'associazione svolge anche un ruolo specifico nel diffondere le tecniche di analisi sensoriale del miele.



www.ambasciatorimiel.it

Osservatorio Nazionale Miele

L'Osservatorio del miele, costituito nel 1989, associa istituzioni e organizzazioni apistiche a livello nazionale e locale e svolge, su incarico dell'ISMEA (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare), una rilevazione mensile dell'andamento produttivo e dei prezzi all'ingrosso del miele e una relazione annuale sulla produzione e sull'andamento di mercato. I dati vengono diffusi dall'ISMEA e dall'Osservatorio. Ha inoltre tra le proprie finalità quella di migliorare la qualità dei mieli, tutelare e valorizzare il miele di qualità. In quest'ambito organizza ogni anno, in collaborazione con altri enti, il Concorso Tre Gocce d'oro • Grandi Mieli d'Italia Premio Giulio Piana.



OSSERVATORIO NAZIONALE MIELE

Via Matteotti, 72 - 40024 - Castel San Pietro Terme (BO)

Telefono 051 940147

osservatoriomiele@libero.it • www.informamiele.it



MINISTERO
POLITICHE AGRICOLE,
ALIMENTARI E FORESTALI

Regione Emilia-Romagna

Con il contributo
della Regione Emilia-Romagna
ai sensi del Reg. CE 1234/07



Slow Food®



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E
AGRICOLTURA DI BOLOGNA

Camera dell'Economia

In collaborazione con



Chimica Vivente per la Qualità della Vita

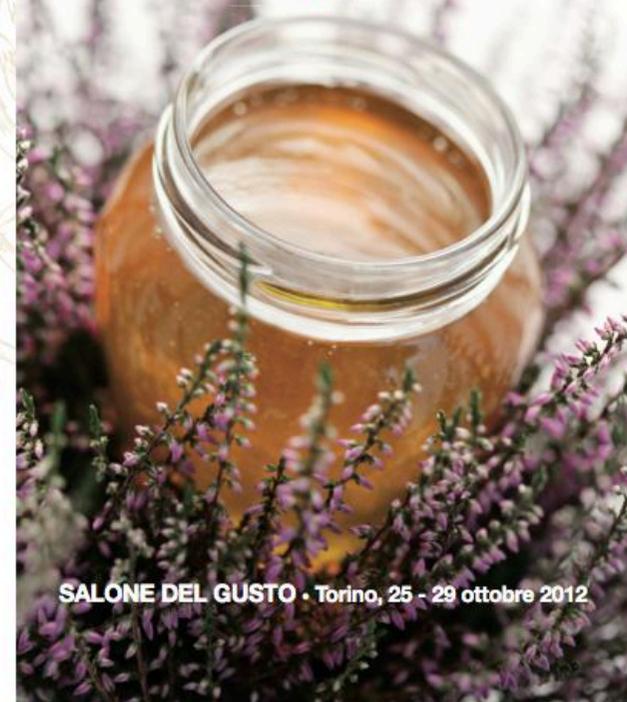


OSSERVATORIO NAZIONALE MIELE

I mille mieli i millefiori

Gara tra i migliori mieli millefiori d'Italia

selezionati dal Concorso Tre gocce d'oro
Grandi Mieli d'Italia • Premio Giulio Piana



SALONE DEL GUSTO • Torino, 25 - 29 ottobre 2012

I mille mieli

I mieli millefiori sono tutti uguali? Provate ad assaggiarne uno di macchia mediterranea, dove i nettari di erica, cardo, lavanda selvatica, trifoglio e ginestrino si mescolano decisi e profumati, e confrontarlo con la delicatezza di un miele delle Alpi: un delicatissimo connubio tra i nettari di rododendro, lampone, lupinella e timo. Vi si aprirà un mondo nuovo, dove i fiori e i nettari delle più belle località italiane vi saranno serviti su una profumatissima tavolozza colorata.

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 1000 mieli, i 1000 fiori" del Concorso 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 32ª edizione del concorso, tenutosi nel settembre 2012. Il miglior prodotto di ogni regione verrà proposto al giudizio dei visitatori del Salone del Gusto - Terra Madre 2012 e sulla base del loro insindacabile giudizio verranno premiati i tre migliori millefiori d'Italia. La consegna dei riconoscimenti avverrà all'interno della Sala Miele (adiacente all'Honey Bar, nell'Oval) domenica 28 ottobre alle ore 12:00.

I finalisti

ABRUZZO Apicoltura Di Simone Piera Stefania

Via Pagani 21 66010 Palombaro (CH)
Contatti: 0871 895632 - info@apiculturadisimone.it
Prodotto in località: Palena (CH)
Caratteristiche della zona: -; altitudine 900 m slm; N. lotto: 213-12

BASILICATA Andrea Durante

Contrada Marsilio 85030 Castronuovo di Sant'Andrea (PZ)
Contatti: 340 5763329 - andrea.durante@fid.it
Prodotto in località Castronuovo di Sant'Andrea (PZ - Potenza)
Caratteristiche della zona: zona collinare, nessun tipo di piantagione, solo bosco ed erbe spontanee; altitudine 800 m slm; N. lotto: M1/12

CALABRIA Celi Miele

Via Roma snc 88054 Sersale (CZ)
Contatti: 0961 074791 - celfrancoesco79@gmail.com
Prodotto in località: Truvullo - Zagarise (CZ).
Caratteristiche della zona: tipica macchia mediterranea con molteplici fioriture contemporanee in maggio; altitudine 350 m slm; N. lotto: 1202.

CAMPANIA Apicoltura Codone Sofia

Prov. Piedimonte - Sant'Angelo 7 81011 Sant'Angelo d'Alife (CE)
Contatti: 0823 789629 - sofiacondone@gmail.com
Prodotto in località: Via Diga - Alano (CE).
Caratteristiche della zona: pianura; altitudine 124 m slm; N. lotto: 035

EMILIA ROMAGNA Apicoltura Pancaldi Lara

Via Fondazza 7/C 40054 Vedrana di Budrio (BO)
Contatti: apiculturapancaldi@libero.it
Prodotto in località: Budrio (BO).
Caratteristiche della zona: pianura emiliana-bolognese; altitudine: 15 m slm; N. lotto: 052

FRIULI VENEZIA GIULIA Christian Revelant

Via Verdi 38/D 33040 Povoletto Fr. Primulacco (UD)
Contatti: 339 6131701 - christianrevelant@gmail.com
Prodotto in località: Tarcento (UD - Udine)
Caratteristiche della zona: zona collinare; altitudine: 300 m slm; N. lotto: -

LAZIO Mario Momella

Via Rapolano 30 00138 Roma (RM)
Contatti: 347 7171795 - mario_momella@fastwebnet.it
Prodotto in località: Roma (RM)
Caratteristiche della zona: pianura del Tevere; altitudine: 105 m slm; N. lotto: LVS112

LIGURIA Az. Agr. Bartolucci

Località Usurana 19020 Calice al Cornoviglio (SP - La Spezia)
Contatti: 338 4120114 - apibarto@libero.it
Prodotto in località: Usurana - Calice al Cornoviglio (SP - La Spezia)
Caratteristiche della zona: zona collinare, tipica vegetazione mediterranea; altitudine: 200 m slm; N. lotto: 1M

LOMBARDIA Apicoltura Boni srl

Via Gaine 3 25081 Bedizzole (BS)
Contatti: 0309 913522 - info@apiculturaboni.it
Prodotto in località: Passo Crocedomini - Breno (BS).
Caratteristiche della zona: flora alpina; altitudine: 1.650 m slm; N. lotto: 58BNS.

MARCHE Valmaggio - Rossana Censi

Via Rossini 22 61028 Sassocorvaro (PU - Pesaro Urbino)
Contatti: 339 3968030 - rossana.censi@libero.it.
Prodotto: località Lunano (PU)
Caratteristiche della zona: castagneti, boschi, coltivazioni di graminacee ed erba medica; altitudine: 300 m slm; N. lotto: 2

PIEMONTE Az. Agr. Apicoltura Poggio di Voci Eugenia

Regione Ratè 4 15010 Denice (AL)
Contatti: 014 492337 - apiculturapoggio@virgilio.it
Prodotto in località: Regione Ratè - Denice (AL)
Caratteristiche della zona: -; altitudine: - m slm; N. lotto: 07-12

PUGLIA Az. Agr. Pugliese

Strada Comunale Sovero 70017 Putignano (BA)
Contatti: 392 5101987 - af.pugliese@libero.it
Prodotto in località: Putignano (BA)
Caratteristiche della zona: collina; altitudine: 400 m slm; N. lotto: 0112

SARDEGNA

Antica Apic. Gallurese Dott. Porcu Pietro Paolo & c. S.N.C.

Via Golfo Aranci 36 07026 Berchiddeddu OT
Contatti: 078 941719 - robi130483@hotmail.it
Prodotto in località: Berchiddeddu (OT)
Caratteristiche della zona: collina; altitudine: - m slm; N. lotto: -

SICILIA Salvatore Campagna

Via San Michele 90038 Prizzi (PA)
Contatti: 0918 344109, 339 4204948 - salvatorecampagna@alice.it
Prodotto in località: Contrada Margio - Prizzi (PA)
Caratteristiche della zona: montagna, zona in aperta campagna cerealicola e boschiva; altitudine 900 m slm; N. lotto: 020712

TOSCANA Az. Agricola "Le Casucce"

Via Braga 115 59021 Vaiano (PO) - Contatti: 335 8342125
Prodotto in località: Monti della Calvana (PO)
Caratteristiche della zona: -; altitudine - m slm; N. lotto: -

TRENTINO ALTO ADIGE Mieli Thun

Via Conte Zdenko Thun 8 38010 Vigo di Ton TN
Contatti: 0461 657929 - info@mielithun.it
Prodotto: in località Malva Preghena - Livo (TN)
Caratteristiche della zona: montagna alpina; altitudine 2.000 m slm; N. lotto: LUG.2012

UMBRIA Apicoltura Francesco Ambrogio

Frazione Fraia 13 06034 Foligno PG
Contatti: 334 3833710 - ambrogiofrancesco@libero.it
Prodotto: in località Foligno (PG)
Caratteristiche della zona: terreni coltivati al 50% con foraggiere e grano, il resto prati naturali e boschi; altitudine - m slm; N. lotto: 2

VALLE D'AOSTA Emilia Reboulaz

Corso Ivrea 64 11100 Aosta AO - Contatti: 0165 364754
Prodotto: località Pralet - Bionaz (AO)
Caratteristiche della zona: zona situata nell'alta Valpelline; altitudine 1.900 m slm; N. lotto: -

VENETO Giampaolo Meggiolaro

Via Tufi 13 36075 Montecchio Maggiore VI
Contatti: 0444 492814 - gmeggiolaro@alice.it - Prod.: loc. Montecchio Maggiore (VI)
Caratteristiche della zona: collina; altitudine 200 m slm; N. lotto: MGF1201