

Tre Gocce d'oro

Trentaquattro 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 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.

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.ambasciatorimiele.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.

Progetto realizzato con il contributo Reg. Ce 1234/07
programma Regione Emilia-Romagna

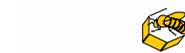
In collaborazione con Novamont



Osservatorio Nazionale Miele

Via Matteotti 72
40024 Castel San Pietro Terme BO
Tel. 051 940147
osservatoriomiele@libero.it

www.informamiele.it



Osservatorio Nazionale Miele



I mille mieli, i mille fiori

Gara tra i migliori mieli millefiori d'Italia
selezionati dal Concorso
Tre Gocce d'oro - Grandi Mieli d'Italia 2014

SALONE DEL GUSTO - TERRA MADRE

Torino 23-27 Ottobre 2014



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 mille mieli, i millefiori" 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 34° edizione del concorso, tenutosi nel settembre 2014. Il miglior prodotto di ogni regione verrà proposto al giudizio dei visitatori del Salone del Gusto - Terra Madre 2014 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 - Honey Bar nell'Oval domenica 26 Ottobre alle ore 12.00.

I finalisti

ABRUZZO Az. Agr. Apicoltura Ciaccia

Via Cicivette, 70 67043 Celano (AQ)
Contatti: 0863/790754 - 329/1034039 - apiciaccia@libero.it
Prodotto in località: Paterte, Comune di Collarmele (AQ - L'Aquila)
Caratteristiche della zona: Prati di montagna con flora della montagna Appennino centrale (Monte Sirente); N. lotto: 01
Descrizione sintetica: miele mediamente aromatico, in cui la stregonia e altre labiate di montagna conferiscono la fine nota aromatica.

BASILICATA Apicoltura Zenti Maria

Viale Italia, 22 85037 Sant'Arcangelo (PZ)
Contatti: 333/7010283 - apisticazenti@tiscali.it
Prodotto in località: Caputo, Comune di Stigliano (MT - Matera)
Caratteristiche della zona: A 300 m dal mare, zona ricca di fioriture spontanee, in presenza di un torrente; N. lotto: C2014
Descrizione sintetica: miele delicato, a base di sulla e un tocco maltato dovuto alla presenza di eucalipto.

CALABRIA Martelli Domenico e Donato Melissa

Via Falcone e Borsellino 89834 Vazzano (VV)
Contatti: 339/3107890 - dmelissa81@gmail.com
Prodotto in località: Carromonaco (VV - Vibo Valentia)
Caratteristiche della zona: Collinare; 350 m slm;
N. lotto: ML14AC
Descrizione sintetica: miele mediamente aromatico, a base di leguminose e rovo, con la nota floreale e fruttata conferita dalla presenza di cardo

CAMPANIA Anna Langella

Via Raffaele Bosco, 416 80069 Vico Equense (NA)
Contatti: 081/8023736 - antoninocannavale@hotmail.com
Prodotto in località: Vico Equense (NA - Napoli)
Caratteristiche della zona: Collina, coltivazioni miste; 400 m slm; N. lotto: -
Descrizione sintetica: miele mediamente aromatico, con una nota calda e aromatica e retrogusto di ribes nero; melata e albero del paradiso sono le due componenti caratterizzanti.

EMILIA ROMAGNA Gualtierio Stacchini

Via M. Bucci, 30 47895 Domagnano (SAN MARINO)
Contatti: 0549/906579 - 335/6755434 - gualtieros@omniway.sm
Prodotto in località: Borgo, Repubblica di San Marino (SM - San Marino)
Caratteristiche della zona: Prime colline della Rep. di San Marino, con sconfinamento api in Italia; 200-300 m slm;
N. lotto: 2
Descrizione sintetica: miele con spiccata personalità, con erba medica, altre leguminose e rovo, ma caratterizzato dalla nota aromatica del coriandolo.

FRIULI VENEZIA GIULIA Apicoltura Silvan di Ferfolja Silvan

Via 25 Aprile, 10 34070 Doberdò del Lago (GO)
Contatti: 0481/78050 - 340/5672630 - silvanferfolja@yahoo.it
Prodotto in località: Doberdò del Lago (GO - Gorizia)
Caratteristiche della zona: Carso goriziano (Landa carsica); 80 m slm; N. lotto: 01/14
Descrizione sintetica: miele con spiccata personalità, con note di tabacco dolce e mandorla; in bocca note vegetali e retrogusto di ribes nero.

LAZIO Giovanna Onori

Via di Villa Claudia, 13 00042 Anzio (RM)
Contatti: 06/9871542 - 388/3413322
daniele.milazzo@gmail.com
Prodotto in località: Villa Claudia, Comune di Anzio (RM - Roma)
Caratteristiche della zona: Raccolto ad Anzio, vicino alla Riserva Naturale di Tor Caldara; 0 m slm; N. lotto: 1
Descrizione sintetica: miele delicato, a base di rovo e trifoglio, con una fine nota aromatica.

LIGURIA Apicoltura Pini

Località Novegina 19020 Calice al Cornoviglio (SP)
Contatti: 0187/965983 - 347/2611522 - pinit@libero.it
Prodotto in località: Località Novegina - Calice al C. (SP - La Spezia)
Caratteristiche della zona: Zona collinare, boschiva. Macchia mediterranea. Vallata con ripidi pendii; da 100 a 500 m slm;
N. lotto: MI.01.14
Descrizione sintetica: miele di spiccata personalità, caratterizzato da un accenno di castagno, che gli conferisce odore di cuoi e sapore leggermente amaro.

LOMBARDIA Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla

Via Roma, 4 26014 Romanengo (CR)
Contatti: 333/3722276 - apiculturazipoli@hotmail.it
Prodotto in località: Malga Lincino Saviole dell'Adamello (BS - Brescia)
Caratteristiche della zona: Alta montagna; 1860 m slm;
N. lotto: 27 Luglio 2014
Descrizione sintetica: miele delicato, a prevalenza di rododendro e lampone, ha una nota fruttata e aromatica.

MARCHE Az. Agr. Colle Sant'Angelo di Ripanti & Vecchi

Strada del Ferriero, 232D 60019 Senigallia (AN)
Contatti: 338/8496615 - propolis02@libero.it
Prodotto in località: Palazzo, Comune di Arcevia (AN - Ancona)
Caratteristiche della zona: -; 600 m slm; N. lotto: 722014
Descrizione sintetica: miele con spiccata personalità, caratterizzato dalla nota aromatica del coriandolo, appena attenuata dalla presenza di trifoglio.

MOLISE Apinfiore di Giovanna Cuomo

Via Lombardia, 157 86100 Campobasso (CB)
Contatti: 338/3426502 - giovanna_cuomo@virgilio.it
Prodotto in località: C. da S. Angelo, Comune di San Giovanni in Galdo (CB - Campobasso)
Caratteristiche della zona: Zona collinare con colture foraggere, fioriture spontanee, alberi di robinia, oliveti.; 600 m slm;
N. lotto: 02/14
Descrizione sintetica: miele delicato, a base di sulla, lupinella e acacia, con una nota prevalentemente fruttata.

PIEMONTE Apicoltura Vaglio

Via per Tollegno, 6 13900 Biella (BI)
Contatti: 338/4703296 - info@apiculturavaglio.it
Prodotto in località: Montesinaro, Comune di Piedicavallo (BI - Biella)
Caratteristiche della zona: Montagna; 1200 m slm;
N. lotto: MIL.1
Descrizione sintetica: miele di spiccata personalità, con una nota di sciroppo medicinale e confettura, le componenti principali sono rosacee e rododendro.

PUGLIA Soc. Agr. Apicoltura Livrera S.S.

Via Firenze, 43 76123 Andria (BT)
Contatti: 329/3227302 - confsape@libero.it
Prodotto in località: Andria, Comune di Andria (BT - Barletta Andria Trani)
Caratteristiche della zona: 300 m slm;
N. lotto: 01/2014
Descrizione sintetica: miele delicato, a base di betonica e trifoglio incarnato con una leggera nota di mandorla tostata.

SARDEGNA Az. agr. "Su Creccu"

Loc. Prochiecampu 08036 Ortueri (NU)
Contatti: 340/3786829 - sucreccuvini@tiscali.it
Prodotto in località: Comune di Ortueri (NU - Nuoro)
Caratteristiche della zona: Zona collinare con prevalenza di pascoli boschi e macchia mediterranea;
N. lotto: 15/07/2016
Descrizione sintetica: miele mediamente aromatico, caratterizzato dalla presenza di cardo, che gli conferisce una nota fruttata e un leggerissimo fondo amaro.

SICILIA Apicoltura Di Miceli

Via Rocco Chinnici, 4 90018 Termini Imerese (PA)
Contatti: 091/8115504 - 338/1985439 - blasonemaia@alice.it
Prodotto in località: Sciarra (PA - Palermo)
Caratteristiche della zona: 200 m slm;
N. lotto: 05/14P
Descrizione sintetica: miele mediamente aromatico, l'origine principale è la sulla, ma è caratterizzato organoletticamente dal cardo e dalle ombrellifere, che gli conferiscono una profilo unico.

TOSCANA Ornella Ramaglia

Località Torrano Valle 54027 Pontremoli (MS)
Contatti: 338/2488941 - apicoltura.ramaglia@alice.it
Prodotto in località: Lunigiana, Comune di Pontremoli (MS - Massa Carrara)
Caratteristiche della zona: Collina; 500 m slm;
N. lotto: 07/14
Descrizione sintetica: miele delicato, la prevalenza di robinia gli dà la delicatezza, una piccola presenza di erica ne arrotonda il profilo, conferendogli una leggera nota di anice.

TRENTINO ALTO ADIGE Vittorio Mosna

Frazione Nave S. Felice, 38 38015 Lavis (TN)
Contatti: 320/6709450
Prodotto in località: Laita, Pochi di Salorno (BZ - Bolzano)
Caratteristiche della zona: Prato-boschiva; 800 m slm;
N. lotto: -
Descrizione sintetica: miele con spiccata personalità, conferita dalla presenza di melata, che gli conferisce una nota calda e leggermente resinosa.

UMBRIA Apicoltura Francesco Ambrogi

Frazione Fraia, 13 06034 Foligno (PG)
Contatti: 334/3833710 - ambrogifrancesco@libero.it
Prodotto in località: Fraia, Comune di Foligno (PG - Perugia)
Caratteristiche della zona: Prati naturali e boschi 50% coltivati; 850 m slm; N. lotto: 1
Descrizione sintetica: miele delicato, a base di lupinella, altre leguminose di montagna e fiordaliso.

VALLE D'AOSTA Giuseppe Corradi

Via Giardini, 23 11029 Verrés (AO)
Contatti: 339/5820316 - rosella.girelli@gmail.com
Prodotto in località: Fontaney, Comune di Challand St. Victor (AO - Aosta)
Caratteristiche della zona: Zona selvatica ricca di fiori di alta montagna, rododendri, funghi, rosa canina, timo, ecc.; 1600 m slm; N. lotto: 2/2014
Descrizione sintetica: miele delicato, a prevalenza di rododendro, ha una nota fruttata e leggermente fresca.

VENETO Giampaolo Meggiolaro

Via Tufi, 13 36075 Montecchio Maggiore (VI)
Contatti: 0444/492814 - 349/2920232 - gmeggiolaro@alice.it
Prodotto in località: Trissino (VI - Vicenza)
Caratteristiche della zona: collina; 350 m slm;
N. lotto: L1142
Descrizione sintetica: miele con una certa personalità, con la nota calda e caramellata conferita dalla presenza di ciliegio.