Grandi Mieli d'Italia

OSSERVATORIO NAZIONALE MIELE

TRE GOCCE D'ORO
GRANDI MIELI D'ITALIA

Un patrimonio unico al mondo

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

Disponibile anche in versione App!

Guida Tre Gocce d'oro 2019

2019

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
Moris Zotti

Realizzazione grafica e impaginazione
Mauro Cremonini

Copertina
Cristina Lovadina

In copertina foto di
Gianfranca Cambedda, Concorso Fotografico edizione 2018
“Ape, mieli e biodiversità”

Grandi Mieli d'Italia, un'annata sfortunata ma tanto entusiasmo da parte di molti apicoltori

Dopo le due grandi crisi del 2016 e del 2017, la ripresa della produzione del 2018, anche se in maniera non uniforme (produzioni scarse al Sud e discrete al centro e al Nord), ci aveva fatto sperare nell'inizio di un periodo favorevole all'apicoltura italiana. Nulla di più sbagliato, il 2019 si è presentato con condizioni meteorologiche particolarmente avverse, in particolare nella prima parte dell'anno, che confermano il grave impatto del cambiamento climatico in atto, che si rivela particolarmente dannoso per l'apicoltura determinando perdite molto alte della produzione. In diverse situazioni si tratta di un vero e proprio azzeramento del raccolto di miele.

È presto per fare una stima circostanziata della produzione complessiva 2019, occorrerà almeno attendere le valutazioni che verranno fatte in occasione delle Manifestazioni apistiche di Castel San Pietro Terme, in ogni caso possiamo già dire che si tratta di una pessima annata, con scarsissima o nulla produzione di mieli primaverili (in particolare acacia e agrumi), che metterà a dura prova le aziende apistiche italiane. Nonostante questa situazione è stata altissima la partecipazione al Concorso Grandi Mieli d'Italia Tre Gocce d'Oro, con 1.011 mieli partecipanti, provenienti da ogni parte d'Italia, anche se non è stata raggiunta la cifra record di 1.124 campioni dell'anno scorso. L'andamento stagionale non ha favorito neppure la qualità in diversi mieli, che hanno mostrato più criticità rispetto agli altri anni per eccesso di umidità, fermentazione e accumulo di acidità. Un dato positivo in

questo quadro desolante, l'entusiasmo che ha animato i produttori nell'aderire a questo evento, con più del 40% di nuovi partecipanti. Le valutazioni analitiche e sensoriali hanno quindi selezionato i 375 mieli descritti in questa guida (16 con Tre Gocce d'Oro, 148 con Due Gocce d'oro e 211 con Una Goccia d'oro).

I mieli sono stati analizzati da due diversi laboratori, sottoposti ad analisi sensoriale da parte di 79 esperti iscritti all'albo nazionale, riuniti in 16 giurie. Si tratta di un'attività intensissima che consente, ogni anno, di fare una fotografia della situazione produttiva italiana e di fornire al produttore importanti informazioni sul miele prodotto e di indicare al consumatore attento i prodotti che eccellono per i diversi tipi e per zone di produzione.

La necessità del consumatore di disporre di uno strumento per potersi orientare nel mondo della produzione è un'esigenza sempre più impellente. La guida Tre Gocce d'Oro consente di rintracciare i migliori mieli prodotti, raccoglie questo patrimonio e lo diffonde nei diversi formati oggi possibili, dal cartaceo al web, al mobile, con tanto di georeferenziazione, per giungere in tempo reale all'apicoltore per poter acquistare il miele desiderato. L'app "Tre Gocce d'Oro" è un modo divertente e facile per trovare il miele che vuoi con le Tre Gocce d'Oro. L'applicazione è disponibile per smartphone e tablet, sia in ambiente Apple sia Windows, del tutto gratuitamente.

Concorso Grandi Mieli d'Italia

Il premio

La guida ai Grandi Mieli d'Italia, per il 2019, comprende ben 375 prodotti diversi scelti fra i mieli partecipanti. La totalità dei mieli selezionati e premiati con Una, Due e Tre Gocce d'oro al concorso Grandi Mieli d'Italia.

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 più antico, il più rappresentativo (vanta il maggior numero di partecipanti, provenienti da tutte le regioni italiane) e il più attento al miglioramento delle qualità dei mieli italiani e alla promozione presso il grande pubblico.

I mieli partecipanti al concorso vengono infatti valutati e analizzati (analisi organolettiche, fisico-chimiche, melissopalinologiche) e i risultati della valutazione vengono comunicati ai concorrenti in modo che possano migliorare in futuro le qualità dei mieli prodotti.

All'edizione 2019 del concorso hanno partecipato 1.011 diversi mieli.

Tutte le regioni italiane sono state rappresentate: quelle con il maggior numero di campioni sono state Lombardia e Puglia (112 campioni ciascuna), seguite da Piemonte (94 campioni), Sardegna (80 campioni), Emilia Romagna (77 campioni) e Sicilia (68 campioni).

I campioni riguardano ben 50 mieli uniflorali e 2 tipologie di millefiori (millefiori e millefiori di alta montagna delle Alpi). La tipologia che abitualmente risulta più abbondante, il miele di acacia, quest'anno, per l'andamento stagionale sfavorevole, ha partecipato con soli 55 campioni, mentre elevata è stata la presenza dei mieli di castagno (82 campioni) e sulla (68 campioni). Possiamo interpretare l'abbon-

danza dei campioni millefiori (375 campioni in gara) come un segno della maggiore considerazione che molti produttori stanno prestando a questa tipologia di miele, ma anche di un andamento stagionale insolito, che ha impedito la produzione di alcune tipologie in purezza, soprattutto in alcune regioni. L'annata non è stata particolarmente favorevole per nessuna tipologia in particolare, anche se si conferma, per il terzo anno consecutivo, la buona qualità dei mieli di rododendro, favoriti da estati sempre più calde. Sono invece stati purtroppo particolarmente abbondanti i mieli eccessivamente umidi o nei quali erano rilevabili segni di fermentazione, nonostante la bassa umidità, ottenuta presumibilmente con deumidificazione post-raccolta. Sono stati premiati 16 mieli con le "Tre Gocce d'Oro", 148 mieli con le "Due Gocce d'Oro" e 211 mieli con "Una Goccia d'Oro".

Il regolamento

La manifestazione ha come obiettivo la valorizzazione del miele, della varietà e delle specificità proprie del prodotto italiano, l'incentivazione delle buone pratiche apistiche, la promozione delle aziende maggiormente attente alla qualità. In funzione delle caratteristiche dell'apicoltura italiana, della varietà delle sue produzioni e degli obiettivi del concorso, ci si è avvalsi, fin dalle prime edizioni, di un regolamento i cui capisaldi possono essere così riassunti:

- anonimato dei campioni, indispensabile per l'obiettività del giudizio;
- valutazione di alcuni criteri obiettivi attraverso analisi di laboratorio (in particolare l'umidità per verificare la conservabilità del prodotto, l'HMF per verificare lo stato di conservazione, ma anche colore, accertamenti microscopici, contaminanti);
- costante evoluzione nelle tecniche di analisi, sia nell'ambito di quelle chimico-fisiche, sia organolettiche, utilizzando i giudici più esperti e il miglior livello di giudizio organolettico disponibile;
- elevato numero di riconoscimenti e scarsa gerarchizzazione degli stessi;

- ritorno dell'informazione al partecipante attraverso il rapporto di prova relativo alle analisi e il commento dell'esito del concorso, nonché la disponibilità a chiarire gli elementi di valutazione;
- diffusione e pubblicizzazione dei risultati del concorso.

La pre-selezione

I sistemi di valutazione sono in costante evoluzione, grazie alle nuove potenzialità analitiche che la scienza e la tecnica forniscono al fine di corrispondere positivamente alle aumentate richieste di qualità da parte di un pubblico sempre più attento ed esigente. Le analisi necessarie alla valutazione qualitativa sono state svolte in collaborazione con alcuni laboratori privati, in particolare Floramo Corporation di Rocca de' Baldi (CN). Inoltre, tutti i campioni presentati con denominazioni botaniche rare o insolite sono stati verificati attraverso analisi melissopalinologica, che permette di accertare, attraverso l'identificazione dei pollini contenuti nel miele, la rispondenza all'origine dichiarata. Questa serie di screening obiettivi rappresenta un filtro importante che permette solo ai campioni ineccepibili di acce-

dere alla graduatoria finale e, soprattutto, costituisce, per il produttore, un sistema di verifica e miglioramento progressivo della qualità estremamente utile.

La valutazione sensoriale

L'Italia è il paese in cui le tecniche di analisi sensoriale applicate al miele hanno fatto i maggiori progressi ed è l'unico ad avere un elenco ufficiale di assaggiatori di miele, regolato da decreto ministeriale.

Per la valutazione dei mieli in concorso ci si è avvalsi di giurie composte da assaggiatori tutti iscritti a tale albo. La valutazione ha richiesto due giorni di lavoro e la collaborazione di 79 esperti ed è stata svolta in collaborazione con AMi (Ambasciatori dei Mieli), l'associazione che raccoglie la maggior parte dei "professionisti dell'assaggio" del miele.

Nella prima giornata sono stati svolti esercizi utili alla messa in fase dei criteri di giudizio; nella seconda, ogni assaggiatore ha valutato, in maniera anonima e indipendente, una parte dei mieli in concorso, esprimendo il proprio giudizio su una scala da 0 a 10, relativamente alle caratteristiche olfattive, gustative e tattili. I criteri di giudizio sensoriale riguardano l'eventuale presenza di difetti organolettici, la rispondenza al profilo uniflorale dichiarato e l'armonia e gradevolezza del prodotto nel caso dei mieli millefiori e per le caratteristiche tattili. I risultati di queste valutazioni sono stati quindi raccolti, se ne è calcolata la mediana e si è composto il giudizio finale, grazie a coefficienti moltiplicativi e combinandolo con il risultato della valutazione visiva, che era stata precedentemente svolta in laboratorio, sui vasi originali anonimi (valutazione della presentazione, cioè eventuali impurità e schiuma, omogeneità o limpidezza, colore). Il sistema di calcolo adottato attribuisce un valore massimo di 25 punti alle caratteristiche visive, di 20 punti a quelle olfattive, di 40 punti a quelle gustative e di 15 alle caratteristiche tattili, per un totale di 100 punti massimi. Questo tipo di ponderazione privilegia le caratteristiche intrinseche del miele (odore e sapore) e lascia in secondo piano

quelle di presentazione (visive e di consistenza), visto che il concorso si rivolge direttamente ai produttori e vuole incentivare molto di più la qualità di base rispetto a quella estetica, che, inoltre, potrà essere soggetta a variazioni nel corso della conservazione.

Assegnazione dei riconoscimenti

I riconoscimenti sono stati attribuiti solo ai prodotti che hanno superato i test della preselezione, sulla base del punteggio sensoriale ottenuto.

I criteri di assegnazione dei riconoscimenti, pur mantenendo la stessa impostazione e determinati criteri di minima, variano ogni anno in funzione della qualità dei mieli in concorso. Va segnalato, infatti, che le caratteristiche dei mieli in concorso possono variare in funzione dell'andamento stagionale e quindi i criteri di assegnazione dei premi vengono ogni anno adattati a queste variazioni stagionali; appare infatti logico che, se di una competizione si tratta, ad un variare del livello della partecipazione debba corrispondere una corrispondente variazione del livello dei riconoscimenti. Per questo il regolamento adottato non indica un punteggio minimo al di sopra del quale vengono assegnati i premi, ma la proporzione di mieli premiati rispetto ai partecipanti: 15% dei partecipanti con due gocce d'oro e 20% dei partecipanti con una goccia d'oro.

Per l'edizione 2019, Una Goccia d'oro è stata assegnata ai campioni che hanno raggiunto un minimo di 79,2 punti, a condizione che fosse stato superato il punteggio minimo di 7 (su 10) nella valutazione gustativa. Due Gocce d'oro sono state assegnate ai mieli che hanno raggiunto un minimo di 83,6 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 83,6 punti e solo se la categoria era costituita da almeno 8 prodotti in gara.

Sezioni speciali concorso

Le sezioni speciali del concorso nascono per contribuire al percorso di valorizzazione di alcune specificità delle produzioni nazionali. Si tratta di un percorso in divenire, in risposta anche alle sollecitazioni dei produttori. Per l'edizione 2019 sono state messe in campo le seguenti sezioni

I mieli da apicoltura biologica

Tale sezione, avviata con il contributo dell'Associazione Italiabio già dall'edizione 2018 del concorso, vuole favorire le metodologie colturali più sostenibili e valorizzare i mieli biologici promuovendoli presso i consumatori. È riservata ai mieli prodotti con le tecniche dell'apicoltura biologica. I produttori certificati hanno partecipato al concorso con le modalità indicate nel regolamento generale e valide per tutti i produttori in concorso, indicando, nella scheda di partecipazione, il proprio ente certificatore, il codice operatore e allegando il "certificato di conformità" ai sensi del Reg. CE 834/2007. Hanno partecipato a questa sezione del concorso 156 campioni. Le modalità di valutazione e selezione sono state le stesse per tutti i campioni in concorso, convenzionali e biologici.

I mieli premiati di questa sezione sono contraddistinti in questa guida dal simbolo

I mieli slow

Tale sezione, avviata con il contributo di Slow Food Italia, vuole favorire il miglioramento della qualità organolettica dei mieli promuovendoli presso i consumatori. È riservata ai mieli dei Presidi Slow Food. I produttori di questi mieli hanno partecipato al concorso con le modalità indicate nel regolamento generale e valide per tutti i produttori in concorso, indicando nella scheda di partecipazione, il nome del Presidio Slow Food al quale aderiscono. Le modalità di valutazione e selezione sono state le stesse per tutti i campioni in concorso. Hanno partecipato mieli appartenenti ai Presidi del Miele di Alta Montagna Alpina, Miele dell'Appennino Aquilano e Ape Nera Sicula, per un totale di 40 campioni in concorso.

I mieli premiati di questa sezione sono contraddistinti in questa guida dal simbolo

I grandi mieli di Sicilia e i grandi mieli di Puglia

Nell'ambito del concorso Tre Gocce d'Oro sono istituite due sezioni regionali dedicate alle regioni Sicilia e Puglia. Tali sezioni, aperte a tutti gli apicoltori di queste due regioni, sono state realizzate in collaborazione con l'Associazione Regionale Apicoltori Siciliani (ARAS) e l'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (ARAP) e riservate a mieli prodotti all'interno dei rispettivi territori regionali. Obiettivo delle sezioni regionali il contribuire alla diffusione capillare degli obiettivi di monitoraggio e miglioramento della qualità dei mieli nei territori regionali.
I produttori siciliani e pugliesi hanno partecipato al concorso secondo le modalità indicate nel regolamento generale e i mieli sono stari valutati con le stesse modalità di tutti i mieli in concorso. I campioni in concorso sono stati 68 per la sezione Sicilia e 96 per la sezione Puglia. I produttori e i mieli premiati sono oggetto di uno specifico evento di valorizzazione che sui rispettivi territori regionali organiz-

zati in collaborazione con ARAS e ARAP, successivo alla consegna dei riconoscimenti a Castel San Pietro Terme.

I mieli premiati di queste sezioni sono contraddistinti in questa guida dai simboli

I mille mieli, i millefiori

La sezione "I mille mieli, i millefiori" è finalizzata a far emergere la diversità dei mieli millefiori attraverso una gara che coinvolge alcune centinaia di consumatori. Attraverso le valutazioni analitiche e sensoriali del concorso viene selezionato un miele millefiori per ognuna delle regioni italiane, quello con il punteggio più elevato. Per ognuno di questi mieli sarà raccolto il parere relativo alla gradevolezza da parte di circa un centinaio di persone. Sulla base di questo giudizio popolare saranno premiati i tre mieli millefiori d'Italia più graditi. Questa gara si terrà durante la fiera Apimell (Piacenza 6-8 marzo 2020), per coinvolgere il pubblico di questa manifestazione come giudici popolari.

I venti mieli selezionati come finalisti per questa sezione sono contraddistinti in questa guida dal simbolo

Tre Gocce d'oro
2019

TRE GOCCE D'ORO
GRANDI MIELI D'ITALIA
2019
dal 1988 "Premio Giulio Finzi"

Miele di Acacia
(Robinia)

Il produttore

Romualdo Montevero
Apicoltura Miele Reale
di Montevero Romualdo

Via Fratelli Castaldi, 7 – Cureggio 28060 (Novara)
Tel. 347/9696898 • info@mielereale.it, romualdo.montevero@yahoo.it

Zona di produzione

Pianura sulla riva destra del Fiume Sesia in comune di Carpignano Sesia (NO), Piemonte, a un'altitudine di 205 metri 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 Cardo

Il produttore

Gabriele Favrin

Apiflora

Via Mazzini, 7 – Carbonia 09013 (Sud Sardegna)
Tel. 340/6842326 - 0781/671901 • apiflora@tiscali.it

Zona di produzione

Pascolo cespugliato presso Tratalias in comune di Tratalias (SU), Sardegna, a un'altitudine di 50 metri s.l.m.

Il miele

Il miele di cardo viene prodotto quasi esclusivamente in Sicilia e Sardegna e, in misura minore, in Calabria; è più frequente di quanto appaia, perché spesso viene venduto con la denominazione generica millefiori.

Questo miele viene prodotto dalle api col nettare di diverse specie di cardo, dalla *Galactites* tomentosa ai generi *Carduus* e *Cirsium*, piante erbacee spontanee, che fioriscono tra maggio e luglio negli incolti dalla pianura a 1300 metri sul livello del mare.

Stato fisico: cristallizza spontaneamente alcuni mesi dopo il raccolto.

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

Intensità odore: di media intensità.

Odore: caratteristico, con una connotazione florale o florale-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 florale-fruttato, poi rapidamente animale (acciughe sotto sale).

Persistenza: mediamente persistente, astringente.

Miele di Castagno

Il produttore

Attilio Luboz

Apicoltura Attilio Luboz

Loc. Pelon, 4 – Saint Pierre 11010 (Aosta)
Tel. 349/1015902 • luboz.attilio@libero.it

Zona di produzione

Boschi di castagni e altre latifoglie presso Cesare in comune di San Martino Canavese (TO), Piemonte, a un'altitudine di 385 metri s.l.m.

Il miele

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

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

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

Colore: scuro.

Intensità odore: forte.

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

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

Intensità aroma: forte.

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

Persistenza: molto persistente soprattutto nella componente amara, astringente.

Miele di Ciliegio

Il produttore

Graziella Lissi Salussoglia

Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella

Via Garibaldi, 2 – Cerrione 13882 (Biella)
Tel. 320/4641853 • alezerbola@gmail.com

Zona di produzione

Zona collinare morenica della serra biellese in comune di Cerrione (Biella), Piemonte, a un'altitudine di 250 metri s.l.m.

Il miele

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

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

Stato fisico: cristallizza in pochi mesi dopo il raccolto.

Colore: da medio a scuro.

Intensità odore: media.

Odore: caldo tostato e leggermente aromatico (mandorla).

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

Intensità aroma: media.

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

Persistenza: media.

Miele di Corbezzolo

Il produttore

Efisio Murru

Murru Efisio

Via Espucciu, 31 – Villagrande Strisali 08049 (Nuoro)
Tel. 328/0259922 • murruefisio@gmail.com

Zona di produzione

Collina presso Serra in comune di Villagrande Strisaili (NU), Sardegna, a un'altitudine di 500 metri s.l.m.

Il miele

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

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

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

Colore: da medio a scuro.

Intensità odore: da medio a forte.

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

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

Intensità aroma: da medio a forte.

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

Persistenza: molto lunga, soprattutto nella componente amara.

Miele di Coriandolo

Il produttore

Luca Finocchio

Apicoltura Luca Finocchio

Via Santo Stefano, 16/A – 66046 Tornareccio (Chieti)
Tel. 0872/868692 • info@apicolturalucafinocchio.it

Zona di produzione

Seminativo presso il comune di Rotello (CB), Molise, a un'altitudine di 360 metri s.l.m.

Il miele

Il miele di coriandolo è una produzione nuova per il nostro paese. È dovuta all'espansione, negli ultimi anni, della coltura del coriandolo da seme. Il coriandolo è una pianta aromatica della stessa famiglia botanica della carota, sedano, prezzemolo e finocchio. Si coltiva come

annuale e il seme ottenuto è destinato soprattutto all'esportazione. Le caratteristiche aromatiche della pianta sono molto diverse a seconda della parte utilizzata: le foglie fresche, simili nella forma a quelle del prezzemolo, sono molto utilizzate nella cucina orientale e sudamericana, ma l'aroma che conferiscono ai piatti non è gradito alla maggior parte degli europei, ai quali l'odore ricorda quello della cimice verde. Il seme invece è ampiamente utilizzato anche in Europa, soprattutto in liquoreria e nei salumi, e ha un aroma fresco, aromatico e agrumato. La coltura si è diffusa soprattutto in Emilia-Romagna, Marche, Abruzzo, Molise, Puglia e Toscana e la fioritura avviene a giugno/luglio, anche in funzione del momento della semina. Il nettare della pianta è molto aromatico e ricorda più le caratteristiche del seme che quelle della pianta fresca. Ne basta poco per conferire una forte connotazione al miele che lo contiene, per questo, in questi ultimi anni, anche molti millefiori risultano marcati dalla sua presenza.
Come tutti i mieli molto aromatici ha estimatori e detrattori, ma in questo caso le caratteristiche tendono a legarsi abbastanza bene con gli alimenti dolci e risulta per questo un interessante ingrediente per le preparazioni di questa categoria, per esempio nei dolci al cucchiaio a base lattea (per esempio panna cotta, crema di ricotta ecc.).

Stato fisico: cristallizza in pochi mesi dopo il raccolto.

Colore: medio.

Intensità odore: media.

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

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

Intensità aroma: media.

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

Persistenza: media.

Miele di Eucalipto

Il produttore

Alberto Scarabelli

Apinath

Località Masongiu – Marrubiu 09094 (Oristano)
Tel. 328/3136220 • abai@tiscali.it

Zona di produzione

Collina presso Tiria in comune di Oristano (OR), Sardegna, a un'altitudine di 200 metri 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

Angelo Dettori

Dettori Angelo & C. Società Agricola

Via C. Dossi, 15 - Rimini
0541/983363 • info@mieledettori.it

Zona di produzione

Collina nei pressi di Barchi, in comune di Terre Roveresche (PU), Marche, a un'altitudine di 200 metri 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 caratteristiche 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: cristallizzato a grana fine e consistenza cremosa.

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 Melata
(bosco)

Il produttore

Monica Gerola

La Beffa di Monica Gerola

Via Po San Giacomo - San Nicolò, 15/B
Bagnolo San Vito 46031 (Mantova)
Tel. 347/9248444 • monicalabeffa@gmail.com

Zona di produzione

Boschi di acacie, rovi e ciliegi selvatici. Presso Valle dei Nervo in comune di Moransengo (AT) ad un'altitudine di 350 metri 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 non può fare riferimento a un'unica specie vegetale. È un miele particolare, che può piacere a chi afferma di non amare il miele, per esempio per dolcificare e aromatizzare il latte e i latticini. Per il suo aroma, la particolare consistenza e la resistenza alla cottura si presta anche a sostituire il caramello nelle molte e diverse preparazioni che lo prevedono.

Stato fisico: resta liquido a lungo, ma può cristallizzare; molto viscoso, filante.

Colore: molto scuro, quasi nero.

Intensità odore: media.

Odore: caratteristico; di tipo vegetale, caldo e fruttato e può ricordare la conserva o passata di pomodoro, la frutta cotta, la confettura di fichi, il lievito.

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

Intensità aroma: di media intensità.

Aroma: caratteristico; simile all'odore, in cui prevale la nota calda (caramellata e maltata) rispetto alle altre; ricorda lo sciroppo di malto e la frutta essiccata.

Persistenza: media, leggermente astringente.

Miele Millefiori

Il produttore

Lucia Lamonarca

Azienda agricola Lucia Lamonarca

Zona Rurale 41/D - Ruvo di Puglia - Bari
0173/50109 - azienda.lamonarca@libero.it

Zona di produzione

Pascolo incolto, nell'area del Parco Nazionale Alta Murgia, nel comune Ruvo di Puglia (BA) ad una altitudine di 270 metri 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 nell'area del Parco Nazionale dell'Alta Murgia prevalgono nettari di rovo e trifogli, associati ad alcune piante aromatiche; l'insieme che ne scaturisce è un miele estremamente chiaro e delicato. A livello gustativo si caratterizza per la leggera nota tostata dovuta al nettare di trifoglio e la bassa umidità gli conferisce una particolare viscosità. La presenza di piante aromatiche si percepisce appena, sotto forma di una nota leggermente floreale e speziata. È un miele veramente adatto ad ogni uso, che piacerà soprattutto a chi non ama i sapori troppo forti o marcati e cerca nel miele un prodotto naturale adatto per dolcificare ogni bevanda o alimento. Usato in qualsiasi forma non deluderà, ma il consiglio è di provarlo per dolcificare la panna montata o lo yogurt o nella preparazione di dolci al cucchiaio non cotti a base di ricotta o mascarpone o in una cheesecake.

Stato fisico: liquido al momento della valutazione, cristallizzerà nei mesi autunnali.

Colore: medio chiaro, quasi incolore.

Intensità odore: debole.

Odore: di tipo fruttato.

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

Intensità aroma: debole.

Aroma: di tipo fruttato, con leggere note tostate, floreali e speziate.

Persistenza: breve.

Miele Millefiori
di alta montagna delle Alpi

Il produttore

Daniele Corradi
Apicoltura Corradi

Via Giardini, 23 – Verrès 11029 (Aosta)
Tel. 345/2117309 • apicolturacorradi@gmail.com

Zona di produzione

Boschi e pascoli, flora alpina, rosa canina ed erbe aromatiche. Presso Fontaney in comune di Challand St. Victor (AO), Valle d'Aosta, a un'altitudine di 1.500 metri 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 con pascoli e boschi, la maggior parte del nettare deriva dal rododendro e dal lampone, che gli conferiscono la delicatezza tipica dei mieli di alta montagna. Una componente secondaria è rappresentata dal castagno che arrotonda il gusto, rende il miele più insolito ed aromatico e con una sfumatura appena percepibile di amaro a fine degustazione. E' un miele veramente adatto ad ogni uso, ma la nota leggermente legnosa lo renderà adatto anche agli estimatori dei mieli forti. Usato in qualsiasi forma non deluderà e il suo aroma particolare lo può rendere interessante anche all'abbinamento con formaggi stagionati.

Stato fisico: liquido al momento della valutazione e molto viscoso per il basso contenuto d'acqua.

Colore: medio.

Intensità odore: media.

Odore: di tipo legnoso e caldo.

Sapore: normalmente dolce, leggermente acido e amaro.

Intensità aroma: debole.

Aroma: leggero di legno e cerali tostati.

Persistenza: media.

Miele di Rododendro

Il produttore

Oreste Risatti

Oreste Risatti

Via Tremosine, 14 – Ledro 38067 (Trento)
Tel. 340/6000165

Zona di produzione

Presso Malga Bissina in comune di Daone (TN), Trentino Alto Adige, a un'altitudine di 1.900 metri 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 determi-

nato, oltre che da un elevato costo di produzione, dalle fini caratteristiche 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

Giuseppe La Mantia

Azienda agricola Giuseppe La Mantia

Via Micciulla, 26 – Palermo 90135 (Palermo)
Tel. 338/7553125 • compippo@inwind.it

Zona di produzione

Seminativi frammisti a boschi di eucalipti e conifere ai bordi del fiume Belice presso Contrada Bruca in comune di Bisacquino (PA), Sicilia, a un'altitudine di 400 metri s.l.m.

Il miele

Tipicamente italiana. La pianta è distribuita, sia coltivata come foraggera, sia spontanea, su suoli argillosi di tutta la penisola; manca invece a nord della pianura padana.

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

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

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

Intensità odore: al massimo di debole intensità.

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

Sapore: normalmente dolce; normalmente o decisamente acido.

Intensità aroma: al massimo di debole intensità.

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

Persistenza: poco persistente.

Miele di Tarassaco

Il produttore

Stefania Maucieri

Azienda agricola Chelidonia S.S.
di Colombari e Maucieri

Via Ostizza, 10 – Montevecchia 23874 (Lecco)
Tel. 333/9471633 • info@mieledimontevecchia.com

Zona di produzione

Zona pianeggiante lungo l'Adda, riserva di caccia, in comune di Comazzo (LO), Lombardia, a un'altitudine di 100 metri 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: cristallizzato a grana fine.

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.

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

Oliver Gatti

Apicoltura Oliver Gatti

Via Piatta, 7 – Castione Andevenno 23012 (Sondrio)
Tel 328/9389868 • ilgattodellaspeluga@gmail.com

Zona di produzione

Boschi di tigli selvatici in comune di Torre di Santa Maria (SO), Lombardia, a un'altitudine di 770 metri 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: cristallizzato con consistenza cremosa.

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 Trifoglio

Il produttore

Filippo Ragone

Azienda apistica L'Ape nell'Orto

Via Lucera, 19 int. P4 – Altamura 70022 (Bari)
Tel. 329/3289975 • infolapenellorto@libero.it

Zona di produzione

Zona votata a seminativi presso zona premurgiana in comune di Altamura (BA), Puglia, a un'altitudine di 150 metri 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.

Due Gocce d'oro
2019

TRE GOCCE D'ORO
GRANDI MIELI D'ITALIA
2019
dal 1983 "Premio Giulio Finzi"

Acacia (Robinia)

Apicoltura Canavesana di Deborah Caserio
Via Corte D'Assise, 21 - Ivrea - Torino - 335/5733928
caseriodeborah75@gmail.com; caserio@apicolturacanavesana.it
Prodotto a: Villate - Mercenasco (TO)

Apicoltura Colle Salera
Via Prezza, 58 - Pratola Peligna - L'Aquila
333/3600083 - collesalera@inwind.it
Prodotto a: Penne - Penne (PE)

Apicoltura Il dono delle api
Via Ticino, 27 - Cremona - Cremona
349/7334891 - ildonodelleapi@gmail.com
Prodotto a: Isola Gerre - Pizzighettone (CR)

Apicoltura Il Porticone di Concari Chiara
Via Palazzo Porticone, 3 - Campremoldo Sotto - Gragnano Trebbiense - Piacenza - 329/3616919 - apiporticone@gmail.com
Prodotto a: Campremoldo Sotto - Gragnano Trebbiense (PC)

Azienda apistica Durante Gabriella
Via Papa Giovanni XXIII n.44 - Mosciano S. Angelo - Teramo
085/8061082 - info@apicolturamantovan.com
Prodotto a: provincia di Teramo

Donato Melissa e Martelli Domenico
Via Falcone e Borsellino snc - Vazzano - Vibo Valentia
339/3107890 - dmelissa81@gmail.com
Prodotto a: Speziale - Vazzano (VV)

Donato Melissa e Martelli Domenico
Via Falcone e Borsellino snc - Vazzano - Vibo Valentia
339/3107890 - dmelissa81@gmail.com
Prodotto a: SImbario (VV)

Michele Fusca
Via Mesima 65 - Piscopio - Vibo Valentia
349/288266 - michelefusca@libero.it
Prodotto a: S. Barbara - Pizzoni (VV)

Monte Miele di Ilenia Ceravolo
Località Ronzino snc - Monterosso Calabro - Vibo Valentia
346/3060098 - info@montemiele.com
Prodotto a: Ronzino - Monterosso Calabro (VV)

Mori Francesco
Vicolo Privato Mazzini, 7 - Formigara - Cremona
320/6793027 - aldoomichelegiovanni@alice.it
Prodotto a: Formigara (CR)

Mori Francesco
Vicolo Privato Mazzini, 7 - Formigara - Cremona
320/6793027 - aldoomichelegiovanni@alice.it
Prodotto a: Bosco Valentino - Castel Gerundo (LO)

Soc. Agr. Nipoti Fontana S.S.
Caduti 138 - Zinasco - Pavia
333/5205359 - nipotifontana.s@gmail.com
Prodotto a: Genzone - Corteolona e Genzone (PV)

Cardo

Agricola Monte Arci
Via Cavour, 16 - Marrubiu - Oristano
347/1172651 - agricolamontearci@alice.it
Prodotto a: Riu Fenugu - Marrubiu (OR)

Apicoltura Mauro Lai
Via Municipio, 8/10 - Ballao - Cagliari
333/9221466 - mieleballao@tiscali.it
Prodotto a: Is Caddaxiolus - Ballao (SU)

Su Puleu di Mariangela Cuccui
Via Marconi, 28 - Mandas - Sud Sardegna
329/1892991 - cu.mariangela@tiscali.it
Prodotto a: fraz. Santa Barbara (Trexenta) – Mandas (SU)

Castagno

Antonio Ghione
Via Nazionale 83 - Cambiano - Torino
3472202253 - ghione.antonio@gmail.com
Prodotto a: Brossasco Valle Varaita - Brossasco (CN)

Apicoltura Alveare Bianco
Contrada San Lorenzo, 19 - Ostuni - Brindisi
392/8082738 - mariadonnaloia90@gmail.com
Prodotto a: Vulture - Barile (PZ)

Apicoltura Andrea Battan
Via Trento 22 - Curtarolo - Padova - 049/9620534
info@effebihospital.com. Prodotto a: Pedemontana del Monte Grappa
Pieve del Grappa - Loc Crespano del Grappa (TV)

Apicoltura Biscuola Andrea
Via Napoli, 14 - Oggebbio - Verbano - Cusio - Ossola
338/2411894 - bis9t@tiscali.it
Prodotto a: Ponte Ballone - Oggebbio (VB)

Apicoltura Dallera Pierluigi
Via Santa Croce, 67 - Gussago - Brescia
338/5923086 - apicolturadp@alice.it
Prodotto a: Navezze - Gussago (BS)

Apicoltura Dallera Pierluigi
Via Santa Croce, 67 - Gussago - Brescia
338/5923086 - apicolturadp@alice.it
Prodotto a: Mandò - Concecsio (BS)

Apicoltura Evançon
Via Giardini, 3 - Verres - Aosta
328/2543630 - baronerenzo@gmail.com
Prodotto a: Baio Dora - Borgo Franco (TO)

Apicoltura Fam. Orio
Via Principe Amedeo 15/A - Asti - Asti
3286369163 - oriogianfranco@gmail.com
Prodotto a: fraz. Bertoni - Paesana (CN)

Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo
Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio - Novara / 333/1346891 -
347/9696898 - info@mielereale.it, romualdo.montevero@yahoo.it
Prodotto a: Invorio (NO)

Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo
Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio - Novara / 333/1346891
347/9696898 - info@mielereale.it, romualdo.montevero@yahoo.it
Prodotto a: Ameno (NO)

Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo
Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio - Novara / 333/1346891
347/9696898 - info@mielereale.it, romualdo.montevero@yahoo.it
Prodotto a: Pisogno - Miasino (NO)

Apicoltura Mieli Fa.Bio
Via Valsesia, 2 - Oleggio - Novara
339/7637722 - fabiopaternostro@live.it
Prodotto a: Pisano (NO)

Azienda apistica Angelo Borci Mr. Bee
Contrada Ciavarini snc - Manduria - Taranto
347/8181252 - misterbeeitalia@hotmail.com
Prodotto a: Melfi - Melfi (PZ)

Azienda apistica Alveus
Via Castellana, 2 Zona B - Martina Franca - Taranto
333/4976954 - alveus@alice.it
Prodotto a: Barile-Vulture - Barile (PZ)

Gabriel Florian Papiu
Via Ivrea 43/bis - Borgomasino - Torino
347/9513913 - papiu.gabriel@libero.it
Prodotto a: Zimone (BI)

Ivan Vassalli
Via Cascina Secchi, 445 - Isso - Bergamo
348/7943727 - natanfiona@virgilio.it
Prodotto a: provincia di Brescia

Cisto

Azienda agricola Arbarèe
Località San Giuliano, 1 - Simaxis - Oristano
329/3341551 - info@arbaree.com
Prodotto a: Sinis - San Vero Milis (OR)

Colza

Pieveregina Azienda agricola Avanzolini
Via Bondiolo, 45 - Faenza - Ravenna
347/8738168 - info@pieveregina.it
Prodotto a: colline provincia di Ancona, ai piedi del Monte Conero

Erba medica

Azienda agricola Campo Giardino
Via Arcipretura, 10 - Cervesina - Pavia
348/7449546 - campogiardino@libero.it
Prodotto a: Cervesina (PV)

Eucalipto

Apicoltura Mauro Lai
Via Municipio, 8/10 - Ballao - Cagliari
333/9221466 - mieleballao@tiscali.it
Prodotto a: Sa Zinniga - Ballao (SU)

Apicoltura Omar Erbi
Cortirisoni 64 - Villacidro - Sud Sardegna
333/5916882 - omar2007@tiscali.it
Prodotto a: Sardegna - Villacidro (SU)

Girasole

Apicoltura Pancaldi
Via Fondazza, 7/C - Budrio - Bologna
347/1393714 - apicolturapancaldi@libero.it
Prodotto a: Jesi (AN)

Marruca

Loredana Lucentini
Strada del Giardino 1/B - Orbetello - Grosseto
328/5772838 - lucloredana@gmail.com
Prodotto a: Loc. Il Giardino - Orbetello (GR)

Loredana Lucentini
Strada del Giardino 1/B - Orbetello - Grosseto
328/5772838 - lucloredana@gmail.com
Prodotto a: Il Giardino - Orbetello (GR)

Melata (bosco)

Apicoltura Rigosi
Via Zanardi, 401/7 - Bologna - Bologna
329/4306262 - stefano.rigosi@gmail.com
Prodotto a: Monteveglio - Valsamoggia (BO)

Azienda agricola 'Me Na Vira
Via San Marco, 16 - Chivasso - Torino
349/2324054 - info@menavira.com
Prodotto a: Gerbole - Moransengo (AT)

Millefiori

Alessandro Riboli
Via Colombara, 1 - Campagnola Cremasca - Cremona
349/6799119 - ale.ribo@hotmail.it
Prodotto a: Montano Lucino (CO)

Allodi Apicoltura
Via Guardanavona, 45 - Cavriago - Reggio Emilia
346/9664012 - allodi.apicoltura@gmail.com
Prodotto a: S. Bartolomeo - Reggio Emilia (RE)

Apicoltura Amodeo Carlo
Contrada Madonna Diana - Termini Imerese - Palermo
333/2306188 - apicolturaamodeo@libero.it
Prodotto a: Madonie - Petralia Soprana (PA)

Apicoltura Andrea Battan
Via Trento 22 - Curtarolo - Padova
049/9620534 - info@effebihospital.com
Prodotto a: Lungo argine fiume Brenta. Loc. "Tessara" - Curtarolo (PD)

Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato
Via Mondoni, 47 - San Germano Chisone - Torino
328/3410937 - info@bee-slow.com
Prodotto a: Ghersine - San Germano Chisone (TO)

Apicoltura Bonzanini di Bonetti Angela
Via Roma, 53 - Villanova sull'Arda - Piacenza
389/5376213 - info@apicolturafiordimiele.it
Prodotto a: Sant'Agata Verdi - Villanova sull'Arda (PC)

Apicoltura Dabraio
Ilario da Montalbano 16 - Tricarico - Matera
3274666491 - apicolturadabraio@alice.it
Prodotto a: Calvello - Calvello (PZ)

Apicoltura Delizie dell'Alveare
Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio - Chieti
333/6588716 - deliziedellalveare@libero.it
Prodotto a: Castiglione Messer Marino (CH)

Apicoltura Di Miceli
Via Rocco Chinnici, 10 - Termini Imerese - Palermo
338/1985439 - mielidisicilia@gmail.com
Prodotto a: C.da Canna - Cerda (PA)

Apicoltura Di Miceli
Via Rocco Chinnici, 10 - Termini Imerese - Palermo
338/1985439 - mielidisicilia@gmail.com
Prodotto a: Montemaggiore - Caccamo (PA)

Apicoltura Galli
Via Baldeschi, 14/03 - Corciano - Perugia
347/7650133 - info@apicolturagalli.it
Prodotto a: Fabro (TR)

Apicoltura Mieli Fa.Bio
Via Valsesia, 2 - Oleggio - Novara
339/7637722 - fabiopaternostro@live.it
Prodotto a: Mollia - Mollia (VC)

Apicoltura Rinaldi di Rinaldi Manuela
Via Guglielmo Marconi, 18 - Gualdo Cattaneo Fraz. San Terenziano - Perugia - 389/1870623 - apicoltura.rinaldi@gmail.com
Prodotto a: San Terenziano - Gualdo Cattaneo (PG)

Apicoltura Rondinini
Via Accarisi, 120 - Pieve Cesato - Faenza - Ravenna
339/3007780 - domenico.rondinini@gmail
Prodotto a: C.da Pantanecco - S. Arcangelo (PZ)

Azienda agricola Apicoltura Cantatore
Via Cesare Balbo 81 - Ruvo di Puglia - Bari
347/8021984 - cantatore.frutta@libero.it
Prodotto a: Bitonto - Matine - Bitonto (BA)

Azienda agricola Sottile Francesca Maria
Segesta 81 - Buseto Palizzolo - Trapani
392/5134085 - frasottile@alice.it
Prodotto a: C/da Falcone-Fulgatore - Trapani (TP)

Azienda agricola Alessandra Giordano
Via Cadorna, 33/A - Pietragalla - Potenza
334/7978677 - lartedelmiele@gmail.com
Prodotto a: Pian dell'Olmo - Pietragalla (PZ)

Azienda agricola Arbarèe
Località San Giuliano, 1 - Simaxis - Oristano
329/3341551 - info@arbaree.com
Prodotto a: Grighine - Allai (OR)

Azienda agricola Bagni Claudio
Via R. Morandi, 15 - Cesena - Forlì - Cesena
340/0878371 - bagni.claudio@libero.it
Prodotto a: Montesasso - Mercato Saraceno (FC)

Azienda agricola Bagni Claudio
Via R. Morandi, 15 - Cesena - Forlì - Cesena
340/0878371 - bagni.claudio@libero.it
Prodotto a: Casale - Montiano (FC)

Azienda agricola Campo Giardino
Via Arcipretura, 10 - Cervesina - Pavia
348/7449546 - campogiardino@libero.it
Prodotto a: Rocca Susella (PV)

Azienda agricola Costa Fortunato
Località Fontana Grande - Maierato - Vibo Valentia
340/9787635 - fortunatocosta@libero.it
Prodotto a: Contrada Mosto - Maierato (VV)

Azienda agricola Erica Bernardi
Via Colmausio, 1/A - Moruzzo - Udine
348/2401917 - maui.eri@tin.it
Prodotto a: Brazzacco - Moruzzo (UD)

Azienda agricola Erica Bernardi
Via Colmausio, 1/A - Moruzzo - Udine
348/2401917 - maui.eri@tin.it
Prodotto a: Avasinis (UD)

Azienda agricola Giuseppe La Mantia
Via Micciulla, 26 - Palermo
338/7553125 - compippo@inwind.it
Prodotto a: Contrada Vaccara - Montemaggiore Belsito (PA)

Azienda agricola Giuseppe La Mantia
Via Micciulla, 26 - Palermo
338/7553125 - compippo@inwind.it
Prodotto a: Contrada Bruca - Bisacquino (PA)

Azienda agricola Iannelli Assunta
Via Santa Maria Celeste Crostarosa, 9 Foggia
347/8834723 - enzop1973@libero.it
Prodotto a: Foggia (FG)

Azienda agricola Iannelli Assunta
Via Santa Maria Celeste Crostarosa, 9 - Foggia
347/8834723 - enzop1973@libero.it
Prodotto a: SP 131 - San Nicandro Garganico (FG)

Azienda agricola Milluzzo di Sebastiano Milluzzo
Via Grimbaldi, 76/C - Canicattini Bagni - Siracusa
339/4247801 - sebamilluzzo@alice.it
Prodotto a: San Marco - Noto (SR)

Azienda agricola San Rocco di Roberta Bonomo
C.a Dalla Chiesa 2 - Capraia Isola - Livorno
3406675295 - robertabonomo@sanroccocapraia.it
Prodotto a: Capraia Isola Località San ROcco - Capraia Isola (LI)

Azienda apistica Biologica Valter Romanini
Via Modena, 366/A - Ferrara
328/7480245 - valter.romanini@gmail.com
Prodotto a: Pioppe - Vergato (BO)

Azienda apistica Iovenitti Ernesto
SS17 Picenze Loc. Le Pastine - Barisciano - L'Aquila
346/0188053 - info@germany-car.it
Prodotto a: St Pelagia - Capestrano (AQ)

Azienda apistica L'Ape nell'Orto
Via Lucera, 19 int. P4 - Altamura - Bari
329/3289975 - infolapenellorto@libero.it
Prodotto a: Zona Chiancone - Altamura (BA)

Chiara Guercini
Via della Zolfara, 15 - Perugia
348/7933998 - chiara.guercini@gmail.com
Prodotto a: Cenerente - Perugia

Cucchiaio di Miele
Via Santa Maria, 152 - Campi Bisenzio - Firenze
333/3828787 - marcofaggi73@gmail.com
Prodotto a: Orsigna - Pistoia

Ester Maria Rossi
Via Cassia Nord, 127 - Siena
rossiestermaria@gmail.com
Prodotto a: Bibbiano - Poggibonsi (SI)

Fausto Bogo
Via Bruno Carlin, 20 - Limana - Belluno
348/6000171 - giofa85@gmail.com
Prodotto a: Cesa di Limana - Limana (BL)

Giampaolo Meggiolaro
Via Tufi, 13 - Montecchio Maggiore - Vicenza
0444/492814 - gmeggiolaro@alice.it
Prodotto a: Montecchio Maggiore (VI)

Giovanni Aglioti
Via Marconi, 68 - Locri - Reggio Calabria
388/599078 - giovanniaglioti@gmail.com
Prodotto a: Bassa collina della Locride, Locri (RC)

Giovanni Guarneri
Via donatori di sangue, 24 - Pavone del Mella - Brescia
030/959460
Prodotto a: Avenone - Pertica Bassa (BS)

Giuseppe Ceravolo
Via Fossatello, 275 - Montebello Ionico - Reggio Calabria
328/3632149 - giuce74@tin.it
Prodotto a: S. Giorgio - Montebello Ionico (RC)

Giuseppe Maniaci
Via Cristoforo Colombo, 136 - Terrasini - Palermo
320/9096752 - giuseppe.maniaci@unipa.it
Prodotto a: Contrada Piano Tavola - Cinisi (PA)

Glam di Falcone Giuseppe
Circonvallazione Pineta snc - Colledimacine - Chieti
328/2226412 - giuseppefalcone131@gmail.com
Prodotto a: Pietre Falcone - Colledimacine (CH)

Goran Košuta
Strada Del Friuli, 463 - Trieste
340/6002650 - go87@libero.it
Prodotto a: Barcola - Trieste (TS)

L'ape d'Agri Apicoltura
Via F. Racioppi, 6 - Marsicovetere - Potenza
366/4635246 - lapedagr@gmail.comi
Prodotto a: Villa D'Agri - Marsicovetere (PZ)

L'Oro dei campi - Italian Sabbatical 2019
Via Garibaldi, 2 - Grottole - Matera
331/4111598 - roccofilomeno07@gmail.com
Prodotto a: C.da Tratturo - Grottole (MT)

Mauro Tagliaferri - Coop. Apicoltori Gubbio Gualdo T.
Loc. Carestello - Gubbio - Perugia
333/9929220 - valter.ambrogi@gmail.com
Prodotto a: Monturbino - Gubbio (PG)

Miele Siciliano
Via XXIV Maggio 1 - Castelvetrano - Trapani
338/1440789 - salluzzo@gmail.com
Prodotto a: Contrada Montagna - Castelvetrano (TP)

Mieleria Moltoni
Via Sonvico 1 - Villa di Tirano - Sondrio
338/6594482 - lamieleria@email.it
Prodotto a: Parco dell'Uccellina - Orbetello (GR)

Mieli Papagna dal 1957 di M.P.
Via Barletta 4/B - Manfredonia - Foggia
350/5880265 - info@mielipapagna.com
Prodotto a: Macchia - Monte Sant'Angelo (FG)

Pamela Marchesi
Via della Zolfara, 15 - Perugia
333/6275431 - pamela1982pg@hotmail.it
Prodotto a: Cenerente - Perugia

Raffaele Antonello
Via San Bartolo, 60 - Corsano - Lecce
349/5837161 - raffaele.antonello@gmail.com
Prodotto a: Zona costiera - Corsano-Alessano (LE)

Salvatore Campagna
Via San Michele, 5 - Prizzi - Palermo
339/4204948 - salvatore.campagna@virgilio.it
Prodotto a: Margio - Prizzi (PA)

Saverio Alemanno
Via G. Pepe, n.41 - Copertino - Lecce
328/5826860 - saverioalemanno@hotmail.it
Prodotto a: Terre d'Arneo - Nardò (LE)

Millefiori di alta montagna delle Alpi

Apicoltura Boni s.r.l.,
Via Gaine, 3 - Bedizzole - Brescia
030/9913522 - info@apicolturaboni.it
Prodotto a: Crocedomini - Breno (BS)

Apicoltura Corradi
Via Giardini, 23 - Verrès - Aosta
345/2117309 - apicolturacorradi@gmail.com
Prodotto a: Saint Jacques - Ayas (AO)

Apicoltura Corradi
Via Giardini, 23 - Verrès - Aosta
345/2117309 - apicolturacorradi@gmail.com
Prodotto a: Dondeuil - Challand St. Victor (AO)

Apicoltura Fam. Orio
Via Principe Amedeo 15/A - Asti
328/6369163 - oriogianfranco@gmail.com
Prodotto a: Parco del Monviso - Crissolo (CN)

Apicoltura Vallera di Davide Bosio
Località Vallera sul Bricco, 8 - Cunico - Asti
328/8582910 - info@apicolturavallera.it
Prodotto a: Usseaux (TO)

Azienda agricola Andrea D'Orlando
Piazza Mercato, 18/A - Villa Santina - Udine
388/6056591 - andreadorlando@yahoo.it
Prodotto a: Preitschpoudn - Sauris (UD)

Azienda agricola Andrea D'Orlando
Piazza Mercato, 18/A - Villa Santina - Udine
388/6056591 - andreadorlando@yahoo.it
Prodotto a: Malga Losa - Ovaro (UD)

Azienda agricola Lancellotti
Via delle bosche, 10 - Muscoline - Brescia
392/2428580 - lancellottit@gmail.com
Prodotto a: Maniva - Bagolino (BS)

Azienda agricola Maison Brenla
Fraz. Biolley 41 - Morlex - Aosta
328/4053976 - maisonbrenla@gmail.com
Prodotto a: Arpy - Morlex (AO)

Claudio Chini
Via Trento, 72/c - Cles - Trento
329/9060196 - claudiochini54@gmail.com
Prodotto a: Val di Rabbi - Rabbi (TN)

Ivan Vassalli
Via Cascina Secchi, 445 - Isso - Bergamo
348/7943727 - natanfiona@virgilio.it
Prodotto a: provincia di Sondrio

Luca Audibert
Rostagno 23 - Roletto - Torino
348/0084355 - audibert.luca@tiscali.it
Prodotto a: Fraz. Traverses Via San Lorenzo - Pragelato (TO)

Luca Audibert
Rostagno 23 - Roletto - Torino
348/0084355 - audibert.luca@tiscali.it
Prodotto a: Fraz. Traverses “Gleise” - Pragelato (TO)

San Lorenzo 1776
Frazione San Lorenzo, 19 - Racconigi - Cuneo
346/8105910 - cera@mielisanlorenzo.it
Prodotto a: Balboutet - Valle Chisone - Usseaux (TO)

Rododendro

Apicoltura Angela Pizzamiglio
A. Volta 7/A - Verolanuova - Brescia
333/2517678 - bresciani.piero@libero.it
Prodotto a: Case Sparse - Ponte di Legno (BS)

Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato
Via Mondoni, 47 - San Germano Chisone - Torino
328/3410937 - info@bee-slow.com
Prodotto a: Ghigo - Prali (TO)

Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato
Via Mondoni, 47 - San Germano Chisone - Torino
328/3410937 - info@bee-slow.com
Prodotto a: Selle D'Amont - Prali (TO)

Apicoltura Biologica Angelini
Via Nanghel, 31 - Vezzano (Vallelaghi) - Trento
3402905122 - apicolturabio.angelini@gmail.com
Prodotto a: Diga Bissina - Daone (TN)

Apicoltura Castel Belfort
Località Castel Belfort, 2 - Spormaggiore - Trento
338/7092414 - 0461/653168 - mielebelfort@virgilio.it
Prodotto a: Valfloriana Malga sas - Valfloriana (TN)

Apicoltura Del Ronco di Vilma Gheda
Via dei Colli, 3/K - Lonato del Garda - Brescia
338/1937747 - vilmagheda@tiscali.it
Prodotto a: Loc. Arcina - Bienno (BS)

Apicoltura Lorenzo De Candido
Via Udine, 40 - Santo Stefano Di Cadore - Belluno
348/4562990 - apicoltura.ldc@gmail.com
Prodotto a: Val Comelico - S. Stefano di Cadore (BL)

Apicoltura Sassella di Bianconi Sara
Via Parrocchiale, 28 - Sondalo - Sondrio
347/7374467 - bianconi.sara@yahoo.it
Prodotto a: Malghera - Val Grosina - Grosio (SO)

Apicoltura Sergio Benetti
Via al Sarca, 1 - Pietramurata - Trento
347/4155136 - sergio.benetti@libero.it
Prodotto a: Malga Bissina - Daone (TN)

Apicoltura Vaglio Andrea
Via per Tollegno, 6 - Biella
338/4703296
Prodotto a: Regione Pianlin - Piedicavallo (BI)

Dalla Natura la Salute di Laura e Silvano
Via di Curuna, 36 - Giustino - Trento
328/4263535 - info@dallanaturalasalute.com
Prodotto a: Valnambrone - Giustino (TN)

Fabrizio Barale
Fraz. San Bartolomeo 177 - Chiusa di Pesio - Cuneo
340/7497713 - anto9119@hotmail.com
Prodotto a: Valle Ellero - Roccaforte Mondovì (CN)

Ivan Vassalli
Via Cascina Secchi, 445 - Isso - Bergamo
348/7943727 - natanfiona@virgilio.it
Prodotto a: provincia di Sondrio

Ivan Vassalli
Via Cascina Secchi, 445 - Isso - Bergamo
348/7943727 - natanfiona@virgilio.it
Prodotto a: provincia di Sondrio

La Piccola Arnia
Via Morzanch, 13 - Santa Giustina - Belluno
334/2362673 - claudio1000fiori@gmail.com
Prodotto a: Comelico Superiore (BL)

Le Delizie dell'Alveare
Via Puccini 32 - Pian Camuno - Brescia
347/8640672 - 374/7330262 - info@deliziealveare.it
Prodotto a: Val Grande - Vezza d'Oglio (BS)

Matteo Doff Sotta
Via Nazionale 19/A - Imer - Trento
347/6075069 - matteodoffsotta@gmail.com
Prodotto a: Località Refavaie - Canal S. Bovo (TN)

Sergio De Piazza
Via Patrioti, 146 - Grosotto - Sondrio
348/36292775 - sergiodepiazza@gmail.com
Prodotto a: Pescila - Grosotto (SO)

Rosmarino

Mieli Papagna dal 1957 di M. P.
Via Barletta 4/B - Manfredonia - Foggia
3505880265 - info@mielipapagna.com
Prodotto a: Macchia - Monte Sant'Angelo (FG)

Stregonia (*Sideritis italica*)

Apicoltura Dolce Lavanda
Via dei Mancini snc - Pescina - L'Aquila
345/9775944 - mieledolcelavanda@gmail.com
Prodotto a: Filanda - Pescina (AQ)

Sulla

Apicoltura Di Miceli
Via Rocco Chinnici, 10 - Termini Imerese - Palermo
338/1985439 - mielidisicilia@gmail.com
Prodotto a: Chianotta - Vicari (PA)

Apicoltura Isca e Muras
Via IV novembre, 3 - Barumini - Sud Sardegna
320/1110790 - 070/9368471 - marinconcu@tiscali.it
Prodotto a: Paidoru - Barumini (SU)

Apicoltura Isca e Muras
Via IV novembre, 3 - Barumini - Sud Sardegna
320/1110790 - 070/9368471 - marinconcu@tiscali.it
Prodotto a: Re Ulaxi - Barumini (SU)

Dolcezza&Natura
C.so G. D'Annunzio, 19 - Sant'Andrea di Conza - Avellino
334/1939051 - dolcezzaenatura@gmail.com
Prodotto a: Alta Irpinia - S. Andrea di Conza (AV)

L'Ape e l'Arnia
Via Mario Pomilio, 17 - Altino - Chieti
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: San Salvo (CH)

L'Ape e l'Arnia
Via Mario Pomilio, 17 - Altino - Chieti
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: Campobasso (CB)

L'Oro dei campi - Italian Sabbatical 2019
Via Garibaldi, 2 - Grottole - Matera
331/4111598 - roccofilomeno07@gmail.com
Prodotto a: C.da Salice - Grottole (MT)

L'Oro dei campi - Italian Sabbatical 2019
Via Garibaldi, 2 - Grottole - Matera
331/4111598 - roccofilomeno07@gmail.com
Prodotto a: C.da Ischia - Grottole (MT)

Paolo Serra
Via Giussano, 32 - Terralba - Oristano
347/6004825 - paoloserra67@tiscali.it
Prodotto a: Villanovafranca (SU)

Paolo Serra
Via Giussano, 32 - Terralba - Oristano
347/6004825 - paoloserra67@tiscali.it
Prodotto a: Villanovafranca (SU)

Tarassaco

Alberto Pesavento
Via Roma, 41 - Morsano al Tagliamento - Pordenone
346/3998571 - albertopesa@gmail.com
Prodotto a: Carmagnolese (TO)

Azienda agricola Ronchello
Via Tezzi BAssi, 8 - Gandellino - Bergamo
389/1919765 - info@mieleronchello.com
Prodotto a: Gabbioneta Binanuova (CR)

Ivan Vassalli
Via Cascina Secchi, 445 - Isso - Bergamo
348/7943727 - natanfiona@virgilio.it
Prodotto a: provincia di Cremona

La Piccola Arnia
Via Morzanch, 13 - Santa Giustina - Belluno
334/2362673 - claudio1000fiori@gmail.com
Prodotto a: Cavassico Superiore - Trichiana (BL)

Tiglio

Allodi Apicoltura
Via Guardanavona, 45 - Cavriago - Reggio Emilia
346/9664012 - allodi.apicoltura@gmail.com
Prodotto a: Montecchio Emilia (RE)

Azienda agricola Chelidonia S.S. di Colombari e Maucieri
Via Ostizza, 10 - Montevecchia - Lecco
333/9471633 - info@mieledimontevecchia.com
Prodotto a: Alto Lario occidentale - Vercana (CO)

Società Agricola Agape S.S.
Via Oltrecolle, 53/A - Como
349/6287751 - info@apeagape.com
Prodotto a: Ramponio Verna - Alta Val d'Intelvi (CO)

Timo arbustivo

Apicoltura Amodeo Carlo
Contrada Madonna Diana - Termini Imerese - Palermo
333/2306188 - apicolturaamodeo@libero.it
Prodotto a: Lampedusa (AG)

Trifoglio

Azienda agricola Garcarli - Miele Bee Gold
Via Vicinale Monteschiavo - Acquaviva delle Fonti - Bari
333/3050211 - gpgargano@gmail.com
Prodotto a: Monachelle - Castellaneta (TA)

Una Goccia d'oro 2019

TRE GOCCE D'ORO
GRANDI MIELI D'ITALIA
2019
dal 1981 "Premio Giulio Piana"

Acacia (robinia)

Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella
Via Garibaldi, 2 - Cerrione - Biella
320/4641853 - alezerbola@gmail.com
Prodotto a: Cerrione (BI)

Apicoltura Susanna De Rose
Via La Quercia, 56 - Supino - Frosinone
349/1887847 - 0775/227253 - info@apicolturaderose.com
Prodotto a: Supino - Selva Pomposa - Supino (FR)

Giovanni Guarneri
Via donatori di sangue, 24 - Pavone del Mella - Brescia
030/959460
Prodotto a: Pavone del Mella (BS)

La Beffa di Monica Gerola
Via Po San Giacomo - San Nicolò, 15/B - Bagnolo San Vito - Mantova
347/9248444 - monicalabeffa@gmail.com
Prodotto a: Pavone del Mella (BS)

Massimo Biolo
Via Parnese, 26 - Chiampo - Vicenza
334/7858594 - biolomassi@gmail.com
Prodotto a: Chiampo (VI)

Vincenzo Massa
Via Don Pasquale Scappatura - Vazzano - Vibo Valentia
388/9092132
Prodotto a: Racco - Vazzano (VV)

Agrumi

Apicoltura Apa'ro
Via Umberto I, 183 - Collepasso - Lecce
392/8288822 - federicagianfreda@hotmail.com
Prodotto a: Rotondella (MT)

Apicoltura Colle Salera
Via Prezza, 58 - Pratola Peligna - L'Aquila
333/3600083 - collesalera@inwind.it
Prodotto a: Massafra (TA)

Apicoltura Luca Finocchio di Luca Finocchio
Via Santo Stefano, 16/A - Tornareccio - Chieti
0872/868692 - info@apicolturalucafinocchio.it
Prodotto a: Scanzano Jonico (MT)

Apicoltura Omar Erbi
Cortirisoni 64 - Villacidro - Sud Sardegna
333/5916882 - omar2007@tiscali.it
Prodotto a: Villacidro (SU)

L'Ape e l'Arnia
Via Mario Pomilio, 17 - Altino - Chieti
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: Ginosa (TA)

Murru Efisio
Via Espucciu, 31 - Villagrande Strisali - Nuoro
328/0259922 - murruefisio@gmail.com
Prodotto a: Basaura - Tortoli (NU)

Cardo

Azienda agricola Giuseppe La Mantia
Via Micciulla, 26 - Palermo - Palermo
338/7553125 - compippo@inwind.it
Prodotto a: Contrada Vaccara - Montemaggiore Belsito (PA)

Azienda Sapienza Sergio
Via Villafranca, 26 - Altofonte - Palermo
328/3168910 - sergiosap@live.it
Prodotto a: San Giuseppe Jato - San Giuseppe Jato (PA)

Caddeo Giuseppe
via Dettori n.4 - Borore - Nuoro
340/1642496 - giuseppejkx3@yahoo.it
Prodotto a: Uore - Borore (NU)

L'Isola del Miele
Via Vico III Nazionale, 14 - Gonnosfanadiga - Sud Sardegna
349/4912981 - apistica.saba@gmail.com
Prodotto a: Spadula - Gonnosfanadiga (SU)

L'Isola del Miele
Via Vico III Nazionale, 14 - Gonnosfanadiga - Sud Sardegna
349/4912981 - apistica.saba@gmail.com
Prodotto a: Villacidro (SU)

Castagno

Anna Alessio
Via Cristoforo Colombo, 99 - Acri - Cosenza
0984/955546 - salvatorecapalbo@alice.it
Prodotto a: Sila Greca - Acri (CS)

Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato
Via Mondoni, 47 - San Germano Chisone - Torino
328/3410937 - info@bee-slow.com
Prodotto a: San Germano Chisone (TO)

Apicoltura Canavesana di Deborah Caserio
Via Corte D'Assise, 21 - Ivrea - Torino - 335/5733928
caseriodeborah75@gmail.com; caserio@apicolturacanavesana.it
Prodotto a: Strambinello (TO)

Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella
Via Garibaldi, 2 - Cerrione - Biella
320/4641853 - alezerbola@gmail.com
Prodotto a: Cerrione (BI)

Apicoltura Mombelli - Facchinetti
Via L.Tacci, 28 - Quinzano d'Oglio - Brescia
347/7510922 - info@mielimombelli.it
Prodotto a: Brink - Sarezzo (BS)

Apicoltura Rabitti Elena
Via Pastura, 1 - Vignone - Verbania
338/4242788 - erabele@tiscali.it
Prodotto a: Vignone (VB)

Apicoltura Vaglio Andrea
Via per Tollegno, 6 - Biella
338/4703296
Prodotto a: Lago Nera Cossila - Biella

Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla
Via Roma, 4 - Romanengo - Cremona
333/3722276 - info@apicolturazipoli.it
Prodotto a: Castagnetoli - Molazzo (MS)

Azienda agricola Brezzo s.s.
Frazione Tre Rivi, 89 - Monteu Roero - Cuneo
0173/50109 - miele@brezzo.it
Prodotto a: Valle Po - Paesana (CN)

Azienda agricola Davide Caglio
Cardinal Ferrari, 6 - Galbiate - Lecco
346/6035717 - davide.caglio@gmail.com
Prodotto a: Monte Regina e di San Genesio - Galbiate (LC)

Azienda agricola Polyagrinova
Via F. Vercelli, 27 - Camerano Casasco - Asti
320/6071413 - polyagrinova@gmail.com
Prodotto a: Colleretto Castelnuovo (TO)

Azienda agricola Viviana Negro
Cascina Tronzanesa 19 - Borgo d'Ale - Vercelli
333/3484734 - aziendaagricolaviviananegro@gmail.com
Prodotto a: Tracciolino - Andrate (TO)

Christian Revelant
Via G. Verdi, 38 - Povoletto - Udine
339/6131701 - christian.revelant@gmail.com
Prodotto a: Sammardenchia - Tarcento (UD)

Il miele dei Roncs
Località Sottocolli, 4 - Castelnovo del Friuli - Pordenone
333/1346891 - 338/2892458 - roncs.prodotti@yahoo.com
Prodotto a: San Rocco - Forgaria (UD)

Il Sogno sulla terrazza di Sonia e Luca
Strada IV Novembre 1944, 34 - Cantalupa - Torino
333/9170762 - ilsognosullaterrazza@gmail.com
Prodotto a: San Martino - Cantalupa (TO)

Lant Valentina Azienda agricola
Via F. Ozanam, 14 - Castiglione Torinese - Torino
340/8647352 - valentinalant@libero.it
Prodotto a: Valle Sacra - Castelnuovo Nigra (TO)

Le api delle Alpi
Via Lafait, 12 - Donnas - Aosta
340/7222879 - fragiacomo.mattia@gmail.com
Prodotto a: Calea - Lessolo (TO)

Le Avije di Blessent Antonio e Zanet Mattia
Via Locana, 18 - Sparone - Torino
393/0396199 - antonioblessent@yahoo.it
Prodotto a: Sparone (TO)

Melarium Apicoltura - Esa Società Agricola a.r.l.
Strada Valese, 2 - Castel del Piano umbro - Perugia
339/7778277 - eleonora.noce@libero.it
Prodotto a: Prati - Città di Castello (PG)

Ciliegio

Apicoltura Antimo Quarta
Via 2 giugno, 6 - Cavallino - Lecce
320/8746352 - 0832/612281 - apicolturaquarta@libero.it
Prodotto a: Casamassima (BA)

Apicoltura Luca Finocchio di Luca Finocchio
Via Santo Stefano, 16/A - Tornareccio - Chieti
0872/868692 - info@apicolturalucafinocchio.it
Prodotto a: Putignano (BA)

Società agricola Il Girasole
Pio X, 14 - Magliano - Lecce
339/7010363 - ilgirasole.marco@gmail.com
Prodotto a: Turi (BA)

Cisto

Paolo Serra
Via Giussano, 32 - Terralba - Oristano
347/6004825 - paoloserra67@tiscali.it
Prodotto a: Costa Verde - Arbus (SU)

Coriandolo

Apicoltura Alveare Bianco
Contrada San Lorenzo, 19 - Ostuni - Brindisi
392/8082738 - mariadonnaloia90@gmail.com
Prodotto a: Capitanata - Torremaggiore (FG)

Apicoltura Delizie dell'Alveare
Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio - Chieti
333/6588716 - deliziedellalveare@libero.it
Prodotto a: Colle Rugiero - Rotello (CB)

Soc. Agr. Artemide s.r.l.
Via dell'Industria, 1 - Pietradefusi - Avellino
0825/962316 - miele.artemide@libero.it
Prodotto a: C.da Santissimo - Troia (FG)

Edera

Apicoltura Giannini
Via Biagio di Santolino, 11 - Acquaviva - Repubblica di San Marino
0549/878233 - info@apicolturagiannini.com
Prodotto a: Repubblica di San Marino (RSM)

Erba medica

Alessandro Sichel
Via Carmignani, 18 - Parma
340/2665377 - alessandrosichel@gmail.com
Prodotto a: Lesignano de' Bagni - Lesignano de' Bagni (PR)

Erica arborea

Azienda agricola Canonica ai Borri
Località Borri, 1 - Figline e Incisa Valdarno - Firenze
338/5856106 - pappalardo.simona@gmail.com
Prodotto a: Figline e Incisa Valdarno (FI)

Il Fuco d'Oro
Via Serraventola, 2 - Roccadaspide - Salerno
333/3550463 - ilfucodoro@tiscali.it
Prodotto a: Celle di Bulgheria (SA)

Eucalipto

Apicoltura Isca e Muras
Via IV novembre, 3 - Barumini - Sud Sardegna
320/1110790 - 070/9368471 - marinconcu@tiscali.it
Prodotto a: Re Ulaxi - Barumini (SU)

Apinath
Località Masongiu - Marrubiu - Oristano
328/3136220 - abai@tiscali.it
Prodotto a: Tanca Marchesa - Terralba (OR)

Domus Api
Via di Vittorio, 36 - Domusnovas - Sud Sardegna
347/2589036 - domusapi@tiscali.it
Prodotto a: Domusnovas (SU)

Girasole

Gabriele Soverini
Via Palazzo Bianchetti, 17/C - Ozzano dell'Emilia - Bologna
051/797253 - sovero73@libero.it
Prodotto a: Senigallia (AN)

L'Ape e l'Arnia
Via Mario Pomilio, 17 - Altino - Chieti
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com
Prodotto a: Osimo (AN)

Indaco bastardo (*Amorpha fruticosa*)

Apicoltura Mombelli - Facchinetti
Via L.Tacci, 28 - Quinzano d'Oglio - Brescia
347/7510922 - info@mielimombelli.it
Prodotto a: Cascina Bodriazzo - Zibello (PR)

Azienda agricola Maccioni Piero
Via Biccimurri, 1298/A - Larciano - Pistoia
347/0684358 - az.agr.maccionipiero@gmail.com
Prodotto a: Ponte Buggianese - Ponte Buggianese (PT)

Miela
Via Bergamo, 380 - Cremona
347/4913134 - lucianofilippini0@gmail.com
Prodotto a: Dosolo - Dosolo (MN)

Lavanda selvatica

Antica Apicoltura Gallurese
del Dott. Porcu Pietro Paolo & C. s.n.c. Società Agricola
Via Golfo Aranci, 36 - Berchiddeddu - Sassari
0789/41719 - Prodotto a: Berchiddeddu - Olbia (SS)

Apicoltura Pala
Via La Piana, 4 - Loiri Porto San Paolo - Sassari
338/7077638 - apicolturapala@tiscali.it
Prodotto a: Su Casteddu - Monti (SS)

Apicoltura Pala
Via La Piana, 4 - Loiri Porto San Paolo - Sassari
338/7077638 - apicolturapala@tiscali.it
Prodotto a: Sos Rueddos - Monti (SS)

Lupinella

Azienda agricola Raffini Giuseppe
Via Piancaldoli - Oppio, 1055 - Firenzuola - Firenze
335/7809455 - gofraf@libero.it
Prodotto a: Piancaldoli - Firenzuola (FI)

Gabriele Soverini
Via Palazzo Bianchetti, 17/C - Ozzano dell'Emilia - Bologna
051/797253 - sovero73@libero.it
Prodotto a: Firenzuola (FI)

Glam di Falcone Giuseppe
Circonvallazione Pineta snc - Colledimacine - Chieti
328/2226412 - giuseppefalcone131@gmail.com
Prodotto a: C.da Schiera - Montenerodomo (CH)

Melata (bosco)

Azienda agricola Durante
Contrada Marsilio - Castronuovo di Sant'Andrea - Potenza
340/5763329 - andrea.durante@fid.it
Prodotto a: Bosco Magrizzi - Castronuovo di Sant'Andrea (PZ)

Azienda agricola Polyagrinova
Via F. Vercelli, 27 - Camerano Casasco - Asti
320/6071413 - polyagrinova@gmail.com
Prodotto a: Casa - Camerano Casasco (AT)

Menta

Impresa Agricola Ape Nera
Via Madre Teresa di Calcutta, 58 - Ragusa
338/8003466 - andreascrofani@hotmail.it
Prodotto a: Ragusa

Millefiori

Agricola Monte Arci
Via Cavour, 16 - Marrubiu - Oristano
347/1172651 - agricolamontearci@alice.it
Prodotto a: Sorbada - Siris (OR)

Agrimell
Via Acquaviva 3 - Controne - Salerno
347/1172651 - agrimell@tiscal.it
Prodotto a: Piaggine (SA)

Allodi Apicoltura
Via Guardanavona, 45 - Cavriago - Reggio Emilia
346/9664012 - allodi.apicoltura@gmail.com
Prodotto a: Regnano - Viano (RE)

Andrea Brunetti - Coop. Apicoltori Gubbio Gualdo T.
Fraz. Torre Calzolari - Gubbio - Perugia
338/4881824 - valter.ambrogi@gmail.com
Prodotto a: Vignoli - Gubbio (PG)

Apicoltura Alveare Bianco
Contrada San Lorenzo, 19 - Ostuni - Brindisi
392/8082738 - mariadonnaloia90@gmail.com
Prodotto a: Lago di Monte Cotugno - Senise (PZ)

Apicoltura Antimo Quarta
Via 2 giugno, 6 - Cavallino - Lecce
320/8746352 - 0832/612281 - apicolturaquarta@libero.it
Prodotto a: Costa Otranto - P.to Badisco - Otranto (LE)

Apicoltura Antoniolli Luca
Via Ludovico Ariosto, 21 - Codognè - Treviso
349/5034921 - antoniolli.luca@gmail.com
Prodotto a: Tremeacque - Mansuè (TV)

Apicoltura Aschisorju
Località Cathida - Gavoi - Nuoro
328/2329130 - piercosimopira@tiscali.it
Prodotto a: Cathida - Gavoi (NU)

Apicoltura Attilio Luboz
Loc. Pelon, 4 - Saint Pierre - Aosta
349/1015902 - luboz.attilio@libero.it
Prodotto a: Bevette - Saint-Pierre (AO)

Apicoltura Bertuola
Via dello Scopiglieto 10 - Formello - Roma
3921940054 - massimo@apicolturabertuola.it
Prodotto a: Via dello Scopiglieto - Formello (RM)

Apicoltura Biologica Il Dolce Alveare
Contrada Pontone, 25 - Castel di Sangro - L'Aquila
338/91933553 - lomb.david@gmail.com
Prodotto a: Castel di Sangro (AQ)

Apicoltura Biologica Il Dolce Alveare
Contrada Pontone, 25 - Castel di Sangro - L'Aquila
338/91933553 - lomb.david@gmail.com
Prodotto a: Abruzzo - Solagna (AQ)

Apicoltura Biologica Il Dolce Alveare
Contrada Pontone, 25 - Castel di Sangro - L'Aquila
338/91933553 - lomb.david@gmail.com
Prodotto a: Pettorano sul Gizio (AQ)

Apicoltura Cegliese 2.0
Don Pietro Lerna 89 - Ceglie Messapica - Brindisi
3931266563 - antoniomita10@gmail.com
Prodotto a: Campomarino di Maruggio (TA)

Apicoltura Cristian Delle Noci
Via Castrì, 1 - Pisignano - Lecce
342/1280566 - delleno.cicristian@libero.it
Prodotto a: Orto botanico del Salento - Lecce (LE)

Apicoltura Dallera Pierluigi
Via Santa Croce, 67 - Gussago - Brescia
338/5923086 - apicolturadp@alice.it
Prodotto a: Pianette - Gussago (BS)

Apicoltura Dario Procucci
Via del Centino, 8 - Longiano - Forlì - Cesena
0547/665053 - 328/3659637 - mieleprocucci@alice.it
Prodotto a: Crocetta di Longiano - Longiano (FC)

Apicoltura Delizie dell'Alveare
Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio - Chieti
333/6588716 - deliziedellalveare@libero.it
Prodotto a: Castiglione Messer Marino (CH)

Apicoltura Dolce Lavanda
Via dei Mancini snc - Pescina - L'Aquila
345/9775944 - mieledolcelavanda@gmail.com
Prodotto a: Marinaccio - Collarmele (AQ)

Apicoltura Evançon
Via Giardini, 3 - Verres - Aosta
328/2543630 - baronerenzo@gmail.com
Prodotto a: Petit Rosier - Champorcher (AO)

Apicoltura Il dono delle api
Via Ticino, 27 - Cremona
349/7334891 - ildonodelleapi@gmail.com
Prodotto a: Belvedere / Isola Gerre - Crotta d'Adda / Pizzighettone (CR)

Apicoltura Isca e Muras
Via IV novembre, 3 - Barumini - Sud Sardegna
320/1110790 - 070/9368471 - marinconcu@tiscali.it
Prodotto a: Re Ulaxi - Barumini (Su)

Apicoltura Katia Del Quattro
Cà Stenti 7/A - Camugnano - Bologna
3332713633 - noleggio_2000@libero.it
Prodotto a: San Damiano - Camugnano (BO)

Apicoltura Ligabue
Via Grande 49 - Poviglio - Reggio Emilia
3935974453 - gianfranco.ligabue@gmail.com
Prodotto a: Gattatico Campegine (RE)

Apicoltura Luca Finocchio di Luca Finocchio
Via Santo Stefano, 16/A - Tornareccio - Chieti
0872/868692 - info@apicolturalucafinocchio.it
Prodotto a: Castiglione Messer Marino (CH)

Apicoltura Luca Finocchio di Luca Finocchio
Via Santo Stefano, 16/A - Tornareccio - Chieti
0872/868692 - info@apicolturalucafinocchio.it
Prodotto a: Castel di Sangro (AQ)

Apicoltura Nazario Fania
Vico Muro Rotto, 15 - Montagano - Campobasso
366/3004355 - info@mieledelmolise.com
Prodotto a: Fonte Garziello - San Giovanni in Galdo (CB)

Apicoltura Pancaldi
Via Fondazza, 7/C - Budrio - Bologna
347/1393714 - apicolturapancaldi@libero.it
Prodotto a: Ozzano dell'Emilia (BO)

Apicoltura Pica Andrea
Via Giuseppe Prinotti, 68 - Roma - Roma
338/6421447 - andreapica2000@yahoo.it
Prodotto a: Agroromano - Roma

Apicoltura Serra del Prete
Contrada Voscari, 7 - Viggianello - Potenza
346/4708298 - serradelprete@gmail.com
Prodotto a: C.da Voscari - Viggianello (PZ)

Apicoltura Tobia Mattia
Via Brescia, 2 - Grassano - Matera
329/6123907 - az.apisticamattia@libero.it
Prodotto a: Santa Lucia - Grassano (MT)

Apicoltura Trivellini
Via Maria Felice, 9 - Anguillara Sabazia - Roma
333/2579540 - l.trivellini@inwind.it
Prodotto a: Tragliata - Roma

Apicoltura Valli in Fiore
Via Bivio, 8/F - Carano - Trento
3479255323 - apicolturavallinfiore@gmail.com
Prodotto a: Grauno - Altavalle (TN)

Apicultura Marco Nardi
Via G. Zanella - Montorso Vicentino - Vicenza
3472664622 - marconardi807@gmail.com
Prodotto a: Serra De' Conti (AN)

Apinath
Località Masongiu - Marrubiu - Oristano
328/3136220 - abai@tiscali.it
Prodotto a: Tiria - Oristano

Azienda agricola Bergi di Sottile Anna
c/da Bergi - Castelbuono - Palermo
3888829180 - floriana@agriturismobergi.com
Prodotto a: Parco delle Madonie (PA)

Azienda agricola Spisso Susanna
C.da Madonna Diana - Termini Imerese - Palermo
3332306188 - susannaspisso@libero.it
Prodotto a: Madonie - Caltavuturo (PA)

Azienda agricola A. Boschetti
Via Montepincio, 8 - Spoleto - Perugia
329/3916389 - andreaboschetti82@gmail.com
Prodotto a: Montepincio - Spoleto (PG)

Azienda agricola Alessandra Giordano
Via Cadorna, 33/A - Pietragalla - Potenza
334/7978677 - lartedelmiele@gmail.com
Prodotto a: Pian dell'Olmo - Pietragalla (PZ)

Azienda agricola Arbarèe
Località San Giuliano, 1 - Simaxis - Oristano
329/3341551 - info@arbaree.com
Prodotto a: Sini - San Vero Milis (OR)

Azienda agricola Biologica Apicoltura Poggio di Voci Eugenia
Reg. Ratè, 4 - Denice - Alessandria
0144/92337 - apicolturapoggio@virgilio.it
Prodotto a: Reg. Via Vecchia Costandonne - Roccaverano (AT)

Azienda agricola Costa Fortunato
Località Fontana Grande - Maierato - Vibo Valentia
340/9787635 - fortunatocosta@libero.it
Prodotto a: Contrada Mergolo - Maierato (VV)

Azienda agricola Costa Fortunato
Località Fontana Grande - Maierato - Vibo Valentia
340/9787635 - fortunatocosta@libero.it
Prodotto a: Contrada Fontana Grande - Maierato (VV)

Azienda agricola di Giuseppe Nardiello
Via San Biagio, 35 - Muro Lucano - Potenza
agricolanardiello@gmail.com
Prodotto a: Muro Lucano (PZ)

Azienda agricola GL di Gaetano Legnani
Via Meucci, 15 - Guanzate - Como
347/0079089 - gaetanolegnani@gmail.com
Prodotto a: Guanzate - Guanzate (CO)

Azienda agricola Iannelli Assunta
Via Santa Maria Celeste Crostarosa, 9 - Foggia
347/8834723 - enzop1973@libero.it
Prodotto a: Contrada Vado Biccari - Lucera (FG)

Azienda agricola Iannelli Assunta
Via Santa Maria Celeste Crostarosa, 9 - Foggia
347/8834723 - enzop1973@libero.it
Prodotto a: Amendola - Manfredonia (FG)

Azienda agricola Il Nettare del Castello
Via Estienne, 22 - Manta - Cuneo
349/4440671 - info@ilnettaredelcastello.com
Prodotto a: Castelletto Monferrato (AL)

Azienda agricola Kmetija Farma Jakne di Peric Davide
Loc. S.Giovanni di Duino, 19/B - Duino - Aurisina - Trieste
335/7780427 - farma.jakne@gmail.com
Prodotto a: San Giovanni di Duino - Duino - Aurisina (TS)

Azienda agricola Kmetija Farma Jakne di Peric Davide
Loc. S.Giovanni di Duino, 19/B - Duino - Aurisina - Trieste
335/7780427 - farma.jakne@gmail.com
Prodotto a: Monte Kohišce - Duino - Aurisina (TS)

Azienda agricola Le Casucce
Via Berlinguer, 9 - Vaiano - Prato
338/3943936 - tiziana@fornosteno.com
Prodotto a: Fabio - Vaiano (PO)

Azienda agricola Milluzzo di Sebastiano Milluzzo
Via Grimbaldi, 76/C - Canicattini Bagni - Siracusa
339/4247801 - sebamilluzzo@alice.it
Prodotto a: Contrada Gelso - Noto (SR)

Azienda agricola Petrizzo Vincenza
Via Fontana del Vaglio - San Rufo - Salerno
3290904684 - giuseppe@falcopneus.com
Prodotto a: Fontana del Vaglio - San Rufo (SA)

Azienda agricola Ronchello
Via Tezzi BAssi, 8 - Gandellino - Bergamo
389/1919765 - info@mieleronchello.com
Prodotto a: Gandellino / Loc Tezzi Bassi (BG)

Azienda agricola Vaccaro
Via Madonna del Carmine 143/G - Potenza
345/7030730 - mielevaccaro@yahoo.it
Prodotto a: C.da Torretta - Potenza

Azienda apistica Iovenitti Ernesto
SS17 Picenze Loc. Le Pastine - Barisciano - L'Aquila
346/0188053 - info@germany-car.it
Prodotto a: Bagno Alto - L'Aquila

Azienda apistica Iovenitti Ernesto
SS17 Picenze Loc. Le Pastine - Barisciano - L'Aquila
346/0188053 - info@germany-car.it
Prodotto a: Picenze - Barisciano (AQ)

Azienda apistica La Pecheronza
Via Giulio Cafaro, 12 - Acquaviva delle Fonti - Bari
348/2517086 - info@pugliamiele.com
Prodotto a: Prossimità della Foresta Mercadante - Altamura (BA)

BE(E) HONEY
Via Ca' Venturoli 1223C - Castel San Pietro Terme - Bologna
3470729022 - tissi80@hotmail.it
Prodotto a: Varignana - Castel San Pietro terme (BO)

Carlo Ambrogi - Coop. Apicoltori Gubbio Gualdo T.
Via Mazzini, 35 - Gubbio - Perugia
347/9642417 - valter.ambrogi@gmail.com
Prodotto a: Montelovesco - Gubbio (PG)

Casa circondariale Mamma Gialla
Strada S. Salvatore, 14/B - Viterbo - Viterbo
0761/24401 - 0761/2440430 - cc.viterbo@giustizia.it
Prodotto a: Strada S. Salvatore - Viterbo (VT)

C'era Una Volta
Via San Giorgio, 34 - Urbania - Pesaro Urbino
339/8290364 - splendentenatura@gmail.com
Prodotto a: Urbania (PU)

C'era Una Volta
Via San Giorgio, 34 - Urbania - Pesaro Urbino
339/8290364 - splendentenatura@gmail.com
Prodotto a: Urbania (PU)

Claudio Benedetti
Via delle Carenarie, 118/A - Fiumicino - Roma
338/4770910 - c.benedetti1975@libero.it
Prodotto a: Pisana - Roma

Colle Sant'Angelo di Ripanti & Vecchi s.s.a.
Strada del Ferriero, 232/D - Senigallia - Ancona
338/8496615 - colleripantivecchi@iclopud.com
Prodotto a: San Silvestro - Senigallia (AN)

Dalla Natura la Salute di Laura e Silvano
Via di Curuna, 36 - Giustino - Trento
328/4263535 - info@dallanaturalasalute.com
Prodotto a: Villa Verdesina - Porte di Rendena (TN)

Dip. Scienze Agrarie e Forestali - Univ. della Tuscia
Via S. Camillo de Lellis snc - Viterbo
0761357349 - danieli@unitus.it
Prodotto a: Viterbo località Riello - Viterbo

Donato Melissa e Martelli Domenico
Via Falcone e Borsellino snc - Vazzano - Vibo Valentia
339/3107890 - dmelissa81@gmail.com
Prodotto a: Polla - Pizzoni (VV)

Donato Melissa e Martelli Domenico
Via Falcone e Borsellino snc - Vazzano - Vibo Valentia
339/3107890 - dmelissa81@gmail.com
Prodotto a: Pagliarone - Gerocarne (VV)

Elios - Adamo Saverio
Viale Europa, 280/A - Alcamo - Trapani
333/4095994 - info@eliosfood.it
Prodotto a: Contrada Fico - Alcamo (TP)

Emanuele Parrillo
Via Stefano Borgia, 82/A - Roma
371/3518947
Prodotto a: Magliana - Colle del Sole - Roma

Fabio Guercini
Via della Zolfara, 15 - Perugia
340/7858627 - chiara.guercini@gmail.com
Prodotto a: Cenerente - Perugia

Francesco Nucci
Str. Della Torraccia - Perugia
349/1345819 - nuccimassimo60@libero.it
Prodotto a: Perugia

Fusca Antonio
Via San Nicola Piscopio - Vibo Valentia
3893125227 - antonio.fusca@email.it
Prodotto a: Miglione - Stefanaconi (VV)

Gabriele Knode
Via Assisana 36 - Perugia
0347/8273280 - gabriknode@gmail.com
Prodotto a: Pian di Massiano - Perugia

Giacomina Natuzzi
Contrada Montefreddo, 48 - Santeramo - Bari
328/5768315 - trizia_dif@yahoo.it
Prodotto a: Contrada Montefreddo - Santeramo (BA)

Giancarlo Bruzzichini
Via del Campo, 11 - Vetralla - Viterbo
338/7538761 - bruzzichini@hotmail.com
Prodotto a: Vetralla - Poggio Potente - Vetralla (VT)

Goran Košuta
Strada Del Friuli, 463 - Trieste
340/6002650 - go87@libero.it
Prodotto a: Barcola - Trieste

Granfavo Società Agricola s.s.
Via Rio Chiè, 20 - Brisighella - Ravenna
338/3995860 - matteo.taba@gmail.com
Prodotto a: Pergola - Faenza (RA)

Il miele dei Roncs
Località Sottocolli, 4 - Castelnovo del Friuli - Pordenone
333/1346891 - 338/2892458 - roncs.prodotti@yahoo.com
Prodotto a: Gaio - Spilimbergo (PN)

Il nettare dei Revertera di Giuseppe Dimasi
Via Carlo Levi 25 - Garaguso - Matera
3489631143 - giuseppedimasi84@libero.it
Prodotto a: Contrada Riciglio - Garaguso (MT)

L'alveare di Jacopo Brunetti
Via Brodolini, 25 - Serra De' Conti - Ancona
340/8799433 - lalveare.brunetti@gmail.com
Prodotto a: Santa Croce - Arcevia (AN)

L'Arnia delle meraviglie di Massimiliano Sciulara
Via Molara, 60/C - Palermo
380/3627219 - larniadellemeraviglie@gmail.com
Prodotto a: Mezzojuso Contr. Nocilla - Mezzojuso (PA)

L'essenza degli Iblei di Uccello Alfredo
Via Magenta, 227 - Canicattini Bagni - Siracusa
320/1665064 - alfredouccello@virgilio.it
Prodotto a: C.da Piano Milo - San Mercurio - Noto (SR)

Letizia Crescimone
c.da Buffa km 11 - Noto - Siracusa
3386150396 - l.crescimone@gmail.com
Prodotto a: Contrada Manghisi - Noto (SR)

Matteo Tommasini - Francesco Ambrogi
Coop. Apicoltori Gubbio Gualdo Tadino
Via Don Quirico Rughi, 16 - Gubbio - Perugia - 335/6384111
terradeimuli@gmail.com Prodotto a: Corposano - San Giustino (PG)

Michele Laurenziello
C.da Pennituro - Pescopagano - Potenza
3407790602 - geom.laurenziello@gmail.com
Prodotto a: Bosco delle Rose - Pescopagno (PZ)

Miele Siciliano
Via XXIV Maggio 1 - Castelvetrano - Trapani
338/1440789 - salluzzo@gmail.com
Prodotto a: Contrada Montagna - Castelvetrano (TP)

Mirko Boni
Via Don Minzoni, 6/D - Sala Bolognese - Bologna
333/8310667 - famboni21@gmail.com
Prodotto a: Sala Bolognese (BO)

Mori Francesco
Vicolo Privato Mazzini, 7 - Formigara - Cremona
320/6793027 - aldoomichelegiovanni@alice.it
Prodotto a: Località Bosco Valentino - Castel Gerundo (LO)

Murru Efisio
Via Espucciu, 31 - Villagrande Strisali - Nuoro
328/0259922 - murruefisio@gmail.com
Prodotto a: Sa Murta Ona - Villagrande Strisaili (NU)

Salvatore Campagna
Via San Michele, 5 - Prizzi - Palermo
339/4204948 - salvatore.campagna@virgilio.it
Prodotto a: Prizzi Margio - Prizzi (PA)

Società Agricola Apicoltura Anedda F. e C. s.a.s.
Località Costa Is Cambonis - Villaputzu - Sud Sardegna
347/6121761 - info@apicolturaanedda.com
Prodotto a: Sarrabus - Villaputzu (SU)

Vito Carmelo De Micheli
Via Cremona, 60 - Casarano - Lecce
328/5317247 - vitocdm@gmail.com / Prodotto a: Parco Serre di Supersano - Parco Ugento - Li Foggi - Supersano (LE)

Millefiori di alta montagna delle Alpi

Apicoltura Attilio Luboz
Loc. Pelon, 4 - Saint Pierre - Aosta
349/1015902 - luboz.attilio@libero.it
Prodotto a: Arpy - Morgex (AO)

Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato
Via Mondoni, 47 - San Germano Chisone - Torino
328/3410937 - info@bee-slow.com
Prodotto a: Selle D'Amont - Prali (TO)

Apicoltura Biscuola Andrea
Via Napoli, 14 - Oggebbio - Verbano - Cusio - Ossola
338/2411894 - bis9t@tiscali.it
Prodotto a: Alpe Campo - Antrona Schieranco (VB)

Apicoltura Corradi
Via Giardini, 23 - Verrès - Aosta
345/2117309 - apicolturacorradi@gmail.com
Prodotto a: Estoul - Brusson (AO)

Apicoltura La Margherita
Via Brufferio, 18 - Caselle Torinese - Torino
338/4971274 - api.lamargherita@alice.it
Prodotto a: Valle Soana - Valprato (TO)

Apicoltura Vallera di Davide Bosio
Località Vallera sul Bricco, 8 - Cunico - Asti
328/8582910 - info@apicolturavallera.it
Prodotto a: Cesana (TO)

Apicoltura Valmalenco di Masa Ottavia
Via Sasso Rosso, 37 - Lanzada - Sondrio
340/3844253 - masaotty1968@gmail.com

Azienda agricola Lancellotti
Via delle bosche, 10 - Muscoline - Brescia
392/2428580 - lancellottit@gmail.com
Prodotto a: Piana del Gaver - Breno (BS)

Azienda agricola Polyagrinova
Via F. Vercelli, 27 - Camerano Casasco - Asti
320/6071413 - polyagrinova@gmail.com
Prodotto a: Campo Pietra - Groscavallo (TO)

Bricco del Miele
Via bricco Rampone 9/a - Frinco - Asti
33281065949 - ivano.deltetto@gmail.com
Prodotto a: Ghigo di Prali valle germanesca - Prali (TO)

Carlo Passet
Via Podgora 7/i - Pinerolo - Torino
3470415820 - carlo.passet@gmail.com
Prodotto a: provincia di Torino

Francesco Moratti
Via di Orsalè, 16 - Croviana - Trento
328/2117358 - franz.moratti@libero.it
Prodotto a: Malga Selva - Croviana (TN)

Maria Stella Biancardi
Via Borgatta Salino, 2 - Aquila D'Arroscia - Imperia
329/0637233 - miele.stella@libero.it
Prodotto a: Valcona Soprana - Mendatica (IM)

Naturalys di Alessia Ceppi
Fraz. Zuino 16 - Gaby - Aosta
340/3432267 - info@naturalys.it
Prodotto a: Loc. Bedemie - Gressoney La Trinitè (AO)

Società agricola Le Api di Famolasco
Via Bordunala, 6 - Bibiana - Torino
340/9109991 - leapidifamolasco@gmail.com
Prodotto a: Usseaux Val Chisone - Usseaux (TO)

Rododendro

Apicoltura Le Querce
Reg. Vigna Granda, 2 - Azeglio - Torino
347/6580854 - info@apicolturalequerce.it
Prodotto a: Vargno - Fontainemore (AO)

Azienda agricola Lancellotti
Via delle bosche, 10 - Muscoline - Brescia
392/2428580 - lancellottit@gmail.com
Prodotto a: Malga Dasdana - Bagolino (BS)

Bortoluzzi Luciano
Via Alle Coronele 2 - Predazzo - Trento
346/4757552 - lucianobortoluzzi55@gmail.com
Prodotto a: Passo Manghen - Telve (TN)

Marc Barale
Via Cuneo 75 - Frazione S. Defendente - Cervasca - Cuneo
329/9113214 - baralemarc@libero.it
Prodotto a: Castelmagno - Cuneo (CN)

Miemole di Lambiase Rosa
Via XXIV maggio, 23 - Vinovo - Torino
335/6570109 - miemole@libero.it
Prodotto a: Val Pellice - Bobbio Pellice (TO)

Rosmarino

Azienda agricola Arbarèe
Località San Giuliano, 1 - Simaxis - Oristano
329/3341551 - info@arbaree.com
Prodotto a: Sinis - San Vero Milis (OR)

Mieli Papagna dal 1957 di M.P.
Via Barletta 4/B - Manfredonia - Foggia
3505880265 - info@mielipapagna.com
Prodotto a: Mattinata (FG)

Mieli Papagna dal 1957 di M.P.
Via Barletta 4/B - Manfredonia - Foggia
3505880265 - info@mielipapagna.com
Prodotto a: Macchia - Monte Sant'Angelo (FG)

Paolo Serra
Via Giussano, 32 - Terralba - Oristano
347/6004825 - paoloserra67@tiscali.it
Prodotto a: Costa Verde - Arbus (SU)

Santoreggia

Apicoltura Ciaccia
Via Civette, 70 - Celano - L'Aquila
328/8960562 - apicolturaciaccia@gmail.com
Prodotto a: Parterte - Collarmele (AQ)

Tiziana Tarulli
Largo Superiore, 4 - Cocullo - L'Aquila
349/5080907 - tarullitiziangmail.com
Prodotto a: Cocullo (AQ)

Sulla

ADI Apicoltura
Via A. De Gasperi, 72 - Tornareccio - Chieti
0872/868160 - info@adiapicoltura.it
Prodotto a: Loc. Torricchio - Tornareccio (CH)

Agricola Monte Arci
Via Cavour, 16 - Marrubiu - Oristano
347/1172651 - agricolamontearci@alice.it
Prodotto a: Sorbado - Siris (OR)

Apicola Petrachi
Via Napoli, 7 - Melendugno - Lecce
339/8503141 - pierpetra@gmail.com
Prodotto a: Sant'Arcangelo (PZ)

Apicoltura Di Miceli
Via Rocco Chinnici, 10 - Termini Imerese - Palermo
338/1985439 - mielidisicilia@gmail.com
Prodotto a: Sciara (PA)

Apicoltura di Zanchelli Michele
C.da Macchia 83 - Circello - Benevento
3394363029 - zanchellimichele@libero.it
Prodotto a: Alto Sannio - Circello (BN)

Apinath
Località Masongiu - Marrubiu - Oristano
328/3136220 - abai@tiscali.it
Prodotto a: Sini (OR)

Azienda agricola Sottile Francesca Maria
Segesta 81 - Buseto Palizzolo - Trapani
3925134085 - frasottile@alice.it
Prodotto a: Contrada Murfi - Buseto Palizzolo (TP)

Azienda apistica Angelo Borci Mr. Bee
Contrada Ciavarini snc - Manduria - Taranto
347/8181252 - misterbeeitalia@hotmail.com
Prodotto a: Santarcangelo - Santarcangelo (PZ)

Azienda Sapienza Sergio
Via Villafranca, 26 - Altofonte - Palermo
328/3168910 - sergiosap@live.it
Prodotto a: Corleone - Corleone (PA)

Glam di Falcone Giuseppe
Circonvallazione Pineta snc - Colledimacine - Chieti
328/2226412 - giuseppefalcone131@gmail.com
Prodotto a: Fraz. Barufal - Villa S. Maria (CH)

La Piana del Sole s.a.s
Via Martino 25 - Vicari - Palermo
3889406125 - lapianadelsole@gmail.com
Prodotto a: C.da Piani - Vicari (PA)

Mauro Frau
Viale Marconi 22 - Serrenti - Sud Sardegna
3292108621 - mauro.classe96@gmail.com
Prodotto a: Sergai - Villanova Franca (SU)

Nicola Coriglione
C.da Ficagnole snc - Pisticci - Matera
340/4621647 - nicola@mieletture.it
Prodotto a: Contrada Caputi - Ferrandina (MT)

Società agricola Artemide s.r.l.
Via dell'Industria, 1 - Pietradefusi - Avellino
0825/962316 - miele.artemide@libero.it
Prodotto a: Melito Irpino, C.da Fontana del Bosco (AV)

Tarassaco

Alessandro Riboli
Via Colombara, 1 - Campagnola Cremasca - Cremona
349/6799119 - ale.ribo@hotmail.it
Prodotto a: Palazzo Pignano (CR)

Apicoltura Borgo Abate
Via Circonvallazione - Ceresara - Mantova
347/0531258 - info@borgoabate.it
Prodotto a: Ceresara (MN)

Tiglio

Alessandro Sichel
Via Carmignani, 18 - Parma
340/2665377 - alessandrosichel@gmail.com
Prodotto a: Monticelli - Montechiarugolo (PR)

Andrea Ravera
Via alla Rocca 194 - Colverde - Como
3498531477 - andrearavera@yahoo.it
Prodotto a: Valle Intelvi - Centro Valle Intelvi (CO)

Apicoltura Cassian
Via Canizzano, 104/A - Treviso
3454583550 - cassian2@interfree.it
Prodotto a: Nevegal - Ponte nelle Alpi (BL)

Apicoltura Valmalenco di Masa Ottavia
Via Sasso Rosso, 37 - Lanzada - Sondrio
340/3844253 - masaotty1968@gmail.com
Prodotto a: Prato - Torre Santa Maria (SO)

Azienda agricola Davide Caglio
Cardinal Ferrari, 6 - Galbiate - Lecco
346/6035717 - davide.caglio@gmail.com
Prodotto a: Valsassina - Barzio (LC)

Lidia Stropeni
Via Giusti, 22 - Lecco
338/1620962 - lidia@live.it
Prodotto a: Lierna Località Saletto - Lierna (LC)

Società Agricola Agape S.S.
Via Oltrecolle, 53/A - Como
349/6287751 - info@apeagape.com
Prodotto a: Porlezza (CO)

Trifoglio

Azienda agricola Garcarli - Miele Bee Gold
Via Vicinale Monteschiavo - Acquaviva delle Fonti - Bari
333/3050211 - gpgargano@gmail.com
Prodotto a: Serra Lo Monaco - Laterza (TA)

Giancarlo Bruzzichini
Via del Campo, 11 - Vetralla - Viterbo
338/7538761 - bruzzichini@hotmail.com
Prodotto a: Tuscania (VT)

Nicola Coriglione
C.da Ficagnole snc - Pisticci - Matera
340/4621647 - nicola@mieletture.it
Prodotto a: La Martella - Matera

Trifoglio alessandrino

Azienda apistica La Pecheronza
Via Giulio Cafaro, 12 - Acquaviva delle Fonti - Bari
348/2517086 - info@pugliamiele.com
Prodotto a: Borgo Venusio - Matera

Produttori e Territori

Dove trovare gli apicoltori virtuosi

Produttori e Territori

Dove trovare gli apicoltori virtuosi

ABRUZZO

Chieti

ADI Apicoltura
Via A. De Gasperi, 72 - Tornareccio 66046
0872/868160 - info@adiapicoltura.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Delizie dell'Alveare
Viale Santo Stefano, 18 - Tornareccio 66046
333/6588716 - deliziedellalveare@libero.it (mieli premiati: 3)

Apicoltura Luca Finocchio di Luca Finocchio
Via Santo Stefano, 16/A - Tornareccio 66046
0872/868692 - info@apicolturalucafinocchio.it (mieli premiati: 5)

Glam di Falcone Giuseppe
Circonvallazione Pineta snc - Colledimacine 66010
328/2226412 - giuseppefalcone131@gmail.com (mieli premiati: 3)

L'Ape e l'Arnia
Via Mario Pomilio, 17 - Altino 66040
0872/983178 - info@mieleabruzzo.com (mieli premiati: 4)

L'Aquila

Apicoltura Dolce Lavanda
Via dei Mancini snc - Pescina 67057
345/9775944 - mieledolcelavanda@gmail.com (mieli premiati: 2)

Apicoltura Biologica Il Dolce Alveare
Contrada Pontone, 25 - Castel di Sangro 67031
338/91933553 - lomb.david@gmail.com (mieli premiati: 3)

Apicoltura Ciaccia
Via Civette, 70 - Celano 67043
3288960562 - apicolturaciaccia@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Colle Salera
Via Prezza, 58 - Pratola Peligna 67035
333/3600083 - collesalera@inwind.it (mieli premiati: 2)

Azienda apistica Iovenitti Ernesto
SS17 Picenze Loc. Le Pastine - Barisciano 67026
346/0188053 - info@germany-car.it (mieli premiati: 3)

Tiziana Tarulli
Largo Superiore, 4 - Cocullo 67030
349/5080907 - tarullitiziangmail.com (mieli premiati: 1)

Teramo

Azienda apistica Durante Gabriella
Via Papa Giovanni XXIII n.44 - Mosciano S. Angelo 64023
0858061082 - info@apicolturamantovan.com (mieli premiati: 1)

BASILICATA

Matera

Apicoltura Dabraio
Ilario da Montalbano 16 - Tricarico 75019
3274666491 - apicolturadabraio@alice.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Tobia Mattia
Via Brescia, 2 - Grassano 75014
329/6123907 - az.apisticamattia@libero.it (mieli premiati: 1)

Il nettare dei Revertera di Giuseppe Dimasi
Via Carlo Levi 25 - Garaguso 75010
3489631143 - giuseppedimasi84@libero.it (mieli premiati: 1)

L'Oro dei campi - Italian Sabbatical 2019
Via Garibaldi, 2 - Grottole 75010
331/4111598 - roccofilomeno07@gmail.com (mieli premiati: 3)

Nicola Coriglione
C.da Ficagnole snc - Pisticci 75015
340/4621647 - nicola@mieletture.it (mieli premiati: 2)

Potenza

L'ape d'Agri Apicoltura
Via F. Racioppi, 6 - Marsicovetere 85050
366/4635246 - lapedagr@gmail.comi (mieli premiati: 1)

Apicoltura Serra del Prete
Contrada Voscari, 7 - Viggianello 85040
346/4708298 - serradelprete@gmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Alessandra Giordano
Via Cadorna, 33/A - Pietragalla 85016
334/7978677 - lartedelmiele@gmail.com (mieli premiati: 2)

Azienda agricola di Giuseppe Nardiello
Via San Biagio, 35 - Muro Lucano 85054
N/A - agricolanardiello@gmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Durante
Contrada Marsilio - Castronuovo di Sant'Andrea 85030
340/5763329 - andrea.durante@fid.it (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Vaccaro
Via Madonna del Carmine 143/G - Potenza 85100
345/7030730 - mielevaccaro@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Michele Laurenziello
C.da Pennituro - Pescopagano 85020
3407790602 - geom.laurenziello@gmail.com (mieli premiati: 1)

CALABRIA

Cosenza

Anna Alessio
Via Cristoforo Colombo, 99 - Acri 87041
0984/955546 - salvatorecapalbo@alice.it (mieli premiati: 1)

Reggio Calabria

Giovanni Aglioti
Via Marconi, 68 - Locri 89044
3887599078 - giovanniaglioti@gmail.com (mieli premiati: 1)

Giuseppe Ceravolo
Via Fossatello, 275 - Montebello Ionico 89064
328/3632149 - giuce74@tin.it (mieli premiati: 1)

Vibo Valentia

Azienda agricola Costa Fortunato
Località Fontana Grande - Maierato 89843
340/9787635 - fortunatocosta@libero.it (mieli premiati: 3)

Donato Melissa e Martelli Domenico
Via Falcone e Borsellino snc - Vazzano 89834
339/3107890 - dmelissa81@gmail.com (mieli premiati: 4)

Fusca Antonio
Via San Nicola Piscopio - Vibo Valentia 89900
3893125227 - antonio.fusca@email.it (mieli premiati: 1)

Monte Miele di Ilenia Ceravolo
Località Ronzino snc - Monterosso Calabro 89819
346/3060098 - info@montemiele.com (mieli premiati: 1)

Vincenzo Massa
Via Don Pasquale Scappatura - Vazzano 89834
3889092132 - (mieli premiati: 1)

Michele Fusca
Via Mesima 65 - Piscopio 89900
349288266 - michelefusca@libero.it (mieli premiati: 1)

CAMPANIA

Avellino

Dolcezza&Natura
C.so G. D'Annunzio, 19 - Sant'Andrea di Conza 83053
334/1939051 - dolcezzaenatura@gmail.com (mieli premiati: 1)

Soc. Agr. Artemide s.r.l.
Via dell'Industria, 1 - Pietradefusi 83030
0825/962316 - miele.artemide@libero.it (mieli premiati: 2)

Benevento

Apicoltura di Zanchelli Michele
C.da Macchia 83 - Circello 82020
3394363029 - zanchellimichele@libero.it (mieli premiati: 1)

Salerno

Agrimell
Via Acquaviva 3 - Controne 84020
3452974138 - agrimell@tiscal.it (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Petrizzo Vincenza
Via Fontana del Vaglio - San Rufo 84030
3290904684 - giuseppe@falcopneus.com (mieli premiati: 1)

Il Fuco d'Oro
Via Serraventola, 2 - Roccadaspide 84064
333/3550463 - ilfucodoro@tiscali.it (mieli premiati: 1)

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Apicoltura Katia Del Quattro
Cà Stenti 7/A - Camugnano 40032
3332713633 - noleggio_2000@libero.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Pancaldi
Via Fondazza, 7/C - Budrio 40054
347/1393714 - apicolturapancaldi@libero.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Rigosi
Via Zanardi, 401/7 - Bologna 40131
329/4306262 - stefano.rigosi@gmail.com (mieli premiati: 1)

BE(E) HONEY
Via Ca' Venturoli 1223C - Castel San Pietro Terme 40024
3470729022 - tissi80@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Gabriele Soverini
Via Palazzo Bianchetti, 17/C - Ozzano dell'Emilia 40064
051/797253 - sovero73@libero.it (mieli premiati: 2)

Mirko Boni
Via Don Minzoni, 6/D - Sala Bolognese 40010
333/8310667 - famboni21@gmail.com (mieli premiati: 1)

Ferrara

Azienda apistica Biologica Valter Romanini
Via Modena, 366/A - Ferrara 44124
328/7480245 - valter.romanini@gmail.com (mieli premiati: 1)

Forlì - Cesena

Apicoltura Dario Procucci
Via del Centino, 8 - Longiano 47020
0547/665053 - 328/3659637 - mieleprocucci@alice.it (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Bagni Claudio
Via R. Morandi, 15 - Cesena 47521
340/0878371 - bagni.claudio@libero.it (mieli premiati: 2)

Parma

Alessandro Sichel
Via Carmignani, 18 - Parma 43124
340/2665377 - alessandrosichel@gmail.com (mieli premiati: 2)

Piacenza

Apicoltura Bonzanini di Bonetti Angela
Via Roma, 53 - Villanova sull'Arda 29010
389/5376213 - info@apicolturafiordimiele.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Il Porticone di Concari Chiara
Via Palazzo Porticone, 3 - Campremoldo Sotto - Gragnano Trebbiense 29010
329/3616919 - apiporticone@gmail.com (mieli premiati: 1)

Ravenna

Apicoltura Rondinini
Via Accarisi, 120 - Pieve Cesato - Faenza 48018
339/3007780 - domenico.rondinini@gmail (mieli premiati: 1)

Granfavo Società Agricola s.s.
Via Rio Chiè, 20 - Brisighella 48013
338/3995860 - matteo.taba@gmail.com (mieli premiati: 1)

Pieveregina Azienda agricola Avanzolini
Via Bondiolo, 45 - Faenza 48018
347/8738168 - info@pieveregina.it (mieli premiati: 1)

Reggio Emilia

Allodi Apicoltura
Via Guardanavona, 45 - Cavriago 42025
346/9664012 - allodi.apicoltura@gmail.com (mieli premiati: 3)

Apicoltura Ligabue
Via Grande 49 - Poviglio 42028
3935974453 - gianfranco.ligabue@gmail.com (mieli premiati: 1)

Rimini

Dettori Angelo & C. Società Agricola
Via C. Dossi, 15 - Rimini 47924
0541/983363 - info@mieledettori.it (mieli premiati: 1)

FRIULI VENEZIA GIULIA

Pordenone

Il miele dei Roncs
Località Sottocolli, 4 - Catselnovo del Friuli 33090
333/1346891 - 338/2892458 - ronc.prodotti@yahoo.com (mieli premiati: 2)

Alberto Pesavento
Via Roma, 41 - Morsano al Tagliamento 33075
346/3998571 - albertopesa@gmail.com (mieli premiati: 1)

Trieste

Azienda agricola Kmetija Farma Jakne di Peric Davide
Loc. S.Giovanni di Duino, 19/B - Duino - Aurisina 34011
335/7780427 - farma.jakne@gmail.com (mieli premiati: 2)

Goran Košuta
Strada Del Friuli, 463 - Trieste 34136
340/6002650 - go87@libero.it (mieli premiati: 2)

Udine

Azienda agricola Andrea D'Orlando
Piazza Mercato, 18/A - Villa Santina 33029
388/6056591 - andreadorlando@yahoo.it (mieli premiati: 2)

Azienda agricola Erica Bernardi
Via Colmausio, 1/A - Moruzzo 33030
348/2401917 - maui.eri@tin.it (mieli premiati: 2)

Christian Revelant
Via G. Verdi, 38 - Povoletto 33040
339/6131701 - christian.revelant@gmail.com (mieli premiati: 1)

LAZIO

Frosinone

Apicoltura Susanna De Rose
Via La Quercia, 56 - Supino 03019
349/1887847 - 0775/227253 - info@apicolturaderose.com (mieli premiati: 1)

Roma

Apicoltura Bertuola
Via dello Scopiglieto 10 - Formello 00060
3921940054 - massimo@apicolturabertuola.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Pica Andrea
Via Giuseppe Prinotti, 68 - Roma 00188
338/6421447 - andreapica2000@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Trivellini
Via Maria Felice, 9 - Anguillara Sabazia 00061
333/2579540 - l.trivellini@inwind.it (mieli premiati: 1)

Claudio Benedetti
Via delle Carenarie, 118/A - Fiumicino 00054
338/4770910 - c.benedetti1975@libero.it (mieli premiati: 1)

Emanuele Parrillo
Via Stefano Borgia, 82/A - Roma 00168
371/3518947 - (mieli premiati: 1)

Viterbo

Casa circondariale Mamma Gialla
Strada S. Salvatore, 14/B - Viterbo 01100
0761/24401 - 0761/2440430 - cc.viterbo@giustizia.it (mieli premiati: 1)

Dip. Scienze Agrarie e Forestali - Univ. della Tuscia
Via S. Camillo de Lellis snc - Viterbo 01100
0761357349 - danieli@unitus.it (mieli premiati: 1)

Giancarlo Bruzzichini
Via del Campo, 11 - Vetralla 01019
338/7538761 - bruzzichini@hotmail.com (mieli premiati: 2)

LIGURIA

Imperia

Maria Stella Biancardi
Via Borgatta Salino, 2 - Aquila D'Arroscia 18020
329/0637233 - miele.sttella@libero.it (mieli premiati: 1)

LOMBARDIA

Bergamo

Azienda agricola Ronchello
Via Tezzi BAssi, 8 - Gandellino 24020
389/1919765 - info@mieleronchello.com (mieli premiati: 2)

Ivan Vassalli
Via Cascina Secchi, 445 - Isso 24040
348/7943727 - natanfiona@virgilio.it (mieli premiati: 5)

Brescia

Apicoltura Angela Pizzamiglio
A. Volta 7/A - Verolanuova 25028
333/2517678 - bresciani.piero@libero.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Boni s.r.l.
Via Gaine, 3 - Bedizzole 25081
030/9913522 - info@apicolturaboni.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Dallera Pierluigi
Via Santa Croce, 67 - Gussago 25064
338/5923086 - apicolturadp@alice.it (mieli premiati: 3)

Apicoltura Del Ronco di Vilma Gheda
Via dei Colli, 3/K - Lonato del Garda 25017
338/1937747 - vilmagheda@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Mombelli - Facchinetti
Via L.Tacci, 28 - Quinzano d'Oglio 25027
347/7510922 - info@mielimombelli.it (mieli premiati: 2)

Azienda agricola Lancellotti
Via delle bosche, 10 - Muscoline 25080
392/2428580 - lancellottit@gmail.com (mieli premiati: 3)

Giovanni Guarneri
Via donatori di sangue, 24 - Pavone del Mella 25020
030/959460 - (mieli premiati: 2)

Le Delizie dell'Alveare
Via Puccini 32 - Pian Camuno 25050
347/8640672 - 374/7330262 - info@deliziealveare.it (mieli premiati: 1)

Como

Andrea Ravera
Via alla Rocca 194 - Colverde 22041
3498531477 - andrearavera@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Azienda agricola GL di Gaetano Legnani
Via Meucci, 15 - Guanzate 22070
347/0079089 - gaetanolegnani@gmail.com (mieli premiati: 1)

Società Agricola Agape S.S.
Via Oltrecolle, 53/A - Como 22100
349/6287751 - info@apeagape.com (mieli premiati: 2)

Cremona

Alessandro Riboli
Via Colombara, 1 - Campagnola Cremasca 26010
349/6799119 - ale.ribo@hotmail.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Il dono delle api
Via Ticino, 27 - Cremona 26100
349/7334891 - ildonodelleapi@gmail.com (mieli premiati: 2)

Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla
Via Roma, 4 - Romanengo 26014
333/3722276 - info@apicolturazipoli.it (mieli premiati: 1)

Miela
Via Bergamo, 380 - Cremona 26100
347/4913134 - lucianofilippini0@gmail.com (mieli premiati: 1)

Mori Francesco
Vicolo Privato Mazzini, 7 - Formigara 26020
320/6793027 - aldoomichelegiovanni@alice.it (mieli premiati: 3)

Lecco

Azienda agricola Chelidonia S.S. di Colombari e Maucieri
Via Ostizza, 10 - Montevecchia 23874
333/9471633 - info@mieledimontevecchia.com (mieli premiati: 2)

Azienda agricola Davide Caglio
Cardinal Ferrari, 6 - Galbiate 23851
346/6035717 - davide.caglio@gmail.com (mieli premiati: 2)

Lidia Stropeni
Via Giusti, 22 - Lecco 23900
338/1620962 - lidia@live.it (mieli premiati: 1)

Mantova

Apicoltura Borgo Abate
Via Circonvallazione - Ceresara 46040
347/0531258 - info@borgoabate.it (mieli premiati: 1)

La Beffa di Monica Gerola
Via Po San Giacomo - San Nicolò, 15/B - Bagnolo San Vito 46031
347/9248444 - monicalabeffa@gmail.com (mieli premiati: 2)

Pavia

Azienda agricola Campo Giardino
Via Arcipretura, 10 - Cervesina 27050
348/7449546 - campogiardino@libero.it (mieli premiati: 2)

Soc. Agr. Nipoti Fontana S.S.
Caduti 138 - Zinasco 27030
3335205359 - nipotifontana.s@gmail.com (mieli premiati: 1)

Sondrio

Apicoltura Sassella di Bianconi Sara
Via Parrocchiale, 28 - Sondalo 23035
347/7374467 - bianconi.sara@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Valmalenco di Masa Ottavia
Via Sasso Rosso, 37 - Lanzada 23020
340/3844253 - masaotty1968@gmail.com (mieli premiati: 2)

Mieleria Moltoni
Via Sonvico 1 - Villa di Tirano 23030
3386594482 - lamieleria@email.it (mieli premiati: 1)

Oliver Gatti Apicoltura
Via Piatta , 7 - Castione Andevenno 23012
328/9389868 - ilgattodellaspeluga@gmail.com (mieli premiati: 1)

Sergio De Piazza
Via Patrioti, 146 - Grosotto 23034
348/36292775 - sergiodepiazza@gmail.com (mieli premiati: 1)

MARCHE

Ancona

Colle Sant'Angelo di Ripanti & Vecchi s.s.a.
Strada del Ferriero, 232/D - Senigallia 60019
338/8496615 - colleripantivecchi@iclopud.com (mieli premiati: 1)

L'alveare di Jacopo Brunetti
Via Brodolini, 25 - Serra De' Conti 60030
340/8799433 - lalveare.brunetti@gmail.com (mieli premiati: 1)

Pesaro - Urbino

C'era Una Volta
Via San Giorgio, 34 - Urbania 61049
339/8290364 - splendentenatura@gmail.com (mieli premiati: 2)

MOLISE

Campobasso

Apicoltura Nazario Fania
Vico Muro Rotto, 15 - Montagano 86023
366/3004355 - info@mieledelmolise.com (mieli premiati: 1)

PIEMONTE

Alessandria

Azienda agricola Biologica Apicoltura Poggio di Voci Eugenia
Reg. Ratè, 4 - Denice 15010
0144/92337 - apicolturapoggio@virgilio.it (mieli premiati: 1)

Asti

Apicoltura Fam. Orio
Via Principe Amedeo 15/A - Asti 14100
3286369163 - oriogianfranco@gmail.com (mieli premiati: 2)

Apicoltura Vallera di Davide Bosio
Località Vallera sul Bricco, 8 - Cunico 14026
328/8582910 - info@apicolturavallera.it (mieli premiati: 2)

Azienda agricola Polyagrinova
Via F. Vercelli, 27 - Camerano Casasco 14020
320/6071413 - polyagrinova@gmail.com (mieli premiati: 3)

Bricco del Miele
Via bricco Rampone 9/a - Frinco 14030
3281065949 - ivano.deltetto@gmail.com (mieli premiati: 1)

Biella

Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella
Via Garibaldi, 2 - Cerrione 13882
320/4641853 - alezerbola@gmail.com (mieli premiati: 3)

Apicoltura Vaglio Andrea
Via per Tollegno, 6 - Biella 13900
338/4703296 - - (mieli premiati: 2)

Cuneo

Azienda agricola Il Nettare del Castello
Via Estienne, 22 - Manta 12030
349/4440671 - info@ilnettaredelcastello.com (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Brezzo s.s.
Frazione Tre Rivi, 89 - Monteu Roero 12040
0173/50109 - miele@brezzo.it (mieli premiati: 1)

Fabrizio Barale
Fraz. San Bartolomeo 177 - Chiusa di Pesio 12013
3407497713 - anto9119@hotmail.com (mieli premiati: 1)

Marc Barale
Via Cuneo 75 - Frazione S. Defendente - Cervasca 12010
3299113214 - baralemarc@libero.it (mieli premiati: 1)

San Lorenzo 1776
Frazione San Lorenzo, 19 - Racconigi 12035
346/8105910 - cera@mielisanlorenzo.it (mieli premiati: 1)

Novara

Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo
Via Fratelli Castaldi, 7 - Cureggio 28060
347/9696898 - info@mielereale.it, romualdo.montevero@yahoo.it (mieli premiati: 4)

Apicoltura Mieli Fa.Bio
Via Valsesia, 2 - Oleggio 28047
339/7637722 - fabiopaternostro@live.it (mieli premiati: 2)

Torino

Lant Valentina Azienda agricola
Via F. Ozanam, 14 - Castiglione Torinese 10090
340/8647352 - valentinalant@libero.it (mieli premiati: 1)

Antonio Ghione
Via Nazionale 83 - Cambiano 10020
3472202253 - ghione.antonio@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura La Margherita
Via Brufferio, 18 - Caselle Torinese 10072
338/4971274 - api.lamargherita@alice.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Bee Slow di Emiliano Barbato
Via Mondoni, 47 - San Germano Chisone 10065
328/3410937 - info@bee-slow.com (mieli premiati: 5)

Apicoltura Canavesana di Deborah Caserio
Via Corte D'Assise, 21 - Ivrea 10015
335/5733928 - caseriodeborah75@gmail.com; caserio@apicolturacanavesana.it
(mieli premiati: 2)

Apicoltura Le Querce
Reg. Vigna Granda, 2 - Azeglio 10010
347/6580854 - info@apicolturalequerce.it (mieli premiati: 1)

Azienda agricola 'Me Na Vira
Via San Marco, 16 - Chivasso 10034
349/2324054 - info@menavira.com (mieli premiati: 1)

Carlo Passet
Via Podgora 7/i - Pinerolo 10064
3470415820 - carlo.passet@gmail.com (mieli premiati: 1)

Gabriel Florian Papiu
Via Ivrea 43/bis - Borgomasino 10031
347/9513913 - papiu.gabriel@libero.it (mieli premiati: 1)

Il Sogno sulla terrazza di Sonia e Luca
Strada IV Novembre 1944, 34 - Cantalupa 10060
333/9170762 - ilsognosullaterrazza@gmail.com (mieli premiati: 1)

Le Avije di Blessent Antonio e Zanet Mattia
Via Locana, 18 - Sparone 10080
393/0396199 - antonioblessent@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Luca Audibert
Rostagno 23 - Roletto 10060
3480084355 - audibert.luca@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Miemole di Lambiase Rosa
Via XXIV maggio, 23 - Vinovo 10048
335/6570109 - miemole@libero.it (mieli premiati: 1)

Società Agricola Le Api di Famolasco
Via Bordunala, 6 - Bibiana 10060
3409109991 - leapidifamolasco@gmail.com (mieli premiati: 1)

Verbano - Cusio - Ossola

Apicoltura Biscuola Andrea
Via Napoli, 14 - Oggebbio 28824
338/2411894 - bis9t@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Rabitti Elena
Via Pastura, 1 - Vignone 28819
338/4242788 - erabele@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Vercelli

Azienda agricola Viviana Negro
Cascina Tronzanesa 19 - Borgo d'Ale 13040
3333484734 - aziendaagricolaviviananegro@gmail.com (mieli premiati: 1)

I GRANDI MIELI DI PUGLIA

Bari

Azienda agricola Apicoltura Cantatore
Via Cesare Balbo 81 - Ruvo di Puglia 70037
3478021984 - cantatore.frutta@libero.it (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Garcarli - Miele Bee Gold
Via Vicinale Monteschiavo - Acquaviva delle Fonti 70021
333/3050211 - gpgargano@gmail.com (mieli premiati: 2)

Azienda agricola Lucia Lamonarca
Zona Rurale 41/D - Ruvo di Puglia 70037
3383474552 - azienda.lamonarca@libero.it (mieli premiati: 1)

Azienda apistica L'Ape nell'Orto
Via Lucera, 19 int. P4 - Altamura 70022
329/3289975 - infolapenellorto@libero.it (mieli premiati: 2)

Azienda apistica La Pecheronza
Via Giulio Cafaro, 12 - Acquaviva delle Fonti 70021
348/2517086 - info@pugliamiele.com (mieli premiati: 2)

Giacomina Natuzzi
Contrada Montefreddo, 48 - Santeramo 70038
3285768315 - trizia_dif@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Brindisi

Apicoltura Alveare Bianco
Contrada San Lorenzo, 19 - Ostuni 72017
392/8082738 - mariadonnaloia90@gmail.com (mieli premiati: 3)

Apicoltura Cegliese 2.0
Don Pietro Lerna 89 - Ceglie Messapica 72019
3931266563 - antoniomita10@gmail.com (mieli premiati: 1)

Foggia

Azienda agricola Iannelli Assunta
Via Santa Maria Celeste Crostarosa, 9 - Foggia 71121
347/8834723 - enzop1973@libero.it (mieli premiati: 4)

Mieli Papagna dal 1957 di M. P.
Via Barletta 4/B - Manfredonia 71043
3505880265 - info@mielipapagna.com (mieli premiati: 4)

Lecce

Apicoltura Cristian Delle Noci
Via Castrì, 1 - Pisignano 73029
342/1280566 - dellenoci.cristian@libero.it (mieli premiati: 1)

Apicola Petrachi
Via Napoli, 7 - Melendugno 73026
339/8503141 - pierpetra@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Antimo Quarta
Via 2 giugno, 6 - Cavallino 73020
320/8746352 - 0832/612281 - apicolturaquarta@libero.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Apa'ro
Via Umberto I, 183 - Collepasso 73040
392/8288822 - federicagianfreda@hotmail.com (mieli premiati: 1)

Raffaele Antonello
Via San Bartolo, 60 - Corsano 73033
349/5837161 - raffaele.antonello@gmail.com (mieli premiati: 1)

Saverio Alemanno
Via G. Pepe, n.41 - Copertino 73043
3285826860 - saverioalemanno@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Società Agricola Il Girasole
Pio X, 14 - Magliano 73041
339/7010363 - ilgirasole.marco@gmail.com (mieli premiati: 1)

Vito Carmelo De Micheli
Via Cremona, 60 - Casarano 73042
328/5317247 - vitocdm@gmail.com (mieli premiati: 1)

Taranto

Azienda apistica Angelo Borci Mr. Bee
Contrada Ciavarini snc - Manduria 74024
347/8181252 - misterbeeitalia@hotmail.com (mieli premiati: 2)

Azienda apistica Alveus
Via Castellana, 2 Zona B - Martina Franca 74015
333/4976954 - alveus@alice.it (mieli premiati: 1)

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Apicoltura Giannini
Via Biagio di Santolino, 11 - Acquaviva 47892
0549/878233 - info@apicolturagiannini.com (mieli premiati: 1)

SARDEGNA

Cagliari

Apicoltura Mauro Lai
Via Municipio, 8/10 - Ballao 09040
333/9221466 - mieleballao@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Nuoro

Apicoltura Aschisorju
Località Cathida - Gavoi 08020
328/2329130 - piercosimopira@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Caddeo Giuseppe
via Dettori n.4 - Borore 08016
3401642496 - giuseppejkx3@yahoo.it (mieli premiati: 1)

Murru Efisio
Via Espucciu, 31 - Villagrande Strisali 08049
328/0259922 - murruefisio@gmail.com (mieli premiati: 3)

Oristano

Agricola Monte Arci
Via Cavour, 16 - Marrubiu 09094
347/1172651 - agricolamontearci@alice.it (mieli premiati: 3)

Apinath
Località Masongiu - Marrubiu 09094
328/3136220 - abai@tiscali.it (mieli premiati: 4)

Azienda agricola Arbarèe
Località San Giuliano, 1 - Simaxis 09088
329/3341551 - info@arbaree.com (mieli premiati: 4)

Paolo Serra
Via Giussano, 32 - Terralba 09098
347/6004825 - paoloserra67@tiscali.it (mieli premiati: 4)

Sassari

Antica Apicoltura Gallurese del Dott. Porcu Pietro Paolo & C. s.n.c. Società Agricola
Via Golfo Aranci, 36 - Berchiddeddu 07026
0789/41719 - (mieli premiati: 1)

Apicoltura Pala
Via La Piana, 4 - Loiri Porto San Paolo 07070
338/7077638 - apicolturapala@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Sud Sardegna

Su Puleu di Mariangela Cuccui
Via Marconi, 28 - Mandas 09040
329/1892991 - cu.mariangela@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Isca e Muras
Via IV novembre, 3 - Barumini 09021
320/1110790 - 070/9368471 - marinconcu@tiscali.it (mieli premiati: 4)

Apicoltura Omar Erbi
Cortirisoni 64 - Villacidro 09039
3335916882 - omar2007@tiscali.it (mieli premiati: 2)

Apiflora
Via Mazzini, 7 - Carbonia 09013
340/6842326 - 0781/671901 - apiflora@tiscali.it (mieli premiati: 1)

Domus Api
Via di Vittorio, 36 - Domusnovas 09015
347/2589036 - domusapi@tiscali.it (mieli premiati: 1)

L'Isola del Miele
Via Vico III Nazionale, 14 - Gonnosfanadiga 09035
349/4912981 - apistica.saba@gmail.com (mieli premiati: 2)

Mauro Frau
Viale Marconi 22 - Serrenti 09027
3292108621 - mauro.classe96@gmail.com (mieli premiati: 1)

Società Agricola Apicoltura Anedda F. e C. s.a.s.
Località Costa Is Cambonis - Villaputzu 09040
347/6121761 - info@apicolturaanedda.com (mieli premiati: 1)

I GRANDI MIELI DI SICILIA

Palermo

L'Arnia delle meraviglie di Massimiliano Sciulara
Via Molara, 60/C - Palermo 90131
380/3627219 - larniadellemeraviglie@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Amodeo Carlo
Contrada Madonna Diana - Termini Imerese 90018
333/2306188 - apicolturaamodeo@libero.it (mieli premiati: 2)

Apicoltura Di Miceli
Via Rocco Chinnici, 10 - Termini Imerese 90018
338/1985439 - mielidisicilia@gmail.com (mieli premiati: 4)

Azienda agricola Bergi di Sottile Anna
c/da Bergi - Castelbuono 90013
3888829180 - floriana@agriturismobergi.com (mieli premiati: 1)

Spisso Susanna
C.da Madonna Diana - Termini Imerese 90018
3332306188 - susannaspisso@libero.it (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Giuseppe La Mantia
Via Micciulla, 26 - Palermo 90135
338/7553125 - compippo@inwind.it (mieli premiati: 4)

Azienda Sapienza Sergio
Via Villafranca, 26 - Altofonte 90030
328/3168910 - sergiosap@live.it (mieli premiati: 2)

Giuseppe Maniaci
Via Cristoforo Colombo, 136 - Terrasini 90049
320/9096752 - giuseppe.maniaci@unipa.it (mieli premiati: 1)

La Piana del Sole s.a.s
Via Martino 25 - Vicari 90020
3889406125 - lapianadelsole@gmail.com (mieli premiati: 1)

Salvatore Campagna
Via San Michele, 5 - Prizzi 90038
339/4204948 - salvatore.campagna@virgilio.it (mieli premiati: 2)

Ragusa

Impresa Agricola Ape Nera
Via Madre Teresa di Calcutta, 58 - Ragusa 97100
338/8003466 - andreascrofani@hotmail.it (mieli premiati: 1)

Siracusa

Azienda agricola Milluzzo di Sebastiano Milluzzo
Via Grimbaldi, 76/C - Canicattini Bagni 96010
339/4247801 - sebamilluzzo@alice.it (mieli premiati: 2)

L'essenza degli Iblei di Uccello Alfredo
Via Magenta, 227 - Canicattini Bagni 96010
320/1665064 - alfredouccello@virgilio.it (mieli premiati: 1)

Letizia Crescimone
c.da Buffa km 11 - Noto 96017
3386150396 - l.crescimone@gmail.com (mieli premiati: 1)

Trapani

Elios - Adamo Saverio
Viale Europa, 280/A - Alcamo 91011
333/4095994 - info@eliosfood.it (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Sottile Francesca Maria
Segesta 81 - Buseto Palizzolo 91012
3925134085 - frasottile@alice.it (mieli premiati: 2)

Miele Siciliano
Via XXIV Maggio 1 - Castelvetrano 91022
338/1440789 - salluzzo@gmail.com (mieli premiati: 2)

TOSCANA

Firenze

Azienda agricola Canonica ai Borri
Località Borri, 1 - Figline e Incisa Valdarno 50063
338/5856106 - pappalardo.simona@gmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda agricola Raffini Giuseppe
Via Piancaldoli - Oppio, 1055 - Firenzuola 50033
335/7809455 - gofraf@libero.it (mieli premiati: 1)

Cucchiaio di Miele
Via Santa Maria, 152 - Campi Bisenzio 50013
333/3828787 - marcofaggi73@gmail.com (mieli premiati: 1)

Grosseto

Loredana Lucentini
Strada del Giardino 1/B - Orbetello 58015
328/5772838 - lucloredana@gmail.com (mieli premiati: 2)

Livorno

Azienda agricola San Rocco di Roberta Bonomo
C.a Dalla Chiesa 2 - Capraia Isola 57032
3406675295 - robertabonomo@sanroccocapraia.it (mieli premiati: 1)

Pistoia

Azienda agricola Maccioni Piero
Via Biccimurri, 1298/A - Larciano 51036
347/0684358 - az.agr.maccionipiero@gmail.com (mieli premiati: 1)

Prato

Azienda agricola Le Casucce
Via Berlinguer, 9 - Vaiano 59021
338/3943936 - tiziana@fornosteno.com (mieli premiati: 1)

Siena

Ester Maria Rossi
Via Cassia Nord, 127 - Siena 53100
N/A - rossiestermaria@gmail.com (mieli premiati: 1)

TRENTINO ALTO ADIGE

Trento

Apicoltura Biologica Angelini
Via Nanghel, 31 - Vezzano (Vallelaghi) 38096
3402905122 - apicolturabio.angelini@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Castel Belfort
Località Castel Belfort, 2 - Spormaggiore 38010
338/7092414 - 0461/653168 - mielebelfort@virgilio.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Sergio Benetti
Via al Sarca, 1 - Pietramurata 38074
347/4155136 - sergio.benetti@libero.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Valli in Fiore
Via Bivio, 8/F - Carano 38033
3479255323 - apicolturavallinfiore@gmail.com (mieli premiati: 1)

Bortoluzzi Luciano
Via Alle Coronele 2 - Predazzo 38037
3464757552 - lucianobortoluzzi55@gmail.com (mieli premiati: 1)

Claudio Chini
Via Trento, 72/c - Cles 38023
329/9060196 - claudiochini54@gmail.com (mieli premiati: 1)

Dalla Natura la Salute di Laura e Silvano
Via di Curuna, 36 - Giustino 38086
328/4263535 - info@dallanaturalasalute.com (mieli premiati: 2)

Francesco Moratti
Via di Orsalè, 16 - Croviana 38027
328/2117358 - franz.moratti@libero.it (mieli premiati: 1)

Matteo Doff Sotta
Via Nazionale 19/A - Imer 38050
3476075069 - matteodoffsotta@gmail.com (mieli premiati: 1)

Oreste Risatti
Via Tremosine, 14 - Ledro 38067
340/6000165 - (mieli premiati: 1)

UMBRIA

Perugia

Andrea Brunetti - Coop. Apicoltori Gubbio Gualdo T.
Fraz. Torre Calzolari - Gubbio 06024
338/4881824 - valter.ambrogi@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Galli
Via Baldeschi, 14/03 - Corciano 06073
347/7650133 - info@apicolturagalli.it (mieli premiati: 1)

Apicoltura Rinaldi di Rinaldi Manuela
Via Guglielmo Marconi, 18 - Gualdo Cattaneo Fraz. San Terenziano 06035
389/1870623 - apicoltura.rinaldi@gmail.com (mieli premiati: 1)

Azienda agricola A. Boschetti
Via Montepincio, 8 - Spoleto 06049
329/3916389 - andreaboschetti82@gmail.com (mieli premiati: 1)

Carlo Ambrogi - Coop. Apicoltori Gubbio Gualdo T.
Via Mazzini, 35 - Gubbio 06024
347/9642417 - valter.ambrogi@gmail.com (mieli premiati: 1)

Chiara Guercini
Via della Zolfara, 15 - Perugia 06131
348/7933998 - chiara.guercini@gmail.com (mieli premiati: 1)

Fabio Guercini
Via della Zolfara, 15 - Perugia 06131
340/7858627 - chiara.guercini@gmail.com (mieli premiati: 1)

Francesco Nucci
Str. Della Torraccia - Perugia 06131
349/1345819 - nuccimassimo60@libero.it (mieli premiati: 1)

Gabriele Knode
Via Assisana 36 - Perugia 06135
03478273280 - gabriknode@gmail.com (mieli premiati: 1)

Matteo Tommasini - Francesco Ambrogi Coop. Apicoltori Gubbio Gualdo T.
Via Don Quirico Rughi, 16 - Gubbio 6024
335/6384111 - terradeimuli@gmail.com (mieli premiati: 1)

Mauro Tagliaferri - Coop. Apicoltori Gubbio Gualdo T.
Loc. Carestello - Gubbio 06024
333/9929220 - valter.ambrogi@gmail.com (mieli premiati: 1)

Melarium Apicoltura - Esa Società Agricola a.r.l.
Strada Valese, 2 - Castel del Piano umbro 06132
339/7778277 - eleonora.noce@libero.it (mieli premiati: 1)

Pamela Marchesi
Via della Zolfara, 15 - Perugia 06131
333/6275431 - pamela1982pg@hotmail.it (mieli premiati: 1)

VALLE D'AOSTA

Aosta

Apicoltura Attilio Luboz
Loc. Pelon, 4 - Saint Pierre 11010
349/1015902 - luboz.attilio@libero.it (mieli premiati: 3)

Apicoltura Corradi
Via Giardini, 23 - Verrès 11029
345/2117309 - apicolturacorradi@gmail.com (mieli premiati: 4)

Apicoltura Evançon
Via Giardini, 3 - Verres 11029
328/2543630 - baronerenzo@gmail.com (mieli premiati: 2)

Azienda agricola Maison Brenla
Fraz. Biolley 41 - Morlex 11017
328/4053976 - maisonbrenla@gmail.com (mieli premiati: 1)

Le api delle Alpi
Via Lafait, 12 - Donnas 11020
340/7222879 - fragiacomo.mattia@gmail.com (mieli premiati: 1)

Naturalys di Alessia Ceppi
Fraz. Zuino 16 - Gaby 11020
3403432267 - info@naturalys.it (mieli premiati: 1)

VENETO

Belluno

Apicoltura Lorenzo De Candido
Via Udine, 40 - Santo Stefano Di Cadore 32045
348/4562990 - apicoltura.ldc@gmail.com (mieli premiati: 1)

Fausto Bogo
Via Bruno Carlin, 20 - Limana 32020
348/6000171 - giofa85@gmail.com (mieli premiati: 1)

La Piccola Arnia
Via Morzanch, 13 - Santa Giustina 32035
334/2362673 - claudio1000fiori@gmail.com\ (mieli premiati: 2)

Padova

Apicoltura Andrea Battan
Via Trento 22 - Curtarolo 35010
049/9620534 - info@effebihospital.com (mieli premiati: 2)

Treviso

Apicoltura Antoniolli Luca
Via Ludovico Ariosto, 21 - Codognè 31013
349/5034921 - antoniolli.luca@gmail.com (mieli premiati: 1)

Apicoltura Cassian
Via Canizzano, 104/A - Treviso 31100
3454583550 - cassian2@interfree.it (mieli premiati: 1)

Vicenza

Apicultura Marco Nardi
Via G. Zanella - Montorso Vicentino 36050
3472664622 - marconardi807@gmail.com (mieli premiati: 1)

Giampaolo Meggiolaro
Via Tufi, 13 - Montecchio Maggiore 36075
0444/492814 - gmeggiolaro@alice.it (mieli premiati: 1)

Massimo Biolo
Via Parnese, 26 - Chiampo 36072
334/7858594 - biolomassi@gmail.com (mieli premiati: 1)

UNIONE EUROPEA

mipaaft
ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

Progetto realizzato con il contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo - Reg UE 1308/2013. Programma 2019/2020, sottoprogramma ministeriale

Acacia o robinia, **A**grumi, **A**ilanto o **A**lbero del paradiso, **A**sfodelo, **B**arena, **B**rughiera, **C**ardo, **C**arrubo, **C**astagno, **C**iliegio, **C**olza, **C**orbezzolo, **C**oriandolo, **E**dera, **E**nula, **E**rba medica, **E**rba strega o **E**rba della Madonna o betonica, **E**rica arborea, **E**rica multiflora, **E**ucalipto, **F**iordaliso giallo, **G**attaria, **G**inestrino, **G**irasole, **I**ndaco bastardo, **L**ampone, **L**avanda selvatica, **L**avanda, **L**upinella, **M**andorlo, **M**arasca, **M**arruca, **M**elata di abete, **M**elata di bosco, **M**elata di quercia, **R**ododendro, **R**osmarino, **R**uchetta o sanacciola, **S**antoreggia, **S**tregonia, **S**ulla, **T**arassaco, **T**iglio, **T**imo, **T**rifoglio incarnato, **T**rifoglio alessandrino, **T**rifoglio bianco o **T**rifoglio ladino, **V**erga d'oro...

OSSERVATORIO NAZIONALE MIELE

www.informamiele.it
www.apisland.it

FLORAMO CORPORATION S.r.l
Analisi Chimiche Ricerche e Controlli di Qualità
dal 1979
Analisi di Miele, Pappa Reale, Polline, Propoli, Cera

Honey Analysis

Si ringrazia FIORAMO CORPORATION per la collaborazione e sponsorizzazione