

# apedoro 2019

## 7° CONCORSO

MIELE DI  
ALTA MONTAGNA

ACACIA

CASTAGNO

MILLEFIORI

TARASSACO

RODODENDRO

TIGLIO

MELATA

## Grandi Mieli di Lombardia

L'Associazione Apicoltori Lombardi bandisce il 7° Concorso dei Grandi Mieli di Lombardia "apedoro 2019".

Il Concorso premierà i migliori mieli prodotti sul territorio lombardo.

Lo scopo è quello di stimolare presso gli apicoltori la produzione di miele di qualità e di promuovere presso il grande pubblico il consumo del miele locale.

Gli apicoltori che intendono partecipare al Concorso dovranno far pervenire presso una delle sedi delle 8 Associazioni aderenti ad Apicoltori Lombardi entro il 15 settembre 2019:

- 2 confezioni da 250 g, per ogni tipo di miele che si intende presentare a concorso. Il miele, perfettamente pulito, deve essere contenuto in idonei vasi di vetro tipo standard (non si accettano altri tipi di vasetto), uno anonimo e uno con le diciture identificative di legge. Il vaso anonimo sarà conservato intatto per la presentazione alla giuria di assaggio
- scheda di partecipazione debitamente compilata,
- il versamento di 9 € per ogni campione consegnato a parziale copertura delle spese del concorso.

Potranno essere consegnati mieli uniflorali, mieli millefiori e mieli di melata. Le tipologie di mieli monoflorali quali tarassaco, ciliegio, colza, robinia, ailanto, girasole, tiglio, castagno e rododendro, potranno costituire specifica categoria di assaggio e saranno valutati in base all'origine botanica dichiarata dal produttore. Analogamente anche i mieli millefiori prodotti in alta montagna (nel territorio delle Alpi lombarde sopra i 1300 metri) potranno costituire specifica categoria di assaggio denominata "millefiori delle Alpi Lombarde".

Tutte le tipologie di miele con numero di campioni inferiore a 5, verranno raggruppate all'interno della categoria "mieli vari". I mieli presentati con origine botanica diversa da quelle specificate in elenco potranno costituire una categoria speciale denominata "mieli rari".

Le sedi presso cui consegnare campioni e documentazione e chiedere informazioni sono le seguenti:

Associazione Apicoltori della provincia di Brescia - Via Lottieri 10 - 25124 Brescia - tel./fax: 030 3540191

- **APA Milano** - Viale Forlanini, 23 - 20134 Milano - tel. 02.58207041
- **APA Varese** - Via Magenta, 52 - 21100 Varese - tel./fax 0332 285143
- **APA Sondrio** - Via Carlo Besta, 1 - 23100 Sondrio - tel./fax 0342 213351
- **APA Sebini e Valli Confluenti** - via F. Pellegrini, 1 - 24065 Lovere (BG) - tel. 035 962796
- **APA Como-Lecco** - Piazza Camerlata, 9 - 22100 Como - tel. 031592198
- **Associazione per l'apicoltura Brescia** - Viale Bornata, 110 - 25100 Brescia - tel. 0303757880
- **APA Cremona** - Via Dante, 14 - 26100 Cremona - cell. 3351596239 (Irene)
- **Associazione Apicoltori Lombardi (AAL)** - Via Lottieri, 10 - 25124 Brescia - tel./fax 0303540191.

Tutti i mieli presentati a concorso saranno valutati con analisi organolettica, da una giuria di assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele; all'occorrenza saranno utilizzate anche analisi melissopalinoologiche e fisico-chimiche, atte a definire l'origine botanica del prodotto. Se costituite, i mieli della categoria "mieli rari" ed i mieli "millefiori delle Alpi Lombarde" verranno giudicati da una giuria composta da tre esperti iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele e da un melissopalinoologo e sottoposti ad eventuali analisi, atte a definire l'origine botanica del prodotto."

Saranno esclusi dal concorso i mieli con contenuto in acqua superiore al 18,0%, e/o con HMF superiore a 10 mg/kg.

In base agli esiti delle varie analisi effettuate, per ciascuna delle categorie in concorso, ai mieli ritenuti rispondenti ai migliori standard qualitativi verranno assegnati riconoscimenti: apidoro, apiargento e diplomi di qualità. Potranno essere assegnati premi speciali a mieli riconosciuti meritevoli di menzione.

Sono previste una premiazione regionale e alcune premiazioni provinciali. La premiazione regionale verrà effettuata a Brescia, nell'ambito della manifestazione Apibrescia 2019, domenica 3 novembre 2019.

Ad ogni partecipante verrà quindi inviato l'esito dell'esame organolettico e delle eventuali altre analisi effettuate nonché le motivazioni di una eventuale esclusione.

Al fine di promuovere mieli e aziende premiate i risultati del concorso verranno diffusi attraverso gli organi di stampa, siti internet ed iniziative promozionali specifiche.

Per quanto riguarda la metodologia dell'analisi sensoriale si fa riferimento al Disciplinary Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, al quale si rimanda anche per quanto non espressamente contenuto nel presente Regolamento.



Camera di Commercio  
Cremona

