

CONCORSO MIELI DEL TRENTINO

2025





PALAZZO ROCCABRUNA

Via Santa Trinità, 24 - 38122 Trento
Tel: 0461 887101 - promozione@tn.camcom.it





CONCORSO MIELI DEL TRENTINO

2025

SOMMARIO

Prefazione	5
Le tipologie di miele	6
Introduzione alle tecniche di degustazione del miele	8
Apicoltura Carla e Paolo	12
Apicoltura Chiasera	13
Apicoltura Facchinelli	14
Apicoltura Francesco Mezzo	15
Apicoltura Lorenzi Angelo	16
Apicoltura Maso Toneto	17
Apicoltura Moser Pietro	18
Apicoltura Nonna Angela di Richard Strom	19
Apicoltura Sandri Luigi	20
Azienda Agricola Ciasa do Parè	21
Azienda Agricola Grum di Conci Martina	22
Azienda Agricola di Paris Fabrizio	23
Azienda Agricola Tait Albino	24
Bertolini Luca	25
Dalla Natura la Salute S.a.s. di Laura e Silvano	26
Apicoltura biologica Bolognani	27
Il Quinto Giorno	28
Le Api di Romano	29
Pigoni Daniele	30
Roberto Inama	31
Ruatti Alberto	32
Il regolamento del Concorso Mieli del Trentino	33

PREFAZIONE

Il Concorso Mieli del Trentino rappresenta da quasi vent'anni un appuntamento di riferimento per il mondo dell'apicoltura trentina. Non si tratta di una competizione, ma di un percorso condiviso di valorizzazione, che pone al centro la qualità del prodotto, il lavoro quotidiano degli apicoltori e il profondo legame tra il miele, il territorio e l'ambiente naturale in cui nasce.

L'edizione 2025 conferma pienamente questo ruolo. In un contesto produttivo reso sempre più complesso dai cambiamenti climatici, dalla fragilità degli ecosistemi e dalla necessità di garantire standard qualitativi elevati e costanti, il Concorso si configura come uno strumento concreto di accompagnamento e crescita per le imprese apistiche trentine. L'obiettivo non è esclusivamente l'assegnazione di riconoscimenti, ma il sostegno a un miglioramento continuo attraverso il confronto, la valutazione tecnica e una maggiore consapevolezza produttiva.

Il valore dell'iniziativa risiede nella sua impostazione condivisa. La Camera di Commercio di Trento, insieme all'Associazione Apicoltori del Trentino e alla Federazione delle Associazioni degli Apicoltori del Trentino, ha costruito nel tempo una sinergia solida tra istituzioni e mondo produttivo. Un lavoro corale che garantisce al Concorso credibilità, autorevolezza e utilità concreta per le aziende, rafforzando il senso di appartenenza a una comunità attenta alla qualità e alla valorizzazione del territorio.

I numeri dell'edizione 2025 testimoniano la vitalità del comparto: 52 aziende partecipanti e 106 campioni presentati, tra mieli millefiori, melate e uniflorali, espressione diretta della biodiversità e delle diverse aree produttive del Trentino. Un dato che conferma una crescente attenzione alla qualità e alla diversità delle produzioni apistiche locali.

La valutazione dei mieli, affidata a una giuria di esperti iscritti all'Albo Nazionale, si basa su degustazioni alla cieca e su rigorose analisi chimico-fisiche e organolettiche. Un metodo che garantisce imparzialità e trasparenza, trasformando il giudizio in uno strumento formativo oltre che selettivo. I riconoscimenti – Buono, Ottimo ed Eccellente – restituiscono una fotografia puntuale del livello qualitativo raggiunto e offrono alle aziende indicazioni utili per orientare le scelte future.

Elemento distintivo del Concorso è infatti la restituzione del valore della valutazione: ogni partecipante riceve le schede di analisi dei propri campioni, favorendo una crescita diffusa e consapevole della qualità.

La cerimonia di premiazione, ospitata a Palazzo Roccabruna, assume un significato simbolico e concreto: un momento di incontro e di riconoscimento pubblico del lavoro degli apicoltori, inserito nel contesto dedi-

cato alle eccellenze agroalimentari del Trentino. Nel 2025 sono state premiate 21 aziende e riconosciuti 25 mieli, di cui 9 Eccellenti e 16 Ottimi, risultati che testimoniano l'elevato livello qualitativo del comparto e che trovano spazio in questa pubblicazione.

Il Concorso Mieli del Trentino 2025 rinnova così il proprio impegno a promuovere una visione della qualità come esito di un percorso condiviso, fondato sulla collaborazione, sulla competenza e sul rispetto del territorio.

LE TIPOLOGIE DI MIELE

ACACIA

Tra i mieli uniflorali più conosciuti e apprezzati, il miele di acacia si distingue per il colore chiaro, la consistenza naturalmente liquida e il profilo sensoriale delicato. È caratterizzato da un odore tenue, con leggere note fruttate e richiami caldi di vaniglia e cera, e da un sapore molto dolce, privo di amaro e con una persistenza breve. La fioritura precoce e di breve durata rende la sua produzione particolarmente legata all'andamento stagionale e all'attenta gestione apistica, fattori che ne fanno un miele di grande pregio, capace di esprimere finezza ed equilibrio quando ottenuto in condizioni ottimali.

LAMPONE

Prodotto prevalentemente nelle aree montane e pedemontane alpine e appenniniche, il miele di lampone è una specialità strettamente legata alle condizioni climatiche di alta quota e alla presenza spontanea o coltivata della pianta. Negli ultimi anni, eventi come la tempesta Vaia e la successiva diffusione del bostrico hanno profondamente modificato l'assetto di molte aree forestali, favorendo la crescita spontanea di ampie superfici di lamponi. Questo fenomeno ha determinato un aumento della produzione di miele uniflorale di lampone, rendendolo oggi più diffuso rispetto al passato, ma ha al contempo reso più complessa la produzione di altre tipologie di miele, come il rododendro: la contemporaneità delle fioriture comporta infatti una maggiore presenza di nettare di lampone, che può interferire con la purezza botanica di altri mieli.

Dal punto di vista sensoriale, il miele di lampone si distingue per un profilo aromatico delicato ma riconoscibile, con note fresche e fruttate che richiamano i piccoli frutti rossi. Di colore da chiaro a medio, con tonalità giallo ambrate quando liquido e con una cristallizzazione fine, presenta un sapore dolce equilibrato da una leggera acidità, che ne accentua la freschezza e la piacevolezza complessiva.

MELATA (O MIELE DI BOSCO)

Il miele di melata non deriva dal nettare dei fiori, ma da sostanze zuccherine emesse da insetti che si nutrono della linfa delle piante. Si caratterizza per il colore scuro, la bassa tendenza alla cristallizzazione e un profilo sensoriale di media intensità. All'olfatto emergono note calde e caramellate, con richiami fruttati, maltati o vegetali, che variano in base all'area di origine. Poco dolce, con una lieve acidità e una possibile sensazione astringente.

MILLEFIORI

Il miele millefiori è l'espressione più diretta e autentica del territorio di produzione, poiché nasce dal nettare di numerose specie botaniche che fioriscono nello stesso periodo. Prodotto in tutte le regioni italiane, presenta un profilo sensoriale estremamente variabile, influenzato da ambiente, stagione e biodiversità locale. Colore, aroma e struttura possono cambiare sensibilmente, rendendo ogni miele millefiori unico. Versatile e di uso quotidiano, offre un sapore generalmente dolce, con equilibri diversi tra note floreali, fruttate o vegetali e una persistenza da breve a media.

RODODENDRO

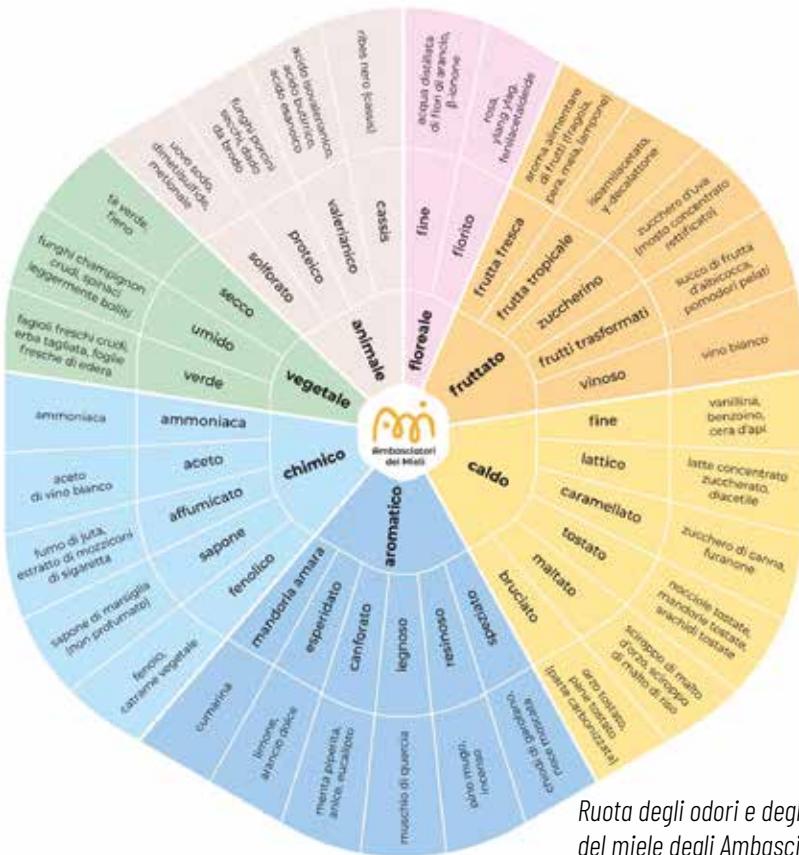
Prodotto esclusivamente in ambiente alpino, ad alta quota, il miele di rododendro è una delle tipologie più rare. La sua produzione, resa possibile solo attraverso il nomadismo degli alveari, è fortemente condizionata dall'andamento climatico e presenta rese limitate. Si distingue per il colore molto chiaro, il profilo aromatico tenue e la grande finezza gustativa. Al naso e al palato offre sensazioni delicate, fruttate e con una leggera nota aromatico canforata, con un sapore dolce, leggermente acido e poco persistente. La sua eleganza e rarità ne fanno una delle espressioni più raffinate dell'apicoltura di montagna.

INTRODUZIONE ALLE TECNICHE DI DEGUSTAZIONE DEL MIELE

La degustazione del miele è un esercizio di attenzione e consapevolezza, che consente di cogliere la ricchezza sensoriale di un prodotto profondamente legato al territorio e alla biodiversità.

In questa sezione proponiamo alcune semplici indicazioni per avvicinarsi alla valutazione organolettica dei mieri, secondo criteri condivisi e riconosciuti.

L'obiettivo è offrire al pubblico uno strumento di lettura più consapevole, capace di valorizzare le differenze tra le diverse tipologie e produzioni. La conoscenza delle tecniche di degustazione contribuisce infatti a comprendere meglio il lavoro degli apicoltori e la qualità dei mieli premiati.



Ruota degli odori e degli aromi del miele degli Ambasciatori dei Mieli

ESAME VISIVO	STATO FISICO: liquido, parzialmente cristallizzato, cristallizzato ASPETTO: limpido o torbido (per miele liquido); omogeneo o non omogeneo (per miele cristallizzato) COLORE (molto chiaro, chiaro, medio-chiaro, medio, medio scuro, scuro, molto scuro)
ESAME OLFATTIVO	INTENSITÀ ODORE: non percettibile, debole, medio, forte CARATTERISTICHE ODORE: floreale, fruttato, aromatico, vegetale (per approfondire vedi ruota degli odori e degli aromi del miele)
ESAME OLFATTIVO/GUSTATIVO	INTENSITÀ AROMA: non percettibile, debole, medio, forte CARATTERISTICHE AROMA: floreale, fruttato, aromatico, vegetale (per approfondire vedi ruota degli odori e degli aromi del miele)
SAPORE	DOLCE: poco, mediamente, molto ACIDO: non percettibile, leggermente, mediamente, molto AMARO: non percettibile, leggermente, mediamente, molto SALATO E UMAMI: segnalati se percepiti ed eventualmente intensità PERSISTENZA: nulla, breve, media, lunga RETROGUSTO: non percettibile, debole, medio, forte + termine specifico come odore e/o aroma. SENSAZIONI TRIGEMINALI (o chemestetiche – Sensazioni legate alla stimolazione del nervo trigemino che trasmette informazioni sensoriali come calore, freschezza, dolore): piccantezza, freschezza, astringenza
ESAME TATTILE	CONSISTENZA: fluido, viscoso (per miele liquido); morbida, pastosa, compatta (per miele cristallizzato) CRISTALLI: molto fini, fini, medi, grossi, molto grossi





I VINCITORI
CONCORSO MIELI DEL TRENTINO
2025

APICOLTURA CARLA E PAOLO

TIPOLOGIA DI MIELE PRESENTATO AL CONCORSO: **millefiori**

LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **loc. Spinofonte, Trambileno - 400 m s.l.m.**

ASpetto VISIVO: **liquido, colore medio-scuro**

ASpetto OLFATTIVO: **al naso note fruttate**

ASpetto GUSTATIVO: **in bocca dolce, caldo, frutta cotta e spezie, mela con cannella**

CONSISTENZA: **molto viscosa**



VALUTAZIONE: ECCELLENTE

APICOLTURA CARLA E PAOLO
frazione Vanza 2A - Trambileno

📞 349 4665932

✉ apicolturacarlaepaolo@gmail.com

APICOLTURA CHIASERA

TIPOLOGIA DI MIELE PRESENTATO AL CONCORSO: **millefiori**

LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **Tierno, Mori - 220 m s.l.m.**

ASPETTO VISIVO: **liquido, colore scuro**

ASPETTO OLFATTIVO: **al naso note maltate con sentori di frutta trasformata**

ASPETTO GUSTATIVO: **in bocca dolce, con note fruttate e caramellate**

CONSISTENZA: **viscosa**



VALUTAZIONE: OTTIMO

APICOLTURA CHIASERA
loc. San Marco 28 - Mori
📞 347 2381450
✉️ albina.kritzinger@mailbox.org

APICOLTURA FACCHINELLI

TIPOLOGIA DI MIELE 1 PRESENTATO AL CONCORSO: **millefiori**

LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **Albiano - 700 m s.l.m.**

ASPETTO VISIVO: **liquido, colore scuro**

ASPETTO OLFATTIVO: **al naso delicato, lievemente balsamico**

ASPETTO GUSTATIVO: **in bocca dolce, fruttato, cotto, speziato, mela e cannella**

CONSISTENZA: **molto viscosa**

TIPOLOGIA DI MIELE 2 PRESENTATO AL CONCORSO: **millefiori**

LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **Albiano - 700 m s.l.m.**

ASPETTO VISIVO: **liquido, colore medio-scuro**

ASPETTO OLFATTIVO: **al naso caldo maltato e leggermente balsamico**

ASPETTO GUSTATIVO: **in bocca dolce, fruttato cotto con finale lievemente amaro e astringente**

CONSISTENZA: **viscosa**



MIELE N. 1 - VALUTAZIONE:
ECCELLENTE



MIELE N. 2 - VALUTAZIONE:
OTTIMO

APICOLTURA FACCHINELLI
via Clinga 32/8 - Pressano (Lavis)
📞 347 4182673
✉ apicoltura.facchinelli@gmail.com

APICOLTURA FRANCESCO MEZZO

TIPOLOGIA DI MIELE 1 PRESENTATO AL CONCORSO: **rododendro**

LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **Pieve Tesino - 1.550 m s.l.m.**

ASpetto VISIVO: **parzialmente cristallizzato, colore chiaro**

ASpetto OLFATTIVO: **al naso debole, con lieve nota fruttata**

ASpetto GUSTATIVO: **in bocca dolce, fine, fruttato di piccoli frutti**

CONSISTENZA: **pastosa**

TIPOLOGIA DI MIELE 2 PRESENTATO AL CONCORSO: **acacia**

LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **Roncegno Terme - 400 m s.l.m.**

ASpetto VISIVO: **liquido, colore molto chiaro**

ASpetto OLFATTIVO: **al naso fruttato con leggere note fiorite**

ASpetto GUSTATIVO: **in bocca dolce, confettato con leggera nota vanigliata**

CONSISTENZA: **viscosa**



**MIELE N. 1 - VALUTAZIONE:
ECCELLENTE**

**MIELE N. 2 - VALUTAZIONE:
OTTIMO**

APICOLTURA FRANCESCO MEZZO
via Lagorai 89C - Pergine Valsugana
📞 347 1673214
✉️ mezzoapi@gmail.com

APICOLTURA LORENZI ANGELO

TIPOLOGIA DI MIELE PRESENTATO AL CONCORSO: **millefiori (di montagna)**

LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **Stabio, Spiazzo Rendena - 1.500 m s.l.m.**

ASPETTO VISIVO: **parzialmente cristallizzato, colore medio-chiaro**

ASPETTO OLFATTIVO: **al naso note leggermente fruttate e di legno**

ASPETTO GUSTATIVO: **in bocca dolce, delicato, frutta trasformata e legno**

CONSISTENZA: **pastosa**



VALUTAZIONE: OTTIMO

APICOLTURA LORENZI ANGELO
via Pridota 91A Mortaso - Spiazzo

📞 348 0660620

✉️ angelo.lorenzi59@gmail.com

APICOLTURA MASO TONETO

TIPOLOGIA DI MIELE PRESENTATO AL CONCORSO: **melata di abete**
LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **Carano, loc. Solaiolo Alto - 1.600 m s.l.m.**

ASPETTO VISIONE: **liquido, colore scuro**

ASPETTO OLFAKTIVO: **al naso vegetale, sciroppo di pino mugo, maltato**

ASPETTO GUSTATIVO: **in bocca poco dolce, caldo, balsamico e caramello**

CONSISTENZA: **molto viscosa**



VALUTAZIONE: OTTIMO

APICOLTURA MASO TONETO

via dei Tigli 61 - Castello - Molina di Fiemme

📞 347 6088742

✉ masotoneto@gmail.com

APICOLTURA MOSER PIETRO

TIPOLOGIA DI MIELE PRESENTATO AL CONCORSO: **millefiori (di montagna)**

LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **Capriolo Viarago - 1.250 m s.l.m.**

ASPETTO VISIVO: **parzialmente cristallizzato, colore medio-chiaro**

ASPETTO OLFATTIVO: **al naso note fruttate e lieve balsamico**

ASPETTO GUSTATIVO: **in bocca dolce, lieve acidità, fruttato di piccoli frutti, caramella al lampone**

CONSISTENZA: **pastosa**



VALUTAZIONE: OTTIMO

APICOLTURA MOSER PIETRO

via Fiorè 1 - Baselga di Pinè

✉ pietroagif@libero.it

APICOLTURA NONNA ANGELA DI RICHARD STROM

TIPOLOGIA DI MIELE PRESENTATO AL CONCORSO: **millefiori**

LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **Mortaso - 655 m s.l.m.**

ASpetto VISIVO: **liquido, colore medio**

ASpetto OLFATTIVO: **al naso note balsamiche e mentolate**

ASpetto GUSTATIVO: **in bocca dolce, balsamico di erbe officinali, finale con lieve amaro**

CONSISTENZA: **molto viscosa**



VALUTAZIONE: OTTIMO

APICOLTURA NONNA ANGELA DI RICHARD STROM

frazione Mortaso 21 - Spiazzo

📞 349 8529584

✉️ richard.strom62@gmail.com

APICOLTURA SANDRI LUIGI

TIPOLOGIA DI MIELE PRESENTATO AL CONCORSO: **millefiori**

LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **Novella, loc. Pra Lonc - 850 m s.l.m.**

ASpetto VISIVO: **liquido, colore scuro**

ASpetto OLFATTIVO: **al naso note caramellate e lievemente balsamiche**

ASpetto GUSTATIVO: **in bocca dolce, leggermente acido, note di uva moscato e tè alla pesca**

CONSISTENZA: **viscosa**



VALUTAZIONE: OTTIMO

APICOLTURA SANDRI LUIGI

via Marconi 3, frazione Revò - Novella

📞 0463 432868

✉ sandri.l@libero.it

AZIENDA AGRICOLA CIASA DO PARÈ

TIPOLOGIA DI MIELE PRESENTATO AL CONCORSO: **millefiori (di montagna)**
LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **Valfredda, Soraga di Fassa - 1.900 m s.l.m.**

ASPETTO VISIVO: **cristallizzato, colore molto chiaro**

ASPETTO OLFATTIVO: **al naso debole, lieve nota vegetale**

ASPETTO GUSTATIVO: **in bocca delicato, finemente fruttato**

CONSISTENZA: **pastosa**



VALUTAZIONE: ECCELLENTE

AZIENDA AGRICOLA CIASA DO PARÈ

strada De Do Parè 19 - Soraga

📞 346 8177228

✉️ info@ciasadopare.com

AZIENDA AGRICOLA GRUM DI CONCI MARTINA

TIPOLOGIA DI MIELE 1 PRESENTATO AL CONCORSO: **millefiori**

LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **Maso Pracasolo, Cles - 800 m s.l.m.**

ASpetto VISIVO: **liquido, colore scuro**

ASpetto OLFATTIVO: **al naso note maltate e caramellate, leggermente resinose**

ASpetto GUSTATIVO: **in bocca dolce, latte condensato e frutta cotta**

CONSISTENZA: **viscosa**

TIPOLOGIA DI MIELE 2 PRESENTATO AL CONCORSO: **melata**

LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **Splazol, Predaia - 1.100 m s.l.m.**

ASpetto VISIVO: **liquido, colore scuro**

ASpetto OLFATTIVO: **al naso note resinose e maltate di marron glacé**

ASpetto GUSTATIVO: **in bocca poco dolce, caramellato, maltato, arancia candita**

CONSISTENZA: **viscosa**



MIELE N. 1 - VALUTAZIONE:
ECCELLENTE



MIELE N. 2 - VALUTAZIONE:
ECCELLENTE

AZIENDA AGRICOLA GRUM DI CONCI MARTINA
via Cornel 20, frazione Vervò - Predaia

📞 340 3612167

✉️ martina.conci@virgilio.it

AZIENDA AGRICOLA DI PARIS FABRIZIO

TIPOLOGIA DI MIELE PRESENTATO AL CONCORSO: **melata**

LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **Rumo - 950 m s.l.m.**

ASpetto VISIVO: **liquido, colore scuro**

ASpetto OLFATTIVO: **al naso note leggermente affumicate, maltate e fruttate**

ASpetto GUSTATIVO: **in bocca dolce, caldo, frutta cotta, retrogusto di ailanto**

CONSISTENZA: **molto viscosa**



VALUTAZIONE: ECCELLENTE

AZIENDA AGRICOLA DI PARIS FABRIZIO

frazione Varollo 13 - Livo

📞 333 9020607

✉️ paris8767@yahoo.it

AZIENDA AGRICOLA TAIT ALBINO

TIPOLOGIA DI MIELE PRESENTATO AL CONCORSO: **acacia**
LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **Caldonazzo - 500 m s.l.m.**

ASpetto VISIVO: **liquido, colore molto chiaro**

ASpetto OLFATTIVO: **al naso debole, leggere note fiorite**

ASpetto GUSTATIVO: **in bocca dolce, confettato e vanigliato**

CONSISTENZA: **viscosa**



VALUTAZIONE: OTTIMO

AZIENDA AGRICOLA TAIT ALBINO
via IV novembre 76 - Mezzolombardo
📞 333 4573007
✉️ info@apicolturaalbinotait.com

BERTOLINI LUCA

TIPOLOGIA DI MIELE PRESENTATO AL CONCORSO: **millefiori (di montagna)**
LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **val di Borzago, Spiazzo - 1.400 m s.l.m.**

ASpetto VISIVO: **liquido, colore molto chiaro**

ASpetto OLFATTIVO: **al naso delicato, fruttato fresco**

ASpetto GUSTATIVO: **in bocca dolce, fruttato di piccoli frutti**

CONSISTENZA: **normalmente fluida**



VALUTAZIONE: OTTIMO

BERTOLINI LUCA
via Mazzini 8 - Borgo Lares
📞 339 8662068
✉ luca@bertoliniluca.it

DALLA NATURA LA SALUTE S.A.S. DI LAURA E SILVANO

TIPOLOGIA DI MIELE PRESENTATO AL CONCORSO: **millefiori (di montagna)**

LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **val Nambrone - 1.850 m s.l.m.**

ASPETTO VISIVO: **liquido, colore chiaro**

ASPETTO OLFATTIVO: **al naso note vegetali, sottobosco, lievemente resinoso**

ASPETTO GUSTATIVO: **in bocca dolce, frutta cotta con spezie**

CONSISTENZA: **molto viscosa**



VALUTAZIONE: ECCELLENTE

DALLA NATURA LA SALUTE S.A.S. DI LAURA E SILVANO

via di Curuna 36A - Giustino

📞 328 4263535

✉️ info@dallanaturalasalute.com

APICOLTURA BIOLOGICA BOLOGNANI

TIPOLOGIA DI MIELE 1 PRESENTATO AL CONCORSO: **millefiori (di montagna)**

LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **Viole Monte Bondone - 1.650 m s.l.m.**

ASPETTO VISIVO: **liquido, colore medio-scuro**

ASPETTO OLFATTIVO: **al naso vegetale, lievemente pungente con sentori resinosi**

ASPETTO GUSTATIVO: **in bocca dolce, fruttato, ribes nero**

CONSISTENZA: **viscosa**

TIPOLOGIA DI MIELE 2 PRESENTATO AL CONCORSO: **rododendro**

LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **Malga Bissina, val Daone - 1.750 m s.l.m.**

ASPETTO VISIVO: **liquido, colore molto chiaro**

ASPETTO OLFATTIVO: **al naso delicato, leggermente vegetale**

ASPETTO GUSTATIVO: **in bocca dolce, lieve nota fruttata**

CONSISTENZA: **viscosa**



MIELE N. 1 - VALUTAZIONE:
OTTIMO



MIELE N. 2 - VALUTAZIONE:
OTTIMO

APICOLTURA BIOLOGICA BOLOGNANI

via Masi di Sopra 29 - Cavedine

📞 328 0372887

✉️ info@apiculturabolognani.it

IL QUINTO GIORNO

TIPOLOGIA DI MIELE PRESENTATO AL CONCORSO: **millefiori**

LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **Sopramonte - 623 m s.l.m.**

ASPETTO VISIVO: **liquido, colore scuro**

ASPETTO OLFATTIVO: **al naso note caramellate e tostate con lieve nota fenolica**

ASPETTO GUSTATIVO: **in bocca dolce, caldo, fruttato, con finale astringente**

CONSISTENZA: **viscosa**



VALUTAZIONE: OTTIMO

IL QUINTO GIORNO

via delle Piazze 7 - Sopramonte

📞 348 1791306

✉️ cristian.ciulifca@gmail.com

LE API DI ROMANO

TIPOLOGIA DI MIELE PRESENTATO AL CONCORSO: **lampone**

LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **val Calamento - 1.073 m s.l.m.**

ASpetto VISIVO: **liquido, colore chiaro**

ASpetto OLFATTIVO: **al naso debole, lieve vegetale e fruttato**

ASpetto GUSTATIVO: **in bocca dolce, fine leggermente fruttato**

CONSISTENZA: **viscosa**



VALUTAZIONE: OTTIMO

LE API DI ROMANO

loc. Visintainer 12 - Pergine Valsugana

📞 0461 511206 / 348 8642669

✉️ romano.nesler@gmail.com

PIGONI DANIELE

TIPOLOGIA DI MIELE PRESENTATO AL CONCORSO: **millefiori**

LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **Pineta di Faedo - 750 m s.l.m.**

ASPETTO VISIVO: **liquido, colore scuro**

ASPETTO OLFATTIVO: **al naso note balsamiche, calde e fruttate**

ASPETTO GUSTATIVO: **in bocca dolce, fruttato, caramellato con sfumatura balsamica**

CONSISTENZA: **viscosa**



VALUTAZIONE: ECCELLENTE

PIGONI DANIELE
via Sant'Agata 20A - Faedo
📞 348 1305038
✉️ daniele.pigoni@gmail.com

ROBERTO INAMA

TIPOLOGIA DI MIELE PRESENTATO AL CONCORSO: **melata di abete**

LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **Sfruz - 1.000 m s.l.m.**

ASPETTO VISIVO: **liquido, colore molto scuro**

ASPETTO OLFATTIVO: **al naso note balsamiche resinose, di affumicato e malto**

ASPETTO GUSTATIVO: **in bocca poco dolce, caldo, caramello, vegetale cotto, maltato**

CONSISTENZA: **molto viscosa**



VALUTAZIONE: OTTIMO

ROBERTO INAMA

via Sorni 8, frazione Tres - Predaia

📞 349 3526907

✉️ inamaroberto@gmail.com

RUATTI ALBERTO

TIPOLOGIA DI MIELE PRESENTATO AL CONCORSO: **millefiori**

LUOGO DI PRODUZIONE E ALTITUDINE: **Pracorno di Rabbi - 900 m s.l.m.**

ASPETTO VISIVO: **parzialmente cristallizzato, colore medio**

ASPETTO OLFATTIVO: **al naso note fruttate, caramello, marron glacè**

ASPETTO GUSTATIVO: **in bocca fruttato, leggermente balsamico e maltato**

CONSISTENZA: **pastosa**



VALUTAZIONE: OTTIMO

RUATTI ALBERTO
fraz. Pracorno di Rabbi - Rabbi
📞 333 9545318
✉️ ruattialberto@gmail.com

IL REGOLAMENTO DEL CONCORSO MIELI DEL TRENTINO

ART. 1 – PREMESSE

La Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento, in collaborazione con le Associazioni dei Produttori di Miele del Trentino (ora innanzi denominate sinteticamente "ASSOCIAZIONI"), organizza il CONCORSO DEL MIELE DEL TRENTINO (ora innanzi denominato sinteticamente "CONCORSO").

L'evento ha periodicità annuale, valutando preliminarmente e congiuntamente con le ASSOCIAZIONI se le condizioni meteorologiche hanno consentito un'adeguata produzione di miele.

L'organizzazione del CONCORSO si prefigge la molteplice finalità di incentivare la produzione di miele di qualità, di valorizzare il lavoro e la professionalità delle imprese apistiche trentine (ora innanzi denominate sinteticamente "APICOLTORI/E") e di promuovere il consumo di miele presso il grande pubblico e il mercato locale e nazionale. Al fine di raggiungere tali scopi ai migliori mieli saranno assegnati attestati di eccellenza. Il CONCORSO chiede annualmente il riconoscimento ufficiale da parte dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

ART. 2 – NORME DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare gli APICOLTORI regolarmente censiti ai sensi dell'art. 4 della L.P. n. 2/2008, residenti in provincia di Trento, che esercitano l'attività in modo professionale e sono iscritti alla sezione ordinaria o in una delle sezioni speciali del Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. di Trento.

Ogni APICOLTORE può presentare un massimo di 5 (cinque) campioni, appartenenti anche alla stessa categoria.

ART. 3 – TIPOLOGIE (CATEGORIE) DI MIELE E CARATTERISTICHE DI AMMISSIBILITÀ AL CONCORSO

Sono ammesse solo campionature di miele prodotto nel corso dell'annata apistica dell'anno in cui si svolge il CONCORSO. Caratteristiche di ammissibilità e categorie:

1. Sono ammesse solo campionature di miele prodotto in tutte le sue fasi naturali nel territorio della provincia di Trento.
2. Sono individuate le seguenti due categorie di miele:
 - MILLEFIORI;
 - UNIFLORALE: per le categorie: Acacia, Castagno, Melata, Melata d'abete, Melo, Rododendro, Tarassaco, Tiglio ed eventuali produzioni diverse (es. Erica Carnea e Ailanto);

Per tutti i campioni presentati è obbligatorio dichiarare l'altitudine e l'area di produzione.

3. È individuata, inoltre, per ognuna delle due categorie millefiori e uniflorali, la sottocategoria denominata "MIELE DI MONTAGNA TRENTINO", in cui concorrono i mieli prodotti da apiari posizionati al di sopra dei 1.000 metri s.l.m.

4. I campioni di miele devono inoltre:

- essere estratti da favi mediante centrifugazione;
- essere perfettamente puliti;
- avere un contenuto d'acqua inferiore al 18%;
- avere un contenuto di idrossimetilfurfurale inferiore (HMF) a 10 mg/kg;
- appartenere alla/o stessa/o partita/lotto di produzione.

5. I prodotti devono essere regolarmente confezionati secondo le norme vigenti e pronti per essere immessi in commercio; non sono accettati campioni con etichette provvisorie riportanti nomi/denominazioni non previsti/e dalle norme sull'etichettatura del prodotto. La verifica della corretta etichettatura può essere effettuata anche preliminarmente alla consegna dei campioni a cura della ASSOCIAZIONE di riferimento.

I mieli senza le caratteristiche richieste saranno esclusi dal CONCORSO. Gli APICOLTORI potranno chiedere solo la restituzione dei campioni (solo i vasetti chiusi) esclusi ai sensi del presente regolamento.

ART. 4 - MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Gli APICOLTORI che intendono partecipare al CONCORSO dovranno inviare/recapitare o consegnare presso la sede della propria ASSOCIAZIONE di riferimento, entro la scadenza prevista dalla comunicazione della Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento, la seguente documentazione:

- modulo di adesione al CONCORSO;
- scheda descrittiva per ogni miele presentato al CONCORSO (con indicazione delle caratteristiche richieste, della quota altimetrica di posizionamento dell'apiario, dell'area di produzione e delle categorie e/o sottocategorie di cui all'art. 3)
- attestazione del pagamento della quota d'iscrizione per ogni campionatura presentata, da versare con le modalità definite dall'ASSOCIAZIONE di riferimento.

ART. 5 - MODALITÀ DI CONSEGNA DEI CAMPIONI

I campioni dovranno essere consegnati entro la scadenza prevista dalla comunicazione della Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento all'indirizzo dell'ASSOCIAZIONE di riferimento. Ogni campionatura è costituita da 4 (quattro) vasetti di vetro standard di almeno 250 g (dimensioni minime: h 85 mm, apertura 55 mm, tappo oro).

I vasetti di vetro dovranno essere consegnati nella seguente modalità:

- due vasetti senza etichetta, in parziale deroga al punto 5. dell'art. 3 del presente Regolamento, destinati all'analisi organolettica "alla cieca";
- due vasetti di prodotto etichettato ai sensi del punto 5. dell'art. 3 del presente Regolamento.

Tutti i vasetti potranno essere utilizzati per le analisi laboratoriali previste all'art. 3 del presente regolamento.

I vasetti non aperti ai fini del CONCORSO verranno destinati all'uso promozionale in manifestazioni, eventi, fiere organizzati dalla Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento o utilizzati nelle attività dell'Enoteca provinciale del Trentino.

I vasetti andranno consegnati imballati in una scatola o involucro non trasparente, sigillato, riportante con chiarezza nome ed indirizzo completo dell'APICOLTORE e la/le categoria/e del miele presentato.

L'ASSOCIAZIONE provvederà a consegnare alla Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento i campioni con copia del modulo di adesione dell'APICOLTORE e della scheda descrittiva di ogni campionatura di miele presentato.

ART. 6 - MODALITÀ DI VALUTAZIONE CAMPIONI

I campioni di miele, corrispondenti alle caratteristiche sopra richieste, verranno valutati da una Giuria composta da Assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, che definirà la graduatoria e la classifica dei mieli valutati per le categorie previste dal regolamento.

Dopo aver espletato le verifiche e le analisi laboratoriali sulle caratteristiche di cui all'art. 3, punti 4. e 5., la Giuria esprimerà un giudizio preliminare nella scala di valore: Idoneo/Non Idoneo.

Se il campione è idoneo, al fine di una migliore valutazione della qualità del campione, si procederà alla definizione delle caratteristiche visive, olfattive, gustative e tattili (analisi organolettica). Verrà espresso un giudizio descrittivo sul campione, una valutazione a punteggio ed un giudizio sintetico premiante nella scala di valore: Buono / Ottimo / Eccellente.

Se il campione non è idoneo, la Giuria autonomamente stabilisce se procedere o meno all'analisi organolettica del medesimo con l'elaborazione di un giudizio descrittivo sul campione ed una valutazione a punteggio, senza tuttavia esprimere alcun giudizio sintetico premiante.

I giudizi della Giuria sono insindacabili.

Gli Assaggiatori componenti la Giuria non possono partecipare al concorso in qualità di APICOLTORI connessi.

ART. 7 - PREMIAZIONE

Sarà data tempestiva comunicazione della data della premiazione che si terrà nella sede della Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento di Palazzo Roccabruna, in via S. Trinità 24 a Trento.

A tutti gli APICOLTORI sarà rilasciata copia delle analisi e delle valutazioni di cui all'art. 6, effettuate sul miele presentato al CONCORSO.



PALAZZO
ROCCABRUNA