



UPT – C.C.I.A.A. DI TRENTO



CONCORSO DEI MIELI DEL TRENTINO - EDIZIONE 2023

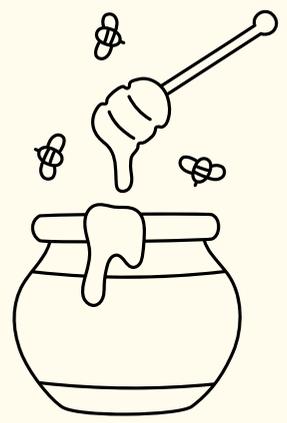
Adriano Zanotelli



CONVEGNO IL MIELE DI MONTAGNA – 28 FEBBRAIO 2024

www.palazzoroccabruna.it





Chi può partecipare?

Partecipazione aperta agli apicoltori censiti secondo L.P. 16/88 art. 3, residenti in provincia di Trento, iscritti alla CCIAA, esercitanti professionalmente.

Due categorie

MILLEFIORI + UNIFLOREALE:
Acacia, Castagno, Melata, Melata d'abete, Melo, Rododendro, Tarassaco, Tiglio ed eventuali produzioni diverse

Quanti campioni?

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

MIELE DI MONTAGNA

per ognuna delle due categorie millefiori e uniflorali, la sottocategoria MDM per apiari posizionati al di sopra dei 1.000 metri s.l.m.

IL REGOLAMENTO

Tipologie (categorie) di miele

Sono ammesse solo campionature di miele prodotto in tutte le sue fasi naturali nel territorio della provincia di Trento


in data 28 luglio 2023, con provvedimento del Segretario Generale n. 157, l'Ente ha approvato il nuovo regolamento

Etichettatura

I prodotti regolarmente confezionati secondo le norme vigenti e pronti per essere immessi in commercio,

IL PERCORSO



SET 23

Raccolta campioni da parte delle Ass. Apicoltori e dell'UPT C.C.I.A.A. di Trento



NOV 23

Analisi di laboratorio per l'accertamento delle proprietà chimico-fisiche dei campioni presentati da parte di Piana SRL



DIC 23

Il 15 Dicembre 2023 vengono premiati i 21 campioni che hanno ottenuto le valutazioni OTTIMO/ECCELLENTE

MAG -LUG 23

Istruttoria con il coinvolgimento delle Associazioni dei produttori e approvazione del regolamento da parte della Giunta Camerale



OTT 23

Panel di degustazione di esperti per l'analisi organolettica dei campioni



96

NUMERO CAMPIONI
PRESENTATI

52

AZIENDE

23

TOTALE PREMIATI

IL CONCORSO
I DATI

96 analisi di
laboratorio + 96
schede
organolettiche

DOCUMENTI PRODOTTI



I PREMIATI

NUMERO DI CAMPIONI E RISULTATO



MILLEFIORI

- 5 ECCELLENTE
- 2 OTTIMO

MELATA

- 5 OTTIMO

MELATA D'ABETE

- 4 ECCELLENTE
- 5 OTTIMO

MILLEFIORI DI MONTAGNA

- 3 OTTIMO

RODODENDRO

- 1 ECCELLENTE
- 3 OTTIMO

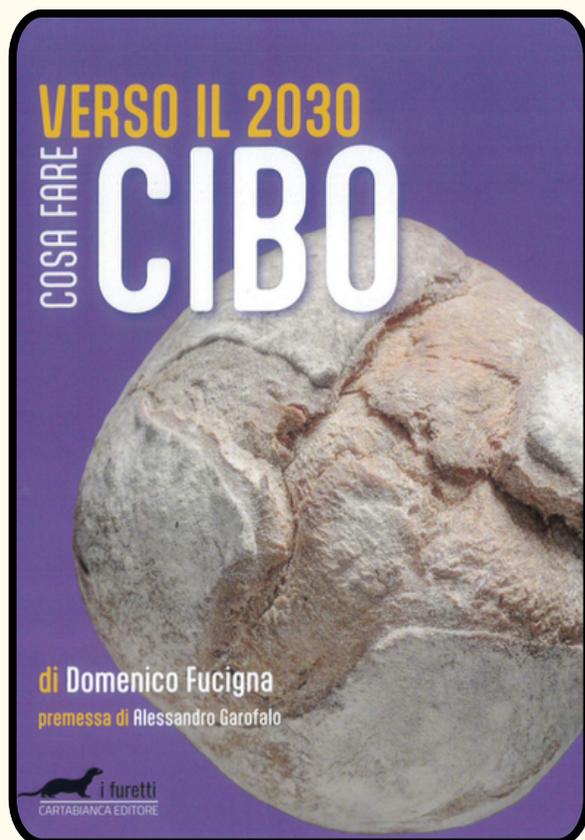
TIGLIO

- 1 OTTIMO



TRADIZIONE ED ECCELLENZA

QUALITA', UNICITA', CREATIVITA'



A

QUALITÀ DEL PRODOTTO ALTA

Certificazioni comunitarie come IGT,
DOP, STG

B

FORTE POLITICA DI MARCHIO

Valorizzazione dei territori e delle
culture locali

C

RETI D'IMPRESA

Fare rete per affrontare nuove sfide

LE AZIONI PROMOZIONALI

PROGRAMMA 2024

Enoteca provinciale

- Degustazioni dei mieli in enoteca 07 - 09 Marzo

Accademia d'Impresa

- Seminario Il mondo del Miele (11 marzo)
- Visita sul territorio (18 marzo)

Associazioni e CCIAA

- Laboratorio al SAS (ottobre)
- Mostra mercato in P.zza Fiera (18 marzo)



Dall'Origine alla Tavola
un viaggio alla scoperta
delle eccellenze del Trentino

Il mondo del Miele

11 marzo 2024 ore 18:00
SALA CALEPINI, CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI TRENTO

PROGRAMMA DEL SEMINARIO:

- > **SALUTI ISTITUZIONALI**
Natale Rigotti, Presidente Accademia d'Impresa
- > **API E MIELE PER I TERRITORI DI VITA: UNO SGUARDO ANTROPOLOGICO.**
Marta Villa, Antropologa culturale Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale dell'Università degli Studi di Trento
- > **LA PIÙ ANTICA DELLE DOLCEZZE. IL MIELE TRA ECONOMIA E STORIA.**
Andrea Benedi, Scienziato dell'economia Dipartimento di Economia e Management dell'Università degli Studi di Trento
- > **MIELE DI TERRITORIO: UNA RISORSA NATURALE, CULTURALE ED ECONOMICA**
Paolo Fontana, Ricercatore entomologo e apidologo Fondazione Edmund Mach - Centro Trasferimento Tecnologico
- > **IL DOLCIFICANTE PIÙ ANTICO DEL MONDO: PROPRIETÀ ED EFFETTI SULLA SALUTE.**
Anna Bezeccheri, Biologa nutrizionista professionista AIC Trentino

Moderata Laura Andreolli, Accademia d'Impresa.

Brindisi finale a Palazzo Roccabruna in collaborazione con Federazione Associazioni Apicoltori del Trentino e Associazione Apicoltori Trentini.

In collaborazione con:

- UNIVERSITÀ DI TRENTO
- Accademia d'Impresa
- Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
- Accademia d'Impresa
- Accademia d'Impresa
- Accademia d'Impresa

Per informazioni scrivere a secretariat@accademiaimpresa.it

+ VISITA SUL TERRITORIO
18 MARZO 2024 - H 14.00 - 17.00
Visita e degustazione a tema al Museo del Miele di Lavarone con Anello Margo.

+ ALTA FORMAZIONE GASTRONOMICA
25 MARZO 2024 | Palazzo Roccabruna
in collaborazione con Università Scienze Gastronomiche di Pollenzo
10.30 - 14.30 corso operatori
18.00 - 21.00 corso appassionati
con Cinzia Scalfi di UNIGS Pollenzo, Filippo Sartori Dottore in Scienze Alimentari e Chef Francesco Paolo di Carlo

ISCRIZIONE A SEMINARIO E VISITA SUL TERRITORIO
<https://forms.gle/dt9yGn5Gz0rblq7y4n>

www.accademiaimpresa.it

CITTÀ DI TRENTO

AUTUMNUS

i frutti della terra