

## *6° Concorso Grandi mieli di Lombardia Ape doro 2018*

L'Associazione Apicoltori Lombardi bandisce il 6° Concorso dei Grandi Mieli di Lombardia "Apedoro 2018".

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 2018 :

- 2 confezioni da 250 g, in idonei vasi di vetro tipo standard, per ogni miele che intendono presentare a concorso, uno anonimo e uno con le diciture di legge. Non si accettano altri tipi di vasetto o vasetti strani;
- scheda di partecipazione debitamente compilata,
- il versamento di 8 € per ogni campione consegnato a parziale copertura delle spese del concorso.

Potranno essere consegnati solo mieli uniflorali, millefiori e melata.

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

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

APAMilano - Viale Isonzo, 27 - 20135 Milano - tel/fax: 02 58302164

APAVarese - Via Magenta, 52 - 21100 Varese - tel/fax: 0332 285143

APASondrio - Via Carlo Besta 1 – 23100 Sondrio - tel/fax: 0342 213351

APASebini 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 Brescia – tel 0303757880

APA Cremona – Via Dante 14 – 26100 Cremona – cell 3351596239 (Irene)

Saranno esclusi dal concorso i mieli con contenuto in acqua superiore al 18,0% e di HMF superiore al 10 mg/kg e al 15 mg/kg per l'Erica arborea.

Le tipologie di miele con numero di campioni inferiore a 5 verranno raggruppate all'interno della categoria "mieli particolari". I mieli uniflorali poco conosciuti verranno giudicati da una giuria composta da tre esperti e da un melissopalnologo e sottoposti ad eventuali analisi.

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

I mieli saranno valutati nell'ambito della categoria dichiarata con analisi organolettica da una giuria di assaggiatori iscritti all'albo (possibili le integrazioni ammesse dal disciplinare stesso), che metterà in evidenza pregi e difetti dei mieli. All'occorrenza saranno utilizzate anche analisi melissopalnologiche, fisico-chimiche e per l'accertamento del contenuto di HMF.

Dopo l'assaggio si formeranno le graduatorie. In base alle graduatorie così stabilite si definiranno i premi.

A tutti i mieli rispondenti ai migliori standard qualitativi verranno assegnati dei riconoscimenti in base agli esiti delle analisi effettuate. Potranno essere assegnati premi speciali. I premi potranno essere sia regionali che provinciali.

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.

Le premiazioni verranno effettuate a Brescia nell'ambito della manifestazione Apibrescia 2018.

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