



L'associazione ALPA Miele, Associazione Ligure Produttori Apistici organizza il
2° Concorso Mielidiliguria 2021.

Il Concorso ha lo scopo di promuovere e incentivare la produzione e il consumo di miele ligure di qualità, offrendo l'occasione agli apicoltori partecipanti di avere un riscontro sul proprio prodotto, valutato secondo standard organolettici, chimico-fisici e melissopalinologici definiti dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

COME PARTECIPARE

I produttori, per ogni lotto di miele che intendono presentare al Concorso, dovranno consegnare con le modalità indicate in seguito il seguente materiale:

- **3 confezioni da 250 g** ciascuna, completamente anonimi e adeguatamente riempiti;
- **la scheda di iscrizione**, compilata online (www.concorsomielidiliguria.it/), stampata dalla mail di conferma e firmata o scaricata (LINK) e stampata
- **l'attestazione di versamento** del contributo di **€ 15,00** per chi non è associato ALPA Miele, di **€ 10,00** per gli Associati 2021 e per chi effettuerà l'iscrizione 2022 (www.alpamiele.it/diventa-socio/) contestualmente all'adesione al concorso.

Il concorso è aperto a tutti i produttori, apicoltori con partita iva o per autoconsumo, purché registrati in anagrafe apistica.

CARATTERISTICHE MINIME DEI CAMPIONI E GIUDIZIO

Sono ammesse al Concorso campionature di miele prodotto in Liguria, da apicoltori con sede nella stessa regione, raccolte nel corso dell'ultima annata apistica. Sono ammessi al Concorso anche mieli prodotti in Liguria in apiari registrati in anagrafe, da Apicoltori con sede aziendale nelle Regioni limitrofe.

Il miele presentato dovrà essere perfettamente pulito, con contenuto d'acqua inferiore a 18,0% e HMF inferiore a 10 mg/kg, derogato a 15 mg/kg per il miele di Erica arborea ed eventuali campioni di Corbezzolo della stagione 2020 (esclusivamente i campioni di Corbezzolo potranno essere presentati dell'annata 2020).

I mieli che non abbiano le caratteristiche richieste saranno esclusi dal concorso.

I mieli saranno giudicati in forma totalmente anonima durante una seduta di valutazione sensoriale eseguita da panel formati da minimo tre (3) assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele che stileranno una scheda di valutazione per ogni campione esaminato. Ogni campione concorrerà nella categoria dichiarata dal produttore, non sono ammesse variazioni di categoria senza prima aver consultato il produttore stesso.



MIELI PREMIATI

Verranno assegnati attestati di qualità ai i mieli che saranno riconosciuti rispondenti ai migliori standard qualitativi organolettici, chimico fisici ed eventualmente melissopalinologici.

TERMINI DI CONSEGNA

I campioni, sia consegnati a mano sia spediti, dovranno pervenire entro e non oltre il **17/10/2021**.
Per i campioni spediti farà fede la data di ricezione e non la data di spedizione.

DOVE CONSEGNARE

Le campionature

(3 vasi da 250 g completamente anonimi e adeguatamente riempiti per ogni tipo di miele)
con i **documenti di accompagnamento**

(scheda di iscrizione per ogni tipo di miele, copia dell'attestazione di avvenuto pagamento -il pagamento è ammesso in forma cumulativa- e riepilogo anagrafe apistica in caso di codici delle regioni limitrofe con apiari in Liguria)

dovranno essere **spediti** o consegnati a mano presso:
ALPA Miele c/o Cantine Gambaro, Via Rio Torbido 1/C, 16165 Genova GE



In alternativa le campionature possono essere consegnate a mano ai seguenti contatti,
previo accordo telefonico:

- **Imperia:** Andrea Romano 340 777 4431

- **Savona:** Daniela Claussi 331 204 9653

- **Genova:** zona Levante, Andrea Casaretto 340 680 4218,

zona Ponente, Fabrizio Balzarini 347 381 3504

zona centro, Laura Capini 3476975960

Albaro, Luca Gaggioni 3392168899

c/o L'Ape in Bottega, via Pisa 97r

- **La Spezia:** Sharon Polverini 340 842 1016

Si raccomanda di inserire i documenti richiesti e di imballare i vasetti al meglio per evitare rotture durante il trasporto e la spedizione.

Si consiglia di NON usare vasetti e capsule riciclati.

A.L.P.A. Miele - Associazione Ligure Produttori Apistici Miele

www.alpamiele.it - www.concorsomielidiliguria.it



TERMINI DEL PAGAMENTO

Il versamento della quota di iscrizione per singolo campione, pagabile in un'unica soluzione anche per più campioni, di **€ 15,00** per chi non è Associato ALPA Miele, di **€ 10,00** per gli Associati 2021 e per chi effettuerà l'iscrizione 2022 contestualmente all'adesione al concorso, deve essere fatto con

Bonifico Bancario intestato ad ALPA Miele
IBAN: IT35J050343205000000001153, Banco Popolare, Moconesi, GE
indicando in causale: "Cognome e Nome del produttore – MIELI DI LIGURIA 2020".

Per ulteriori informazioni,
Responsabile Tecnico del Concorso:
Laura Capini 3476975960 - info@concorsomielidiliguria.it