



L'Associazione ALPA Miele, Associazione Ligure Produttori Apistici organizza il
3° Concorso Miele di Liguria 2022.

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 melissopalpinologici 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, stampata dalla mail di conferma e firmata o scaricata in formato pdf, compilata, stampata e firmata (www.concorsomielidiliguria.it)
- **l'attestazione di versamento** del contributo di **€ 15,00** per chi non è associato ALPA Miele, di **€ 10,00** per gli Associati 2022 e per chi effettuerà l'iscrizione 2023 (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 2021 (esclusivamente i campioni di Corbezzolo potranno essere presentati dell'annata 2021).

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 aver consultato il produttore stesso.



MIELI PREMIATI

Verranno assegnati attestati di qualità ai 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 dal **19/09/2022** entro e non oltre il **22/10/2022**.

Per i campioni spediti farà fede la data di ricezione e non la data di spedizione.

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

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 2022 e per chi effettuerà l'iscrizione 2023 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 2022.



MODALITÀ DI CONSEGNA

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 (negli orari di apertura) 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 o rispettando gli orari di apertura:**

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

- **Savona:** Marco Dalmazzo 329 986 0309

zona Vado Ligure Calcagno Maura 348 733 3115

c/o Ferramenta Bruzzone, Via Piave 70 (negli orari di apertura)

zona Cogoleto Alberto Patrone 348 261 5686

c/o Ufficio Studio Patrone, via O. Scassi Inferiore 21 (lun/ven 8-12, verifica con contatto telefonico)

zona centro, L'Agricola - Naturalmondo 019802414, Via Partigiani 19r (negli orari di apertura)

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

zona Ponente, Fabrizio Balzarini 347 381 3504

zona Centro Storico, Gennaro Acampora 328 484 7488

c/o The Honey bar, salita del Prione 30-32r (negli orari di apertura)

zona Albaro, Luca Gaggioni 339 216 8899

c/o L'Ape in Bottega, via Pisa 97r (negli orari di apertura)

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

zona Santo Stefano di Magra, La Bottega della Luana 331 840 6640 (negli orari di apertura)

c/o L'Agricola - Naturalmondo (SV), The Honey bar e L'Ape in Bottega (GE), La Bottega della Luana (SP)
sono disponibili per l'acquisto vasetti da 250g

Si raccomanda di **inserire i documenti richiesti** per l'accettazione dei campioni e di **imballare i vasetti con cura**, anche se consegnati a mano, per evitare rotture durante il trasporto e la spedizione.

Si consiglia di **NON usare vasetti e capsule riciclati.**

Per ulteriori informazioni,

Responsabile Tecnico del Concorso:

Laura Capini 3476975960 - info@concorsomielidiliguria.it

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

www.alpamiele.it - www.concorsomielidiliguria.it