

XXVIII edizione

Concorso Franco Marletto

MIELI TIPICI PIEMONTESI

Aspromiele promuove un concorso per incentivare la produzione dei mieli di qualità e valorizzare le produzioni tipiche piemontesi.

Sono ammessi i campioni di miele:

- Prodotti in Piemonte
- Provenienti da partite prodotte nel 2026
- Estratti da favi mediante centrifugazione
- Con contenuto di acqua inferiore al 18%
- Con contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF) inferiore a 10 mg/kg.

I campioni di miele che corrispondono alle caratteristiche sopra richieste verranno valutati **da giurie composte da Assaggiatori regolarmente iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.**

Ogni campione verrà giudicato nell'ambito della categoria dichiarata (monoflora o poliflora). Verranno valutate le caratteristiche visive, olfattive, gustative e tattili nel caso dei mieli cristallizzati. Verranno inoltre eseguite le analisi utili al fine della migliore valutazione della qualità.

A tutti i concorrenti verrà consegnato un giudizio di qualità e i risultati delle analisi su umidità e HMF. I vincitori riceveranno anche un diploma personalizzato con il risultato ottenuto; al vincitore assoluto verrà consegnata anche una specifica targa.

La partecipazione al concorso è gratuita. Ogni produttore può presentare al massimo **una campionatura** entro il 16 ottobre.

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso dovranno far pervenire ai tecnici Aspromiele:

- la campionatura di 2 confezioni da 500 g ciascuna, in idonei vasi di vetro, completamente anonimi;
- la scheda di partecipazione compilata;

La premiazione avverrà in occasione del CONVEGNO ANNUALE ASPROMIELE
(Data e programma, in corso di definizione, saranno pubblicati sul sito www.aspromiele.it)

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE AL 28° CONCORSO "MIELI TIPICI PIEMONTESI"

Da compilare e consegnare insieme alla campionatura (una scheda ogni tipo di miele)

Nome e cognome o ragione sociale della ditta _____

Via _____ Cap _____ Comune _____

Provincia _____ Tel. _____ e-mail _____

Categoria d'appartenenza del campione: ☐ monoflora (quale) _____ ☐ poliflora

Caratteristiche della zona di produzione: ☐ pianura fino a 500 m Comune di _____ (Pr _____)

☐ prealpi da 500 a 1000 m Comune di _____ (Pr _____)

☐ montagna oltre 1000 m Comune di _____ (Pr _____)

