

Ass. prod. Apistici Bergamo e Castanicoltori Orobici
organizzano
2° CONCORSO "Dolceamaro"

REGOLAMENTO

Il presente concorso è riservato esclusivamente alla categoria Miele di Castagno.

Sono ammessi al concorso i mieli prodotti dagli iscritti all'Associazione produttori apistici della provincia di Bergamo e degli aderenti all'associazione Castanicoltori Orobici.

I campioni di miele devono essere presentati entro e non oltre il 3 settembre 2017 a:

-Associazione produttori apistici della provincia di Bergamo

Bergamo (BG), via Pizzo Redorta 20/B

Sede associativa Tel. 035 4520218 e-mail: apicoltori.bergamo@gmail.com

Rif. Mattia Blonda: Cell. 335 1791745

-Castanicoltori Orobici

Rif. Lorenzo Lego: Cell. 335 6649520

Modalità di presentazione dei campioni

Per ogni campionatura di miele presentare il seguente materiale:

- campioni di miele: 2 vasi di vetro da 500g ciascuno, completamente anonimi (vaso di vetro standard con esagoni/api/liscio e capsula oro);
- la scheda di partecipazione debitamente compilata in ogni sua parte;

Ogni apicoltore può partecipare al concorso con più campionature.

In tal caso la Modalità di presentazione deve essere ripetuta per ogni campionatura.

La quota di partecipazione per ogni campione presentato è pari a € 15,00, a parziale copertura delle spese di organizzazione, e può essere versata in contanti presso la sede associativa o ai suddetti referenti.

** Il miele portato a concorso deve rispondere alle seguenti caratteristiche:*

- Deve essere rispondente alla tipologia Miele di Castagno;
- Deve essere dell'ultima annata apistica (2017);
- Deve essere estratto dai favi mediante centrifugazione e perfettamente pulito, con contenuto di idrossimetilfurfurale inferiore a 10 mg/Kg e con contenuto d'acqua inferiore al 18%;
- Deve comunque presentarsi in ottimo stato di conservazione e senza impurità.

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

I campioni di miele saranno valutati nell'ambito della categoria dichiarata. Se necessario saranno eseguite analisi chimico-fisiche e melisso-palinologiche. Le analisi organolettiche saranno eseguite da iscritte e iscritti all'Albo nazionale Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. **A tutti i partecipanti sarà consegnata la scheda di valutazione del profilo sensoriale, integrata con le eventuali analisi eseguite e i relativi esiti.**

E' stato richiesto il riconoscimento del concorso all'Albo Nazionale Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, il concorso si svolgerà quindi secondo le normative tecniche richieste dal relativo Disciplinary consultabile on line www.albomiele.it

La Responsabile Tecnica nominata è Alessandra Giovannini

A tutti i campioni di miele che verranno riconosciuti perfettamente rispondenti ai migliori standard qualitativi per i parametri considerati, verrà assegnato un Attestato di Merito, attribuito in base agli esiti del giudizio organolettico. Potranno inoltre essere assegnati premi speciali ai prodotti ritenuti meritevoli di particolari menzioni.

La consegna degli attestati avverrà nel corso della manifestazione di Astino il giorno 23/09/2017. Tutti gli apicoltori sono invitati a partecipare.