Comune di Vernio

Contest Dolce Vernio – "Il Miele più buono della Val di Bisenzio"

Il Comune di Vernio, con la collaborazione di ARPAT (Associazione Regionale Produttori Apistici della Toscana), istituisce il premio "Il Miele più buono della Val di Bisenzio" da assegnare ai mieli di produzione locale, più graditi al consumatore.
Il premio ha gli scopi di incentivare la produzione di qualità, promuovere il consumo presso il grande pubblico e di diffondere la cultura del miele locale tipico.
Al fine di raggiungere tali scopi, ai migliori mieli saranno assegnati attestati di gradimento.
La promozione sarà perseguita attraverso la loro presentazione alla manifestazione "Dolce Vernio", diventata un importante punto di incontro di produttori e consumatori.

1 - MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso dovranno inviare **dell'anno in corso** per ogni tipo di miele ammesso al concorso:
• una campionatura costituita da **500g** di miele, in idoneo/i vasi di vetro cilindrici completamente anonimi;
• **scheda di partecipazione** debitamente compilata;
• **versamento quota di € 10,00**, a copertura parziale delle spese

I **campioni** corredati dalla documentazione di cui sopra, **devono essere recapitati** il giorno **30 settembre 2022 dalle ore 21.00 alle ore 22.30** presso:

SALA SUPERIORE DELLA FABBRICA MEUCCI,
via della Posta Vecchia - Mercatale di Vernio (PO)

2- CONFEZIONAMENTO DEI CAMPIONI

Sono ammesse campionature di miele toscano prodotto nel corso dell'ultima annata apistica, estratto dai favi mediante centrifugazione e perfettamente pulito, con contenuto d'acqua inferiore a 18,0%.
Detti mieli dovranno comunque presentarsi in ottimo stato di conservazione.
I mieli che non abbiano le caratteristiche richieste saranno esclusi dal concorso.

3 - VALUTAZIONE DEI CAMPIONI

I campioni di mieli che rispondono alle caratteristiche sopra elencate verranno valutati da assaggiatori professionisti insieme ad un gruppo scelto di consumatori, al fine di nominare i mieli più graditi dal consumatore.
Verrà valutata la gradevolezza visiva (come il colore, l'omogeneità, gli eventuali difetti di cristallizzazione), olfattiva, gustativa e tattile (consistenti essenzialmente nella valutazione della forma e dimensioni dei cristalli).
Verranno inoltre eseguite le analisi utili al fine di una migliore valutazione della qualità.

4 - PREMI

I premi consisteranno in attestati di qualità che saranno assegnati ai produttori che avranno presentato i mieli di produzione della Val di Bisenzio, risultati più graditi nell'ambito dei parametri presi in considerazione.
Infine, ai migliori mieli del concorso, l'ARPAT assegnerà un riconoscimento consistente in materiale per l'apicoltura.

5 – CONTATTI

L'organizzazione e la segreteria del contest è affidata ad
ARPAT, Via P. Boselli, 2 50136 Firenze
telefono 0556533039 – email: info@arpat.info