

## Regolamento 2024

È istituito il premio “Roberto Franci” da assegnare ogni anno, in occasione della Settimana del Miele, ai migliori mieli di produzione nazionale ed internazionale.

Il premio ha lo scopo d'incentivare la produzione di qualità, promuovendone il consumo presso il grande pubblico.

A tal fine ai migliori mieli saranno assegnati attestati di qualità.

La promozione sarà assicurata sia attraverso la loro presentazione e degustazione alla Settimana del Miele, divenuta un importante punto d'incontro tra produttori e consumatori, che attraverso la divulgazione mezzo stampa dei risultati del Concorso.

L'Organizzazione e la Segreteria del Concorso è affidata all'A.S.G.A. - Associazione Apicoltori Siena Grosseto Arezzo che si avvarrà della collaborazione dell'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele per la definizione dei parametri tecnici, per il giudizio, la selezione dei campioni e l'assegnazione dei premi.

Il premio Internazionale dei mieli “Roberto Franci” ha il riconoscimento dell'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

### CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AL PREMIO “ROBERTO FRANCI”

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso dovranno inviare entro il 24 AGOSTO 2024 ogni tipo di miele con il quale vorranno concorrere:

- una campionatura costituita da 2 confezioni da 250 g ciascuna, in idonei vasi di vetro, completamente anonimi ;
- scheda di partecipazione debitamente compilata;
- una quota d'iscrizione di € 25,00 per i soci ASGA o di € 30,00 per i non associati (il costo della quota annuale di iscrizione all'ASGA è di € 10,00) a parziale copertura delle spese di analisi, con versamento sul:
  - iban: IT06F010302550000000195859 sempre intestato a A.S.G.A. Montalcino  
CAUSALE: CONCORSO MIELI
  - c.c.p. n. 12379533 intestato: A.S.G.A. - Montalcino.

I campioni corredati della documentazione di cui sopra, vanno inviati **Dal 19 Agosto fino al 24 agosto 2024** al seguente indirizzo:

Piazza Antonio Gramsci, 1, 53020 San Giovanni d'Asso Comune Montalcino (SI)

Telefono: 0577 803101 cel 333/8366550

Provincia: Provincia di Siena

Sono ammesse solo campionature di miele:

- di produzione italiana e dei paesi europei
- provenienti da partite prodotte nell'annata, (deroga per corbezzolo, prodotto nell'annata precedente);
- estratto da favi mediante centrifugazione;
- con contenuto di acqua inferiore al 18%
- con contenuto di idrossimetilfurfurale inferiore a 10 mg/kg

Tutti i mieli che non hanno le caratteristiche richieste sono esclusi dal concorso. I campioni di miele che rispondono alle caratteristiche sopra elencate verranno valutate dal Panel di assaggiatori di mieli composto da assaggiatori iscritti all'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del miele. Ogni campione verrà giudicato nell'ambito della categoria dichiarata (monoflora, melata, poliflora). Verranno valutate le caratteristiche olfattive, quelle gustative e quelle tattili (consistenti essenzialmente nella valutazione della forma e dimensione dei cristalli). Verranno, inoltre, eseguite le analisi utili al fine di una migliore valutazione della qualità. I premi saranno assegnati ai produttori che avranno presentato i migliori mieli di produzione italiana e dei paesi europei, nell'ambito dei parametri presi in considerazione.

**Il premio consisterà in un attestato di merito che riporterà anche una valutazione in “calici” in riferimento sia al bicchiere usato per l'analisi organolettica del miele, sia alla vocazione vinicola del territorio di Montalcino.**

**I calici saranno assegnati in base al punteggio assegnato dal panel al campione nel modo seguente:**

**3 calici: punteggio da 20 a 19**

**2 calici: punteggio da 18 a 17**

**1 calice: punteggio da 16 a 15**

**NB.**

**Saranno inoltre assegnati anche altri attestati di riconoscimento con la valutazione in calici per tutti quei mieli che abbiano superato un determinato livello qualitativo , almeno 15 punti (1 calice), pur non essendosi classificati nei primi tre posti di categoria.**

ogni partecipante, se richiesto, potrà essere inviata la valutazione organolettica del panel ed un giudizio di qualità al fine di contribuire al miglioramento qualitativo della produzione.

**SCHEDA DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO INTERNAZIONALE  
"ROBERTO FRANCI"**

Da compilare ed inviare insieme ad ogni campionatura a:

**Piazza Antonio Gramsci, 1, 53020 San Giovanni d'Asso Comune Montalcino (SI)**

**Telefono: 0577 803101 cel 333/8366550**

**Provincia: Provincia di Siena**

**"Concorso Roberto Franci 2024"**

Qualora si spediscono più campionature, apporre sul miele e sulla scheda un numero identificativo

Nome e cognome o ragione sociale della ditta: .....

.....

Via .....

CAP ..... Località ..... Prov. ....

STATO ..... Tel .....

Fax ..... e-mail .....

**CATEGORIA DI APPARTENENZA DEL MIELE**

Monoflora (specificare quale) .....

Melata di .....

Poliflora (Millefiori) .....

Caratteristiche della zona (pianura, collina, montagna e tipo di coltivazioni):

.....

.....

NOTE (descrizione del miele, certificazioni ad esempio biologico, ecc.):

.....

**Socio A.S.G.A. \***

Dichiaro che quanto sopra riportato corrisponde a verità.

Data ..... Firma .....

\* NB per chi vuole iscriversi a ASGA si rimanda alla pagina del sito [www.asgamontalcino.com](http://www.asgamontalcino.com) dove è possibile scaricare la modulistica