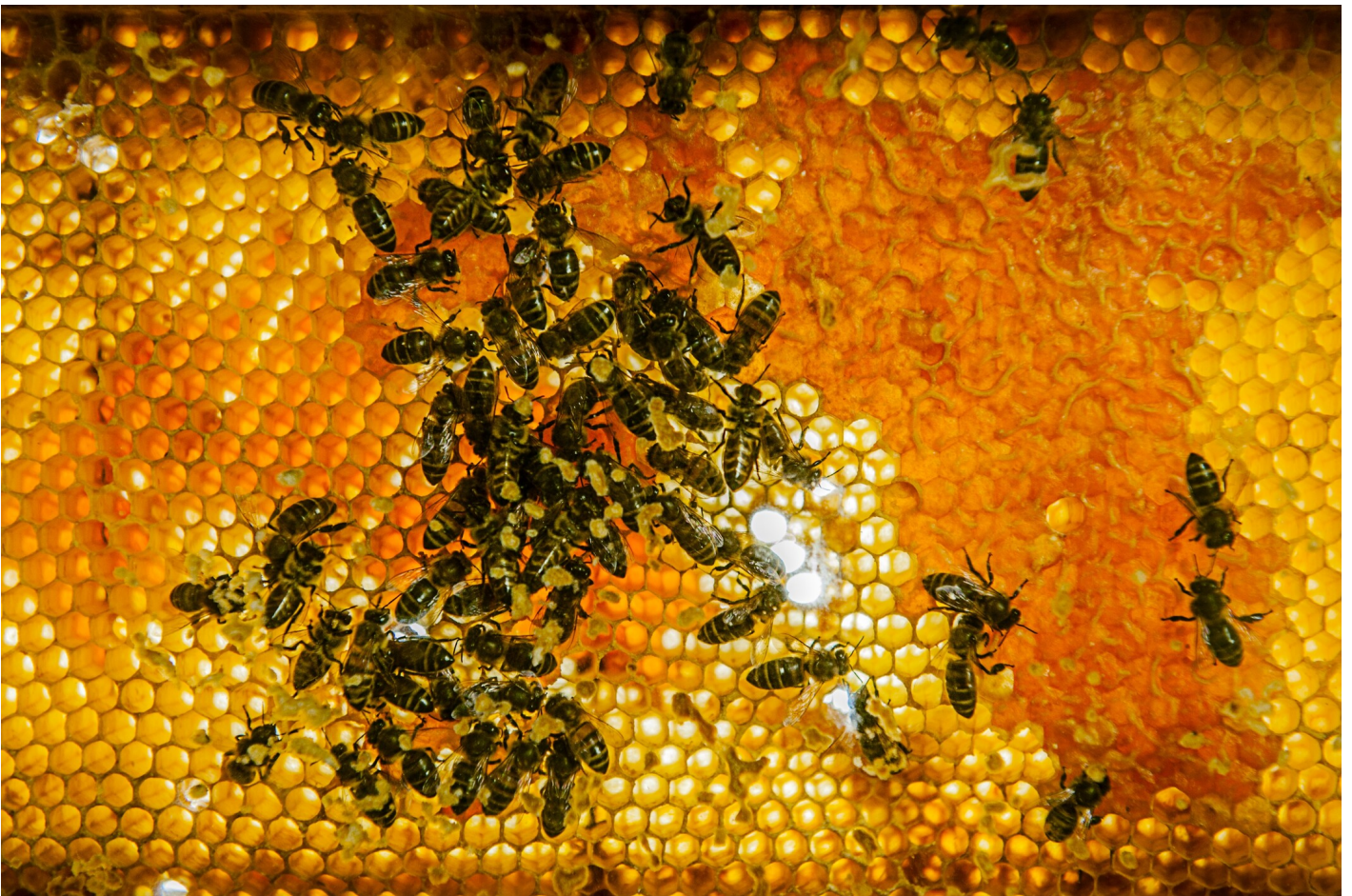


BiolMiel 2025, Bergi trionfa con il Miele di Ape Nera Sicula

Autore: Community Manager

Data: 26 Gennaio 2026



Prestigiosi riconoscimenti per Le Delizie delle Madonie al Concorso Internazionale dedicato ai migliori mieli biologici del mondo. L'Agri Bio Relais alle porte di Castelbuono conquista quattro medaglie con le varietà Cardo, Milleflori, Melata e Sulla. Floriana Di Garbo: "Proseguiamo nel percorso di tutela e salvaguardia dei Presidi Slow Food".

Pioggia di premi e riconoscimenti per Bergi al BiolMiel 2025, manifestazione promossa dal CIBi, Consorzio Italiano per il Biologico, in collaborazione con il CREA Agricoltura e Ambiente di Bologna, per promuovere la qualità dei mieli biologici e diffondere le conoscenze specifiche in materia di apicoltura. Una giuria internazionale composta da 12 esperti in analisi sensoriale del miele, sotto la guida del Capo Panel Gian Luigi Marcazzan, è stata chiamata a valutare le eccellenze di ben 63 apicoltori provenienti da Algeria, Croazia, Germania, Grecia, Italia, Lituania, Slovenia, Slovacchia e Spagna, per un totale di 228 campioni degustati rigorosamente alla cieca.

Sugli scudi il Miele di Ape Nera Sicula, in particolare il Miele di Cardo di Bergi, insignito dell'oro assoluto nella categoria monoflora, grazie al suo aroma intenso e profumato e ad un sapore deciso, espressione delle fioriture spontanee di Sicilia. Medaglia più preziosa anche nella sezione poliflora per il Millefiori di Bergi, espressione autentica della biodiversità siciliana, dal profilo equilibrato e armonico. Conquistano l'argento le varietà Melata e Sulla, con punteggi e giudizi particolarmente considerevoli da parte della giuria.

Giunta alla sua diciottesima edizione, BioMiel valorizza non solo la qualità del prodotto finale, ma anche il lavoro dell'apicoltore, il rispetto dei cicli naturali e la biodiversità del territorio di origine. Un riconoscimento che conferma l'impegno di Bergi per una produzione biologica autentica, trasparente e tracciabile, legata alla tutela e alla valorizzazione dell'Ape Nera Sicula, presidio slow food in via d'estinzione nel Parco delle Madonie.

“Riconoscimenti prestigiosi – sottolinea Floriana Di Garbo, responsabile della filiera agroalimentare di Bergi – che rappresentano una ulteriore conferma della bontà di scelte produttive responsabili, lontane da logiche industriali, fondate su un modello di agricoltura biologica, sostenibile e a km zero, nel pieno rispetto del ciclo delle stagioni e dei ritmi imposti dalla natura. I premi ottenuti al BioMiel rafforzano il posizionamento dell'azienda come punto di riferimento nel panorama delle eccellenze di miele biologico in Sicilia”.





Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/biolmiel-2025-bergi-trionfa-con-il-miele-di-ape-nera-sicula/>

Generato il 12/04/2026