



MIEMOLE di Zoccolan Stefano



Ragione Sociale: Miemole di Zoccolan Stefano
Indirizzo: Via XXIV Maggio n. 23 – 10048 Vinovo (TO)
Telefono/fax: +393356570109
E-mail: miemole@libero.it
Sito web: http://www.miemole.it
Profili social: https://www.facebook.com/miemoleapicoltura/ https://www.instagram.com/_miemole_/

Descrizione dell'azienda: L'azienda familiare agricola Miemole nasce nel 2017 ma vanta un'esperienza più che decennale nel campo dell'apicoltura. Partita, nel 2004, con 2 arnie e un piccolo prato, oggi gestisce circa 350 arnie con una produzione di diverse varietà di miele. Pratica apicoltura con la tecnica del nomadismo, che garantisce la ricerca della qualità nelle fioriture nelle località e nelle stagioni più idonee per garantire un prodotto diversificato e di alta qualità. E' altresì attiva nella didattica, per le realtà scolastiche ed extrascolastiche.





MIEMOLE di Zoccolan Stefano

Territorio di produzione: Nel territorio della De.Co. Distretto Reale di Stupinigi: Comune di Vinovo e Parco Naturale di Stupinigi (terreno adiacente al Castello di Parpaglia in Candiolo).

All'esterno della De.Co. : Acacia – Val Chisone, bordi del Chisola, Castagno, Tiglio e Castiglio (Castagno e Tiglio): Val Pellice e Chisone, Rododendro e millefiori di alta montagna : Col delle Finestre e alta val Pellice

Notizie storiche e curiosità:



dal 1981 "Premio Giulio Piana"

Premiato al concorso Tre gocce d'oro nelle ultime tre edizioni : 2019/2020/2021



Produttore dei presidi Slow Food : Rododendro e Millefiori di alta montagna

Tipologie di prodotti De.Co. Distretto reale di Stupinigi prodotti/commercializzati:



MIEMOLE di Zoccolan Stefano

- **Miele di tarassaco** : miele dolce, pregiato per accompagnare formaggi di media stagionatura, utilizzato per lenire gastriti e dolori di stomaco;
- **Miele millefiori di pianura** : miele caratterizzato in questa località da un gradevole retrogusto di pesca donato dalla presenza di fioriture di ailanto, l'assenza di forti caratteristiche predominanti lo rende idoneo a svariate ricette gastronomiche, è un lieve antibiotico naturale utile nel supporto delle infiammazioni influenzali e dell'apparato respiratorio;
- **Miele di tiglio**: miele balsamico per antonomasia e specificatamente aromatico, si accompagna perfettamente tisane e bevande calde a cui contribuisce con proprietà lievemente sedative e rilassanti;

Rivendite dove acquistare i prodotti:

Punti vendita Panacea: - A Stupinigi (Viale Torino 12 di fronte alla Palazzina di Caccia – 3273327724), e in centro a Torino (via San Massimo 5, corso Siccardi 15, via Madama Cristina 96, via Principi d'Acaja 59)

E-commerce: su www.miemole.it

Ristoranti dove gustare i prodotti:

Ristorante Sabaudia s.a.s. di Pavan Andrea. & C , Viale Torino, 11 – Fraz. Stupinigi – 10042 Nichelino, Tel +39-011 35 80 119, Cell +39 347 264 25 62