



Il miele di Tornareccio è buono e... premiato. Nuovo, prestigioso, riconoscimento per l'Apicoltura Luca Finocchio di Tornareccio, pluripremiata a Montalcino in occasione del Concorso Internazionale "Roberto Franci" 2014, dove si è aggiudicata ben 4 riconoscimenti: 2° posto con il miele di Arancio, 2° posto con il miele di Ciliegio, 3° posto con il miele di Melata e l'attestato qualità con il miele di Clementine, ricevendo così il maggior numero di premi tra tutte le aziende partecipanti al concorso.



Publicato il 20 settembre 2014 da Simona Giordano in [Notizie](#)

L'Apicoltura Finocchio di Tornareccio pluripremiata a Montalcino



Si è aggiudicata ben quattro riconoscimenti nel concorso Internazionale "Roberto Franci" che si è tenuto a **Montalcino**. L'azienda pluripremiata è **l'Apicoltura Luca Finocchio**, che ha sede a **Tornareccio**, che ha conquistato il 2° posto con il **miele di Arancio**, il 2° posto con il **miele di Ciliegio**, il 3° posto con il **miele di Melata** e l'attestato qualità con il **miele di Clementine**, ricevendo così più premi tra tutte le aziende partecipanti al concorso.

"Un ulteriore conferma che va a coronare un anno di riconoscimenti" - afferma orgoglioso **Luca Finocchio**, titolare dell'azienda abruzzese che nello scorso mese di marzo è risultata finalista per l'Abruzzo nel concorso "I Mille Mieli Millefiori", ad aprile ha conquistato il "**Premio Qualità Abruzzo 2014**" con il Miele di Melata.



Il segreto di tanti riconoscimenti sta nella "qualità, la passione, la dedizione totale, la professionalità" aggiunge il titolare "e infine l'esperienza tramandata dai nostri nonni, che come tanti tasselli danno vita a un mosaico esemplare".

Ricco il paniere di prodotti che vanno dal miele, alla cosmetica alle grappe ai torroni alla propoli ai tè, infusi e caramelle a base di miele ed altri prodotti dell'alveare.

Per info: <http://www.apicolturalucafinocchio.it>

www.abruzzo24ore.tv

aggiornato alle 10:09 del 20 set 2014

L'Apicoltura "Luca Finocchio" la più premiata a Montalcino

venerdì 19 settembre 2014, 18:43



L'Apicoltura Luca Finocchio che ha sede a Tornareccio, nuovamente si annovera tra i migliori mieli d'Italia, ancora una volta a Montalcino (Siena) nel Concorso Internazionale "Roberto Franchi" 2014 aggiudicandosi 4 riconoscimenti: secondo posto con il miele di Arancio, secondo posto con il miele di Ciliegio, terzo posto con il miele di Melata e l'attestato qualità con il miele di Clementine, ricevendo così più premi tra tutte le aziende partecipanti al concorso.

"Un'ulteriore conferma che va a coronare un anno di riconoscimenti", afferma Luca Finocchio, titolare della pluripremiata azienda abruzzese; infatti l'azienda lo scorso marzo è risultata finalista per l'Abruzzo nel concorso "I Mille Mieli Millefiori", ad aprile ha

conquistato l'ambito "Premio Qualità Abruzzo 2014" con il Miele di Melata. Azienda, questa, che ha

come obiettivo la qualità assoluta dei suoi prodotti, che vengono sempre più apprezzati e richiesti da un attento pubblico, non solo nazionale, ma anche internazionale.

Qual è il segreto vincente?

"La qualità, la passione, la dedizione totale, la professionalità e infine l'esperienza tramandata dai nostri nonni - commenta Finocchio - che come tanti tasselli danno vita a un mosaico esemplare".

L'apicoltura offre al consumatore davvero un ricco paniere di prodotti che va dal miele, alla cosmetica alle grappe ai torroni alla propoli ai tè, infusi e caramelle a base di miele ed altri prodotti dell'alveare.



L'apicoltura Luca Finocchio di Tornareccio è la più premiata al Concorso Internazionale di Montalcino

L'apicoltura Luca Finocchio di Tornareccio è la più premiata al Concorso Internazionale di Montalcino

Nuovo e prestigioso riconoscimento per l'apicoltura Luca Finocchio di Tornareccio, che si annovera nuovamente come uno dei migliori mieli d'Italia. A Montalcino, nel prestigioso **Concorso Internazionale "Roberto Franci"**, l'azienda abruzzese ha ottenuto uno straordinario successo con ben quattro riconoscimenti: 2° posto con il Miele di Arancio, 2° posto con il Miele di Ciliegio, 3° posto con il Miele di Melata e l'attestato qualità con il Miele di Clementine, ricevendo così più premi tra tutte le Aziende partecipanti al concorso. *"Un'ulteriore conferma che va a coronare un anno di riconoscimenti"*, afferma orgoglioso Luca Finocchio, titolare della pluripremiata azienda abruzzese. Lo scorso marzo, infatti, l'azienda è risultata finalista per l'Abruzzo nel concorso **"Premio Qualità Abruzzo 2014"** con il Miele di Melata. L'azienda Luca Finocchio conferma la propria attenzione alla qualità assoluta dei suoi prodotti, che vengono sempre più apprezzati e richiesti da un attento pubblico, non solo nazionale, ma anche internazionale. Qual è il segreto vincente? *"La qualità, la passione, la dedizione totale, la professionalità e infine l'esperienza tramandata dai nostri nonni, che come tanti tasselli danno vita ad un mosaico esemplare"*.

L'apicoltura Luca Finocchio offre al consumatore un ricco paniere di prodotti che va dal miele alla cosmetica, dalle grappe ai torroni alla

propoli ai tè, infusi e caramelle a base di miele e altri prodotti dell'alveare.

Il sito relativo al concorso è il seguente:

http://www.asgamontalcino.com/page8/vincitori_2013.html





TeleAesse.it
TeleAltosannio

Registrazione n. 3/2014 - Trib. Isernia - Dir. Fabrizio Fusco

Il miele abruzzese si afferma a Montalcino con la pluripremiata apicoltura Finocchio

di teleaesse.it



L'Apicoltura **Luca Finocchio di Tornareccio**, per l'ennesima volta, va ad annoverarsi tra i migliori mieli prodotti in Italia.

A **Montalcino**, partecipando al **concorso Internazionale "Roberto Franci"**, si è aggiudicata ben **4 riconoscimenti**: 2° posto con il **miele di arancio**, 2° posto con il **miele di ciliegio**, 3° posto con il **miele di melata** e l'attestato qualità con il **miele di clementine**, ricevendo, così, più premi tra tutte le aziende nazionali partecipanti al concorso.

*"Un ulteriore conferma che va a coronare un anno di riconoscimenti - dice orgoglioso a TeleAesse, il titolare della pluripremiata azienda abruzzese. A marzo era arrivata finalista, rappresentando l'**Abruzzo**, nel concorso "I mille mieli millefiori"; ad aprile ha conquistato l'ambito "**Premio Qualità Abruzzo 2014**" con il **miele di melata**.*

Azienda, questa, che ha come obiettivo la qualità assoluta dei suoi prodotti, motivo per cui vengono sempre più apprezzati e richiesti da un pubblico attento e raffinato, anche a livello internazionale.

Qual è il segreto vincente? " *La qualità, la passione, la dedizione totale, la professionalità e infine l'esperienza tramandata dai nostri nonni, che come tanti tasselli danno vita a un mosaico esemplare*".

Tornareccio, capitale indiscussa del miele abruzzese, grazie all'apicoltura **Finocchio** offre al consumatore un ricco paniere di prodotti: miele, grappe, torroni propoli, tea, infusi, caramelle, cosmetica e tanto altro. Un'eccellenza alimentare che onora l'Abruzzo di qualità.



TeleAesse.it
TeleAltosannio

Registrazione n. 3/2014 - Trib. Isernia - Dir. Fabrizio Fusco

“Premio Qualità Abruzzo 2014”, vince l'apicoltura Finocchio di Tornareccio

di teleaesse.it



L'apicoltura di Luca Finocchio torna sugli allori con il miele di melata. Dalla capitale regionale del nettare degli dei, l'azienda pluripremiata di Tornareccio (ch), si è aggiudicata il **“Premio Qualità Abruzzo 2014”** confermando il livello eccellente che da anni la vede presenziare nell'olimpo della gastronomia regionale.

Il miele aveva già ottenuto il primo posto al concorso **“Ape d'Oro Città di Lazise”** (Vr) nel 2013. La specialità in questione è molto ricca di sostanze minerali: potassio, fosforo, ferro, enzimi e aminoacidi; inoltre, possiede un potere batteriostatico. Per la sua ricchezza di sali minerali è un ottimo antianemico ed è consigliato agli sportivi e agli anziani.

Il **“Premio Qualità Abruzzo”** è il concorso indetto e organizzato dalla Scuola di Alta Formazione e Perfezionamento **“Leonardo”** in Qualiform sas che si pone l'obiettivo di mettere in evidenza la migliore produzione agroalimentare tipica regionale e rinforzare il brand Abruzzo a livello internazionale.

La qualità è da sempre il punto di forza di questa azienda apistica della provincia di Chieti. Ne è testimonianza la continua espansione sul mercato nazionale ed internazionale. A breve, infatti, l'apicoltura Finocchio sarà presente al CIBUS di Parma.



Nuovo riconoscimento per l'Apicoltura Luca Finocchio di Tornareccio, che vince il Premio Qualità Abruzzo con il miele melata

L'Apicoltura Luca Finocchio che ha sede a Tornareccio, orgogliosa, supera ancora una volta il severo vaglio di giurie di esperti aggiudicandosi IL PREMIO QUALITÀ ABRUZZO con il miele di Melata entrando così a pieno titolo nell'Olimpo dell'eccellenza gastronomica abruzzese. Miele che aveva già ottenuto L'Ape d'oro (1° classificato) al concorso "Città di Lazise - L'Ape d'oro" 2013 lo scorso Ottobre. Il PREMIO QUALITÀ ABRUZZO è stato ideato dalla scuola di Alta Formazione e perfezionamento "Leonardo" di Qualiform, la premiazione è avvenuta lo scorso sabato. Il miele di Melata è molto ricco di sostanze minerali, potassio, fosforo, ferro, enzimi e aminoacidi. Ha un potere batteriostatico. Per la sua ricchezza in sali minerali è un ottimo antianemico, è consigliato per gli sportivi e anziani. La qualità è il punto di forza di questa azienda apistica, e i loro prodotti di nicchia sono sempre più ricercati non solo nel contesto regionale e nazionale ma anche in quello internazionale. A breve infatti l'Apicoltura Luca Finocchio sarà

presente al CIBUS di Parma.



L'Abruzzo con l'Apicoltura Luca Finocchio ai vertici dei migliori mieli d'Italia

E' risultata la più premiata nel Concorso Internazionale "Roberto Franci"

"Una ulteriore conferma della bontà dei nostri mieli che va a coronare un anno di riconoscimenti" dice orgoglioso Luca Finocchio, titolare della pluripremiata azienda abruzzese



Parma 19 settembre 2014. Mentre è in corso, oggi e domani domenica, a Castel San Pietro, in provincia di Bologna la 34a edizione del Concorso per la selezione dei migliori mieli di produzione nazionale Grandi Mieli d'Italia – Tre Gocce d'oro – Premio Giulio Piana, noi vogliamo parlare di un apicoltore abruzzese **Luca Finocchio**, che con grande passione e competenza da anni è impegnato a valorizzare diversi tipi di miele e a incentivare le tecniche di buona produzione.

La notizia è che proprio l'Apicoltura Luca Finocchio, di Tornareccio la patria del Buon Miele italiano e dove la prossima settimana si svolgeranno gli Stati Generali del Miele, ha portato la regione Abruzzo ai vertici dei migliori mieli del nostro BelPaese.

Recentemente infatti a Montalcino durante il **Concorso Internazionale "Roberto Franci" 2014** si è aggiudicato ben 4 riconoscimenti: 2° posto con il miele di Arancio, 2° posto con il miele di Ciliegio, 3° posto con il miele di Melata e l'attestato

qualità con il miele di Clementine, ricevendo così più premi tra tutte le aziende partecipanti al concorso.

"Una ulteriore conferma della bontà dei nostri mieli che va a coronare un anno di riconoscimenti" dice orgoglioso Luca Finocchio, titolare della pluripremiata azienda abruzzese; infatti l'azienda lo scorso marzo è risultata finalista per l'Abruzzo nel concorso "I Mille Mieli Millefiori", e ad aprile ha conquistato l'ambito "Premio Qualità Abruzzo 2014" con il Miele di Melata.

L'Apicoltura Finocchio di Tornareccio ha come obiettivo la **qualità assoluta dei suoi prodotti**, che vengono sempre più apprezzati e richiesti da un attento pubblico, non solo nazionale, ma anche internazionale.

Qual è il segreto vincente? *"la qualità, la passione, la dedizione totale, la professionalità e infine l'esperienza tramandata dai nostri nonni, che come tanti tasselli danno vita a un mosaico esemplare"*, precisa Finocchio.

L'apicoltura offre al consumatore davvero un ricco paniere di prodotti che va dal miele, alla cosmetica alle grappe ai torroni alla propoli ai tè, infusi e caramelle a base di miele ed altri prodotti dell'alveare.

Il sito relativo al concorso cliccare QUI

Ulteriori informazioni dal sito web dell'azienda:

APICOLTURA LUCA FINOCCHIO

Miele, Cera, Propoli, Sciami e Servizio d'impollinazione.

V.le S. Stefano 16/A – 66046 Tornareccio (Ch)

tel. 0872868692 cell 3389251363 Fax 0872/870035

e-mail : info@apicolturalucafinocchio.it

sito web: www.apicolturalucafinocchio.it

Apicoltura Luca Finocchio di Tornareccio, ancora importanti riconoscimenti. Miele e obiettivo qualità



L'Apicoltura Luca Finocchio che ha sede a Tornareccio (Ch), nuovamente si annovera tra i migliori mieli d'Italia, ancora una volta a Montalcino nel Concorso Internazionale "Roberto Franci" 2014 aggiudicandosi ben 4 riconoscimenti: 2° posto con il miele di Arancio, 2° posto con il miele di Ciliegio, 3° posto con il miele di Melata e l'attestato qualità con il miele di Clementine, ricevendo così più premi tra tutte le aziende partecipanti al concorso. Lo

si legge in una nota stampa ufficiale diramata dalla stessa azienda il 19 settembre 2014, e che riportiamo integralmente. "Un ulteriore conferma che va a coronare un anno di riconoscimenti", afferma orgoglioso **Luca Finocchio**, titolare della pluripremiata azienda abruzzese; infatti l'azienda lo scorso marzo è risultata finalista per l'Abruzzo nel concorso "I Mille Mieli Millefiori", ad aprile ha conquistato l'ambito "Premio Qualità Abruzzo 2014" con il Miele di Melata. Azienda questa che – citiamo sempre testualmente - ha come obiettivo la qualità assoluta dei suoi prodotti, che vengono sempre più apprezzati e richiesti da un attento pubblico, non solo nazionale, ma anche internazionale. Qual è il segreto vincente? "La qualità, la passione, la dedizione totale, la professionalità e infine – precisa il comunicato - l'esperienza tramandata dai nostri nonni, che come tanti tasselli danno vita a un mosaico esemplare". L'apicoltura offre al consumatore davvero un ricco paniere di prodotti che va dal miele, alla cosmetica alle grappe ai torroni alla propoli ai tè, infusi e caramelle a base di miele ed altri prodotti dell'alveare.

Il sito relativo al concorso è il seguente:

http://www.asgamontalcino.com/page8/vincitori_2013.html

Ulteriori informazioni possono essere prese dal sito aziendale:

<http://www.apicolturalucafinocchio.it/>



Tornareccio. L'apicoltura Finocchio la più premiata a Montalcino

L'Apicoltura Luca Finocchio che ha sede a Tornareccio, nuovamente si annovera tra i migliori mieli d'Italia, ancora una volta a Montalcino nel Concorso Internazionale "Roberto Franchi" 2014 aggiudicandosi ben 4 riconoscimenti: 2° posto con il miele di Arancio, 2° posto con il miele di Ciliegio, 3° posto con il miele di Melata e l'attestato qualità con il miele di Clementine, ricevendo così più premi tra tutte le aziende partecipanti al concorso.



<<Un ulteriore conferma che va a coronare un anno di riconoscimenti>> afferma orgoglioso Luca Finocchio, titolare della pluripremiata azienda abruzzese; infatti l'azienda lo

scorso Marzo è risultata finalista per l'Abruzzo nel concorso "I Mille Mieli Millefiori", ad aprile ha conquistato l'ambito "Premio Qualità Abruzzo 2014" con il Miele di Melata.

Azienda, questa che ha come obiettivo la qualità assoluta dei suoi prodotti, che vengono sempre più apprezzati e richiesti da un attento pubblico, non solo nazionale, ma anche internazionale. Qual è il segreto vincente? << la qualità, la passione, la dedizione totale, la professionalità e infine l'esperienza tramandata dai nostri nonni, che come tanti tasselli danno vita a un mosaico esemplare>>.

L'apicoltura offre al consumatore davvero un ricco paniere di prodotti che va dal miele, alla cosmetica alle grappe ai torroni alla propoli ai tè, infusi e caramelle a base di miele ed altri prodotti dell'alveare.

Di [Barbara Lanci](#) | [AMBIENTE](#), [CURIOSITÀ](#) | 22 settembre 2014

L'apicoltura Luca Finocchio la più premiata a Montalcino

"Qualità, passione, professionalità ed esperienza sono i segreti per produrre un miele di qualità come il nostro" dichiara il titolare Luca Finocchio.



TORNARECCIO – L'Apicoltura Luca Finocchio di Tornareccio, si annovera nuovamente tra i migliori mieli d'Italia. In occasione della Settimana del Miele svoltasi dal 12 al 14 settembre scorso a Montalcino, nell'ambito del Concorso Internazionale "Roberto Franchi" 2014, l'azienda chietina si è aggiudicata ben 4 riconoscimenti: 2° posto con il miele di Arancio, 2° posto con il miele di Ciliegio, 3° posto con il miele di Melata e l'attestato qualità con il miele di Clementine, ricevendo così più premi tra tutte le aziende partecipanti al concorso.

"Un ulteriore conferma che va a coronare un anno di riconoscimenti" afferma orgoglioso Luca Finocchio, titolare della pluripremiata azienda abruzzese; infatti l'azienda lo scorso marzo è risultata finalista per l'Abruzzo nel concorso "I Mille Mieli Millefiori" e ad aprile ha conquistato l'ambito "Premio Qualità Abruzzo 2014" con il Miele di Melata.

Si tratta di un'azienda, che ha come obiettivo la qualità assoluta dei suoi prodotti, che vengono sempre più apprezzati e richiesti da un attento pubblico, non solo nazionale, ma anche internazionale. Qual è il segreto vincente? "La qualità, la passione, la dedizione totale, la professionalità e, infine, l'esperienza tramandata dai nostri nonni, che come tanti tasselli danno vita a un mosaico esemplare" – rivela il Sig. Luca Finocchio.

L'apicoltura offre al consumatore davvero un ricco paniere di prodotti che va dal miele, alla cosmetica alle grappe ai torroni alla propoli ai tè, infusi e caramelle a base di miele ed altri prodotti dell'alveare.

L'apicoltura Luca Finocchio la più premiata a Montalcino

TORNARECCIO – L'Apicoltura Luca Finocchio di Tornareccio, si annovera nuovamente tra i migliori mieli d'Italia. In occasione della Settimana del Miele svoltasi dal 12 al 14 settembre scorso a Montalcino, nell'ambito del Concorso Internazionale "Roberto Franci" 2014, l'azienda chietina si è aggiudicata ben 4 riconoscimenti: 2° posto con il miele di Arancio, 2° posto con il miele di Ciliegio, 3° posto con il miele di Melata e l'attestato qualità con il miele di Clementine, ricevendo così più premi tra tutte le aziende partecipanti al concorso.



“Un ulteriore conferma che va a coronare un anno di riconoscimenti” afferma orgoglioso Luca Finocchio, titolare della pluripremiata azienda abruzzese; infatti l'azienda lo scorso marzo è risultata finalista per l'Abruzzo nel concorso “I Mille Mieli Millefiori” e ad aprile ha conquistato l'ambito “Premio Qualità Abruzzo 2014” con il Miele di Melata.

Si tratta di un'azienda, che ha come obiettivo la qualità assoluta dei suoi prodotti, che vengono sempre più

apprezzati e richiesti da un attento pubblico, non solo nazionale, ma anche internazionale. Qual è il segreto vincente? “La qualità, la passione, la dedizione totale, la professionalità e, infine, l'esperienza tramandata dai nostri nonni, che come tanti tasselli danno vita a un mosaico esemplare” – rivela il Sig. Luca Finocchio.

L'apicoltura offre al consumatore davvero un ricco paniere di prodotti che va dal miele, alla cosmetica alle grappe ai torroni alla propoli ai te, infusi e caramelle a base di miele ed altri prodotti dell'alveare.

L'apicoltura abruzzese Luca Finocchio la più premiata a Montalcino

L'Apicoltura Luca Finocchio che ha sede a Tornareccio, nuovamente si annovera tra i migliori mieli d'Italia, ancora una volta a Montalcino nel Concorso Internazionale "Roberto Franchi" 2014 aggiudicandosi ben 4 riconoscimenti: 2° posto con il miele di Arancio, 2° posto con il miele di Ciliegio, 3° posto con il miele di Melata e l'attestato qualità con il miele di Clementine, ricevendo così più premi tra tutte le aziende partecipanti al concorso.

<<Un ulteriore conferma che va a coronare un anno di riconoscimenti>> afferma orgoglioso Luca

Finocchio, titolare della pluripremiata azienda abruzzese; infatti l'azienda lo scorso Marzo è risultata finalista per

l'Abruzzo nel concorso "I Mille Mieli Millefiori", ad aprile ha conquistato l'ambito "Premio Qualità Abruzzo 2014" con il Miele di Melata.



Azienda, questa, che ha come obiettivo la qualità assoluta dei suoi prodotti, che vengono sempre più apprezzati e richiesti da un attento pubblico, non solo nazionale, ma anche internazionale. Qual è il segreto vincente? << la qualità, la passione, la dedizione totale, la professionalità e infine l'esperienza tramandata dai nostri nonni, che come tanti tasselli danno vita a un mosaico esemplare >>.

L'apicoltura offre al consumatore davvero un ricco paniere di prodotti che va dal miele, alla cosmetica alle grappe ai torroni alla propoli ai tè, infusi e caramelle a base di miele ed altri prodotti dell'alveare.