



Mielizia fa il suo debutto a Cibò. So Good! 2022, in scena la pluralità dei mieli biologici e la biodiversità della “Bee Valley”

Il primo produttore di miele biologico in Europa e unica e autentica filiera del miele in Italia, in occasione del Festival dei Sapori d'Italia – Speciale Appennino, porta nel cuore antico di Bologna tutta la dolcezza dei prodotti apistici biologici di eccellenza ottenuti con metodo di filiera corta, sostenibile ed etica. In vetrina quattro imperdibili appuntamenti: sabato 23 aprile alle 11.00 con l'intervento di Nicoletta Maffini, Dg Mielizia, al Talk Show “Viaggio tra i Sapori, Lungo la Ciclovía dell'Appennino” e alle 12.00 con la degustazione guidata “I mieli dell'Appennino e i prodotti dell'alveare”; domenica 24 aprile alle 15.30 con la masterclass “Dolce Alveare” a cura della Pastry Chef Arianna Trentini della pasticceria cittadina Regina di Quadri, patron il Maestro Pasticcere Francesco Elmi, e alle 18.30 con l'incontro e Cooking Show “Zucchero e miele italiani” in collaborazione con CoproB.

*Bologna, Cibò. So Good 22-23-24 aprile 2022 – Dalla “Bee Valley” a Bologna. È questa “la via delle api” che unisce idealmente Monterenzio (BO), sede produttiva di **Mielizia**, a Palazzo Re Enzo, per un viaggio *slow* all'insegna della valorizzazione dei prodotti buoni, tracciati e di alta qualità del nostro territorio e della salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità.*

Da sempre attenta alla valorizzazione della pluralità dei mieli quale espressione di eccellenza e biodiversità del territorio locale e nazionale, **Mielizia** partecipa il **22, 23 e 24 aprile** alla manifestazione **Cibò. So Good! Il Festival dei Sapori d'Italia**, per riaffermare il proprio impegno sia etico nei confronti della natura, delle api e dei propri soci apicoltori, sia collettivo verso il territorio e le persone per informare e, se possibile, educare con l'intento di promuovere una maggiore consapevolezza sui temi della **salvaguardia ambientale** e del **binomio nutrizione-benessere**.

Valori dalla doppia valenza che ritroviamo nei prodotti apistici **Mielizia**, il Consorzio di apicoltori adagiato tra le prime colline **dell'Appennino bolognese**, nel cuore della cosiddetta “Bee Valley”, che con **oltre 600 apicoltori, 110mila alveari di proprietà e 5 miliardi di api** presenti sulla nostra Penisola tutela di fatto il **futuro del pianeta** perché senza le api non avremmo frutta e verdura sulle nostre tavole. Basti pensare che dall'impollinazione prevalente delle api dipende più del 90% di tutte le piante selvatiche e circa l'80% delle colture alla base della alimentazione dell'umanità. Le **api** sono dunque **fondamentali per l'ecosistema in cui viviamo**.

“Siamo in primo luogo coltivatori e moltiplicatori di biodiversità, legati al territorio, conosciamo bene il valore del ruolo degli apicoltori e delle api per l'ambiente e l'alimentazione. Per questo vogliamo essere sempre più vicini a chi ci sceglie ogni giorno per portare sulle tavole non solo prodotti ma anche tutto l'impegno che da sempre Mielizia ha con la natura. La partecipazione a Cibò. So Good testimonia come la relazione tra le api e gli apicoltori rappresenti un vero e proprio ecosistema di saperi, conoscenze ed esperienze che rendono possibili produzioni d'eccellenza come il nostro miele” – spiega Nicoletta Maffini, Direttore Generale Conapi-Mielizia.

Acacia, Castagno, Millefiori, Tiglio e Sulla, è questa l'ampia selezione delle varietà di mieli biologici, unitamente al **Polline fresco**, chiamata ad essere la dolce protagonista che delizierà il palato dei più golosi nella tre giorni della Kermesse di cultura, arte e passione culinaria. In particolare, quattro gli attesissimi **appuntamenti a cura di Mielizia** che declinano tutte le **caratteristiche olfattive e gustative** oltre che la **versatilità del miele in cucina**.

Ufficio Stampa Conapi-Mielizia
Ad Astra PR

Giulia Lavaggi • 366 6158295 • lavaggi@adastrapr.it



Al via **sabato 23 aprile alle ore 11.00** con il **Talk Show “Viaggio tra i Sapori, Lungo la Ciclovía dell’Appennino”**, per proseguire con la **Degustazione Guidata “I mieli dell’Appennino e i prodotti dell’alveare”**, in programma **alle 12.00**: un viaggio alla scoperta delle sfumature che rendono i mieli espressione dei territori di raccolta.

Domenica 24 aprile alle ore 15.30, invece, durante il **Cooking Show “A tavola con il miele”**, la **Pastry Chef Arianna Trentini** presenterà **“Dolce Alveare”**, un dolce della tradizione rivisitato e realizzato con **Miele Millefiori** e **Polline Bio dell’Appennino**. Alle **18.30**, seguirà l’appuntamento **“Zucchero e miele italiani” in collaborazione con CoproB**, con focus sull’italianità come garanzia di alta qualità, seguito dal **Cooking Show** di una ricetta con zucchero e miele.

Corporate Background Mielizia

Mielizia, sintesi di miele e delizia, è lo storico brand di Conapi, Consorzio Nazionale Apicoltori, la più grande cooperativa di apicoltori in Italia e una delle più importanti nel mondo. Mielizia rappresenta un modello completo di “filiera del miele”: dalla scelta dei territori, alla produzione in apiario, fino al confezionamento e alla commercializzazione del prodotto finito. Sono oltre 600 gli apicoltori e circa 110.000 gli alveari in tutta Italia, dal Piemonte alla Sicilia, da cui provengono mediamente oltre 3.000 ton/anno di miele. Conapi, che riunisce apicoltori biologici e convenzionali, è il primo produttore di miele biologico in Italia. L’impegno etico e di divulgazione del valore dell’apicoltura, che va ben oltre la produzione di prodotti apistici, hanno guidato il consorzio nella realizzazione di attività didattiche e formative che hanno determinato, tra l’altro, la realizzazione di numerosi progetti per le scuole e del “Parco delle Api e del Miele” (www.parcoapiemiele.com).