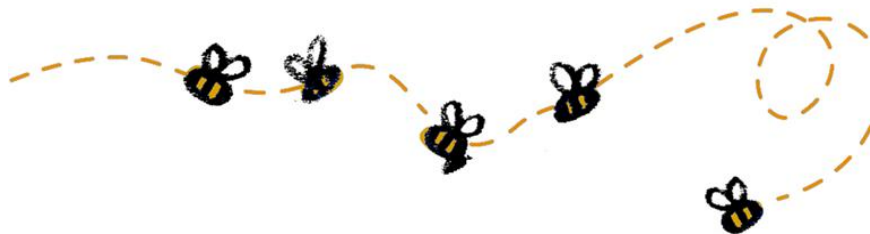




Attrazione Naturale



Comunicato Stampa

Roma, 24 febbraio 2017

Mielizia a Identità Golose

Mielizia, lo storico marchio con cui sono distribuite le migliori produzioni di Conapi - Consorzio Nazionale Apicoltori che rappresenta oltre 600 soci in tutta Italia, uniti dalla comune passione per un'apicoltura sana e rispettosa dell'ambiente e della biodiversità - **partecipa anche quest'anno a Identità Golose**, il Congresso di Alta Cucina e Alta Pasticceria, in programma a **Milano dal 4 al 6 marzo 2017**.

“La forza della libertà” resta il filo conduttore della tredicesima edizione manifestazione che quest'anno, affronta il tema del **viaggio**. La suggestione proposta rende la partecipazione di Mielizia ancora più speciale, poiché di **viaggio** e di **forza** è fatta la **vita degli apicoltori** e altrettanto forte è il **senso di libertà trasmesso dalle api**.

Durante le tre giornate, **Mielizia** organizzerà **degustazioni guidate di mieli e pollini italiani**, presso il proprio stand. Dal più classico millefiori ai rari monoflora, sarà possibile osservare le diverse cromie dei mieli italiani, testarne la consistenza, percepirne l'aroma e degustarli, in purezza o in accompagnamento a formaggi tipici, per vivere l'esperienza di un viaggio attraverso aromi e sapori dei vari territori, di cui i mieli sono diretta espressione.

Quest'anno ci accompagnerà nel viaggio **Francesca Tiranti**, seconda classificata all'ultima edizione di **Bake Off Italia** che **sabato 4 dalle 12,00** sarà allo stand per offrire sorprendenti preparazioni con i mieli dei nostri apicoltori.

*“Dopo la positiva esperienza della scorsa edizione abbiamo deciso di consolidare la nostra partecipazione con uno spazio più grande, dove sarà possibile valorizzare al meglio le nostre produzioni, nell'ambito di una vetrina internazionale e prestigiosa, offrendo la possibilità ai visitatori di sperimentare qualità e abbinamenti diversi - dichiara **Nicoletta Maffini**, Responsabile Commerciale e Marketing di Conapi – Sarà inoltre l'occasione per consolidare il rapporto con il mondo degli chef, al fine di porre le basi per attivare nuove collaborazioni e ideare progetti futuri. Dopo il successo di **Bake Off Italia** abbiamo deciso di coinvolgere **Francesca** che, con la sua genuina vitalità, interpreta perfettamente lo spirito dei nostri apicoltori”.*



Ufficio stampa Conapi

CREA relazioni pubbliche

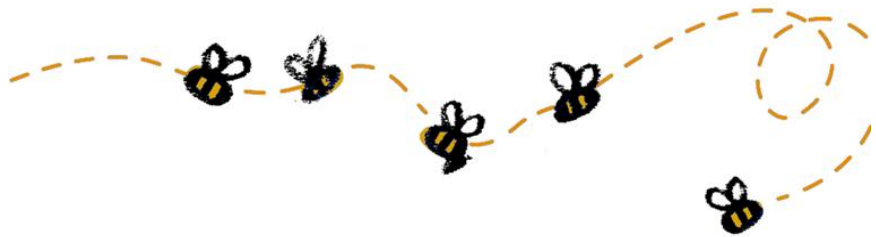
Fabrizio Conti Riva mob. 349 5486190

Stefania Casagranda mob. 393 9994515

press@creacomunicazione.com



Attrazione Naturale



Corporate background Mielizia-Conapi

Mielizia, sintesi di **miele** e **delizia**, è lo storico brand degli apicoltori di **Conapi**, *Consorzio Nazionale Apicoltori*, la più importante cooperativa di apicoltori in Italia e una delle più importanti nel mondo. Gli apicoltori di Mielizia sono *coltivatori di biodiversità* e lavorano insieme alle api, creando le condizioni affinché questi meravigliosi insetti possano produrre mieli, pollini e prodotti apistici buoni e puliti.

Sono mieli e prodotti apistici **esclusivamente ITALIANI** e di alta qualità, provenienti dai più suggestivi territori italiani e riposti in vaso, dopo scrupolosi controlli, con un processo produttivo delicato e rispettoso delle proprietà naturali di questo prodotto. 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 più di 90.000 gli alveari in tutta Italia, dal Piemonte alla Sicilia, da cui provengono mediamente oltre 2.300 tonnellate di miele. Conapi, che riunisce apicoltori biologici e convenzionali, è il primo produttore di miele biologico in Italia: oltre il 45% dei soci apicoltori sono biologici.

Non solo miele: oltre a numerosi mieli poli flora e mono flora (acacia, tiglio, castagno, bosco, coriandolo, agrumi, sulla, eucalipto, corbezzolo) i soci producono polline, pappa reale e propoli, produzioni che racchiudono qualità e proprietà preziose che restano inalterate nelle confezioni predisposte dal Consorzio.

Mielizia è il marchio che rende concreta la *mission* della Cooperativa, che punta a valorizzare gli **apicoltori** **soci** **le loro produzioni**, tutte realizzate nel segno di un'agricoltura pulita, biologica di qualità e rispettosa della biodiversità, a totale garanzia per il consumatore finale. La scelta di una lavorazione "a freddo" che non supera mai i 40°, la ricerca di percorsi innovativi di produzione e di packaging, il forte legame con il territorio, la valorizzazione delle tipicità locali fanno di Mielizia un brand di riferimento del mercato del miele in Italia e, grazie alle significative esportazioni, un solido protagonista anche sui principali mercati internazionali.



Ufficio stampa Conapi

CREA relazioni pubbliche

Fabrizio Conti Riva mob. 349 5486190

Stefania Casagranda mob. 393 9994515

press@creacomunicazione.com