



## Mielizia a Identità Golose per “Costruire un nuovo futuro”

Mielizia è miele ufficiale della manifestazione e presiede l'evento presso il MiCo Milano Congressi con la linea Mielizia BIO attraverso due Masterclass: domenica 26 settembre alle ore 11.00 con il bartender Mattia Pastori e il food pairing di Franco Aliberti e lunedì 27 settembre alle ore 10.00 con una lezione del Maestro Pasticcere Gino Fabbri.

**Milano, 25-27 settembre 2021 - Mielizia**, il marchio premium di Conapi, Consorzio Nazionale Apicoltori leader nella produzione di miele nazionale biologico e convenzionale, che riunisce più di 600 apicoltori e 110 mila alveari in tutta Italia, **da sabato 25 a lunedì 27 settembre 2021** partecipa a **Identità Golose**. L'evento, il cui tema, di estrema attualità, è “*Costruire un nuovo futuro: il lavoro*”, accoglie i più grandi professionisti della cucina e della pasticceria e intende raccontare la rinascita del settore dopo il lockdown, verso un futuro più inclusivo e responsabile.

«La partecipazione a Identità Golose 2021 ha l'obiettivo, attraverso due Masterclass, di presentare le caratteristiche della pluralità dei mieli Mielizia e la loro trasversalità sia per la cucina che per il mondo pastry e mixology al fine di ampliare un'offerta di alto livello. Mielizia, che rappresenta la vera e unica filiera dei prodotti apistici italiani, vanta 40 anni di storia e considera il miele come alimento prezioso e trasversale: da usare non solo in maniera tradizionale (come alternativa allo zucchero, per esempio), ma anche come nutriente gustoso per cocktail e ricette salate. Il miele è molto più di un ingrediente: è un vero alimento, da utilizzare e valorizzare con consapevolezza e responsabilità e da scegliere con cura, privilegiando miele italiano di alta qualità» afferma **Laura Betti, Brand Manager Mielizia**. Per esaltare ogni tipologia di ricetta, Mielizia propone la **Linea Mielizia BIO**, che include mieli in vari formati, tra cui lo squeezer, ideale per il mondo Ho.Re.Ca.

**Domenica 26 settembre alle ore 11.00**, Mielizia sarà protagonista della Masterclass “**Ritorno al miele: dall'alveare a ingrediente per la cucina e la mixology**” a **Identità di Cocktail**, presso la **Sala Gialla**, con il bartender **Mattia Pastori** e il food pairing di **Franco Aliberti**. Tre le ricette in programma: **Idromele di frutta a base di Miele di Clementino e ananas**, **Twist sul Daiquiri con Miele di Acacia** e **Twist su Americano con Miele di Castagno e Polline**. **Mattia Pastori**, bartender, preparerà questi gustosi cocktail utilizzando i prodotti **Mielizia** abbinati alle creazioni dolci e salate a base di mieli **Mielizia** dello chef pasticcere **Franco Aliberti**. **Mielizia** parteciperà anche alla tavola rotonda organizzata presso lo spazio di **NonSoloCocktails**.

**Lunedì 27 settembre alle ore 10.00**, invece, focus su **Identità Naturali**. Presso la **Sala Blu 1**, la Masterclass “**Il miele, molto più di un ingrediente**”. Una lezione del Maestro **Gino Fabbri**, Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, che farà riflettere sull'uso consapevole di questa preziosa materia prima e descriverà tre ricette a base di mieli biologici **Mielizia**: **Panettone e riflessione su lievitati grandi e piccoli con Miele Millefiori BIO**, **Calzone agli spinaci con salsa di formaggio e Miele di Castagno BIO** e, infine, delizierà il palato dei presenti con l'assaggio della **Tartelletta con crema di zabaione al Miele di Clementino BIO e scorza di clementino**.





INSIEME PER LA BIODIVERSITÀ

### **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. 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, del "Parco delle Api e del Miele" ([www.parcoapiemiele.com](http://www.parcoapiemiele.com)).



**Ufficio Stampa Conapi-Mielizia**

Giulia Lavaggi • 366 6158295 • [lavaggi@adastrapr.it](mailto:lavaggi@adastrapr.it)