



Mielizia compie 40 anni “Nel Fiore dei Nostri Anni” a Palazzo Pepoli di Bologna

L'evento celebrativo del marchio premium di CONAPI, in programma giovedì 6 giugno alle ore 18.30, si sviluppa in due momenti: il workshop dal titolo “Miele, Apicoltori e Consumatori: quali opportunità e sfide?” e la serata di gala con la torta celebrativa “Dolce in Fiore”.

Bologna, 06 giugno 2019 - Buon compleanno Mielizia! 1979 – 2019. Mielizia, marchio di punta di Conapi, il Consorzio Nazionale Apicoltori con sede a Monterenzio (BO), leader nella produzione di miele nazionale biologico e convenzionale che riunisce **oltre 600 apicoltori per 100 mila alveari**, e che rappresenta la vera e unica filiera dei prodotti apistici italiani, celebra il suo 40° anniversario all'insegna del claim “**Nel Fiore dei Nostri Anni**”, presso Palazzo Pepoli di Bologna. Un percorso storico nel segno della continuità, che ha reso il marchio sinonimo di **protagonismo degli apicoltori, valorizzazione del territorio, 100% Made in Italy, biodiversità**. Mielizia, infatti, nel tempo ha portato innovazione in GDO promuovendo tra i primi il concetto di mieli al plurale e non di generico miele, educando il consumatore sia alla varietà organolettica, che alla varietà geografica nazionale e alla valorizzazione della qualità.

Ed è nell'anno celebrativo del suo 40° anniversario che Mielizia, interpretando le richieste di mercato, continua ad essere il punto di riferimento per tutto il settore con una nuova politica di diversificazione e rafforzamento dell'offerta al cliente. Primo passo è il suo ingresso nel segmento del biologico nazionale con il lancio di **Mielizia Bio**, extension line nata all'insegna del claim “**Insieme per la Biodiversità**”: dal miele ad altre categorie di prodotto quali **gelati, frollini e composte di frutta**.

Il Workshop

In Italia la produzione annuale di miele è di **23.000 tonnellate di miele/anno. 150.000.000 di euro**, è il giro d'affari del settore che comprende tutte le produzioni (miele per circa **120 milioni di euro**, pappa reale, polline, propoli cera ecc.) **2 miliardi di euro**, il valore stimato per l'impollinazione delle sole piante coltivate. È alla luce di questi dati di scenario, in connessione alle avverse condizioni meteorologiche che hanno fortemente condizionato la produzione del miele da nord a sud del territorio nazionale, che giovedì 6 giugno, presso Palazzo Pepoli di Bologna, si sviluppa il workshop “**Miele, Apicoltori e Consumatori: quali opportunità e sfide?**”, moderato e condotto da **Cristina Fantoni, Giornalista di LA7**, e articolato in due momenti.

Al centro della prima parte, l'intervento di **Giancarlo Naldi**, Direttore Osservatorio Nazionale Miele, con la relazione “**Apicoltura Italiana, potenzialità e fattori limitanti**”, a seguire **Chiara Magelli**, Consumer Insight Analytics Leader di Nielsen, con “**Andamenti e prospettive del miele**” per illustrare lo scenario dei dati di mercato nazionali con una panoramica sull'Europa, e sui nuovi trend di consumo. Conclude **Karin Zaghi**, Associate Professor of Practice di Marketing and Sales presso SDA Bocconi School of Management, che affronta il tema del Category Management con la relazione “**La comunicazione del punto per dare valore all'esperienza del cliente**”. La seconda parte si apre con la tavola rotonda che vede protagonisti **Diego Pagani**, Presidente Conapi, **Roberta Chiarini**, Responsabile Servizio Organizzazioni di mercato e sinergie di filiera - Regione Emilia-Romagna, **Nicoletta Maffini**, Direttore Commerciale e Marketing Conapi, e **Renata Alleva**, Specialista in Scienza dell'Alimentazione. In particolare, il confronto verte sul tema delle frodi e delle alterazioni del miele, sulla strategia marketing e commerciale del brand, sull'impatto dei pesticidi nella perdita della biodiversità, e sui benefici nutrizionali del miele.



A conclusione, proiezione della video intervista condotta da **Red Ronnie** - giornalista, presentatore e profondo conoscitore di musica - ai soci apicoltori di Conapi. Una sorta di "presa diretta" incentrata sul racconto spontaneo ed emozionale delle storie di vita di apicoltori e apicoltrici, fuori e dentro l'azienda.

Nuovi stili di consumo con l'APERimiele

Nuovi stili di consumo legati al miele con un aperitivo inedito che propone una selezione di cocktails a base miele, a dimostrazione della grande versatilità di consumo del "nettare degli dei". A firmare l'APERimiele è **Gennaro Acampora**, fondatore del **The Honey Bar di Genova**, che pensa al miele come elemento "trasversale" da utilizzare non solo in maniera tradizionale (ovvero come dolcificante salutare e naturale alternativo allo zucchero), ma anche come ingrediente nutriente e gustoso per ricette dolci e salate, e per cocktails, grazie alla **Mixology**. Special guest dell'APERimiele, il **drink celebrativo del 40° "Queen Bee"**.

La torta celebrativa "Dolce in Fiore"

Per il momento di chiusura, **Mielizia** si è affidata alle sapienti mani di un maestro pasticcere d'eccellenza AMPI, che sarà svelato solo durante la serata di gala. Per l'occasione, è stata realizzata **"Dolce in Fiore"**: una monoporzione di forma cilindrica con biscotto morbido al pistacchio, più cremoso agli agrumi, jelli di lampone, sfoglia cioccolato, crema delicata alla ricotta e **Miele di Sulla Mielizia**.

Mielizia Bio Miele, Gelati, Frollini e Composte di frutta

In un mercato in contrazione, con volumi che si attestano a 14,2 milioni di kg (-8,1%), le performance migliori sono realizzate proprio dal bio, che cresce a ritmi sostenuti e rappresenta il 14,6% del totale miele [Fonte: Dati Nielsen, A.T. 19/05/2019]. **Mielizia** lancia la sua extension line nel segmento del biologico nazionale attraverso le nuove referenze nate all'insegna del claim **"Insieme per la Biodiversità"**.

Il nuovo miele biologico italiano

Saranno disponibili da luglio 6 referenze di miele a marchio Mielizia Bio, ovvero Acacia, Bosco, Castagno, Clementino, Millefiori, Tiglio, tutte dotate di Qr Code e sigilli parlanti e illustrativi della realtà Conapi-Mielizia. On packaging, viene evidenziata la produzione biologica e l'indicazione della regione di provenienza.

I gelati

Dolcificati solo con miele monoflora, di Acacia o Sulla, italiano dei soci Conapi, i gelati Mielizia Bio sono a lista breve di ingredienti selezionati. In particolare, i gusti Fiordilatte (3 ingredienti) e Nocciola (4 ingredienti) sono 100% italiani mentre la variante al cioccolato (4 ingredienti) è ottenuta con cacao proveniente dal Sud America. Senza glutine, sono anche senza additivi, addensanti e coloranti.



I frollini

Farro integrale con fiocchi, cacao con gocce, semi-integrali con gocce di cioccolato e ai frutti rossi e grano saraceno, le 4 varianti di frollini Mielizia Bio sono ottenute con pochi e selezionati ingredienti tra cui miele italiano dei soci Conapi e farine di grani italiani. I frollini **non contengono** sciroppi, aromi, grassi animali, olio di palma e latte.

Composte di frutta

dolcificate solo con succo d'uva e miele, senza aggiunta di pectina, saranno disponibili in 6 varianti, ovvero albicocca, pesca, fragola, agrumi, mirtillo e frutti di bosco. Le etichette delle confezioni sono dotate di Qr Code e sigilli parlanti che illustrano la tracciabilità e la provenienza regionale della frutta.

Una gamma da category leader

Nel corso degli ultimi anni il marchio **Mielizia** è entrato in categorie merceologiche affini al mondo del miele e dei prodotti apistici: le composte di frutta, le creme spalmabili, gli integratori alimentari, le caramelle e le barrette energetiche. Ciò dimostra la versatilità del marchio e le infinite possibilità di utilizzo del miele, del polline, della pappa reale e della propoli: prodotti sani, naturali e completi, che, al di là del loro vissuto come "ingredienti" sono valorizzati come veri e propri alimenti.

Miele "Noi Apicoltori" 400g e 700 g

La linea "Noi Apicoltori" nel classico formato in vetro da 400 g propone le varietà: Acacia di Emilia-Romagna e Lombardia, Bosco del Piemonte, Castagno del Piemonte, Coriandolo della Puglia e Millefiori dell'Emilia-Romagna, oltre al miele di Arancio, miele di Sulla e miele di Girasole. La linea "Noi Apicoltori" in vaso di vetro da 700 g propone invece quattro varietà: Acacia, Bosco, Millefiori e Arancio.

Miele "Spreco zero" 100 g

In sintonia con la filosofia che anima Conapi e con valori quali la sostenibilità e il rispetto della natura, all'interno della linea "Noi Apicoltori", **Mielizia** propone mieli di diverse varietà monoflorali (Acacia, Eucalipto e Sulla), provenienti dalle regioni più vocate di Italia, in contenitore di carta derivante da canna da zucchero, formato 100 g, completamente compostabile.

Miele "Squeezer" 250 g e 350 g

Il pratico formato squeezer dotato di valvola "dosa facile", indicato per i mieli naturalmente liquidi, è disponibile in formato 250 g nelle varianti Acacia, Bosco e Castagno, e in formato 350 g nelle varianti Acacia, Bosco, Castagno e Millefiori.

Miele di Acacia con Cacao 250 g

Un dolce connubio nato dall'incontro tra il pregiato miele d'Acacia e il gusto intenso del Cacao del Centro America. Ottimo da solo, può essere utilizzato per dolcificare bevande calde e fredde, da spalmare su pane e fette biscottate, o come ingrediente speciale per dolci e dessert.



Integratori biologici

In gamma, **Energia Sport Bio** disponibile in **bustine** da 10 g con miele italiano, polline, rosa canina e zenzero o in **barretta** da 35g con polline e pappa reale; **Energia Bio** disponibile in **bustine** da 10 g con miele italiano, pappa reale e maca andina o in **barretta** da 35 g con pappa reale; **Difesa e Sollievo Gola Bio** disponibile in **bustine** da 10 g con miele italiano, propoli italiana ed echinacea purpurea e del sambuco, o in **spray** da 30 ml a base di miele italiano, propoli italiana ed eucalipto; **Sollievo Tosse Bio**, lo sciroppo da 100 ml con miele e propoli italiani; **Sollievo Gola Bio**, le caramelle balsamiche con propoli e miele italiani, in confezione da 40 g.

Polline “Noi Apicoltori”

È il prodotto dell'alveare più equilibrato nelle sue componenti, molto ricco di sostanze nutrienti utili, sono infatti oltre 50 gli elementi presenti: vitamine, minerali, carboidrati, enzimi, coenzimi, zuccheri, lipidi, lieviti e soprattutto una gamma completa di proteine di origine vegetale.

Disponibile in versione Polline deumidificato 110 g e Polline Bio fresco in vaschetta da 120 g

Pappa reale “Noi Apicoltori”

Proposta in confezione da 6 g, la Pappa reale Mielizia Bio è fresca, biologica e italiana, prodotta soprattutto in Puglia, in Piemonte, Toscana, ed Emilia-Romagna, raccolta direttamente dai soci apicoltori di Conapi, garanzia di una filiera corta.

Mielizia e il FAI per “Api nei Beni”

Il sostegno riguarda la cura annuale delle aree verdi del Bosco di San Francesco ad Assisi, 64 ettari di paesaggio collinare umbro, scrigno di biodiversità con 800 anni di storia. Al fine di sostenere la difesa e la valorizzazione del patrimonio culturale ed artistico italiano, unitamente alla conservazione della **biodiversità** vegetale e degli ecosistemi naturali, nel maggio 2019, **Mielizia ha siglato un accordo con il FAI - Fondo Ambiente Italiano**, nell'ambito nel progetto “**Api nei Beni**”, il concreto percorso di supporto che il FAI fornisce agli apicoltori del territorio, attraverso la creazione di nuove colonie di api nei luoghi di particolare pregio naturalistico di cui la Fondazione si prende cura. A sostegno della collaborazione, anche un'inedita comunicazione sulle confezioni di miele, che si sviluppa con il claim “**Mielizia sostiene il FAI nella cura del Bosco di San Francesco ad Assisi**” per le referenze da **700 g della linea “Noi Apicoltori”**. La capsula dei mieli di Acacia, di Bosco e di Millefiori, inoltre, riporta un “sigillo parlante” con QR code che rimanda all'approfondimento sul sito dedicato.

mielizia.com
conapi.it

