

### Cioccolato Gourmet

Le praline hanno all'interno, una morbida crema regala un'esplosione di sapori e sensazioni, nelle due irresistibili varianti: cioccolato fondente con crema al cacao e cioccolato al latte con crema al latte, sono la nuova tentazione che celebra la dolce arte del cioccolato in chiave moderna.



“ La vita è il fiore per il quale l'amore è il miele

VICTOR HUGO

Latteria sociale Merano Bella Vita Zero grassi senza lattosio è dedicato non solo alle persone intolleranti al lattosio ma anche a chi desidera uno yogurt leggero, genuino e ad alta digeribilità, ideale per la colazione, lo spuntino o il consumo durante tutta la giornata.



CONSIGLIOECO Ognikgdi cibo non sprepatocorrisponde a 1,76kgdiCO2nonemessenell'aria.

[www.alezionedisostenibilita.it](http://www.alezionedisostenibilita.it)

## SE FINISCONO LE API FINISCE TUTTO



*In occasione della Giornata Mondiale delle Api, il Mercato Coperto di Porta Romana a Milano ha ospitato un'iniziativa simbolica promossa da Fondazione Campagna Amica e Rigoni di Asiago. Protagonista dell'evento è stato Andrea Rigoni, "fruttivendolo d'eccezione" davanti a un banco completamente vuoto per sensibilizzare il pubblico sul ruolo fondamentale delle api e della biodiversità. Al centro dell'iniziativa anche il valore del miele biologico italiano e il lavoro degli apicoltori custodi del territorio.*

Tra i banchi di frutta e verdura a chilometro zero ce n'era uno completamente vuoto. È stata questa l'immagine forte e inaspettata che ha accolto i visitatori in occasione della Giornata Mondiale delle Api al Mercato Coperto di Porta Romana a Milano. Dietro a quelle cassette vuote c'era un fruttivendolo d'eccezione: Andrea Rigoni, Presidente della storica azienda Rigoni di Asiago. Un silenzio visivo potente, capace di lanciare un messaggio chiaro. A spiegare il senso dell'iniziativa è stato proprio Andrea Rigoni: "Le api sono qui da oltre 100 milioni di anni e hanno letteralmente costruito il mondo che abitiamo. Con l'impollinazione hanno plasmato la biodiversità del pianeta e, con essa, l'intera catena alimentare al cui vertice c'è l'uomo. Siamo, in senso molto concreto, figli anche del loro lavoro. Oggi questo equilibrio è sotto pressione. Le api muoiono a ritmi allarmanti sotto l'effetto di pesticidi, inquinamento, monoculture, perdita di habitat e cambiamenti climatici. Per questo l'apicoltore non è più solo un produttore; è un custode della biodiversità, un presidio vivo sul territorio.

Il miele che produce è un alimento prezioso — concentrato di natura, stagioni e territorio — che racchiude proprietà uniche. Proprio per la sua importanza richiede la massima tutela, perché non tutto il miele in commercio mantiene la sua autenticità originaria. In Rigoni di Asiago abbiamo scelto da sempre la strada più difficile: miele biologico italiano e tracciabile. Perché scegliere un miele di qualità significa prendersi cura di qualcosa di molto più grande: quella catena invisibile che tiene insieme la vita sulla Terra". L'evento è stato promosso da Fondazione Campagna Amica, la rete nata nel 2008 su iniziativa di Coldiretti per valorizzare la vendita diretta e il legame tra agricoltori e cittadini. Insieme a Rigoni di Asiago, l'iniziativa ha voluto sensibilizzare il pubblico mostrando l'impatto vitale dell'apicoltura sui cicli della natura. Un settore che non rappresenta soltanto un comparto economico, ma anche un pilastro fondamentale per la tutela dell'ambiente e della salute. Rigoni di Asiago affonda le sue radici nei primi anni del secolo scorso sull'Altopiano di Asiago, dove la storia dell'azienda si è sviluppata proprio insieme al miele.

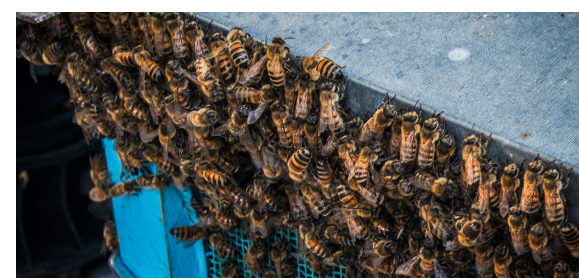
Oggi quel legame continua grazie a una rete di piccoli apicoltori partner: veri custodi della biodiversità che proteggono il territorio e garantiscono una materia prima eccellente e tracciabile. Il simbolo più autentico di questa dedizione è Milebio, il miele biologico 100% italiano. Un prodotto che racchiude l'essenza della natura grazie a una lavorazione delicata: il miele viene cullato a temperatura ambiente, senza subire shock termici, per mantenere intatti nutrienti, profumi originari e gusto autentico.



### Le cose che non sai del miele

Il miele è uno dei pochissimi alimenti naturali che non necessita di conservanti né di processi industriali complessi per conservarsi a lungo: grazie alla sua composizione, può durare anni mantenendo le proprie caratteristiche.

La narrazione romantica dell'ape che vola libera nei campi non corrisponde più alla realtà - afferma Massimo Mengoli, Amministratore Delegato di Apicoltura Piana - Dobbiamo essere chiari: oggi le api sono, in larga parte, il risultato del lavoro quotidiano degli apicoltori. Vivono perché qualcuno se ne prende cura. Per questo raccontare che "salvare le api" sia solo una questione ambientale rischia di essere un messaggio incompleto. Il vero nodo è economico e strutturale: se l'apicoltura non è sostenibile, gli apicoltori abbandonano. E senza apicoltori, semplicemente, le api non sopravviverebbero"



Il miele contiene naturalmente antiossidanti, enzimi e composti bioattivi che variano in base ai fiori visitati dalle api e al territorio di raccolta, rendendo ogni miele diverso dal punto di vista nutrizionale e aromatico. Un miele biologico e tracciabile contribuisce a promuovere pratiche agricole più sostenibili, limitando l'uso di pesticidi e favorendo ambienti più sani per api, insetti impollinatori e biodiversità.

A differenza dello zucchero raffinato, il miele conserva piccole quantità di minerali, vitamine e sostanze aromatiche naturali. Inoltre, grazie al suo potere dolcificante più elevato, spesso ne basta una quantità minore per ottenere lo stesso livello di dolcezza.



L'Apicoltura Piana ha avviato diverse iniziative per favorire la sostenibilità economica del settore. Sul fronte del prezzo del miele, l'azienda ha sperimentato strumenti pensati per dare stabilità agli apicoltori italiani. Con il limite che senza un allineamento più ampio del mercato, incidere in modo isolato sui meccanismi di prezzo rimane estremamente difficile.

