

3 Maggio 2018

TORNARECCIO - Adi Apicoltura, l'azienda abruzzese di Tornareccio (Chieti) con una storia di oltre 150 anni nella produzione di miele biologico, sarà a Cibus (Parma) dal 7 al 10 maggio 2018.

Cibus si è confermato come un evento di riferimento dell'agroalimentare italiano ed è per questo che la famiglia **Iacovanelli** ha deciso di portare anche quest'anno a Parma la sua lunga esperienza nel mondo del miele biologico - l'azienda è certificata bio dal 1999 - di prima qualità.

In occasione del Salone, Adi Apicoltura presenterà la nuova collezione di mieli da botaniche rare "Le Esperienze" che comprende quattro mieli purissimi 100% italiani e biologici lavorati a freddo (Tarassaco, Rododendro, Coriandolo e Corbezzolo) prodotti in tiratura limitata e la crema di nocciole 100% bio 70.30 con etichetta trasparente cortissima: 70% di miele di acacia e 30% nocciole tostate biologiche Igp del Piemonte.

Cibus sarà l'occasione anche per raccontare ad appassionati enogastronomi e addetti ai lavori i prossimi progetti di Adi e quelli già in corso, a partire da "Difendiamo le Api", iniziativa della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus che Adi sostiene ufficialmente. Grazie alla nuova linea Le Esperienze per ogni vasetto venduto 1 euro verrà donato proprio a favore di questo progetto che punta a proteggere le api salvaguardando così la biodiversità, tema caro ad Adi che sta lavorando su diversi fronti per la protezione dell'ecosistema e il mantenimento del suo delicato equilibrio.

Si tratta di una tematica molto sentita dall'azienda che per condividere i propri valori con i clienti ha scelto di focalizzare tutta la comunicazione 2018 proprio sulla salvaguardia della biodiversità, cercando di sensibilizzare anche attraverso consigli e spunti che tutti possono mettere in atto ogni giorno.

Una selezione dei mieli e dei prodotti bio di Adi - acquistabili online sul website dell'azienda www.adiapicoltura.it, attraverso l'e-commerce di **Lorenzo Vinci** e in alcuni punti vendita specializzati e selezionati - sarà in degustazione a Cibus 2018 (Padiglione 6-stand K036).