Arriva il primo miele firmato le Naturelle

miele-naturelle-07e05ca5

Gruppo Eurovo annuncia un grande traguardo raggiunto con il progetto di tutela della biodiversità “le Naturelle Amiche delle Api”, attraverso il quale è stato possibile dimostrare come un territorio salubre, in cui il benessere delle galline e il rispetto della natura vengono messi al primo posto, possa rivelarsi anche il miglior habitat naturale per la tutela delle api.

Il progetto di ripopolamento apiario lanciato la scorsa primavera dall’azienda, specialista da 70 anni nella produzione di uova e ovoprodotti, ha dato i suoi primi frutti con la **prima produzione di miele firmato le Naturelle** nelle varietà acacia e millefiori, completata a settembre 2022.

Quest’anno, in numerosi terreni agricoli intorno agli allevamenti italiani di proprietà di Gruppo Eurovo, sono stati **installati più di 400 alveari**, di cui 120 stanziali e 300 mobili per l’apicoltura nomade. Qui circa 15 milioni di api hanno trovato un ambiente sano dove vivere, riprodursi e dedicarsi all’impollinazione di fiori e piante, riempiendo i melari con il loro **miele**.

Il progetto, **in continuo ampliamento** per accogliere un numero crescente di api, prevede soluzioni altamente tecnologiche, come una bilancia che misura giornalmente la produttività delle api e la produzione di miele. Tutte le attrezzature sono state realizzate con la collaborazione della cooperativa sociale Il Pungiglione – Villaggio dell’accoglienza, polo nella Lunigiana **altamente specializzato nell’attività dell’apicoltura** e che offre a persone in situazioni di disagio percorsi di recupero grazie alle proprie attività produttive.

*«Il legame tra le api e la salute del Pianeta è indissolubile: circa il 70% delle principali colture agrarie nel mondo dipende dagli insetti impollinatori, **a rischio sopravvivenza** a causa dell’inquinamento da pesticidi, **dei cambiamenti climatici e dell’agricoltura intensiva**. Abbiamo quindi voluto contribuire alla salvaguardia di queste “sentinelle della biodiversità” valorizzando i nostri allevamenti, studiati per garantire il miglior stato di benessere alle galline e allo stesso tempo per mitigare l’impatto ambientale*

delle nostre attività. Un'iniziativa che rafforza ***il binomio tra tradizione e innovazione*** *che da sempre contraddistingue il dna di Gruppo Eurovo e la prova concreta di quanto l'attenzione alla sostenibilità e il* ***rispetto del territorio*** *che ci ospita siano fattori prioritari in ogni nostra scelta produttiva"* afferma **Danilo Ceci**, Direttore Vendite Food Service di Gruppo Eurovo.

L'uovo e il miele, due ingredienti estremamente semplici e allo stesso tempo preziosi, la cui qualità è strettamente correlata alla salubrità dell'ambiente e al benessere animale. **Due alimenti che si completano in modo armonioso ed equilibrato** e che, insieme, regalano ad ogni piatto un gusto sorprendente.