

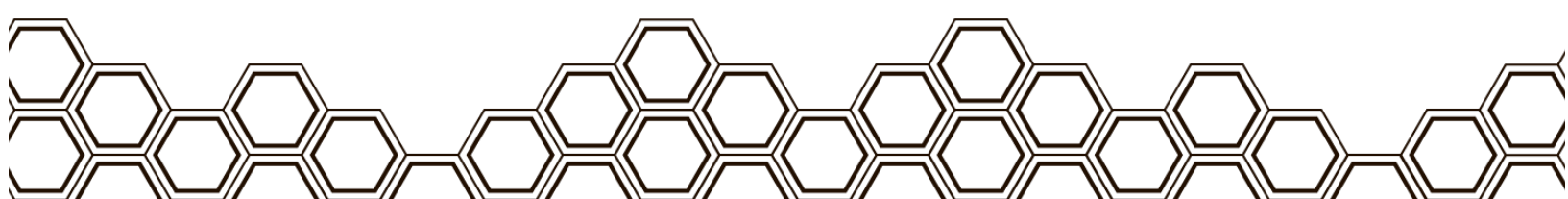
**APICOLTURA
PIANA**

1903 - 2023

Cartella Stampa



UNA REGINA NEL FIORE DEGLI ANNI



Indice



LA STORIA	3
LE LINEE PIANA MIELE	4
I NOSTRI MIELI	5
MERCATO	8
ARNIE INTELLIGENTI	9
QUALITÀ GARANTITA E CERTIFICATA	10
PREMI E RICONOSCIMENTI	11
COMUNICATI STAMPA	12



1 La storia



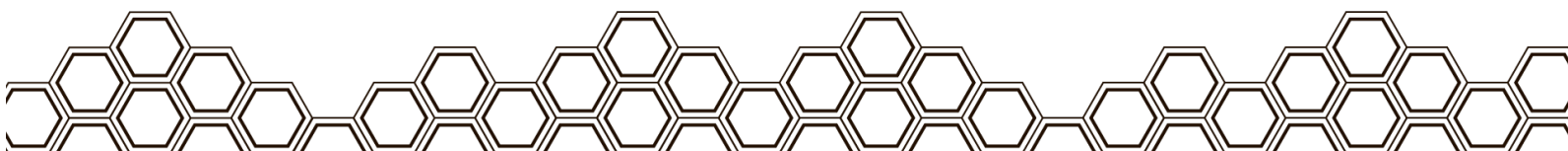
Ripercorriamo brevemente la storia e le caratteristiche di un'azienda, attiva da oltre un secolo grazie alla passione dei suoi fondatori e al know-how costruito nel tempo. La profonda conoscenza del settore, le sinergie con altri produttori internazionali e le capacità imprenditoriali dei suoi amministratori hanno consolidato un posizionamento sul mercato che comprende prodotti a marchio, *private label* e tanta innovazione, per valorizzare il prezioso lavoro delle api e offrire qualità ai consumatori di miele in tutti i momenti della giornata. Tutto iniziò nell'anno 1903, quando il professor Gian Pietro Piana si trasferì nel verde delle colline di Castel San Pietro, vicino a Bologna, lasciando l'università di Milano, dove insegnava. Innamoratosi della campagna emiliana, tra frutteti ed erbe aromatiche, inizia con il figlio Gaetano a studiare le api rendendosi così conto delle particolari doti delle api italiane, più docili e produttive delle consorelle europee. Nasce così Apicoltura Piana, una realtà riconosciuta anche oltreoceano per le sue api regine italiane, la specie più versatile e adatta all'apicoltura per la grande produzione di miele e polline. Grazie all'esperienza acquisita, nel primo dopoguerra (tra il 1915 e il 1920) i figli di Gaetano riprendono l'attività di famiglia, espandendo ulteriormente l'allevamento delle api regine.

L'idea è vincente e, all'inizio degli anni 50, Apicoltura Piana è già una delle maggiori aziende italiane del settore con le sue varie attività:

- Allevamento ed esportazione di api regine
- Produzione di miele
- Fabbricazione di fogli cerei

Nel '54 il miele di Apicoltura Piana è presente anche al campo-base durante la conquista della vetta del K2 in Nepal, con una fornitura di pappa reale e di miele Piana per mantenere in forze sherpa e scalatori. Grazie alle capacità ed all'intuito di Giulio Piana l'azienda continua a crescere allargando la propria attività fino al confezionamento di miele. Negli anni '60 i prodotti Piana vengono già distribuiti in farmacie, erboristerie e aziende alimentari, e nel giro di poco tempo Apicoltura Piana diventa un fondamentale punto di riferimento per il mondo apistico grazie al miele di qualità e all'esperienza di allevamento. I prodotti iniziano ad entrare anche nei supermercati e nella grande distribuzione, e negli anni '90 i volumi ed il fatturato dell'azienda crescono in modo molto significativo posizionando Apicoltura Piana, anche sotto il profilo commerciale, ai vertici del comparto del miele, dove ancora oggi si trova in veste di protagonista.

Oggi Apicoltura Piana è conosciuta in tutto il mondo per la qualità e l'eccellenza dei propri prodotti, grazie alla meticolosa attenzione durante la produzione: dalle materie prime al prodotto finito. Infatti, durante tutta la fase produttiva il miele viene verificato, analizzato e certificato. Solo questa rigida selezione permette di offrire al consumatore il meglio della produzione nazionale e internazionale. **L'azienda sceglie solo produttori che salvaguardano il lavoro delle api, appoggiando l'agricoltura sostenibile che evita trattamenti chimici.** Infatti, le api sono a rischio estinzione e soffrono la contaminazione ambientale dell'uomo, che interferisce con le caratteristiche della flora e del clima, e di conseguenza cambia anche la qualità del miele che dipende oltre che dalle api anche dall'ambiente circostante e dalla biodiversità della flora.





2 Le linee Piana Miele

Apicoltura Piana ha una gamma completa di gusti e formati a marchio proprio, per soddisfare le esigenze di consumatori moderni e quelle dei clienti dall' Ho.Re.Ca alla GDO. Prodotto di punta dell'azienda è il comodo formato **Squeeze** utilizzato per la prima volta proprio da Piana. L'idea ha avuto subito molto successo anche perché il formato è estremamente comodo e pratico, dosa perfettamente il miele e ne facilita l'uso senza sporcare le posate. Basta infatti una semplice pressione per ottenere la quantità di miele desiderata e, grazie alla membrana taglia-goccia, si evitano accidentali dispersioni di prodotto su tovaglia e stoviglie. Oggi l'azienda produce il 40% degli Squeeze presenti negli scaffali dei supermercati. Proprio il packaging della linea Squeeze è l'ultima grande innovazione in casa Apicoltura Piana, l'azienda ha infatti puntato su materiali più green in grado di ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale grazie all'utilizzo di plastiche riciclate. Il nuovo pack è realizzato in polietilene (PET) riciclato al 50% e riesce a garantire le stesse caratteristiche di trasparenza e resistenza delle precedenti versioni in plastica con una maggiore attenzione all'ambiente.

La linea, disponibile nel formato da 380 g, comprende i gusti **Acacia, Millefiori, Millefiori di filiera italiana e Millefiori con Pappa Reale**, quest'ultimo racchiude in un unico prodotto tutto il gusto del miele più i benefici della pappa reale, ricca di proteine, minerali e vitamine. Ideale come integratore e per rinforzare le difese immunitarie, ha effetti positivi sull'umore e possiede proprietà antinfiammatorie. Grazie alle sue qualità ricostituenti il miele Millefiori con Pappa Reale è indicato per bambini (di età superiore ai 12 mesi), adolescenti, anziani e sportivi. Oggi l'azienda produce il 40% degli Squeeze presenti negli scaffali dei supermercati.

Per quanto riguarda invece la gamma degli intramontabili **vasetti in vetro** le linee sono: **Filiera, Classico e Selezioni**. La linea **Filiera** si contraddistingue grazie a mieli tracciati e garantiti, di origini 100% italiane, e comprende i gusti **Acacia, Castagno, Arancio e Millefiori**. **Classico** comprende mieli selezionati e controllati da tutta Europa con una gamma che comprende i gusti **Millefiori e Acacia**. Il **Millefiori** è dolce e aromatico, caratterizzato da un colore chiaro e ambrato, la sua consistenza è fluida e il gusto risulta sempre diverso perché le sue proprietà cambiano a seconda delle fioriture utilizzate. L'Acacia invece ha un colore chiaro e quasi trasparente, la consistenza è più liquida e il suo gusto dolce e delicato. Nella linea Selezioni si trova l'ultimo arrivato: il **Miele al Tabacco Selvatico**, ottenuto dal nettare dei fiori di tabacco selvatico. Il nuovo prodotto è un delicato miele da tavola, perfetto nel tè e nelle tisane si abbina bene a formaggi e pane integrale. Ha un colore giallo dorato, con la tendenza a cristallizzare nel tempo e, grazie alla combinazione di sapore e profumo caratteristici, tendenti al dolce, risulta inconfondibile. Ottimo per dolcificare cibi e bevande ma anche come ingrediente creativo per i cocktail che prevedono il miele nella loro composizione.

Per chi invece cerca una merenda veloce fuori casa o un integratore energetico per lo sport Piana ha pensato ad un formato versatile da portare sempre con sé, il **formato monodose** da 20g, l'ideale da trasportare e conservare facilmente per l'utilizzo quotidiano.

Esiste inoltre una linea dedicata ai professionisti, pensata per l'utilizzo in bar, hotel e ristoranti. Si tratta di piccole confezioni in pratiche **bustine monodose** da 6g per dolcificare le bevande, di vaschette monodose da 20g da spalmare su pan cake, fette biscottate o lievitati, e del comodo **secchiello** da 2,5kg per forni e pasticcerie.

Dal 2017 Apicoltura Piana si è affermata anche come produttore conto terzi per **private label**. Grazie alla capacità produttiva e alla lunga esperienza, fornisce ai clienti soluzioni personalizzate, progettando prodotto, etichetta e confezione. Anche in questo caso i formati sono vari e concordati insieme al cliente in base alle esigenze di uso e commercializzazione.

3 I nostri mieli



L'offerta Piana Miele comprende i gusti Acacia, Castagno, Arancio, Millefiori e Tabacco Selvatico.

Acacia

DOLCEZZA:



CONSISTENZA: Liquida, non cristallizza.

GUSTO: Dolce e delicato apprezzato anche dai più piccoli. Dolce e piacevole, invoglia ad un altro assaggio. L'aroma ricorda i fiori e le bacche di vaniglia e non copre gli altri sapori.

COLORE: Molto chiaro, giallo paglierino, quasi trasparente.

CARATTERISTICA: Possiede un'alta percentuale di fruttosio, resta sempre in forma liquida.

CURIOSITÀ: Il Miele di Acacia Piana Miele dolcifica esaltando i sapori naturali di cibi e bevande senza alterarli. È anche il miele perfetto per dolcificare il caffè.

IMPIEGHI NELL'ALIMENTAZIONE: Il suo gusto non altera il sapore e l'aroma. È considerato un energizzante naturale. Essendo molto liquido è particolarmente adatto da sciogliere in bevande calde come latte, the e caffè. Si abbina sulle fette biscottate e sui crostini di pane per colazione. Molto usato in pasticceria come ingrediente dolcificante al posto dello zucchero per torrone, torte e creme.

Castagno

DOLCEZZA:



CONSISTENZA: Rimane liquido, cristallizzazione lenta.

GUSTO: Intenso e deciso, con note caramellate e pungenti. Sapore gradevolmente amarognolo.

COLORE: Colore ambrato, tendente al bruno scuro con note rosse, più è scuro più è forte il sapore.

CARATTERISTICA: Ideale con sapori forti e decisi.

CURIOSITÀ: Per il suo gusto aromatico è ideale per ricette salate e abbinamenti insoliti, come formaggi di capra e pecora o stagionati. Ottima fonte di vitamine, è ideale per combattere il mal di gola.



IMPIEGHI NELL'ALIMENTAZIONE: Molto apprezzato nelle bevande calde. Si sposa bene anche spalmato sul pane o sui crackers. Si può gustare anche con yogurt, formaggi, ricotta fresca, carne e selvaggina. Per chi ama antipasti particolari si abbina magnificamente ai crostini con gorgonzola e noci, al formaggio con le pere e al lardo di Colonnata.

Arancio

DOLCEZZA:



CONSISTENZA: Fluida, cristallizza.

GUSTO: Fruttato, dolce con leggere note agrumate.

COLORE: Da bianco a giallo chiaro, fino al giallo paglierino.

CARATTERISTICA: Fresco e fruttato, il suo odore intenso ricorda la zagara di Sicilia.

CURIOSITÀ: Regala un effetto rilassante, può sostituire lo zucchero nelle bevande, è ingrediente perfetto da usare in tante ricette sia calde che fredde. Molto apprezzato anche nella cosmetica, è un ottimo alleato della pelle grazie alle sue proprietà nutrienti, per questo è un ingrediente utilizzato per la preparazione di creme, maschere, scrub e impacchi per capelli.

IMPIEGHI NELL'ALIMENTAZIONE: ideale per la preparazione di dolci e salati. Grazie al gusto dolce e un po' acidulo, è apprezzato nella preparazione di arrostiti e contorni caramellati. Ottimo anche per i dolci e per le bevande, da utilizzare come dolcificante e da guarnizione per i fritti. Viene consigliato il consumo con formaggi come scamorza, provola e caciocavallo, anche grigliati.

Millefiori

DOLCEZZA:



CONSISTENZA: Fluida, ma varia a seconda della zona di produzione.

GUSTO: Delicato, dolce e fruttato.

COLORE: Ambrato, il colore può variare dal dorato opaco all'arancio.

CARATTERISTICA: Dolce e aromatico, è ricco di antiossidanti ed è un'ottima fonte di energia, utile anche per contrastare la tosse.



CURIOSITÀ: Il miele è un alimento vivo, presenta caratteristiche peculiari derivanti dal luogo in cui viene prodotto, dal diverso nettare raccolto e anche dall'annata di produzione. Risulta sempre differente.

IMPIEGHI NELL'ALIMENTAZIONE: Ingrediente ideale per dolci e per la pasticceria fresca. Ha molteplici utilizzi. Perfetto nel the e nel latte. Da provare spalmato sul pane, con il burro e con i formaggi freschi. Come dolce veloce e gustoso si può abbinare a squacquerone e fichi caramellati o con yogurt, noci e frutta fresca di stagione.

Tabacco Selvatico

DOLCEZZA:



CONSISTENZA: Fluida, ma più compatta rispetto al miele millefiori o acacia.

GUSTO: Delicato e dolce, con note di fiori selvatici.

COLORE: Giallo dorato.

CARATTERISTICA: Dolce e aromatico, ottenuto dal nettare dei fiori di tabacco selvatico, una pianta spontanea che cresce lungo i fiumi e nelle pianure e utilizzata anche a scopo ornamentale per i suoi caratteristici fiori, inoltre è naturalmente privo di grassi.

CURIOSITÀ: Grazie alla combinazione di sapore e profumo caratteristici risulta inconfondibile.

IMPIEGHI NELL'ALIMENTAZIONE: Ingrediente ideale per dolcificare tè, tisane e negli abbinamenti con formaggi e pane integrale. Perfetto anche come ingrediente per i cocktail che prevedono il miele nella loro composizione.



4 Mercato

Apicoltura Piana è cresciuta sensibilmente negli anni, nel 2020 ha lavorato con impegno per recuperare il brusco calo che ha coinvolto il mercato del Miele, un calo generale dell'11% a valore, e del 10,6% a volume, contrastato da Piana attraverso azioni mirate di marketing, comunicazione e nuove acquisizioni. Infatti nel 2021 la famiglia Mengoli ha deciso il riacquisto del 60% delle quote di Apicoltura Piana, in passato cedute a Naturalia Ingredients S.r.l, società che faceva capo a SECI Holding (Gruppo Industriale Maccaferri).

Attraverso la riacquisizione del 100% delle quote da parte di Flara Holding si è confermata la forte volontà di valorizzare l'azienda e l'impegno nel settore food.

Per quanto riguarda la crescita economica, Apicoltura Piana conferma i trend di sviluppo registrati negli ultimi anni, il 2021 si è concluso con un fatturato di oltre 21milioni, con 4.650 tonnellate di miele lavorato, aumentando del 4,7% il valore del marchio: una quota nettamente superiore al suo mercato di riferimento. Anche il 2022 si sta chiudendo positivamente, complice il nuovo assetto societario con mirate iniziative di marketing e comunicazione.

Oggi l'azienda è proiettata nel futuro e pone particolare attenzione alla qualità dei mieli e a tutte le fasi della filiera. Tra le evoluzioni recenti Apicoltura Piana ha investito anche in progetti tecnologici finalizzati a garantire la tracciabilità dei prodotti e la tutela delle api e del loro lavoro. Per questo si sono affidati a Melixa System, una tecnologia digitale per il monitoraggio dello stato dell'apiario.





5 Arnie intelligenti

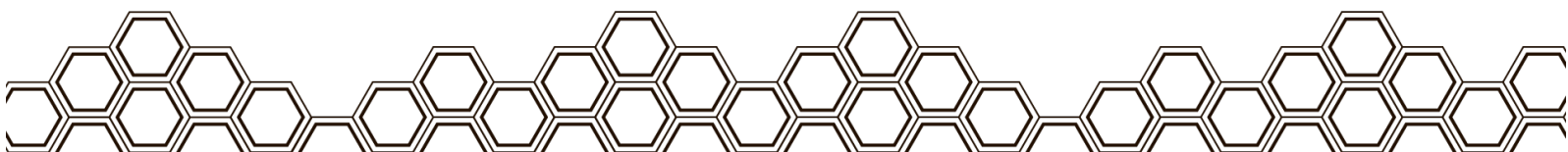
Per una gestione delle api rispettosa dell'ambiente e della biodiversità, Apicoltura Piana si è affidata a Melixa System (<https://www.melixa.it/>), una tecnologia che monitora in tempo reale e da remoto l'apiario senza interferire con l'attività delle api.

Questo innovativo sistema di monitoraggio per arnie è stato messo a punto da Melixa s.r.l, una start-up costituita da ricercatori e docenti universitari che insieme hanno ideato il Melixa System. Si tratta di un sistema modulare, configurabile secondo le esigenze dell'apicoltore e composto da una serie di moduli studiati per controllare continuamente tutte le fasi del lavoro delle api, con la possibilità di raccogliere e trasmettere dati al server, pronti per essere elaborati.

Il sistema Melixa infatti **rileva** la produzione di miele attraverso una bilancia posta sotto l'arnia, **controlla** la popolosità e il benessere delle colonie con l'esclusivo apparato "conta-voli", **monitora** le condizioni ambientali interne ed esterne all'arnia e, grazie alle telecamere, offre un controllo visivo e immediato dell'apiario. Per maggiore sicurezza è dotato di geolocalizzazione ed allarme antifurto e, grazie all'invio automatico al server, fornisce all'apicoltore l'analisi dei dati e gli aggiornamenti orari. Si alimenta autonomamente tramite i pannelli solari e lavora in modo "passivo" per non disturbare in alcun modo l'attività delle api, neppure nella trasmissione dei dati che avviene tramite SIM Card 2G.

Attraverso questa attività Apicoltura Piana consolida il proprio approccio rispettoso e consapevole del ruolo degli impollinatori nei delicati equilibri naturali. Si tratta di insetti molto sensibili, fondamentali in agricoltura, il cui benessere va protetto poiché si tratta di preziosi indicatori dello stato di salute dell'ambiente e della biodiversità.

Grazie alle informazioni ottenute dal Melixa System è possibile ottimizzare gli interventi nell'apiario effettuando solo quelli necessari.



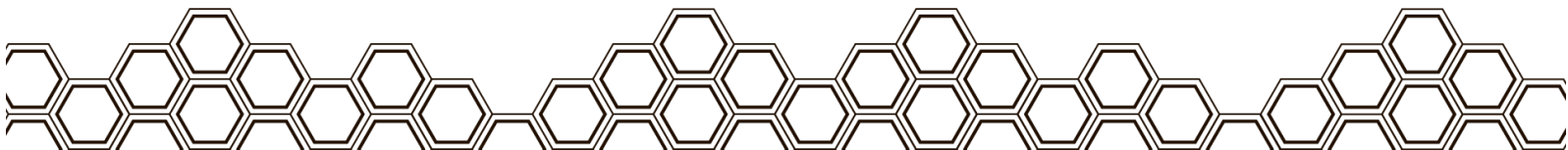


6 *Qualità garantita e certificata*



Apicoltura Piana, oltre ad una lunga storia produttiva e ad un solido posizionamento di mercato, grazie alla selezione accurata, alla tracciabilità dei prodotti e alla lavorazione scrupolosa, vanta anche una serie di importanti certificazioni.

Certificata BIOAGRICERT dal 1994 ha ottenuto anche l'HACCP per gli alimenti e la certificazione di qualità UNI EN ISO 9001. Nel 2006 ha ottenuto le certificazioni internazionali IFS (International Food Standard) e BRC (British Retail Consortium), oltre alla certificazione HALAL e KOSHER dispone anche della tracciabilità garantita ISO 22005.





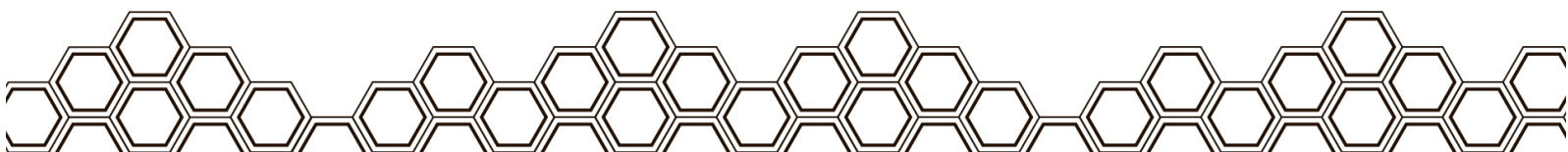
7 Premi e riconoscimenti



La storica azienda del bolognese nel 2022 si è aggiudicata con la linea Squeeze il premio “GDO WEEK New Entry Brands Award 2022” nella categoria Zucchero, Miele e Dolcificanti.

Il contest “New Entry” giunto alla quattordicesima edizione e finalizzato a dare visibilità alle novità di prodotto presenti sul mercato della GDO, viene assegnato ogni anno e seleziona le marche che più hanno saputo rispondere con innovazione alle richieste del consumatore moderno. Con il rinnovato packaging della linea Squeeze, Apicoltura Piana ha puntato su materiali più green in grado di ridurre gli sprechi e l’impatto ambientale grazie all’utilizzo di plastiche riciclate.

Il nuovo pack della linea Squeeze è infatti realizzato in polietilene (PET) riciclato al 50% e riesce a garantire le stesse caratteristiche di trasparenza e resistenza delle precedenti versioni in plastica ma con una maggiore attenzione all’ambiente.





Apicoltura Piana celebra 120 anni di storia del miele: dalle colline bolognesi al mercato internazionale

L'azienda che ha capovolto il mondo del miele, grazie all'innovativo packaging Squeeze, festeggia 120 anni di presenza sul mercato con un evento che ripercorre le tappe fondamentali e presenta i nuovi progetti di filiera, all'insegna della sostenibilità e del rispetto per le api.

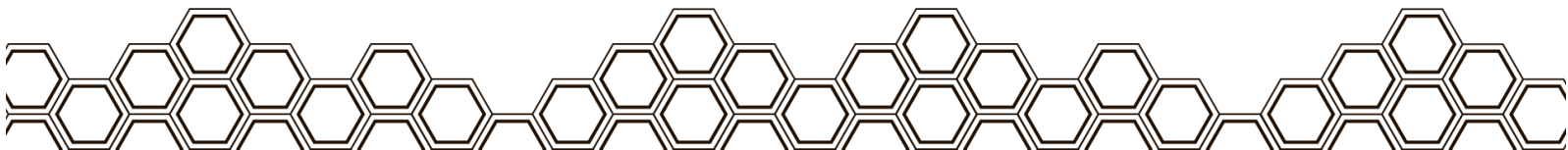
Una regina nel fiore degli anni: Apicoltura Piana celebra 120 anni di attività. L'azienda, conosciuta e apprezzata a livello internazionale, è nata nel 1903 a Castel San Pietro Terme nel Bolognese, quando il professor Gian Pietro Piana, docente universitario, si trasferì da Milano. Qui, con il figlio, iniziò a studiare le api rendendosi conto delle particolari doti delle api italiane, più docili e produttive delle parenti europee. **In pochi anni Apicoltura Piana diventò una delle maggiori aziende italiane del settore grazie all'attività di allevamento ed esportazione di api regine e alla produzione di miele.** Negli anni '90 l'azienda si posiziona definitivamente ai vertici del comparto del miele, grazie a una crescita significativa dei volumi e del fatturato, rimanendo tuttora leader di settore.

Con un fatturato che supera i 23 milioni di euro e 5 mila tonnellate di miele lavorate ogni anno, oggi Apicoltura Piana è un punto di riferimento fondamentale nel mondo apistico. Oltre ad allevare le api regine, lavora e confeziona miele, proponendo semilavorati e prodotti finiti in diversi formati e tipologie floreali, sia a marchio-proprio (Piana Miele) che per conto di terzi. Grazie all'ampia offerta e alla massima attenzione che dedica alla selezione e al controllo qualità in ogni fase della produzione, garantisce prodotti di alto livello, specifici per ogni settore del mercato: dalla GDO all' Ho.Re.Ca, fino ai canali commerciali specializzati.

L'azienda rispetta l'ambiente, supporta il benessere delle api e valorizza la tracciabilità del miele ma, soprattutto, investe in ricerca e innovazione tecnologica con il progetto Melixa System, un avanzato sistema di monitoraggio in tempo reale e da remoto dello stato dell'apiario, senza interferire con l'attività delle api.

Per rispondere invece alle esigenze dei consumatori sempre più sensibili anche ai temi della sostenibilità, l'azienda ha aggiornato la rivoluzionaria linea Squeeze, con i nuovi pack in polietilene (PET) riciclato al 50% riducendo significativamente l'impatto della confezione sull'ecosistema. Il mercato ha accolto molto bene la novità registrando un significativo +100% nelle vendite già nei primi sei mesi del 2023 rispetto all'anno precedente. La linea Squeeze comprende i gusti Acacia, Millefiori, Millefiori di filiera italiana e Millefiori con Pappa Reale.

"Siamo orgogliosi della nostra storia e vogliamo continuare a crescere e investire, sia in nuovi prodotti sia in ricerca e sviluppo. Per il futuro abbiamo in serbo tante iniziative che ci permetteranno di rispondere alle esigenze di un consumo sempre più attento e sostenibile, coniugando la valorizzazione delle migliori materie prime all'attenzione degli equilibri del nostro pianeta, come ad esempio la scelta di utilizzare Melixa System, una tecnologia che monitora in tempo reale la produzione e le condizioni dell'arnia, senza interferire con il benessere delle api. Stiamo anche lavorando su un nuovo progetto di filiera che valorizza i mieli tracciati e garantiti, di origine 100% italiana. Abbiamo una visione chiara e coerente dell'azienda, anche a supporto di un ecosistema che ha bisogno delle nostre cure e, soprattutto, delle api, messe sempre più a rischio estinzione", ha dichiarato Massimo Mengoli, Amministratore Delegato Apicoltura Piana.





Apicoltura Piana capovolge il mondo del miele: in anteprima a Marca 2023 i rinnovati Squeeze

I nuovi gusti di miele e l'innovativo pack della linea Squeeze saranno i protagonisti della manifestazione dedicata al settore MDD, che si terrà a BolognaFiere il 18 e 19 gennaio.

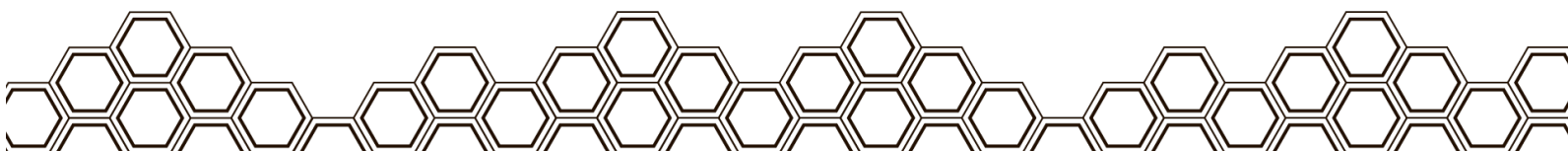
Apicoltura Piana, azienda conosciuta e apprezzata a livello internazionale dal 1903, festeggia i 120 anni di attività con la 19esima edizione di Marca, dove presenta le linee di mieli dedicate alla Grande Distribuzione Organizzata.

Nello spazio espositivo (Pad. 29 stand G23) sarà possibile scoprire i nuovi progetti di filiera e degustare le ultime proposte. Si preannuncia una fiera all'insegna di grandi novità per la storica azienda di Castel San Pietro, che ha rinnovato il packaging della linea **Squeeze**, puntando su materiali più green in grado di ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale grazie all'utilizzo di plastiche riciclate. Il nuovo pack della linea Squeeze è, infatti, realizzato in polietilene (PET) riciclato al 50% e riesce a garantire le stesse caratteristiche di trasparenza e resistenza delle precedenti versioni in plastica con una maggiore attenzione all'ambiente.

Apicoltura Piana è la prima azienda a portare sul mercato un formato in plastica riciclata con il tappo dosatore per il pratico flacone Squeeze. Basta una semplice pressione per ottenere la quantità di miele desiderata e, grazie alla membrana taglia-goccia, si evitano accidentali dispersioni di prodotto su tovaglia e stoviglie. La linea comprende i gusti Acacia, Millefiori, Millefiori di filiera italiana e Millefiori con Pappa Reale, quest'ultimo rappresenta un'ulteriore novità che racchiude, in un unico prodotto, tutto il gusto del miele più i benefici della pappa reale, ricca di proteine, minerali e vitamine.

Apicoltura Piana presenterà a Marca anche il nuovo progetto di filiera che valorizza mieli tracciati e garantiti, 100% di origine italiana, disponibili nei gusti Acacia, Castagno, Arancio e Millefiori.

“Le grandi novità che presenteremo a Marca sono il **progetto di filiera** e la **nuova linea Squeeze**. Queste iniziative ci permettono di rispondere alle esigenze di un consumo sempre più attento e sostenibile, coniugando la valorizzazione delle migliori materie prime all'attenzione degli equilibri del nostro pianeta. In questi anni abbiamo lavorato sulla concreta riduzione della plastica, infatti, le nuove confezioni sono realizzate in materiale plastico R-PET riciclato al 50%, questo aggiornamento sostenibile è coerente con la visione aziendale e anche con il nostro impegno nei confronti dei consumatori”, ha dichiarato **Davide Donadi**, Direttore Commerciale Apicoltura Piana.





8 Comunicati stampa

Formati in plastica riciclata R-PET 50% per Apicoltura Piana che presenta la nuova linea Squeeze anche al gusto Millefiori e Pappa Reale

Duplice novità per Piana Miele che propone un nuovo gusto e il rinnovo dei pack della linea Squeeze, da oggi più sostenibili grazie alla plastica R-PET riciclata 50%, in coerenza con una vision aziendale molto orientata all'innovazione e alla tutela dell'ambiente.

Aria di innovazione in casa Apicoltura Piana, azienda conosciuta a livello internazionale e dal 1903 sinonimo di elevata qualità per l'impegno nella selezione di mieli orientata a soddisfare le esigenze di ogni consumatore. Con un rinnovato packaging nella linea **Squeeze**, Apicoltura Piana punta su materiali più green in grado di ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale grazie all'utilizzo di plastiche riciclate. Il nuovo pack della linea Squeeze è infatti realizzato in polietilene (PET) riciclato al 50% e riesce a garantire le stesse caratteristiche di trasparenza e resistenza delle precedenti versioni in plastica con una maggiore attenzione all'ambiente.

Prima azienda a portare sul mercato il formato in plastica riciclata con il tappo dosatore e il pratico flacone Squeeze, Apicoltura Piana, concentra i suoi sforzi su questo pack, subito apprezzato per la sua praticità e semplicità d'uso. Basta infatti una semplice pressione per ottenere la quantità di miele desiderata e, grazie alla membrana taglia-goccia, si evitano accidentali dispersioni di prodotto su tovaglia e stoviglie.

In questi mesi primaverili il miele e gli altri prodotti delle api trovano largo utilizzo come ricostituenti ed energizzanti naturali, favoriti anche dalla praticità del nuovo pack. La nuova linea comprende i gusti **Acacia, Millefiori, Millefiori di filiera italiana e Millefiori con Pappa Reale**, quest'ultimo è una novità della linea e racchiude in un unico prodotto tutto il gusto del miele più i benefici della pappa reale, ricca di proteine, minerali e vitamine. Ideale come integratore e per rinforzare le difese immunitarie, ha effetti positivi sull'umore e possiede proprietà antinfiammatorie. Grazie alle sue qualità ricostituenti il Millefiori e Pappa Reale è indicato per bambini (di età superiore ai 12 mesi), adolescenti, anziani e sportivi.

La linea Squeeze è disponibile nel formato da 380 g. nei migliori supermercati e sul sito www.pianamiele.com.



8 Comunicati stampa

Apicoltura Piana sceglie l'arnia intelligente grazie al sistema di monitoraggio Melixa System

Per una gestione delle api rispettosa dell'ambiente e della biodiversità, Apicoltura Piana si affida a Melixa System, una tecnologia avanzata per il monitoraggio in tempo reale e da remoto dello stato dell'apiario senza interferire con l'attività delle api.

Apicoltura Piana, azienda del bolognese produttrice di miele da oltre un secolo e attenta alle esigenze e alla salute dell'alveare, ha scelto di affidarsi ad un innovativo sistema di monitoraggio per arnie messo a punto da Melixa s.r.l, un'innovativa start-up costituita da ricercatori e docenti universitari che insieme hanno ideato il **Melixa System**. Si tratta di un sistema modulare, configurabile secondo le esigenze dell'apicoltore e composto da una serie di moduli studiati per il monitoraggio continuo di tutte le fasi del lavoro delle api, con la possibilità di raccogliere e trasmettere dati al server pronti per essere elaborati.

Il sistema Melixa infatti rileva la produzione di miele attraverso una bilancia posta sotto l'arnia, controlla la popolosità e il benessere delle colonie con l'esclusivo apparato "conta-voli", monitora le condizioni ambientali interne ed esterne all'arnia e, grazie alle telecamere, offre un controllo visivo e immediato dell'apiario. Per maggiore sicurezza è dotato di geolocalizzazione ed allarme antifurto e, grazie all'invio automatico al server, fornisce all'apicoltore l'analisi dei dati e gli aggiornamenti orari. Si alimenta autonomamente tramite i pannelli solari e lavora in modo "passivo" per non disturbare in alcun modo l'attività delle api, neppure nella trasmissione dei dati che avviene tramite SIM Card 2G.

Attraverso questa attività Apicoltura Piana consolida il proprio approccio rispettoso e consapevole del ruolo degli impollinatori nei delicati equilibri naturali. Si tratta di insetti molto sensibili il cui benessere va protetto poiché si tratta di preziosi indicatori dello stato di salute dell'ambiente e della biodiversità e fondamentali in agricoltura.

Grazie alle informazioni ottenute dal Melixa System è possibile ottimizzare gli interventi nell'apiario effettuando solo quelli necessari. Un nuovo approccio che consente all'azienda di ottenere in tempo reale informazioni sullo stato di salute delle api in modo puntuale ed efficiente, così da favorirne il corretto sviluppo, migliorando al tempo stesso la produzione e la qualità del miele per proporre al mercato un'offerta di grande pregio.

"Abbiamo investito su questo sistema di monitoraggio sia per migliorare la produzione sia per aumentare la conoscenza sul mondo delle api in un momento storico in cui gli impollinatori sono sottoposti a gravi stress e la loro attività, fondamentale per la vita sul pianeta, è fortemente a rischio. Con Melixa System saremo in grado di misurare la produzione, le condizioni dell'arnia e il benessere delle colonie di api, pronti ad intervenire solo quando serve, e a raccogliere dati utili a migliorare il nostro lavoro e a diffondere conoscenza sul mondo delle api", dice **Massimo Mengoli**, Amministratore Delegato di Apicoltura Piana.



Apicoltura Piana propone il nuovo gusto Miele ai fiori di Tabacco selvatico

La gamma Piana Miele si arricchisce di nuovi gusti e di nuove proposte: ultimo arrivato il Miele al Tabacco Selvatico, ideale per accompagnare preparazioni dolci e salate, come ingrediente nei cocktail in abbinamento a latticini grassi e dolci, come ad esempio la ricotta, il mascarpone, o formaggi delicati come la Robiola.

Apicoltura Piana, azienda del bolognese produttrice di miele da oltre un secolo e attenta alle esigenze e alla salute dell'alveare, ha arricchito la sua gamma-prodotti proponendo il nuovo blend Tabacco.

Ottenuto dal nettare dei fiori di tabacco selvatico, una pianta spontanea che cresce lungo i fiumi e nelle pianure sviluppandosi per rizoma sotterraneo e utilizzata anche a scopo ornamentale per i suoi caratteristici fiori, il nuovo prodotto è un delicato miele da tavola, perfetto per dolcificare tè, tisane e negli abbinamenti con formaggi e pane integrale.

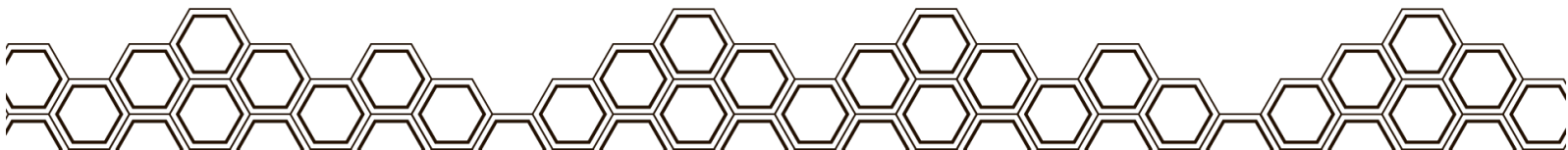
Ha un colore chiaro, giallo dorato con la tendenza a cristallizzare nel tempo. Gli amanti di questo miele infatti potranno talvolta trovarlo un po' più compatto del classico miele millefiori o acacia, ma si tratta di un processo naturale che non modifica in alcun modo il sapore, l'aroma e le qualità nutrizionali.

Grazie alla combinazione di sapore e profumo caratteristici, tendenti al dolce, il miele di tabacco selvatico marchiato Piana Miele risulta inconfondibile, ottimo per dolcificare e come ingrediente per i cocktail che prevedono il miele nella loro composizione.

Straordinaria fonte di energia il Miele al Tabacco è naturalmente privo di grassi.

Disponibile nel formato in vasetto di vetro da 250 g, è in vendita a partire da 2,99 Euro come prezzo consigliato .

"Continua il percorso di ampliamento della gamma di gusti di miele messi a disposizione del mercato da parte di Apicoltura Piana, e il Miele ai fiori di Tabacco risulta la novità più curiosa, ideale per sfruttare la fioritura estiva del tabacco selvatico. Abbiamo da subito apprezzato la sua versatilità nelle preparazioni gastronomiche e nelle bevande e siamo certi che i consumatori di miele sapranno cogliere e valorizzare le peculiari caratteristiche di questo gusto. L'attenzione a nuove fioriture ci consente di tenere alta l'attenzione sull'importanza e sulla tutela delle api, alla base degli equilibri naturali nella produzione agricola e dell'alimentazione sana grazie ai prodotti dell'alveare", dice Massimo Mengoli, Amministratore Delegato di Apicoltura Piana.





8 Comunicati stampa



Gli Squeeze di Apicoltura Piana vincono il premio "GDO Week New Entry Brands Award 2022"

La nuova linea Squeeze, grazie all'innovativo pack in plastica riciclata R-PET 50%, si aggiudica il prestigioso award per la categoria Zucchero, Miele e Dolcificanti.

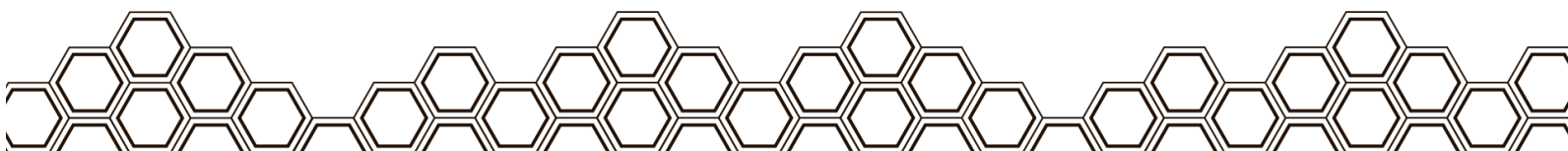
Nuovo riconoscimento per Apicoltura Piana. La storica azienda del bolognese produttrice di miele da oltre un secolo, si aggiudica con la linea Squeeze il premio "New Entry Brands Award 2022" nella categoria di riferimento.

Il contest "New Entry" giunto alla quattordicesima edizione e finalizzato a dare visibilità alle novità di prodotto presenti sul mercato della GDO, viene assegnato ogni anno e seleziona le marche che più hanno saputo rispondere con innovazione alle richieste del consumatore moderno.

Con il rinnovato packaging della linea Squeeze, Apicoltura Piana punta su materiali più green in grado di ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale grazie all'utilizzo di plastiche riciclate. Il nuovo pack della linea Squeeze è infatti realizzato in polietilene (PET) riciclato al 50% e riesce a garantire le stesse caratteristiche di trasparenza e resistenza delle precedenti versioni in plastica ma con una maggiore attenzione all'ambiente.

La nuova linea comprende i gusti Acacia, Millefiori, Millefiori di filiera italiana e Millefiori con Pappa Reale, quest'ultimo è una novità della linea e racchiude in un unico prodotto tutto il gusto del miele più i benefici della pappa reale, ricca di proteine, minerali e vitamine.

"Siamo orgogliosi di questo prestigioso riconoscimento che premia l'intenso lavoro della nostra divisione Ricerca & Sviluppo e valorizza una linea che unisce la selezione delle migliori materie prime all'attenzione per l'ambiente grazie al nuovo pack in plastica R-Pet 50%. I nuovi Squeeze rispondono alle esigenze di un mercato che vede consumatori sempre più attenti rispetto alle proprie scelte d'acquisto, anche dal punto di vista della sostenibilità. Apicoltura Piana è stata la prima azienda a portare sul mercato il pack in plastica riciclata con il tappo dosatore, siamo stati dunque premiati per la lungimiranza e l'attenzione agli equilibri del nostro pianeta", ha dichiarato Massimo Mengoli, Amministratore Delegato di Apicoltura Piana.





8 Comunicati stampa

Novità editoriale: il libro "Gli Egizi e le api" di Pierangelo Mengoli riporta l'attenzione sugli impollinatori, partendo dall'antico Egitto.

Con uno studio dettagliato che parte dai geroglifici delle piramidi l'egittologo Pierangelo Mengoli documenta - tra mito e scienza - la relazione tra l'uomo e le api, fondamentale nel mantenimento della biodiversità.

Il numero di alveari si sta riducendo in tutta Europa, se gli insetti impollinatori sparissero le conseguenze per l'ecosistema sarebbero devastanti e per questo la loro tutela è indispensabile. Già gli Antichi Egizi ebbero un forte legame con questi insetti, e capirono fin da subito quanto fossero fondamentali per il mantenimento degli equilibri dell'ambiente, come documenta l'egittologo e astronomo Pierangelo Mengoli nel suo recente libro **Gli Egizi e le api**, edizioni Kemet, Torino 2022.

Lo studioso analizza il rapporto che gli antichi egizi ebbero con le api, molto presenti nella cultura egizia tra raffigurazioni, scrittura e narrazioni. Gli impollinatori venivano considerati **simboli di creazione e regalità**, per questo il miele, denominato anche "rugiada del sole" poiché secondo un mito egizio le api nacquero proprio dalle lacrime del dio del sole Ra, era un alimento sacro concesso solamente a divinità, re e sacerdoti. Perfino la straordinaria vita comunitaria delle api affascinò l'antico popolo, che vide nella perfetta organizzazione dell'alveare la rappresentazione della comunità ideale, in cui ciascuno collabora per il bene comune.

Una storia molto lunga quindi, che prosegue oggi con la grande cura e attenzione posta da aziende come Apicoltura Piana, che dal 1903 lavora nel mondo del miele, valorizzandone qualità, tracciabilità e sostenibilità, per supportare il benessere delle api. L'azienda bolognese ha infatti investito in ricerca e sviluppo per proseguire l'antica collaborazione tra uomo e api nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità, affidandosi a tecnologie avanzatissime come Melixa System, un sistema di monitoraggio in tempo reale e da remoto dello stato dell'apiario, senza interferire con l'attività delle api. Per rispondere poi alle esigenze di sostenibilità e consapevolezza ecologica espresse dall'ambiente e dai consumatori Piana ha creato la nuova linea Squeeze, realizzata in PET, polietilene riciclato al 50%, in grado di ridurre gli sprechi e l'impatto sull'ecosistema.

"In questi anni abbiamo lavorato per migliorare la produzione e per aumentare la conoscenza sul mondo delle api. La mia famiglia da anni opera nel settore dell'apicoltura e per questo siamo particolarmente coinvolti dall'argomento. Mio padre Pierangelo ha approfondito le origini degli impollinatori partendo proprio dagli Antichi egizi perché, come spiega nel libro, diverse fonti documentano la grande connessione che l'antico popolo ebbe con le api, ritenendole sacre ed indispensabili per il benessere della società. Inoltre gli egizi furono i primi a dedicarsi all'apicoltura e alla produzione di miele, capendo sin da subito l'importanza di questo piccolo ed incredibile insetto per l'ecosistema: in questo momento storico, in cui sono fortemente a rischio, è necessario tutelare e salvaguardare le api per mantenere gli equilibri del nostro pianeta. Con Apicoltura Piana cerchiamo di dare il nostro contributo tramite innovazioni sostenibili e materie prime di alta qualità che rispondono alle esigenze di un consumo più attento e consapevole", dice Massimo Mengoli, Amministratore Delegato di Apicoltura Piana.



8 Comunicati stampa



Dal mondo delle api riceviamo e volentieri diffondiamo: Il nostro vademecum per proteggere...tutti noi

Caro umano,

il 20 maggio è la giornata mondiale delle api. Non facciamo, come accade spesso, che si tratti solo di un'occasione per simpatici post sui social media e che, dal giorno successivo, tutto torni alla situazione attuale che, come forse sai, è pessima per noi. Siamo sempre meno e le cause sono, in gran parte, responsabilità tua.

Forse vale la pena ricordarti che senza di noi, anche tu rischi qualcosa. Si stima, infatti che l'87,5% delle piante spontanee a livello globale (circa 308.000 specie) e circa il 40% della produzione agricola mondiale dipenda, almeno in parte, dall'impollinazione. A dirlo non siamo noi, che siamo le dirette interessate, ma l'autorevole Assessment Report on Pollinators, Pollination and Food Production.

A questo punto vogliamo darti una mano. Per questo ci siamo riunite e abbiamo preparato un breve vademecum per indicarti come darti da fare per aiutarci e, allo stesso tempo, aiutare voi umani.

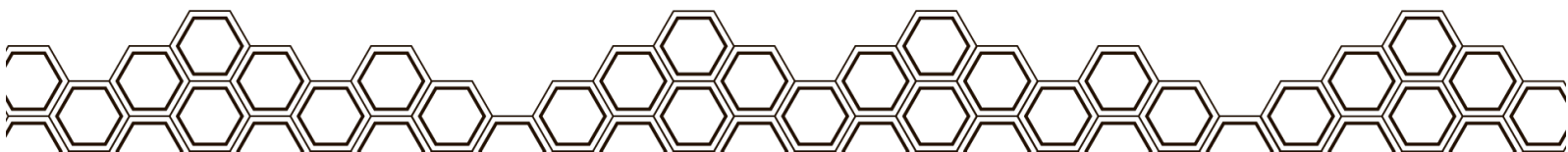
Eccolo:

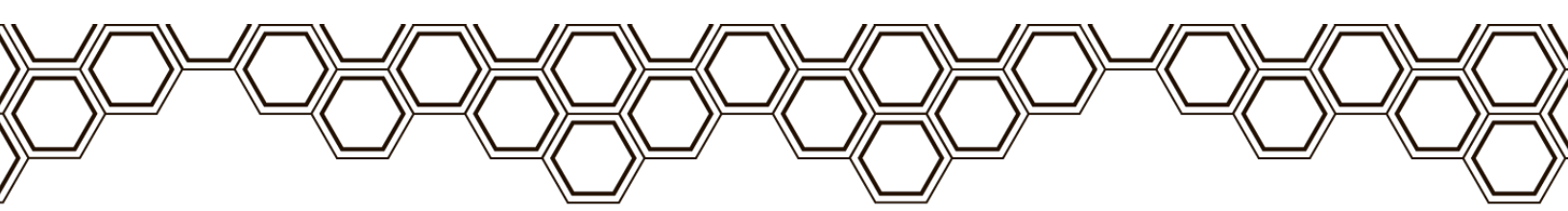
- 1. Considerando che uno dei motivi principali per il quale stiamo sparendo è la perdita del nostro habitat naturale è forse il caso che mettiate più impegno nelle azioni di tutela delle aree boschive, dei prati e delle zone dove nidifichiamo e ci nutriamo. Fa bene a noi e ai tuoi polmoni.*
- 2. Diamoci un taglio con l'uso di questi pesticidi e, in generale, con l'utilizzo massiccio della chimica in agricoltura. Se non lo sai, ti informiamo che sono sostanze che ci uccidono.*
- 3. È vero che il cambiamento climatico è un tema enorme che deve essere affrontato a livello globale, ma qualsiasi piccolo contributo che concorre a invertire la rotta è ben accetto. Purtroppo, se non affrontiamo seriamente questo problema noi, e voi, avremo meno disponibilità di cibo poiché viene squilibrata la stagionalità dei fiori che impolliniamo.*
- 4. Come te, anche noi siamo esseri fragili. Malattie e parassiti possono diffondersi rapidamente all'interno delle nostre colonie e provocare danni devastanti. Un po' più di amore e attenzione nella cura delle nostre comunità è fondamentale per prevenire questi problemi.*
- 5. La tua attività è spesso poco rispettosa nei nostri confronti. L'inquinamento che produci, l'urbanizzazione spesso selvaggia, l'introduzione di nuove specie invasive sono tutte azioni entropiche che ci danneggiano e mettono a rischio la nostra sopravvivenza. Puoi senz'altro invertire questa tendenza.*

Vademecum impegnativo, ce ne rendiamo conto. Ma la posta in gioco è alta. Per tutti. Diamoci una mano, con immutata fiducia,

Le Api

P.S. Ringraziamo Apicoltura Piana per la diffusione del messaggio e perché si prende cura di noi da 120 anni.





APICOLTURA PIANA

Contatti per la stampa



Pragmatika S.r.l. | Tel. 051 6242214
Silvia Voltan | silvia.voltan@pragmatika.it
Anastasia Rucci | anastasia.rucci@pragmatika.it
Enzo Chiarullo | enzo.chiarullo@pragmatika.it

