



Il Miele della Lunigiana DOP a BuyFood Toscana, a Firenze, il 28 e 29 ottobre

Già fissati gli incontri B2B con i buyer interessati al primo Miele DOP d'Italia, unico della regione: un prodotto del territorio che significa garanzia di tutela e qualità per il consumatore

LUNIGIANA – Proseguono gli appuntamenti del [Consorzio del Miele della Lunigiana DOP](#) che il 28 e 29 ottobre parteciperà all'ottava edizione di [Buyfood Toscana](#) con la cooperativa [Il Pungiglione](#). Una nuova occasione importante per presentare le **produzioni di Miele DOP e biologiche certificate lunigianesi** a buyer provenienti da oltre venti Paesi strategici tra cui USA, Canada, Danimarca, Germania, Sud Corea, Taiwan e Giappone. Per gli enti promotori - Regione Toscana, Camera di Commercio di Firenze, PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana - l'appuntamento di riferimento per la valorizzazione e l'internazionalizzazione del patrimonio agroalimentare certificato della Regione, un driver economico fondamentale.

BuyFood è prima di tutto occasione di incontro diretto B2B tra buyer e aziende. Per questo parteciperà il responsabile marketing **Giuseppe Lucano**, per il Miele della Lunigiana DOP e per il suo maggior produttore e distributore, il Pungiglione. «Ai buyer di tutto il mondo - dichiara Lucano - porteremo mieli che rappresentano già un'eccellenza per il panorama agroalimentare nazionale: sono gli unici mieli DOP presenti nella GDO italiana e puntano ad essere riconosciuti come tali anche a livello internazionale». Il miele prodotto dal Pungiglione è inoltre un prodotto che si può definire interamente ecologico, per gli impianti e i sistemi di produzione, per la mission di inclusione e reinserimento sociale della Cooperativa e Villaggio dell'Accoglienza Associazione Papa Giovanni XXIII. «Anche per questo presentare al mondo il nostro Miele significa sostenere un'attività che mette al primo posto la qualità del made in Italy: che a 360° si prende cura di ambiente, territorio, persone».

BuyFood è inoltre un'importante occasione per ricordare **il significato e valore della DOP** non un'etichetta qualunque, ma la garanzia che ogni singolo vasetto di miele sia prodotto, lavorato e confezionato in Lunigiana da alveari e api del territorio, secondo disciplinare e con rigorosi controlli fase per fase da parte di **BioAgriCert**. Tale impegno, avviato nel 2004, è portato avanti dai 30 apicoltori produttori e dal Consorzio di tutela, a controllo e supervisione. In questo modo non solo si ha un prodotto che in toto rappresenta il territorio lunigianese ma che è anche **sicuro, certificato, tracciabile**. Come riconoscerlo? Non solo dal nome ma anche dalla presenza del sigillo di garanzia numerato e dal "bollino rosso", simbolo DOP UE.

«Oggi più che mai - sottolinea il presidente del Consorzio **Fabio Venè** - avere la DOP è importante: è lo strumento di comunicazione e di tutela più efficace verso chi compra e consuma il nostro miele. Secondo un'indagine della Commissione europea, quasi un lotto su due di miele importato nell'UE è risultato sospetto di aggiunta di sciroppi zuccherini. In questo scenario il Miele della Lunigiana DOP, primo miele italiano registrato Denominazione di

Origine Protetta, porta a BuyFood un modello di tracciabilità che esiste da oltre vent'anni, che per noi apicoltori è un grande orgoglio e al contempo una forte responsabilità comune».

Ai buyer saranno presentati i **Mieli della Lunigiana DOP di Acacia e Castagno**, le varietà storiche che più di altre esprimono la Lunigiana nei luoghi e nelle specie botaniche, che nelle caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche devono rispondere ai parametri fissati dal disciplinare. «L'appuntamento con BuyFood - conclude Venè - arriva dopo mesi favorevoli per l'attività del Consorzio e per la stagione apistica e di produzione. In particolare abbiamo l'opportunità di presentare un'ottima produzione di Miele di Acacia, una delle migliori da dieci anni a questa parte». Di prossima distribuzione anche il primo **Miele della Lunigiana DOP di Millefiori**, una delle nuove tipologie di recente inserite nel disciplinare.

Per tutte le notizie:

@mieledellalunigianadop

www.mieledellalunigiana.it

Per informazioni e richieste:

mieledellalunigianadop@yahoo.it