

Il miele della Valtellina punta su una nuova veste grafica



La presentazione delle nuove etichette del miele di Valtellina

SONDRIO (dbg) Miele tradizionale di Valtellina, un prodotto di altissima qualità, che si è trasformato, con nuovi sapori e aromi. Miele di ciliegio, tiglio, rododendro, castagno, miele millefiori di alta montagna sono i diversi prodotti che gli apicoltori valtelinesi sono in grado di produrre. Farli conoscere al pubblico è uno degli obiettivi dell'Apas, l'Associazione provinciale produttori apistici, che, grazie al contributo della Comunità Montana di Sondrio ha realizzato nuove etichette da esporre sul prodotto e una serie di depliant che illustrano nel dettaglio caratteristiche e proprietà di ogni singolo prodotto. «La nostra intenzione - ha spiegato **Giam-paolo Palmieri** presidente dell'Apas - è quella di dare maggior visibilità ai diversi prodotti per meglio valorizzarli e per diffondere la cultura del miele che è parte integrante del nostro territorio. Gli apicoltori valtelinesi hanno diversificato la loro produzione realizzando mieli

che si distinguono nei concorsi internazionali e questo grazie anche all'appoggio e alla collaborazione con **Carla Gianoncelli** della Fondazione Fojanini che da tempo esegue accurati controlli sui prodotti garantendone qualità e proprietà». Soddisfazione per l'iniziativa è stata espressa anche da **Costantino Tornadù** presidente della Comunità Montana. «Abbiamo voluto sostenere l'associazione apicoltori perché sappiamo che il miele valtelinese rappresenta una delle eccellenze della nostra provincia. Riteniamo essenziale appoggiare un'iniziativa volta a far conoscere le diverse tipologie del miele e l'idea di affiancare alla vendita del prodotto una brochure illustrativa non solo delle proprietà del miele, ma anche delle diverse possibilità di utilizzo, ci è sembrata veramente interessante e meritevole». Dello stesso avviso Carla Gianoncelli che ha voluto sottolineare con forza che «il miele prodotto sul nostro territorio è buono».