



Il miele di Adi Apicoltura conquista il pubblico di Cibus

Apicoltori da 4 generazioni, a Tornareccio (Chieti), a pochi passi dal Parco nazionale d'Abruzzo, e con 1.500 alveari di proprietà distribuiti nelle migliori zone d'Italia. Il segreto rimane sempre lo stesso: un miele naturale, che non subisce alcun processo di manipolazione ma, così come creato e consegnato dalla natura, messo nei barattoli e pronto per essere distribuito sugli scaffali di negozi specializzati e delle insegne della grande distribuzione. E colore, consistenza e gusto sono tutti differenti. Da Parma, Fabio Iacovanelli, insieme ai nipoti Dario e Paolo (in foto a sinistra), riporta soprattutto il successo della nuova linea di miele di acacia abbinato con frutta secca, nocciole e noci ad esempio, e di quella tradizionale costituita da 5 referenze: acacia, millefiori, eucalipto, girasole, agrumi. Tante visite interessanti ricevute allo stand dell'azienda. Contatti con clienti e buyer storici, così come aperture verso nuovi mercati emergenti.

