



Comunicato stampa

In collaborazione con 3Bee, la climate tech company che protegge la biodiversità grazie alla tecnologia

300MILA API PROTETTE E 300 MILIONI DI FIORI IMPOLLINATI AL CENTRO DEL NUOVO PROGETTO SOSTENIBILE DEL CONSORZIO DELLA FINOCCHIONA IGP

Il miele prodotto utilizzato per una serie di ricette a cura dell'Unione Regionale Cuochi Toscani

Prosegue il percorso di sostenibilità tracciato già da tempo dal Consorzio della Finocchiona IGP. Che per il 2023, in collaborazione con **3Bee**, la climate tech company che opera per proteggere la biodiversità e la qualità di vita degli impollinatori e delle api, avvia un'operazione con un impatto su circa **300mila api protette e 300 milioni di fiori impollinati l'anno**. Un'iniziativa importante volta a sensibilizzare il pubblico riguardo la salvaguardia delle api, considerate a ragioni le vere e proprie "sentinelle dell'ecosistema", il cui numero si è drasticamente ridotto a causa dell'inquinamento e dell'utilizzo di pesticidi, causando danni incalcolabili all'ecosistema dell'intero territorio.

*"Già diverso tempo fa il premio Nobel Maurice Materlink aveva sottolineato il fatto che la scomparsa delle api porterebbe all'estinzione di almeno 100mila varietà diverse di piante – spiega **Alessandro Iacomoni, Presidente del Consorzio della Finocchiona IGP** – Un grido di allarme che il Consorzio ha raccolto, provvedendo all'installazione di alveari di impollinatori nei pressi dei campi delle aziende produttrici di finocchietto. Questo ingrediente, che dona alla Finocchiona il suo aroma e sapore inconfondibile, colora in estate il paesaggio toscano di giallo intenso ed attrae naturalmente le api. L'adozione di un alveare vero e proprio per la produzione di miele nasce proprio da questa iniziativa di sensibilizzazione ambientale e tutela delle api".*

Un'iniziativa che vede ancora una volta il Consorzio schierato al fianco di 3Bee.

*"Adotta un Alveare è un progetto dedicato alla protezione delle api ma anche alla rigenerazione della biodiversità - racconta **Silvia Moser, responsabile del progetto in qualità di Account Specialist di 3Bee**, climate tech company fondata nel 2017 - Spesso si associa l'adozione di un alveare esclusivamente alla produzione di miele. In questo caso, grazie alla tecnologia Hive-Tech, l'impatto generato è maggiore. Con il biomonitoraggio possiamo controllare lo stato di salute delle api. Un impegno ambientale concreto e controllabile attraverso l'apposita applicazione. Grazie alla tecnologia abbattiamo del 20% la moria delle famiglie, riduciamo del 30% i trattamenti chimici, aumentiamo del 30% la produttività per l'apicoltore e contribuiamo ad incrementare del 50% la biodiversità (impollinazione - riduzione viaggi – risparmio economico - abbattimento indiretto CO2)".*

Ma ovviamente trattandosi di Finocchiona IGP, prodotto food tra i più apprezzati, il Consorzio non poteva tralasciare l'aspetto più squisitamente gastronomico. Il miele che verrà ricavato dalle api tra aprile e giugno,



Comunicato stampa

infatti, sarà utilizzato anche **dall'Unione Regionale Cuochi Toscani (URCT)** per delle ricette innovative in grado di abbinare il gusto inconfondibile del più caratteristico dei salumi toscani con le note, appunto, del miele prodotto.

*“Io e un gruppo selezionato di colleghi come Lorenzo Pisini, Giampiero Cesarini e il pizzaiolo Tommaso Vatti siamo stati coinvolti dal nostro Presidente Roberto Lodovichi nella creazione di questo ricettario - afferma **Maria Probst, chef dell'Osteria di Torre a Cona** – Sono davvero orgogliosa di essere una delle ambasciatrici di questo progetto, perché ritengo sia fondamentale sensibilizzare il pubblico su queste tematiche. Dal lato gastronomico, per quanto riguarda l'abbinamento, il dolce e salato sono estremamente complici e, nelle giuste dosi la Finocchiona e il miele, danno vita ad un connubio equilibrato e divertente al palato.”*