



Rigoni di Asiago

Comunicato stampa

RigoniBio per il GiroBio

L'azienda di Asiago, leader in Italia nelle marmellate e nel miele biologici, fornirà la prima colazione ai corridori del GiroBio. Inoltre, in tutte e 9 le tappe allestirà uno spazio destinato alle degustazioni. Spazio che diventerà un'area happening nella tappa di Asiago.

Asiago, giugno 2009

La Rigoni di Asiago è leader in Italia nella vendita di marmellate biologiche e di mieli biologici. Un'azienda così, non poteva non sposare la causa del GiroBio, il Giro d'Italia per Dilettanti Under 27 che riporta il ciclismo indietro col tempo, quando era più sano e naturale, grazie alla brillante iniziativa della fondazione L'Eroica, appoggiata dalla Regione Toscana e dalla Federazione Ciclistica Italiana.

Un Giro sano e naturale, che punta a dimostrare che uno sport di prolungato sforzo può essere affrontato in condizioni di assoluta "biologicità".

Sano e naturale come i prodotti Rigoni di Asiago.

Prodotti che i corridori del GiroBio avranno modo di apprezzare ogni mattina quando si metteranno a tavola prima di salire sulle loro biciclette.

L'azienda dei fratelli Rigoni, infatti, è fornitore ufficiale della prima colazione al GiroBio con i suoi prodotti di punta: il *Miele biologico*, la marmellata *Fiordifrutta*, la crema di nocciole spalmabile *Nocciolata* e la frutta pronta all'uso *Fruttosa*.

A tutte le tappe del GiroBio, la Rigoni di Asiago sarà presente con un mezzo attrezzato che, nelle vicinanze dei traguardi, allestirà degli spazi destinati alle degustazioni, laddove verranno proposti i prodotti Rigoni di Asiago abbinati ai formaggi dell'Altopiano di Asiago. Un abbinamento d'alta montagna...

Così quando i corridori arriveranno davvero in montagna, e proprio ad Asiago, nella terza tappa, gli spettatori troveranno un'area molto vasta, completata da un gazebo, della Rigoni di Asiago che, giocando in casa, oltre alle degustazioni riserverà ai visitatori tante sorprese.

L'etica della Rigoni di Asiago

La Rigoni di Asiago, mossa da un amore infinito per la natura e i prodotti genuini che questa mette a disposizione di tutti, produce solo alimenti provenienti da agricoltura

biologica.

I prodotti Rigoni di Asiago devono essere utili al consumatore, devono farlo stare bene. Per mantenere fede a queste premesse, rispettano le seguenti qualità:

- bontà, con caratteristiche organolettiche superiori;
- salubrità, con utilizzo di materie prime “pulite”.

Oltre a dare al consumatore un prodotto sicuro, buono, sano, più nutriente e più saporito, l'agricoltura biologica riduce quasi totalmente l'impatto ambientale, diminuendo il consumo di combustibili fossili e l'emissione di gas serra, dovuto alla degradazione dei concimi chimici.

Inoltre, l'agricoltura biologica evita lo sfruttamento intensivo di suolo e acqua, secondo un modello di sviluppo sostenibile.

In sintesi, acquistando prodotti biologici come quelli della Rigoni di Asiago si contribuisce a migliorare l'ambiente nel quale viviamo.

Le tappe del GiroBio

12 giugno: tappa Coppi, Firenze-Modena, km 160

13 giugno: tappa Bottecchia, Modena-Lonato del Garda, km 135

14 giugno: tappa Martini, Lonato del Garda-Asiago, km 180

15 giugno: tappa Moser, cronometro Pozzoleone-Paderno del Grappa, km 35

16 giugno: tappa Nencini, Paderno del Grappa-Feltre, km 160

18 giugno: tappa Magni, Ferrara-Cesenatico, km 150

19 giugno: tappa Pantani, Cesenatico-Carpegna, km 160

20 giugno: tappa Chioccioli, Pennabilli-Bucine, km 150

21 giugno: tappa Bartali, Bucine-Gaiole in Chianti, km 140

<http://www.rigonidiasiago.com>

<http://www.girobioitalia.it>