

Caldo, api bloccate dal clima pazzo

Pubblicato: Martedì 7 Agosto 2018



Il caldo “brucia” la produzione di miele in Lombardia con un calo medio stimato in circa il 50% rispetto a un’annata normale, con punte per alcune varietà che arrivano a sfiorare l’80%.

E’ quanto afferma la Coldiretti sulla base di un primo monitoraggio sul territorio regionale, dove si contano 140 mila alveari per una popolazione stimata di più di 4 miliardi di api.

Dopo una primavera fredda e piovosa adesso con le alte temperature – spiega la Coldiretti Lombardia – le api si muovono meno, riducono la produzione di miele e negli alveari sono impegnate giorno e notte in un’incessante attività per mantenere ventilato l’ambiente. Con queste condizioni, gli insetti si affaticano di più e covano meno, mettendo a rischio anche la resistenza della stessa famiglia.

“Dopo quella dello scorso anno – racconta Esterina Mariotti, apicoltrice di Pescarolo ed Uniti (Cremona) e presidente dell’Associazione produttori apistici cremonesi – **anche questa è una stagione difficile**: sulle varietà di miele stimiamo un calo del 40% sul girasole, del 60% sul millefiori mentre sulla melata, quasi del tutto assente, temiamo che la riduzione di produzione possa arrivare addirittura all’80%”.

“Anche in montagna le api stanno facendo fatica – conferma Maria Soldavini, apicoltrice di Lonate Pozzolo (Varese) – e che faccia davvero caldo lo vediamo dal fatto che alla sera e nelle prime ore del mattino i nostri insetti fanno la cosiddetta “barba” all’alveare: in molti stanno all’esterno della loro casa per evitare che dentro l’ambiente si surriscaldi troppo”.

Il calo produttivo non riguarda solo la Lombardia – spiega la Coldiretti – A livello nazionale, dove si contano 1,2 milioni di alveari che impegnano 45.000 apicoltori tra hobbisti e professionali, siamo di fronte a un crollo a macchia di leopardo della raccolta, dalla Sicilia all’Abruzzo, dalla Liguria alle Marche fino alla Sardegna. Gli effetti del clima – rileva la Coldiretti – aggravano così il già pesante deficit registrato nel 2017 quando la produzione di miele Made in Italy è risultata pari a circa 10 milioni di chili, uno dei peggiori risultati della storia dell’apicoltura moderna. Quest’anno il caldo record alternato a violente tempeste d’acqua, grandine e vento, dopo una primavera fredda e piovosa, sta condizionando il lavoro delle api sia nella gestione degli alveari sia nella raccolta del nettare – spiega la Coldiretti – con problemi sulle principali varietà di miele: dal castagno al tiglio, dal girasole al millefiori, dal coriandolo all’acacia, dall’arancio alla melata.

Una situazione che – rileva la Coldiretti nazionale – apre la strada alle importazioni da altri Paesi che già nel primo quadriennio del 2018 hanno fatto segnare un vero e proprio boom del +32% per un totale di oltre 9,4 milioni di chili in particolare dall’Ungheria (+64%), dalla Romania (+46%), dalla Polonia (+34%) e dalla Cina (+19). Peggiora così una situazione – sottolinea la Coldiretti – che vede già due barattoli di miele su tre provenire dall’estero e tutto mentre gli acquisti da parte delle famiglie italiane sono aumentati del 5,1%, secondo un’analisi Coldiretti su dati Ismea relativi al 2017. Per non cadere nell’inganno dei prodotti stranieri spacciati per nazionali e garantire un futuro alle api italiani il consiglio della Coldiretti è di verificare con attenzione l’origine in etichetta oppure di rivolgersi direttamente ai produttori nelle aziende agricole, negli agriturismi o nei mercati di Campagna Amica. La parola Italia deve essere obbligatoriamente presente sulle confezioni di miele raccolto interamente sul

territorio nazionale mentre nel caso in cui il miele provenga da più Paesi dell’Unione Europea, l’etichetta – continua la Coldiretti – deve riportare l’indicazione “miscela di mieli originari della UE”; se invece proviene da Paesi extracomunitari deve esserci la scritta “miscela di mieli non originari della UE”, mentre se si tratta di un mix va scritto “miscela di mieli originari e non originari della UE”.

Ma l’Italia può contare anche su **3 mieli a denominazione di origine** riconosciuti dall’Unione Europea: il **miele della Lunigiana DOP**, il miele delle **Dolomiti Bellunesi DOP** e il miele **Varesino DOP**. In Italia – conclude la Coldiretti – esistono più di 50 varietà di miele a seconda del tipo di “pascolo” delle api: dal miele di acacia al millefiori (che è tra i più diffusi), da quello di arancia a quello di castagno (più scuro e amarognolo), dal miele di tiglio a quello di melata, fino ai mieli da piante aromatiche come la lavanda, il timo e il rosmarino.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it