

VareseNews

C'è un problema con il miele in Lombardia, Coldiretti: “Api stremate da siccità e caldo”

Pubblicato: Sabato 27 Agosto 2022



«**Il clima pazzo del 2022 ha tagliato in media un quarto (25%) della produzione di miele in Lombardia**». E' quanto emerge dalle prime stime della **Coldiretti Lombardia** sull'andamento della stagione produttiva, con le fioriture estive bruciate dal caldo e le api costrette ad allungare i voli per trovare un po' di nutrimento.

«Una situazione sulla quale hanno pesato in modo particolare **le alte temperature e la mancanza di acqua con fioriture anticipate** che – spiega la Coldiretti – hanno anche costretto gli apicoltori a intervenire con alimentazioni di soccorso negli alveari già nel mese di agosto. Ma oltre alla spallata del clima i “pastori delle api” devono fare fronte anche all'esplosione dei costi per le tensioni internazionali generate dalla guerra in Ucraina: dai vasetti di vetro alle etichette, dai cartoni al gasolio».

«In Lombardia – precisa la Coldiretti regionale su dati del rapporto dell'Osservatorio nazionale miele – ci sono **156 mila alveari curati da circa 9.600 apicoltori** dei quali il 60% sono hobbisti che producono per autoconsumo. A livello nazionale, secondo il primo bilancio di Coldiretti sul miele Made in Italy nel 2022, il raccolto è praticamente dimezzato (-40%) rispetto al potenziale produttivo. Il risultato è una produzione Made in Italy intorno ai 13 milioni di chili, fra le più basse del decennio».

«In Italia – continua la Coldiretti – si consuma circa mezzo chilo di miele a testa all'anno, sotto la media europea che è di 600 grammi ma un terzo rispetto alla Germania. Il Belpaese però vince in biodiversità con più di 60 varietà da quelli Dop, tra cui anche il miele Varesino, fino a quelli speciali in barrique o aromatizzati, dal tiglio agli agrumi, dall'eucalipto all'acacia. **Un patrimonio messo a rischio dalle importazioni dall'estero cresciute di quasi il 18% nei primi cinque mesi del 2022** e l'anno scorso hanno raggiunto i 24 milioni di chili di cui più della metà (14 milioni di chili) da Ungheria, Romania e Ucraina con quasi 2 vasetti su 3 pieni in pratica di prodotto straniero, spiega l'analisi di Coldiretti su dati Istat».

«Per evitare di portare in tavola prodotti provenienti dall'estero, spesso di bassa qualità, occorre – consiglia la Coldiretti – verificare con attenzione l'origine in etichetta oppure rivolgersi direttamente ai produttori nelle aziende agricole, negli agriturismi o nei mercati di Campagna Amica. Il miele prodotto sul territorio nazionale, dove non sono ammesse coltivazioni Ogm a differenza di quanto avviene ad esempio in Cina, è **riconoscibile attraverso l'etichettatura di origine obbligatoria fortemente sostenuta dalla Coldiretti**».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it