

Giornata api: addio a 1 vaso di miele su 3

Sos caldo negli alveari italiani dove le alte temperature stressano le api limitando l'attività di raccolta del polline e aggravando una situazione che nell'ultimo anno ha visto dire addio a un vaso di miele italiano su tre proprio per effetto dei cambiamenti climatici, con sei eventi estremi al giorno tra siccità, incendi, bombe d'acqua e gelo che hanno compromesso pesantemente la vita nelle arnie. E' quanto emerge dall'analisi di Coldiretti in occasione della Giornata mondiale proclamata dall'Onu con le sentinelle dell'ambiente al mercato di Campagna Amica in via Tiburtina a Roma per far conoscere la vita delle api e toccare con mano tutte le meraviglie della "bee economy, dai cyber alveari alla prima sfilata dei mieli d'Italia, per iniziativa delle donne e dei giovani della Coldiretti. Se la siccità penalizza le fioriture limitando la disponibilità del polline, il caldo incide sulla stessa attività delle api che riducono la produzione di miele. Il risultato delle bizzarrie climatiche è un raccolto Made in Italy al di sotto dei 12,5 milioni di chili, tra i più bassi degli ultimi decenni, mentre le importazioni di prodotto dall'estero sono ulteriormente aumentate in quantità del 22% nei primi due mesi del 2022, secondo un'analisi Coldiretti su dati Istat, dopo che nel 2021 avevano raggiunto il valore di 24 milioni di chili (+15%). 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 di 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. La parola Italia deve essere presente per legge sulle confezioni di miele raccolto interamente sul territorio nazionale (Es. Miele italiano) 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" indicando il nome dei Paesi (ad esempio, se viene da Italia e Ungheria sul barattolo dovrà esserci scritto Italia, Ungheria); se invece proviene da Paesi extracomunitari deve esserci la scritta "miscela di mieli non originari della Ue" con il nome dei Paesi, mentre se si tratta di un mix va scritto "miscela di mieli originari e non originari della Ue", anche qui con l'indicazione dei nomi dei Paesi.



600 grammi ma un terzo rispetto alla Germania. Il Belpaese però vince in biodiversità con più di 60 varietà protagoniste nel primo salone dei mieli d'Italia aperto dalla Coldiretti. Si va dai mieli a Denominazione di origine protetta Dop come il Miele della Lunigiana e il Miele delle Dolomiti Bellunesi a quelli speciali come il miele di alta montagna prodotto in Valle d'Aosta a diverse altitudini arrivando fino 2000 metri "inseguendo" – continua Coldiretti - la variegata fioritura dei pascoli alpini, o il più raro miele di timo serpillio che viene prodotto in Piemonte solo in base alla fioritura del timo serpillio, una varietà di timo dai fiori piccolini e dal colore azzurro. Dalle Marche arriva invece un miele invecchiato in barrique di rovere precedentemente utilizzate per l'invecchiamento del vino per donare al miele il gusto particolare di ciliegia, visciola e lampone. L'Umbria invece vanta una serie di mieli aromatizzati, da quello prodotto con fiori dell'albero del paradiso e Tiglio, a quello al coriandolo che sprigiona note di caramello, di legno secco. Secondo le elaborazioni Coldiretti sui dati del rapporto dell'Osservatorio nazionale miele in Italia ci sono 1,5 milioni di alveari curati da circa 73mila apicoltori dei quali oltre 2 su 3 sono hobbisti che producono per l'autoconsumo. In crescita la presenza di giovani con le aziende apicole condotte da under 35 che sono aumentate del 17% negli ultimi cinque anni secondo un'analisi Coldiretti su dati Unioncamere.