IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Giornata api: trasparenza e misure per difendere l’Alveare Italia

Con il solo servizio di impollinazione portato avanti nei campi dalle api e dagli altri insetti che viene stimato in Italia in 3 miliardi di euro occorre salvaguardare un settore importante per l’economia, per l’ambiente e per la salute che conta oltre 1,5 milioni di arnie curate dai circa 77mila apicoltori nazionali. E’ l’appello lanciato da Coldiretti, sulla base di dati Ispra e Bdn, in occasione della Giornata mondiale delle Api, istituita dall’Onu, che si celebra il 20 maggio.

Il ruolo delle api va ben oltre la produzione di miele con tre colture alimentari su quattro (75%) dipendono in una certa misura per resa e qualità dalla loro attività di impollinazione, tra cui le mele, le pere, le fragole, le ciliegie, i cocomeri ed i meloni. In media una singola ape visita in genere circa 7000 fiori al giorno e ci vogliono quattro milioni di esplorazioni floreali per produrre un chilogrammo di miele. La situazione delle api nostrane – ricorda Coldiretti - rappresenta dunque un indicatore dello stato di salute dell’ambiente ma anche un campanello d’allarme delle eventuali criticità e difficoltà, che possono essere anticipate osservando attentamente la vita di questo insetto.

La produzione italiana di miele ammonta oggi a 31 milioni di chili, secondo l’analisi Coldiretti su dati dell’Osservatorio Miele. Nel nostro Paese se ne consumano circa mezzo chilo a testa all’anno, sotto la media europea che è di 600 grammi. L’Italia vince però in biodiversità con più di 60 varietà da quelli Dop come il Miele della Lunigiana, e il Miele delle Dolomiti Bellunesi e il miele Varesino, fino a quelli speciali in barrique o aromatizzati, dal tiglio agli agrumi, dall’eucalipto all’acacia.

Ma nuovi studi scientifici mettono in evidenza anche le proprietà salutistiche dei prodotti delle api (miele, propoli, polline, pappa reale), ricchi di composti bioattivi con proprietà antiossidanti, antinfiammatorie, antimicrobiche e immunomodulanti, utili anche nel caso dei pazienti oncologici. Lo dimostra una recente ricerca portata avanti da un gruppo di professori e ricercatori, tra cui il prof. Antonio Gasbarrini, Presidente del Comitato Scientifico della Fondazione Aletheia e Direttore Scientifico Fondazione Policlinico Gemelli Irccs, e la Prof.ssa Esmeralda Capristo, Professore Associato in Endocrinologia e Scienze dell'Alimentazione presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore e Direttore della UOS di Medicina della Grande Obesità e della Scuola di Specializzazione in Scienze dell'Alimentazione del Policlinico Gemelli di Roma, membro del Comitato Scientifico della Fondazione Aletheia.

Lo studio evidenzia che questi prodotti riducono lo stress ossidativo, modulano l'infiammazione, contrastano patogeni delle ferite e favoriscono la guarigione dei tessuti, con risultati piùconsistenti per la mucosite orale e i sintomi nel cancro testa-collo (meno dolore, miglioreguarigione mucosa e stato nutrizionale). Sono quindi alimenti funzionali promettenti comecoadiuvanti nella nutrizione di supporto in oncologia, anche se servono studi più ampi perconfermare l'efficacia data l'eterogeneità delle evidenze.

A pesare sul futuro del settore resta però la concorrenza sleale dall’estero. Nel 2025 sono arrivati oltre 26 milioni di chili di prodotto straniero (+18% rispetto all’anno precedente), di cui oltre ¼ di provenienza Extra Ue, spesso di bassa qualità e a prezzi stracciati, che esercita una pressione al ribasso sulle quotazioni di quello italiano, mettendo in difficoltà i produttori nazionali, secondo l’analisi Coldiretti su dati Istat.

A ciò si aggiungono i problemi legati ai cambiamenti climatici che in questi ultimi anni hanno colpito l’Alveare Italia, con il crollo verticale della produzione in molte regioni, tra maltempo e siccità.

Un aiuto importante per gli apicoltori italiani è rappresentato dall’etichetta d’origine obbligatoria, fortemente voluta da Coldiretti e rafforzata dalla Direttiva Breakfast varata dall’Unione Europea.

“Questa giornata mondiale delle api ci offre l'occasione di riportare al centro la nostra apicoltura con i valori straordinari che rappresenta – spiega Veronica Barbati, presidente dell’Associazione apicoltori della Coldiretti -. Le api non sono importanti solo per la produzione di miele, ma offrono tutta una serie di servizi, penso in primis al servizio di impollinazione che è poi funzionale a tutta una serie di altre produzioni. Ma sono anche degli indicatori preziosi della salute dell'ambiente”.

In un tempo in cui il cibo è tornato al centro delle grandi questioni globali — dalla salute alla sostenibilità, fino alle tensioni geopolitiche — il suo impegno resta una testimonianza importante del valore strategico dell’agricoltura e della terra.