

Crolla la produzione di miele italiano (-50%)

Il caldo “brucia” la produzione di miele made in Italy con un calo stimato del 50% rispetto alla media degli ultimi anni per l'effetto del clima pazzo che ha stressato le api e compromesso le fioriture. E' quanto afferma la Coldiretti sulla base di un primo monitoraggio sugli 1,2 milioni di alveari sparsi nelle campagne italiane 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 e alla Lombardia, con punte anche dell'80% in meno rispetto alla media per alcune tipologie. Gli effetti del clima 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 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 apre la strada alle importazioni da altri Paesi che già nel primo quadrimestre 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 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 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 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.