

Maltempo, 80% in meno di miele prodotto

Pubblicato: Lunedì 15 Maggio 2017



L'80% della produzione di miele di acacia persa a causa di freddo e pioggia. E' quanto emerge da un'analisi di Coldiretti Varese sulla situazione degli alveari. Colpa degli improvvisi sbalzi di temperatura che hanno messo in difficoltà, a livello lombardo, una rete di tremila operatori, fra hobbisti e professionisti, con 155mila alveari per una produzione di 1.700 tonnellate fra miele, propoli, cera e derivati. Mentre a livello nazionale – spiega Coldiretti – il settore conta circa 50mila apicoltori, con 1,39 milioni di alveari e un giro d'affari stimato di 70 milioni di euro. La produzione media per alveare, nelle aziende apistiche professionali è di circa 33.5 kg/alveare mentre la media nazionale generale si aggira intorno ai 17,5 kg/alveare.

Ma si tratta di volumi che il freddo di questo periodo sta contribuendo a ridurre, considerato che – spiega Coldiretti – la temperatura ideale per il lavoro delle api oscilla tra i 15 e i 16 gradi di minima e tra i 21 e i 22 gradi di massima. In questa primavera, però, si sono registrate temperature anomalamente basse, basti pensare che a Varese si è scesi anche vicino agli zero gradi. Tutto ciò ha influito in negativo sulla operosità degli alveari. E quindi su quella che sarà la produzione del rinomato Miele Varese, il dop di acacia.

Maria Soldavini, apicoltrice varesina e consigliere del Consorzio Qualità Miele Varesino: «La situazione è disastrosa. Questo freddo ci ha preso in pieno. E, se già pensavamo di aver toccato il fondo l'anno scorso, quando abbiamo registrato perdite di produzione del 70%, quest'anno sarà anche peggio. Quest'anno, infatti, se ci va bene, ne perdiamo l'80%. Questo freddo, tra l'altro, non è negativo solo per la produzione ma anche e soprattutto perché costringe le nostre api — il vero bene di chi fa il nostro

mestiere — a stare ferme, e quindi a rovinarsi. Sì, perché le api per stare in salute devono lavorare, altrimenti...».

Il miele prodotto in Italia, dove non sono ammesse coltivazioni Ogm, è riconoscibile attraverso l'etichettatura di origine obbligatoria fortemente sostenuta dalla Coldiretti. La parola Italia deve essere per legge 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 CE”; se invece proviene da Paesi extracomunitari deve esserci la scritta “miscela di mieli non originari della CE”, mentre se si tratta di un mix va scritto “miscela di mieli originari e non originari della CE”. Il problema – conclude Coldiretti – è che le stesse regole non valgono se il miele viene usato come ingrediente, come accade nei biscotti e negli altri dolci come, ad esempio, il torrone, dove la presenza di prodotto straniero non viene dichiarata in etichetta.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it