

VareseNews

Primavera pazza, crolla la produzione di miele

Pubblicato: Domenica 19 Maggio 2019



E' **sos api in Lombardia** con la produzione di miele millefiori e acacia crollata per colpa di questa pazza primavera. L'andamento climatico siccitoso del mese di marzo, seguito da un aprile e un maggio dal meteo particolarmente capriccioso caratterizzato da **vento, pioggia e sbalzi termici** non ha consentito alle api di trovare il nettare sufficiente da portare nell'alveare.

E' l'allarme lanciato dalla **Coldiretti regionale** sugli effetti del maltempo alla vigilia della giornata mondiale delle api, che a livello planetario si festeggia domani 20 maggio dopo essere stata istituita dall'Onu nel 2018, per riconoscere il ruolo insostituibile svolto da questo insetto, tanto che Albert Einstein sosteneva che: "se l'ape scomparisse dalla faccia della terra, all'uomo non resterebbero che quattro anni di vita".

La pazza primavera – sottolinea la Coldiretti – ha creato gravi problemi agli alveari con il maltempo che ha compromesso molte fioriture e le api che non hanno la possibilità di raccogliere il nettare. Il poco miele che sono riuscite a produrre – spiega la Coldiretti – se lo mangiano per sopravvivere. La sofferenza delle api – precisa la Coldiretti – è uno degli effetti dei cambiamenti climatici in atto che sconvolgono la natura e si manifestano con la più elevata frequenza di eventi estremi con sfasamenti stagionali, precipitazioni brevi ed intense ed il rapido passaggio dal sole al maltempo.

"A causa del caldo anticipato – spiega Matteo Locatelli, apicoltore in provincia di Bergamo – le famiglie all'interno degli alveari hanno avuto uno sviluppo precoce e si sono ingrandite, ma poi le piogge e l'abbassamento repentino delle temperature hanno condizionato il lavoro delle api e il poco

nettare che sono riuscite a raccogliere lo hanno utilizzato per sopravvivere. Per evitare il peggio siamo dovuti intervenire con un'alimentazione di soccorso. Nei casi più gravi le api stremate hanno iniziato ad eliminare la covata, e a cibarsi di pupe e larve. Questa situazione ha compromesso la produzione di miele di acacia, millefiori e tarassaco. Confidiamo nella produzione di castagno e tiglio che inizierà da metà giugno e poi nelle melate e nei mieli di montagna, con la speranza che l'andamento stagionale ritorni alla normalità”.

“Qui da noi, in pianura, di miele di acacia riusciremo a produrne davvero poco – conferma **Serena Baschirotto**, apicoltrice a nord ovest di Milano, verso l'area di **Malpensa** – Nell'ultimo periodo si sono verificate tutte insieme le condizioni peggiori per l'attività delle api: il freddo non le faceva uscire, la grandine ha rovinato la fioritura, il vento ha asciugato il nettare e la pioggia lo ha annacquato. Ora porteremo le arnie in montagna come facciamo ogni anno in questo periodo: speriamo di riuscire a produrre almeno là”.

La pioggia no stop compromette il duro lavoro delle api – continua la Coldiretti – ma non si tratta solo della produzione del miele poiché **prodotti come mele, pere, kiwi, castagne, ciliegie, albicocche, susine, meloni, cocomeri, pomodori, zucchine, soia dipendono completamente o in parte dalle api** per la produzione dei frutti. Ma questi insetti sono utili anche per la produzione di carne con l'azione impollinatrice che svolgono nei confronti delle colture foraggere da seme come l'erba medica e il trifoglio, fondamentali per i prati destinati agli animali da allevamento. Anche la grande maggioranza delle colture orticole da seme, come l'aglio, la carota, i cavoli e la cipolla, si può riprodurre grazie alle api.

“Forse questa è l'annata peggiore per il miele di acacia – conferma Gabriele Nichetti che ha le arnie a Crema – Con la produzione siamo sotto del 75% rispetto alla media. La fioritura dura 10-15 giorni e stavolta è capitata proprio nel periodo peggiore per temperature e condizioni meteo. Speriamo di rifarci con l'amorpha, che si trova lungo i fiumi Serio e Adda e, a giugno, con il tiglio”.

In Italia – spiega la Coldiretti – 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. Nelle campagne italiane – continua la Coldiretti – ci sono 1,2 milioni gli alveari curati da 45.000 apicoltori tra hobbisti e professionali con un valore stimato in più di 2 miliardi di euro per l'attività di impollinazione alle coltivazioni.

Rilevanti sono le importazioni dall'estero che nel 2018 sono risultate pari a 27,8 milioni di chili in aumento del 18% rispetto all'anno precedente. Quasi la metà di tutto il miele estero in Italia arriva da due soli paesi: Ungheria con oltre 11,3 milioni di chili e la Cina con 2,5 di chili ai vertici per l'insicurezza alimentare. Per evitare di portare in tavola prodotti provenienti dall'estero, spesso di bassa qualità – consiglia la Coldiretti – occorre 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. 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 – conclude 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”.

Orlando Mastrillo
orlando.mastrillo@varesenews.it

