

VareseNews

Apicoltura, il Varesotto ci crede: imprese su del 7% in 5 anni, nonostante le difficoltà

Pubblicato: Mercoledì 12 Febbraio 2020



E' una delle province lombarde più vocate ad apicoltura e miele. E il Varesotto continua a credere alle potenzialità del comparto, nonostante l'anno buio appena trascorso, con oltre il 70% della produzione persa per colpa del clima (con punte del -90% per la varietà acacia). I dati, frutto di una recente indagine della Camera di Commercio di Milano, in collaborazione con Coldiretti Lombardia, indicano come la provincia prealpina sia tra le più virtuose in Lombardia per il settore: le imprese apistiche del Varesotto sfiorano il centinaio (per la precisione sono 94) e hanno registrato una crescita del 7% nell'ultimo quinquennio. Ad esse vanno aggiunti i numerosi hobbisti, che fanno crescere esponenzialmente i numeri di quanti si occupano di api e miele.

«Varese è la terza provincia in Lombardia per numero di imprese, dopo Brescia e Bergamo, che ne hanno rispettivamente 119 e 110», sottolinea Fernando Fiori, presidente della Coldiretti provinciale. Seguono Pavia con 84 imprese e Sondrio con 81 imprese, Milano con 70, Como con 64, Lecco con 40 imprese, Lodi con 18 imprese. Mantova ne ha 31, Cremona 15, Monza Brianza 37.

In Lombardia sono presenti circa 160 mila alveari, custoditi da oltre 6000 appassionati tra professionisti e hobbisti, che producono miele, propoli, cera e altri derivati. Nel 2019 la produzione regionale è stata più che dimezzata dalle bizze del clima. A periodi particolarmente siccitosi, infatti, si sono alternate settimane piovose e fredde che hanno influito negativamente sul lavoro delle api. In questa situazione, per evitare di portare in tavola prodotti provenienti dall'estero, spesso di bassa qualità, il consiglio è

quello 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: come sottolinea Maria Mineo Soldavini, apicoltrice, "nel Varesotto il 2019 è stato un anno da dimenticare: il clima ha pesantemente condizionato l'intera annata, pregiudicando il raccolto del miele d'acacia, che è crollato del 90%, con punte di azzeramento totale, e ridimensionando fortemente quello delle altre varietà principali, come il castagno".

Sono 5.926 le imprese italiane attive nella produzione di miele, in crescita del 6% in un anno, per un totale di 3.611 addetti (+9% in un anno, +34% in cinque). Nella provincia prealpina si produce, peraltro, una delle poche dop italiane del comparto, il "Miele Varesino": si tratta di un miele monoflorale di acacia, prodotto da alveari localizzati, nel periodo di bottinatura del nettare, all'interno del territorio della Provincia di Varese che deve essere estratto da favi e preparato per la commercializzazione all'interno dello stesso territorio; ha caratteristiche precise, dal colore da trasparente a giallo paglierino, a un profumo delicato, leggero, privo di odori marcati; il sapore è spiccatamente dolce, l'aroma delicato, confettato e vanigliato. Allo stato fisico, si presenta tipicamente liquido, cristallizzazione rara e comunque molto ritardata.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it