
Clima: Coldiretti, sos api stremate da siccità. Dimezzato il raccolto del miele

Il clima pazzo del 2022 che ha moltiplicato gli eventi estremi, fra siccità e nubifragi, ha tagliato quasi della metà la produzione di miele in Italia con le fioriture estive bruciate dal caldo o distrutte dalla grandine e le api allo stremo costrette ad allungare i voli per trovare un po' di nutrimento. E' quanto emerge dal primo bilancio di Coldiretti sul miele Made in Italy nel 2022 con il raccolto praticamente dimezzato (-40%) rispetto al potenziale produttivo. Il risultato – precisa Coldiretti – è una produzione Made in Italy intorno ai 13 milioni di chili, fra le più basse del decennio. La mappa italiana del miele stilata da Coldiretti registra crolli che vanno dal -15% della Calabria al -60% delle Marche, dal -50% di Lazio, Sardegna, Umbria, Abruzzo e Valle d'Aosta al -80% della Basilicata. Una situazione sulla quale hanno pesato in modo particolare le alte temperature e la mancanza di acqua con fioriture anticipate che – spiega Coldiretti - hanno costretto gli apicoltori a partire prima verso le aree montane e a portare razioni di soccorso negli alveari già nei primi giorni di agosto. In Puglia sono state abbeverate artificialmente le api per non farle morire, con secchi d'acqua e galleggianti di sughero e polistirolo in modo che si dissetino senza affogare. Ma oltre alla spallata del clima i “pastori delle api” devono fare fronte anche all'esplosione dei costi per le tensioni internazionali generate dalla guerra in Ucraina: dai vasetti di vetro alle etichette, dai cartoni al gasolio. In Italia si consuma circa mezzo chilo di miele a testa all'anno, sotto la media europea che è di 600 grammi ma un terzo rispetto alla Germania. Il Belpaese però vince 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. Un patrimonio messo a rischio dalle importazioni dall'estero cresciute di quasi il 18% nei primi cinque mesi del 2022. Per evitare di portare in tavola prodotti provenienti dall'estero, spesso di bassa qualità, occorre – consiglia la Coldiretti – verificare con attenzione l'origine in etichetta.

Giovanna Pasqualin Traversa