
Clima: Coldiretti, addio ad 1 vasetto miele su 2. Sos nei campi dove 75% colture dipendono da impollinazione api

Il clima pazzo sconvolge la vita delle persone e i cicli della natura con caldo anomalo, alluvioni e nubifragi che hanno dimezzato la produzione di miele nazionale rispetto allo scorso anno con crolli anche più consistenti per alcune varietà. È quanto emerge dalle prime stime di Coldiretti per il raccolto del 2023 che rischia di essere attorno ai 15 milioni di chili, fra i più poveri del decennio schiacciato dagli eventi estremi frutto della progressiva tropicalizzazione del clima. Le perdite di produzione negli alveari sono distribuite a macchia di leopardo da Nord a Sud, dal Veneto alla Puglia, dalla Lombardia alla Calabria, dalla Toscana all'Abruzzo e hanno riguardato in particolare le raccolte di primavera che – spiega Coldiretti – rappresentano la parte più importante e consistente del miele nazionale. A partire dalla seconda metà di giugno, si è osservata una ripresa delle produzioni con buoni risultati su alcune fioriture. Tuttavia, in diverse zone del Sud e delle Isole – avverte Coldiretti - il caldo estremo di luglio ha condizionato i raccolti estivi e causato il collasso di diversi alveari con le temperature superiori ai 40 gradi hanno creato problemi alla termoregolazione degli alveari e causato talvolta la morte di intere famiglie. Ma oltre al clima – sottolinea Coldiretti – i “pastori delle api” hanno dovuto fare fronte anche all'esplosione dei costi: dai vasetti di vetro alle etichette, dai cartoni al gasolio, fino alla necessità di nutrire le famiglie di api per salvarle dalla morte per fame a causa del crollo della produzione di miele e di polline. Il ruolo delle api peraltro va ben oltre la produzione di miele con tre colture alimentari su quattro (75%) dipendono in una certa misura per resa e qualità dall'impollinazione dalle api, tra cui le mele, le pere, le fragole, le ciliegie, i cocomeri ed i meloni. In media una singola ape – precisa la Coldiretti – visita in genere circa 7.000 fiori al giorno e ci vogliono quattro milioni di esplorazioni floreali per produrre un chilogrammo di miele. In Italia – precisa la Coldiretti – 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. L'Italia vince però in biodiversità con più di 60 varietà. Un patrimonio messo a rischio dalle importazioni dall'estero che nei primi sette mesi del 2023 hanno già raggiunto i 13,6 milioni di chili, molto più della metà di tutto il miele prodotto lo scorso anno in Italia. 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 oppure di 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.

Daniele Rocchi