
Apicoltura: Coldiretti, crolla fino all'80% la raccolta di miele. Nell'acquisto controllare l'origine in etichetta

Compromessa fino ad ora la produzione di miele Made in Italy che a macchia di leopardo crolla fino all'80% rispetto alla media per effetto dell'andamento climatico anomalo con una grave siccità che ha ridotto le fioriture e stressato le api. È quanto emerge dal monitoraggio di Coldiretti in occasione della giornata mondiale delle api che si festeggia il 20 maggio a livello planetario, istituita dall'Onu nel 2018. "L'inverno bollente e la pazza primavera segnata da gelate – sottolinea Coldiretti – hanno creato in molte regioni gravi problemi agli alveari con le api che non hanno la possibilità di raccogliere il nettare". Le difficoltà delle api sono un pericolo grave per la biodiversità, considerato che sono un indicatore dello stato di salute dell'ambiente e servono al lavoro degli agricoltori con l'impollinazione dei fiori. In media una singola ape – precisa la Coldiretti – visita in genere circa 7mila fiori al giorno e ci vogliono quattro milioni di visite floreali per produrre un chilogrammo di miele. 3 colture alimentari su 4 dipendono in una certa misura per resa e qualità dall'impollinazione delle api, tra queste ci sono le mele, le pere, le fragole, le ciliegie, i cocomeri ed i meloni secondo la Fao. Ma a rischio è anche il miele con un raccolto che in Italia rischia di essere anche peggiore del 2019. "Per evitare di portare in tavola prodotti provenienti dall'estero, spesso di bassa qualità, occorre verificare con attenzione l'origine in etichetta oppure rivolgersi direttamente ai produttori nelle aziende agricole, negli agriturismi o nei mercati di Campagna amica", consiglia la Coldiretti. Il miele prodotto sul territorio nazionale dove non sono ammesse coltivazioni ogm è riconoscibile attraverso l'etichettatura di origine obbligatoria: la parola Italia deve essere obbligatoriamente presente.

Giovanna Pasqualin Traversa