VirtùQuotidiane

API NOMADI PER SALVARE IL MIELE ABRUZZESE DAL GRAN CALDO

30 Agosto 2017

di Redazione



TORNARECCIO – La stagione eccessivamente calda, la scarsità di piogge e l'afa sono elementi critici per le api. A causa del clima di questi ultimi mesi i fiori non secernono più nettare, le piante sono in sofferenza e le api sono in difficoltà, non hanno di che cibarsi, non producono miele e non riescono a occuparsi dell'impollinazione.

Coldiretti ha stimato un calo del 70% nella produzione di miele per il 2017 in Italia e del 40% in Abruzzo, prevedendo che non si arriverà a 90.000 quintali su una media di 230.000.

"Il quadro resta preoccupante ma noi ci siamo attivati fin da subito per sostenere le api in questa stagione così difficile e stiamo continuando a farlo – spiega **Piero Iacovanelli** titolare di Adi Apicoltura, storica azienda abruzzese con sede a Tornareccio (Chieti), leader nella

produzione di miele – Personalmente il calo che abbiamo registrato si attesta intorno al 30%, con maggiore sofferenza per l'acacia e il mille fiori".

L'obiettivo è salvaguardare le api, da cui dipende in buona parte il funzionamento dell'ecosistema, mettendo le loro esigenze davanti a tutto il resto, e lavorare per un prodotto di qualità nel massimo rispetto.

"Produciamo miele biologico, conosciamo bene le difficoltà e sappiamo quanto grandi siano gli sforzi da fare – prosegue Iacovanelli – ma vogliamo continuare sul percorso che abbiamo tracciato, facendo tutto quello che è necessario per garantire il benessere delle api e per dare al consumatore finale un prodotto naturale. L'utilizzo della tecnica del nomadismo ci sta aiutando molto, permettendoci di lavorare su varietà botaniche differenti".

Con il nomadismo – Adi è stata una delle prime realtà in Italia ad utilizzarlo – infatti le api sono libere di succhiare il nettare dai fiori in varie zone fra Calabria, Piemonte, Puglia e Lazio, a seconda dell'andamento stagionale delle fioriture, per poi trasformarlo in diverse varietà di miele.

Già negli ultimi anni, per sopperire alla carenza di produzione italiana e rispondere attivamente alle richieste dei consumatori, è arrivato sul mercato molto miele estero, soprattutto dalla Cina e dai Paesi dell'est. Si tratta di prodotti competitivi dal punto di vista del prezzo ma sui quali non ci sono garanzie di qualità né controlli sulla provenienza.

"Il consiglio, come già detto da Coldiretti, è consumare miele italiano – conclude Iacovanelli – puntando sulla qualità più che sulla quantità, premiando gli sforzi delle aziende e scegliendo le varietà disponibili anziché quelle a cui siamo abituati. Può essere un'ottima occasione per assaggiare prodotti diversi e regalarsi qualcosa di prezioso, prodotto con cura e dedizione".