



MIELE, IN ABRUZZO AUMENTANO CONSUMI MA SCENDE PRODUZIONE

20 Maggio 2020 

PESCARA – Aumentano i consumi di miele ma scende la produzione. È un settore a due facce l'apicoltura abruzzese che, in linea con quella nazionale, vede con la pandemia un aumento delle richieste di miele da parte dei consumatori spinti dalla voglia di garantirsi cibi importanti per la salute ma anche dal maggior tempo trascorso in casa nella preparazione di dolci e tisane.

Così, in occasione della giornata mondiale delle api istituita dall'Onu, che si festeggia oggi 20 maggio a livello planetario, emerge prepotente il boom dei consumi (+ 44% a livello nazionale) che si scontra con un momento molto difficile per la produzione del nettare degli dei per effetto dell'andamento climatico anomalo con una grave siccità che ha ridotto le fioriture e stressato le api.

In Abruzzo si stima una diminuzione fino all'80% per la produzione di miele di sulla, però non andrà meglio per l'acacia che, con una produzione prevista di 10kg ad alveare contro i consueti 20/25kg, subirà con molta probabilità una flessione almeno del 50%, come si evince da una indagine di Coldiretti Abruzzo sui principali produttori soci.

L'inverno bollente e la pazzia primavera segnata da gelate hanno infatti determinato gravi problemi agli alveari con le api impossibilitate a raccogliere il nettare. Il poco miele che sono riuscite a produrre se lo mangiano per sopravvivere, anche se – precisa Coldiretti – non mancano in alcune regioni situazioni più positive rispetto allo scorso anno. In via generale, in Italia il raccolto rischia di essere anche peggiore del 2019, quando si registrò una produzione nazionale di appena 15 milioni di chili a fronte di un quantitativo di quasi 25 milioni di chili di miele importato durante l'anno dall'estero (secondo elaborazioni Coldiretti su dati Istat dalle quali si evidenzia che il 40% arriva dall'Ungheria e oltre il 10% dalla Cina).

“In altre parole – precisa la Coldiretti Abruzzo – quasi 2 barattoli di miele su tre sono stranieri. E' un dato sconcertante: per evitare di portare in tavola prodotti provenienti dall'estero, spesso di bassa qualità, occorre verificare con attenzione l'origine in etichetta oppure di rivolgersi direttamente ai produttori nelle aziende agricole, negli agriturismi o nei mercati di Campagna Amica d'Abruzzo.

Il miele prodotto in Abruzzo o comunque 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. La parola Italia deve essere obbligatoriamente presente sulle confezioni di miele raccolto interamente sul territorio nazionale mentre nel caso in cui il miele provenga da più Paesi dell'Unione Europea, l'etichetta - continua la Coldiretti - deve riportare l'indicazione "miscela di mieli originari della CE"; se invece proviene da Paesi extracomunitari deve esserci la scritta "miscela di mieli non originari della CE", mentre se si tratta di un mix va scritto "miscela di mieli originari e non originari della CE".

In Abruzzo, in cui la produzione di miele è una attività tradizionale, è possibile trovare tantissime varietà di miele locale a seconda del tipo di pascolo delle api: dal miele di acacia al millefiori (che è tra i più diffusi), da quello di sulla al più tardivo "saltoreggia".

Coldiretti Abruzzo ricorda inoltre che in regione sono censiti oltre 40mila alveari, oltre mille apiari e circa 700 apicoltori (elaborazione Coldiretti Abruzzo su dati Regione Abruzzo) per una produzione media di 800-900 tonnellate e un valore stimato intorno ai 4-5 milioni di euro/l'anno. Gli apicoltori in regione sono indirizzati prevalentemente verso la produzione di miele anche se si riscontra una certa attenzione per i prodotti dell'apicoltura (api regine, polline, propoli, cera e pappa reale, ecc). Si ricorda inoltre che i prodotti dell'apicoltura sono destinati per il 21% all'autoconsumo mentre per il 79% sono rivolti al mercato.