

Apicoltura. Importazioni raddoppiate negli ultimi dieci anni: primo fornitore l'Ungheria, seguita dalla Cina. Tra le cause del tracollo anche gli inverni troppo miti che ostacolano la lotta ai parassiti

Miele, la produzione crolla del 50% Serve un'etichetta Ue di tutela

Alessio Romeo

Superata in parte l'emergenza pesticidi, considerati i responsabili della terribile moria delle api registrata negli ultimi anni in Europa, lo sconvolgimento del clima sta mettendo nuovamente in ginocchio l'apicoltura italiana. Il 2019 è stato per la filiera nazionale del miele una delle peggiori annate di sempre, e anche il 2020 a causa dell'inverno insolitamente caldo non promette bene. Lo scorso anno c'è stato un vero e proprio tracollo con la produzione nazionale falciata dai cambiamenti climatici e un livello di importazioni ancora ai massimi storici, seppure in calo dopo il record raggiunto nel 2018. La produzione comunque si è più che dimezzata: rispetto alle oltre 23 mila tonnellate del 2018 il crollo è stimato tra il 50 e il 70%, con punte dell'85% in Toscana, seconda regione per capacità produttiva dopo il Piemonte.

A livello nazionale gli operatori sono circa 60 mila (1,5 milioni gli alveari censiti), solo per un terzo professionali, con il 50% delle colonie in capo a 1.800 apicoltori (il 3% del totale) di grandi dimensioni. Nonostante una costante crescita delle aziende negli ultimi anni (+6% le imprese e +9% gli addetti nel 2019), le importazioni negli ultimi dieci anni sono raddoppiate e hanno raggiunto nel 2018 il record di 27.900 tonnellate, secondo i dati Istat. «Lo scorso anno si è quasi azzerata la produzione di acacia, che si fa soprattutto al Nord - spiega Lorenzo Bazzana, responsabile economico della Coldiretti - mentre l'import è praticamente raddoppiato sostituendo la



Qualità. Il miele non è solo un prodotto agricolo (o meglio zootecnico), ma anche un alimento salutare di cui solo in Italia esistono oltre 50 varietà

23mila

Tonnellate
La produzione media nazionale di miele, crollata del 50% nel 2019

60mila

Apicoltori in Italia
Con 1,5 milioni di alveari, solo un terzo professionali, ci sono 60mila apicoltori

produzione nazionale. Quest'anno lo stato di salute delle colonie sembra essere buono ma il caldo complica la lotta alla varroa (il principale parassita che colpisce le api). Inoltre, il fatto di avere temperature elevate è un rischio perché l'anticipo della fioritura potrebbe essere seguita da gelate e provocare anche la perdita di api, oltre a complicare la percezione dell'andamento stagionale, come avvenuto lo scorso anno quando le api sono uscite più tardi».

Il miele non è solo un prodotto agri-

colino (o meglio zootecnico), un alimento dolce e salutare di cui solo in Italia esistono oltre 50 varietà, ma è anche - e forse oggi soprattutto - cartina di tornasole dello stato di salute dell'ambiente. Le api sono i principali impollinatori e senza di loro praticamente non esisterebbe l'agricoltura. La lista delle coltivazioni che dipendono, a vari livelli, dagli impollinatori è molto lunga. A gennaio la Commissione europea ha vietato un nuovo fitofarmaco, il Thiacloprid commercializzato da Bayer. È il quarto "ne-

onicotinoide" (i concianti chimici usati per il trattamento delle sementi) sui 5 autorizzati nell'Unione europea, a essere soggetto a restrizioni dal 2013, anno dell'esplosione delle accuse sulla scomparsa delle api in Europa. Molte di queste restrizioni sono state poi superate da "esenzioni per emergenza" che molti Stati membri hanno notificato a Bruxelles per continuare a consentire l'uso sul proprio territorio. «Ma il vero problema - spiega ancora Bazzana - è che non ci sono restrizioni sui paesi dai quali importiamo. La Ue vieta alcune molecole sul suo territorio ma non vieta l'import; resta quindi il problema del processo autorizzativo delle molecole. Manca poi l'etichettatura dei trasformati: abbiamo l'etichetta del miele in vasetto ma non quella dei prodotti che lo contengono, in cui spesso il miele viene utilizzato come ingrediente di richiamo».

In Italia arrivano in prevalenza mieli ungheresi, che mantengono la leadership tra quelli di importazione, mentre la Cina si sta facendo largo tra i fornitori vendendo produzioni di scarsa qualità a prezzi ultra competitivi. Lo scorso anno, con quasi 2.400 tonnellate nei primi dieci mesi 2019, la Cina è salita al secondo posto nella lista dei fornitori, superando sia l'Argentina che la Romania, forte di un prezzo medio d'ingresso di 1,24 euro al chilo, contro i 3 euro abbondanti dei mieli ungheresi e rumeni e i 2,15 euro del prodotto argentino. «Il sospetto - conclude Bazzana - è anche sulle triangolazioni con paesi che fungono da copertura di altre provenienze. Ci sono paesi che non sono mai stati grandi produttori che improvvisamente hanno cominciato a esportare miele».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Hi-tech. Cefla brevetta una «grow unit» per far maturare e vendere le piantine

La serra portatile produce i micro ortaggi nei negozi E conquista Masterchef

Luisanna Benfatto

Questo sistema, che ha appena ottenuto il brevetto europeo - la richiesta era stata presentata due anni fa - permetterà in futuro la coltura di vegetali anche su Marte». Ad affermarlo è Alessandro Pasini, responsabile della business unit lighting di Cefla, azienda imolese che ha presentato a EuroShop 2020 a Düsseldorf il mobile vetrina per la vendita al dettaglio di prodotti "microgreen".

«Nella grow unit, a cui lavoriamo da anni in collaborazione con il dipartimento di agraria dell'Università di Bologna e Pisa, possono crescere fino a cento qualità di micro ortaggi grazie a una specifica illuminazione a led, con irrigazione e ventilazione controllata da un software. Il progetto di mobile serra si presta a diversi usi: sia per la Gdo, sia per la ristorazione. Uno degli esemplari ci è stato richiesto dalla produzione di Masterchef». I microgreen (tra le più conosciute piantine di senape, rucola, crescione, ravanella, amaranto, cavolo rosso) sono una delle ultime tendenze nel campo della cucina salutare, poiché contengono elevate quantità di vitamine E, C e betacarotene; e una densità di nutrienti fino a 40 volte superiore rispetto agli omologhi ortaggi cresciuti nei campi. Le piantine hanno anche un gusto concentrato e possono sostituire il sale per insaporire piatti e insalate; sono 100% naturali, visto che non hanno bisogno per crescere di sostanze chimiche.

«Le proprietà nutritive di un ceppo di lattuga al supermercato in po-

chi giorni diminuiscono dal 20 all'80%, questo brevetto applicato fino ad ora ai microgreen ma in futuro anche ad altri vegetali, le mantiene per tutta la durata delle piantine che maturano in 5-7 giorni», aggiunge Pasini. «La nostra serra integrata hi-tech è già utilizzata in almeno 50 punti vendita tra Conad Italia (dove sono stati effettuati i test), i supermercati Rewe in Germania, in Austria presso Unimarkt, in Libano, in una trentina di ristoranti di fascia alta italiani e in alcune scuole di cucina in Svizzera. A Parigi abbiamo appena installato una vertical farm di 150 mq all'interno di un esercizio commerciale. Ha anche una versione industriale che è già stata adottata nell'impianto Fri-El a Ostello Ferrara. Nascono qui gli unici esemplari di pomodoro invernale made in Italy che si trovano nella Gdo», afferma il manager. «Stiamo lavorando ad altri progetti che derivano dalla nostra ricerca sulle lampade scientificamente testate per velocizzare la crescita dei vegetali. Verrà esposta anche al Macfrut di Rimini una parete verticale adatta alla coltivazione live e alla vendita di lattuga. Il nostro obiettivo è di creare in futuro veri e propri corner nei supermercati, come quelli per il pane».

All'Expo di Dubai verrà poi presentato il primo impianto di biofissazione di anidride carbonica attraverso le alghe alimentari, «che verranno fatte crescere, essiccate e trasformate in integratori sotto forma liquida da utilizzare in cocktail supergreen dall'alto contenuto di proteine vegetali, durante l'esposizione».

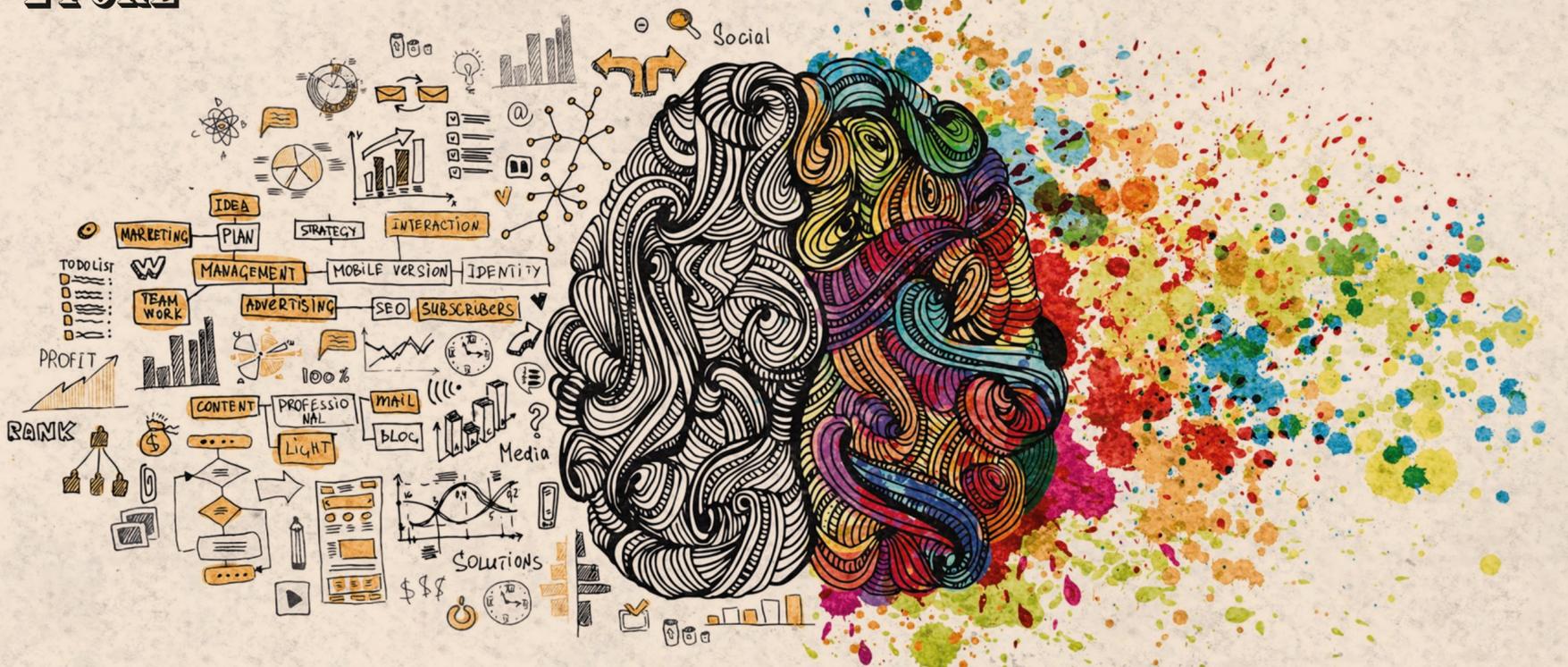
© RIPRODUZIONE RISERVATA



A Masterchef
Una delle grow unit di Cefla per la coltivazione di micro-ortaggi è stata utilizzata dai concorrenti dell'ultima edizione del talent gastronomico in onda su Sky

Il Sole
24 ORE

domenica



DOMENICA, CAMBIA EMISFERO.

Abbonati a DOMENICA, il supplemento culturale del Sole 24 Ore per dare spazio al lato più libero della tua mente.

Dalla letteratura all'arte, dalla scienza al teatro, dalla musica al design, ogni aspetto della cultura raccontato, spiegato e illustrato con autorevolezza e competenza. Puoi scegliere di riceverlo nel formato digitale o anche cartaceo. Incluso nell'abbonamento, l'Archivio Storico della Domenica, con i contributi di più di 4000 autori dal 1983 ad oggi.

IN PIÙ PER TE IN REGALO UN INGRESSO OMAGGIO A UN BENE DEL



ABBONATI SUBITO, l'offerta scade l'1.3.2020. Vai su offerte.ilssole24ore.com/domenica2020



Operazione a premi. Regolamento e dettagli su offerte.ilssole24ore.com/domenica2020