AGRICOLTURA, Clima impazzito, api scombussolate e miele che scarseggia: nell'Isola crollo del 50% della produzione

Date : 4 Dicembre 2017

Il **2017** si prefigura come un **anno molto negativo per le api** a causa dei grossi cambiamenti climatici: la gelata primaverile ha bloccato la fioritura delle piante e la successiva siccità ha poi peggiorato la situazione, rischiando di **pregiudicare anche la produzione dei prossimi anni**.

Si stima che le api siano responsabili di circa il 70% dell'impollinazione di tutte le specie vegetali viventi sul pianeta, garantendo circa il 35% della produzione globale di cibo: **un vero e proprio mezzo produttivo per l'agricoltura**, perciò non si può trascurare la rilevanza economica di questo fenomeno a livello mondiale. Sono *45mila gli apicoltori italiani* con un totale di *1,2 milioni di alveari* sparsi per le campagne ed un fatturato stimato di *150 milioni di euro*: quest'anno sono state prodotte *10mila tonellate di miele* (*-50% rispetto alla media degli scorsi anni*) e sono state importate oltre 7 tonnellate dall'Ungheria e dalla Cina, tanto che nei supermercati 2 barattoli su 3 sono di orgine straniera. Anche in **Sardegna** i dati sono drammatici visto e considerato che gli scorsi anni la produzione interna ammontava a *15mila quintali*, mentre la produzione del **2017 è stata dimezzata a 7mila**, non riuscendo a soddisfare il fabbisogno regionale.

Sono circa **2.700 gli apicoltori sardi iscritti nella banca dati apistica**, per un totale di **alveari pari a 60mila**: il miele locale raramente si trova nelle grandi distribuzioni ed il **prezzo medio al chilo è di 10-11 euro**, per un **fatturato complessivo del settore di 11 milioni di euro**.

"Per evitare di portare in tavola prodotti provenienti dall'estero, spesso di bassa qualità – spiega **Giovanni Murru**, presidente di Coldiretti Oristano - *Occorre verificare con attenzione l'origine in etichetta. Ancora meglio se consumiamo prodotti locali, rivolgendoci direttamente ai produttori nelle aziende agricole, negli agriturismi o nei mercati di Campagna Amica e verificando con attenzione le etichette."*

Infatti, la parola *"Italia"* deve essere obbligatoriamente presente sulle confezioni di miele raccolto sul territorio nazionale, mentre nel caso di miele proveniente da più Paesi dell'*Unione europea*, l'etichetta deve riportare *"miscela di mieli originari della Ce"*. Nel caso di Paesi extracomunitari vi sarà l'indicazione *"miscela di mieli non originari della Ce"*, mentre se si tratta di un mix ci sarà scritto *"miscela di mieli originari e non originari della Ce"*.

Nonostante i dati negativi, il **miele sardo** è stato premiato al più importante concorso dell'eccellenza apistica italiana *"Grandi mieli d'Italia"* di Bologna: il miele dell'azienda "Monte Arci" e quello prodotto in località "S'enna de sa giara", entrambe a **Marrubiu**; il miele di cardo prodotto a **Paulilatino** in località "Pischina ruja"; premiata anche l'azienda "Arbarè" di **Simaxis** e il miele di corbezzolo prodotto a "Ghenna 'e pettene" ad **Allai**.

L'*associazione Apiaresos*, intanto, ha annunciato la seconda edizione del corso di introduzione all'apicoltura tenuto da quattro apicoltori con un'elevata esperienza, un docente e due ricercatori universitari, due docenti Unaapi e un veterinario Asl. Il corso prevede un test di entrata ed un esame finale teorico/pratico ed avrà una durata di 80 ore da svolgersi il sabato dalle 9 alle 13. L'inizio è previsto per dicembre 2017 (*fino a giugno 2018*) e gli interessati dovranno inviare una mail con la domanda di iscrizione ad Apiaresos, scaricabile da internet.

Martina Corrias

(admaioramedia.it)