



SALVIAMO L'APE AUTOCTONA: L'APPELLO DI UPBIO

Gli apicoltori biologici di UPBIO (Unione produttori Biologici e Biodinamici) esprimono preoccupazione per le minacce di sopravvivenza a cui sono sottoposte le api autoctone.

Numerose sono le circostanze che stanno mettendo in pericolo le api da miele. Tra queste i pesticidi sono certamente tra le più gravi. Come può un insetto sfuggire agli insetticidi che vengono riversati a tonnellate nelle nostre campagne? Come può sopravvivere all'azione degli erbicidi che distruggono il loro cibo, persino i fiori della flora spontanea? E, più in generale, ad un ambiente agricolo sempre più inquinato e semplificato? La crisi climatica in corso non fa che aggravare la situazione perché rende il loro delicato habitat ulteriormente fragile e meno produttivo.

Ma il modello culturale che ha spinto verso l'industrializzazione dell'agricoltura non poteva che contaminare anche parte dell'apicoltura. Già in passato, degli apicoltori poco avveduti, si sono resi responsabili di numerosi errori che hanno cambiato la vita del prezioso insetto impollinatore. La Varroa, il temibile acaro che uccide ogni anno migliaia di alveari, è arrivata in Europa dall'Asia a causa della movimentazione a lungo raggio di alveari e delle api regine. Per lo stesso motivo si sono diffuse altre gravi malattie come il Nosema ceranae e numerosi virus. In centro America, nel secolo scorso, è stata importata una sottospecie di ape, l'Apis mellifera scutellata, di origine africana che incrociandosi con le api della stessa specie ma di sottospecie europee (che vivevano lì dal tempo della scoperta di Cristoforo Colombo), ha creato un ibrido così aggressivo da rendere impraticabile, per molti anni e in una vasta area, l'apicoltura.

Il miraggio di una maggiore produzione e la speranza di poter standardizzare l'allevamento ha spinto alcune aziende italiane ad abbandonare le sottospecie autoctone in favore di api ibride o sottospecie non autoctone. Il trucco sta nel fenomeno dell'eterosi che nella prima generazione può apportare un qualche vantaggio

segue in terza pagina

Altroconsumo: un'indagine del miele che ci fa tornare indietro di 30 anni

Di seguito il commento della redazione del Notiziario all'articolo della rivista Altroconsumo di Aprile che pubblichiamo a pag. 4, 5, 6, 7 a firma Matteo Metta

Suscita clamore l'indagine di altroconsumo che pone tra i 10 migliori mieli millefiori italiani ben 4 mieli esteri, e ancora più stupore che la loro scelta qualità indichi in 4 mieli tutti di origine estera e quasi sicuramente processati tramite pastorizzazione la miglior scelta possibile per il consumatore.

In un colpo solo la rivista ha azzerato quanto di buono è stato fatto in oltre 30 anni di promozione dei mieli locali, non si è preso in considerazione come valore aggiunto i mieli di distribuzione medio piccola che possono rappresentare il territorio italiano, anzi alcuni mieli del territorio hanno avuto giudizi impietosi come se il "gusto anomalo" sia un pessimo segnale di qualità, mentre il miele che sa di "miele" è quello da premiare.

Ci stupiamo dei parametri decisi per la valutazione come HMF, valore enzimatico, pulizia, percentuale di acqua!, parametri che in nessun modo possono definire la qualità di un miele, a meno di non andare oltre quelli che sono i parametri di legge.

Un miele che ha un alto HMF può essere un miele che ha sostato troppo nello scaffale del supermercato, questo genere di riflessione non è stata presa in considerazione e altresì l'attività enzimatica non è un parametro di qualità assoluta come in quanto il quantitativo è intrinseco alle varietà dei mieli e può risultare molto basso ad esempio nei mieli millefiori primaverili rispetto a quelli autunnali o estivi.

Valutazioni come i polifenoli che sono presenti in mieli come il corbezzolo, carrubo o timo e sono motivo di indagine di tutte le università mondiali non sono neanche state prese in considerazione mentre invece si è scesi sulla diatriba meglio lo zucchero o il miele, un tema che noi speravamo fosse stato archiviato nel dimenticatoio delle "cialtronerie" che per anni hanno attanagliato il settore apistico.

Non di meno vengono penalizzati all'analisi organolettica mieli millefiori dei territori italiani a discapito di quelli frutto

segue in terza pagina

AVVISO PER I SOCI A.F.A.

15 APRILE 2021 ORE 20:00

WEBINAR

ALVEARE ITALIA

LA STRAORDINARIA RETE DEI
"MESSAGGERI DEL MIELE ITALIANO"

TRE VOLTE ITALIANO, PER API, APICOLTURA E AMBIENTE
EDIZIONE A CURA DI AFA - ASSOCIAZIONE FORLIVISE APICOLTORI

INTERVENGONO
Giorgio Mercuri PRESIDENTE DI CONFCOOPERATIVE FEDAGRIPESCA
Gian Marco Centinaio SOTTOSGREGARIO AL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE

www.mieleincooperativa.it/messaggeri

info@mieleincooperativa.it 379 183 5729

DETTAGLI

15 aprile 2021 – ore 20:00

Videoconferenza su zoom

Progetto Alveare Italia
3° incontro di formazione per

"I Messaggeri del Miele Italiano"

È prevista la partecipazione del
Sottosegretario alle Politiche
Agricole con delega all'Apicoltura,
sen. Gian Marco Centinaio
e del Presidente di Confcooperative
FedagriPesca, **dr. Giorgio Mercuri**.

Intervengono:

- **Pietro Miliffi**

Presidente di A.f.a. S.a.c.

Associazione Forlivese Apicoltori

- **Riccardo Terriaca**

"progetto Alveare Italia e Messaggeri
del Miele"

- **Gianmarco Mosini**

(esperto in comunicazione
innovativa)

"Gestione avanzata dei social"

Giancarlo Quaglia

(direttore laboratorio Life analytics)

"il ruolo dei laboratori per il controllo
dell'autenticità del miele"

APERTO A TUTTI GLI APICOLTORI

Per partecipare, è necessario
registrarsi, collegandosi al seguente
link:

<https://attendee.gotowebinar.com/register/7772961582832701968>

WEBINAR
19 APRILE 2021
ORE 20.00-22.00

Tecnica apistica: Gestione della sciarmatura e produzione nuclei.

Relatore: Giovanni Scozzoli

Consigliere A.F.A., apicoltore
professionista ed Esperto apistico

Moderatore: Loredana Barbieri
tecnico AFA SAC

Partecipa con Google Meet
meet.google.com/evy-fedz-zef

Iscrizione obbligatoria:

<https://docs.google.com/forms/d/1qz->

RINNOVO CARICHE SOCIALI 2021

L'Assemblea Generale 2021 che
si terrà in settembre prevede il
rinnovo delle cariche sociali della
Cooperativa A.f.a. s.a.c. Sono già
arrivate le prime candidature per
l'elezione del nuovo Consiglio di
Amministrazione, ma c'è ancora
bisogno di Apicoltori disponibili
e che siano fortemente motivati a
migliorare la nostra cooperativa.
Chiediamo perciò ai potenziali
candidati di presentare la propria
adesione entro il mese di luglio
2021.

AZIENDA AGRICOLA

Cereria Cesenate

di Tonti Alberto e Enrico

- Lavorazione della cera su misura
- Possibilità di lavorare la propria cera
- Sterilizzazione a 120° con rilevazione grafica numerica
- Certificazione di lavorazione biologica
- Disponibile cera idonea apicoltura biologica

Via Redichiaro, 2145 - 47521 Cesena (FC)
Tel. 338-9993182

dalla prima pagina
salviamo l'ape...

produttivo ma solo se la stagione è molto favorevole e se paragonate ad api autoctone non selezionate. Ma, per definizione, gli ibridi non sono stabili e nelle generazioni successive perdono produttività e diventano più aggressivi. Per questo motivo, per mantenere le performance, gli apicoltori che hanno sposato questo modello di apicoltura sono costretti a sopprimere le regine figlie e sostituirle con nuovi ibridi. Per via delle modalità di accoppiamento delle api regine (in volo, ad una notevole distanza dall'alveare di origine e con un numero elevato di maschi) l'inquinamento genetico si diffonde a macchia d'olio con la conseguente perdita delle sottospecie autoctone, della loro stabilità con l'ambiente che le ospita e di preziosa biodiversità. La stessa ragione impedisce agli apicoltori più sensibili alla sostenibilità ambientale di continuare ad allevare le api del proprio territorio, se non con estreme difficoltà.

A questo punto, se vogliamo salvare le api, risulta urgente intervenire. Ognuno per la propria parte: gli agricoltori mettendo in atto pratiche più sostenibili e amiche delle api, ne conseguirebbe anche una migliore impollinazione delle proprie colture. Gli apicoltori scegliendo di allevare api locali e in equilibrio con l'ambiente. Numerosi studi scientifici hanno dimostrato che le api autoctone sono in grado di sopravvivere più a lungo in situazioni di stress ambientale, tendenzialmente producono più miele e sono più docili. I consumatori preferendo cibi la cui produzione non danneggia le api, acquisterebbero alimenti non inquinati e più salutari. E così salvando le api salveremmo anche un po' noi stessi.

Marco Valentini
(apicoltore biologico)

dalla prima pagina
altroconsumo...

di miscele di paesi esteri, della serie – “cioè che è diverso è peggio” “quello che non è standard è mediocre”, uno schiaffo alla biodiversità un insulto a tutto ciò che è valorizzazione del territorio, nonché una grossa ombra nei confronti di chi è stato chiamato a dare questa valutazione in quanto “esperto in analisi sensoriale del miele iscritto all'albo “come dichiarato dalla rivista.

Con questi parametri ci si chiede se altroconsumo valuti altri prodotti alimentari come ad esempio il vino con il “contenuto di acqua”, o di zucchero non svolto, o con il sapore corretto e magari abbozzato perché più piacevole, mandando al macero tutto quello che è stato fatto in anni di studio e valutazione dei terroir e delle valutazioni sulla piacevolezza del vino in quanto non solo alimento ma frutto di lavoro, storia e rappresentazione del territorio.

Con questo modo di ragionare perché non aspettarci in futuro giudizi su altri prodotti come ad esempio la fontina valdostana, immagino da censurare non solo perché cara e fatta a latte crudo (quindi pericolosa rispetto a quelli pastorizzati) ha un gusto anomalo soprattutto se stagionata, così come il castelmagno, il ragusano, il fiore sardo etc. Volete del formaggio? fattevi “abbastare” la crema fatta

con latte pastorizzato che sa di quasi nulla e costa meno se è a marchio di un discount.

Non ultimo l'ennesimo allarme sul botulino, spada di Damocle che ogni tot di anni viene utilizzata contro il miele in modo improprio in quanto, il rapporto di rischio che presenta il miele è lo stesso di tantissimi altri alimenti naturali, come ortaggi, sughi pronti, confetture etc. Non vi è nessun motivo per cui il miele abbia parametri di rischio maggiori rispetto ad altri alimenti e per questo motivo è inutile che vi sia indicato un disclaimer in tal senso.

Oggi dopo questo articolo, il settore apistico si rende conto che è ancora più urgente combattere contro la scarsa conoscenza sul nostro amato miele e sulla ignoranza che imperversa in questo settore su più livelli, dove a quanto pare anche i giornalisti non brillano per conoscenza, ma che non sia per noi una scusante. Se c'è una così scarsa conoscenza del miele è soprattutto una nostra colpa, di tutta l'apicoltura italiana, nessuno si senta escluso, e tutti siamo chiamati alle armi per ribaltare questa situazione in modo che articoli del genere dove il miele viene trattato con una imperdonabile superficialità non debbano più essere pubblicati in Italia.

EVAPORATORE CATTAPAN PER L'ACIDO FORMICO

Gli apicoltori interessati possono prenotare presso l'ARA i dispensatori di acido formico, modello BioLetalVarroa, prodotto da ANGELO CATTAPAN.

PRENOTAZIONE FARMACI ANTIVARROA

Gli apicoltori possono procedere alla prenotazione dei prodotti antivarroa per i trattamenti estivi ed invernali presso l'ARA.



*Dal 1899
al servizio
dell'agricoltura*

Via Madonna di Genova 39 | 48033 Cotignola (Ra) | Tel. 0545 906211

www.consorzioagrarioravenna.it



FATA

AGENZIE GENERALI
RAVENNA OVEST Cotignola
via Madonna di Genova 39
tel. 0545 906276

RAVENNA EST Ravenna
via dell'Aida 20
tel. 0544 400704

Agente per la Provincia di Ravenna



SUB-AGENZIE
Faenza via Soldata 1
tel. 0545 906062
Lugo via Quarantola 44
tel. 0545 32371

S. Stefano via Beveta 16
tel. 0544 563383
Russi via Molinaccio 16
tel. 0544 580197

RECAPITI presso tutte le rappresentanze del Consorzio Agrario di Ravenna

TEST

COME TESTIAMO E VALUTIAMO

Marche e modelli sono selezionati per coprire il più possibile il mercato. I campioni sono acquistati nei punti vendita e testati in forma anonima da laboratori indipendenti da qualsiasi tipo di interesse commerciale. In tabella la qualità è indicata con un numero di stelle, da uno (pessimo) a cinque (ottimo). La qualità globale è espressa da una valutazione in centesimi e i prodotti sono sempre elencati in ordine di qualità. Se un prodotto non supera le nostre prove di sicurezza o ha gravi problemi di conformità, il giudizio globale è sostituito da questo simbolo: . Il colore blu scuro nelle tabelle indica i prodotti di qualità globale ottima, il blu chiaro di qualità buona, il grigio chiaro di qualità media, il grigio scuro di qualità bassa.

 **MIGLIORE DEL TEST**
Migliore qualità globale del test, a prescindere dal prezzo

 **MIGLIOR ACQUISTO**
Qualità globale buona e il prezzo o il costo d'uso più conveniente

 **MIGLIOR PREZZO**
Qualità globale media e un prezzo o costo d'uso particolarmente conveniente

 **MIGLIOR SCELTA GREEN**
Massimo giudizio in impatto ambientale (5 stelle) e giudizio globale buono od ottimo

 **MEGLIO EVITARE**
Il prodotto ha gravi problemi di conformità o di sicurezza

Migliaia di prodotti e aggiornamenti continui su www.altroconsumo.it

IL FIOR FIORE DELLA DOLCEZZA

Su 22 mieli testati solo 6 si laureano con voti ottimi. La metà di questi, a sorpresa, sono prodotti di discount.

di Matteo Metta

Basta anche un pizzico di amarezza a guastare un momento di felicità. Questo ci insegna il bel proverbio «poco fiele fa amaro molto miele». E così la buona notizia che nessuno dei 22 mieli millefiori acquistati in Italia è risultato contraffatto viene rovinata da un sospetto riguardante alcuni vasetti in commercio in Belgio, analizzati dai nostri colleghi di Bruxelles nell'ambito del test internazionale. Potrebbero essere stati allungati con sciroppi zuccherini, la cui natura non avrebbe nulla a che fare con l'operosa attività delle api né con il nettare dei fiori. Il condizionale è d'obbligo, dal momento che smascherare queste frodi è particolarmente difficile. Gli strumenti che la scienza ci mette a disposizione non sono al momento in grado di fugare tutti i dubbi, specialmente di fronte ad adulterazioni diventate sempre più ingegnose. Gli autori delle frodi hanno imparato ad aggiungere zuccheri che molto spesso riescono a farsi beffe delle analisi di controllo. Addirittura, sulla piattaforma di e-commerce Alibaba si trovano in vendita sciroppi di zucchero invertito che dichiarano sfacciatamente di essere in grado di superare indenni molti degli attuali metodi in uso per scovare le adulterazioni. Il nostro laboratorio, lo stesso usato dai nostri colleghi belgi, ha usato un metodo molto sofisticato, conosciuto con l'acronimo LC-HRMS. Unisce due tecniche: la cromatografia liquida e la spettrometria di massa ad alta risoluzione. Ma, nonostante sia



84 QUALITÀ OTTIMA

Vis Miele millefiori di Valtellina

5,99-7,49 € (500 g)

PRO Supera brillantemente le prove di laboratorio e di assaggio.

CONTRO L'etichetta potrebbe avere più informazioni facoltative. È uno dei più costosi del test (non il più costoso in assoluto, però).

IL NOSTRO PARERE Il miele Migliore del Test: costa di più, ma batte tutti.

MIELE

► riconosciuto dagli esperti come il più accurato, neppure questo metodo può dirsi ad oggi risolutivo. Ogni laboratorio interpreta i risultati in modo diverso, non esistono riferimenti precisi né una banca dati unica e generale, e le autorità non hanno ancora conferito al LC-HRMS il crisma dell'ufficialità.

Un test dalle mille sorprese

Del resto, anche solo passando in rassegna i risultati del test italiano si scopre che sul miele non si possono

nutrire facili certezze. Un miele economico è probabile che sia di mediocre qualità? Nient'affatto. Nella graduatoria dei migliori sette troviamo i quattro con i prezzi più bassi. E non badare a spese dà almeno la garanzia di acquistare un miele pregiato? Macché. Il miele più caro, Terre di Ecor (oltre 22 euro al kg) è l'ultimo in classifica (a pari merito con un altro che ha un prezzo medio). Anche chi pensa che l'origine italiana faccia pendere la bilancia sempre dal lato

della bontà resterà deluso. È sì italiano il Migliore del Test, ma anche i due peggiori, e tanti altri con piazzamenti poco lusinghieri. Inoltre, tra i sei mieli nella fascia "qualità ottima" la rappresentanza straniera eguaglia quella nazionale. Chi poi arriccchia il naso davanti al miele del discount farebbe bene a mettere da parte i pregiudizi: tra i primi sei per qualità, quelli in vendita esclusivamente nei discount sono tre. Sorprese anche nel segmento bio. Quattro i campioni

Mieli millefiori

		PREZZI		CARATTERISTICHE		RISULTATI						QUALITÀ GLOBALE %
		In euro min-max (novembre 2020)	Medio al kg (in euro)	Formato (in grammi)	Origine dichiarata	Etichetta	Acqua	HMF (Idrossimetilfurale)	Attività enzimatica	Pulizia (Filth test)	Analisi sensoriale esperti	
■	VIS Miele millefiori di Valtellina	5,99-7,49	13,48	500	Italia (Valtellina)	★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	84
	ESSELUNGA TOP Miele selezione di pregiati mieli italiani	4,99	12,48	400	Italia	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	78
■	CARREFOUR Miele millefiori	3,29	6,58	500	Ungheria, Italia	★★★	★★★★	★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	73
	MANUSOL (MD) Miele millefiori italiano	3,99	9,98	400	Italia	★★★	★★★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	71
■	DOLCIANDO (EUROSPIN) Miele millefiori	2,99	5,98	500	Ucraina, Ungheria	★★★★	★★★★	★★★	★★★	★★★★	★★★★★	70
■	MARIBEL (LIDL) Miele millefiori liquido	2,99	5,98	500	UE e non UE	★★	★★★★	★★★★★	★★★	★★★★	★★★★★	70
■	APICOLTURA PIANA Miele millefiori	2,99	5,98	500	Ungheria, Ucraina	★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	67
	SAPER DI SAPORI (SELEX) Miele millefiori italiano	4,69-4,90	11,90	400	Italia	★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	66
	ALCE NERO Miele millefiori italiano biologico	4,89-5,95	17,94	300	Italia	★★★★	★★★★★	★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	63
	APICOLTURA CASENTINESE Miele millefiori selezione italiana	9,17-10,63	13,05	750	Italia	★★★★	★★★★★	★★	★★	★★★★	★★★★★	61
	AMBROSOLI Miele	4,79-5,99	10,72	500	Italia, Argentina, Ungheria, Moldavia	★★★	★★★★★	★★	★★	★★★★	★★★★★	60
	COOP Miele millefiori 100% italiano	4,60-4,99	9,60	500	Italia	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★	60
	LUNA DI MIELE Miele di fiori	3,69-5,50	10,05	500	Spagna, Argentina, Ucraina e Francia	★★	★★★★	★★★	★★	★★★★	★★★★★	58
	RIGONI Miele italiano formato famiglia	6,00-8,00	9,53	750	Italia	★★★★	★★★★	★★★	★★	★★★★★	★★★★	55
	IL PUNGIGLIONE Miele millefiori bio	5,59-5,79	11,38	500	Italia	★★★	★★★★★	★	★★★★	★★★★	★★★★★	53
	CONAD Miele millefiori 100% italiano	4,39-4,99	9,64	500	Italia	★★★	★★★★	★★★	★★★★★	★★★★	★★	53
	MIELIZIA Miele italiano millefiori	6,60-8,86	11,11	700	Italia (Emilia Romagna)	★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★	★★	51
	LA VALLE DEL MIELE Miele di fiori	2,99-4,05	7,35	500	Ungheria, Serbia	★★★	★★★	★★	★★	★★★★	★★★★	49
	RIGONI Mielbio miele italiano fiori bio	2,99-3,99	11,62	300	Italia	★★★	★★★★★	★★★	★★	★★★★★	★★★	48
	ALTROMERCATO Miele millefiori Lacandona Messico	4,50-4,80	15,50	300	Messico	★★★	★★★★	★	★★★	★★★★★	★★★★	41
	LE TERRE DI ECOR - FATTORIA DI VAIRA Miele millefiori biologico	8,95	22,38	400	Italia	★★★	★★★★★	★	★★★	★★★★	★★★	38
	TERRE D'ITALIA Miele millefiori d'Umbria	5,99-6,35	12,34	500	Italia (Umbria)	★★★	★★★★	★★	★★★★★	★★★★	★★	38

biologici inseriti nel test, ma nessuno è di qualità ottima; li troviamo equamente distribuiti nelle fila dei buoni, dei medi e dei mediocri. C'è un'ultima curiosità: tra i due mieli che abbiamo acquistato da Carrefour, quale pensate abbia vinto, quello della linea premium Terre d'Italia o quello "normale"? *Ça va sans dire*, a questo punto: il più economico è medaglia di bronzo mentre Terre d'Italia è addirittura maglia nera. Insomma, se è vero che i nostri test non lesinano mai sorprese, stavolta i risultati sembrano fatti apposta per polverizzare qualsiasi preconcetto.

Etichette minimaliste

Queste considerazioni sono possibili grazie ai risultati di tantissime prove: esami di laboratorio, analisi sensoriale, verifiche sulle etichette. Due parametri sono stati analizzati, ma non inseriti in tabella, perché l'esito era uguale per tutti (cinque stelle): quello relativo all'autenticità - come si è detto, nel campione dei mieli del test italiano non ci sono adulterazioni - e quello sugli antibiotici, risultati sempre assenti. L'analisi dei pollini ha confermato le informazioni presenti in etichetta, sia per la derivazione botanica (è per tutti "millefiori") sia per l'origine geografica. L'unico miele che non specifica il luogo di provenienza, ma parla genericamente di una miscela di mieli europei e non europei, è Maribel (Lidl). Lo spettro pollinico lo riconduce ai paesi dell'America centro-meridionale e dell'Europa orientale. In generale le etichette hanno un'impronta minimalista. Si ►

MIELE CONTRO ZUCCHERO

La vera differenza sta nelle componenti aromatiche. Perché, a conti fatti, anche il miele è (quasi) tutto zucchero.



CALORIE A CONFRONTO Il miele è ricco di zuccheri (fruttosio e glucosio), ma ha meno calorie rispetto al saccarosio, il comune zucchero bianco da cucina o lo zucchero di canna (non illudiamoci, tra i due zuccheri cambia solo il colore, condividono la stessa formula chimica e le stesse calorie). Se 100 grammi di miele contengono 320 calorie, la stessa quantità di zucchero ne contiene 400. In più il miele ha un potere dolcificante superiore e se ne può usare di meno.

NON ESAGERARE In fin dei conti, però, la vera differenza la fa la ricchezza di sapori, profumi e aromi che il miele (in cui sono state riconosciute 300 sostanze) può vantare sullo zucchero. Per il resto, sempre di zucchero si tratta. Anche perché sali minerali, vitamine e acidi organici attribuiti al miele sono ben poca cosa. Insomma, miele o zucchero che sia, vale la stessa regola: meno se ne consuma, meglio è.

QUANTO ZUCCHERO? Quanti grammi di zucchero (e quanti cucchiaini) stai assumendo con gli alimenti che mangi? Superi la percentuale massima giornaliera? Te lo dice il calcolatore che trovi sul nostro sito.

www.altroconsumo.it/zucchero

40%

Il miele che l'Europa deve importare per soddisfare il proprio fabbisogno. I principali fornitori sono Cina e Ucraina

500 g

Il miele che ciascun italiano consuma in un anno, il 35% in meno rispetto alla media europea. In Germania il consumo procapite è di 1,5 kg

444

Le migliaia di tonnellate di miele prodotte dalla Cina, primo produttore al mondo. Seguito da Turchia (109), Canada e Argentina (80)

1 milione

È il numero di fiori che le api devono visitare per riuscire a produrre un chilo di miele, mentre i voli da compiere per raggiungere lo stesso obiettivo sono 50mila



INTERVISTA

ALESSIO IPPOLITO

Ecotossicologo, Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa)

"To bee or not to bee". Peccato funzioni solo nella lingua inglese (bee significa ape) il gioco di parole che ha trasformato il dilemma di Amleto in una battuta ironica per alludere al contrasto che oppone chi parla di api in via di estinzione a chi nega il problema. Per capire dove sta la ragione abbiamo chiesto lumi all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), che vanta studi pluriennali sulla salute delle api e uno dei più attivi gruppi di lavoro sul tema, di cui fa parte il ricercatore Alessio Ippolito.

Allora, il problema è reale o no?

«Occorre distinguere fra api mellifere e api selvatiche. Negli ultimi 10-15 anni c'è stata un'insolita diminuzione del numero di api mellifere e perdite di colonie, in particolare nei paesi dell'Europa occidentale. Ma al momento non si può parlare di rischio estinzione. Le perdite sono state arginate grazie al lavoro degli apicoltori, che sono riusciti a mitigare gli effetti avversi degli stress a cui le api sono soggette. Gli apicoltori però sono in affanno per via dell'importazione di miele a basso costo da paesi terzi».

E le api selvatiche?

«Per loro la situazione è più seria. Delle quasi 2.000 specie presenti in Europa, il 9% è classificata come a rischio di estinzione, ma abbiamo dati insufficienti per quasi il 60% delle specie, per cui il numero reale di specie minacciate potrebbe essere molto più elevato».

Cosa ne sta causando il declino?

«È un concorso di cause. Le api sono minacciate da virus, agenti patogeni e parassiti. Subiscono la pressione di specie invasive come il coleottero *Aethina tumida* e la Vespa velutina. Pratiche agricole più intensive diminuiscono la diversità floristica e quindi la disponibilità di polline e nettare per le api. Anche l'uso di prodotti fitosanitari, pur se regolamentato, può indebolire le colonie».

Quali le soluzioni possibili?

«Occorrono azioni di sistema, che limitino tutti i fattori di stress appena citati, oltre che continuare a studiare il problema e mettere a punto avanzate metodologie di valutazione del rischio, come fa l'Efsa. Anche i cittadini possono avere un ruolo attivo, diversificando il proprio giardino, per avere una continua presenza di fiori dalla primavera all'autunno, ed evitando di falciare il prato troppo spesso».

Perché le api sono importanti?

«Con l'impollinazione sostengono la biodiversità. Si calcola che circa l'80% delle specie di piante selvatiche e il 75% delle colture dipenda dall'attività degli insetti impollinatori, fra i quali le api sono fra i più importanti. La riduzione di diversità rende gli ecosistemi più vulnerabili agli eventi avversi. Oltre all'aspetto ambientale, c'è il valore monetario dell'impollinazione, che è stato stimato in centinaia di miliardi di euro l'anno». **M.M.**

limitano a quanto richiesto dalla legge, poche volte aggiungono informazioni facoltative. Grave che siano solo sei quelle che avvertono che il consumo di miele non è raccomandato per i bimbi sotto l'anno: può infatti contenere spore di botulino raccolte dalle api durante la loro attività, innocue sopra l'anno, ma non per i più piccoli. Ecco perché bisogna evitare di intingere il succhiottino dei neonati nel miele o usarlo per dolcificare infusi o latte.

Problemi di freschezza

Alterni gli esiti delle altre analisi. Se sono tutti buoni e ottimi i risultati sul tenore di acqua, un parametro che influisce sulla conservabilità del miele, non si può dire altrettanto per quelli sull'idrossimetilfurfurale (HMF), una sostanza che si forma con la degradazione degli zuccheri. È un indice di freschezza del miele. Quando lo si trova significa che è vecchio o è stato conservato a temperature alte o addirittura scaldato per renderlo liquido (dopo la sua cristallizzazione). Sotto questo profilo sono tre i campioni che deludono: Il Pungiglione, Le Terre di Ecor e Altromercato. Un altro elemento importante per stabilire la freschezza del miele è l'attività enzimatica. Se è bassa, significa che è stato conservato male o ha subito trattamenti termici. Anche stavolta non è filato tutto liscio: sei prodotti, quelli con solo due stelle in tabella a questa voce, non raggiungono la sufficienza. Quanto alla presenza di impurità non visibili ad occhio nudo, il "filth test" ha rintracciato materiali che per tipo (residui di cera e propoli) e quantità sono considerati fisiologici. L'analisi sensoriale (gusto, aroma, consistenza...) è stata affidata agli esperti iscritti nell'apposito albo. Non si tratta della classica degustazione: i giudici qui sono chiamati a verificare la rispondenza delle caratteristiche rilevate con quelle tipiche della tipologia botanica alla quale l'etichetta ascrive il miele, nel nostro caso "millefiori". Inoltre valutano la presenza di difetti. Buone notizie: solo quattro i mieli giudicati mediocri. ■

ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI A.R.A. sca

Il Consiglio d'Amministrazione dell'A.R.A. -ASSOCIAZIONE ROMAGNOLA APICOLTORI sca- ha deliberato la convocazione dell'Assemblea Ordinaria dei Soci, in prima convocazione per venerdì 30 aprile 2021 alle ore 9.00 ed eventualmente

in seconda convocazione, per mercoledì 14 LUGLIO 2021 alle ore 20,30, che si terrà in modalità videoconferenza su piattaforma ZOOM per discutere il seguente ordine del giorno:

1. Relazione gestionale del Presidente;
2. Presentazione ed approvazione del Bilancio chiuso al 31.12.20;
3. Determinazione quota annuale 2021;
4. Varie ed eventuali.



DELEGA

L'Associato non potendo partecipare all'Assemblea dei Soci dell'A.R.A. -ASSOCIAZIONE ROMAGNOLA APICOLTORI- convocata in prima convocazione per venerdì 30 aprile 2021 alle ore 9.00 ed eventualmente in seconda convocazione, per mercoledì 14 LUGLIO 2021 alle ore 20,30, che si terrà in modalità videoconferenza su piattaforma ZOOM DELEGA il Socio Sig..... conferendogli i più ampi poteri.

Firma del Socio

I Soci, per poter partecipare all'Assemblea in prima convocazione devono fare richiesta di partecipazione mandando una mail all'ARA (info@arapicoltori.com) entro il 24 aprile.



Unione Europea



Realizzato con il contributo previsto dal regolamento CEE 1308/13







AGRICOLTURA viva
Da LA BCC soluzioni per lo sviluppo rurale

[WWW.LABCC.IT](http://www.labcc.it)







Messaggio promozionale con finalità pubblicitarie. Per le condizioni contrattuali si rimanda ai fogli informativi in vigore all'apertura del rapporto, a disposizione della clientela presso le filiali de La BCC Credito Cooperativo ravennate, forlivese e imolese e consultabili sul sito internet www.labcc.it. La concessione dei finanziamenti rimane condizionata alla preventiva valutazione della Banca.



*Al servizio
degli
apicoltori*



LEGA srl

Costruzioni Apistiche

Via Maestri del Lavoro, 23

48018 Faenza ITALY

Tel: +39 0546 26834

info@legaitaly.com

www.legaitaly.com