

ALLARME MIELE: IL CALDO DIMEZZA LA PRODUZIONE E I VELENI UCCIDONO LE API

8 Agosto 2018



TORNARECCIO – “Il calo della produzione di miele è preoccupante ma la cosa che mi spaventa di più è il dover assistere impotente al crescente fenomeno della morte delle api”.

A lanciare l'allarme è Luca Finocchio, 60 anni, noto apicoltore di quella considerata “la capitale abruzzese del miele” Tornareccio, paese di poco meno di 2 mila abitanti della comunità montana della Val di Sangro, in provincia di Chieti. Quella di Finocchio è un'impresa familiare che conta 7 dipendenti. Nata negli anni '70 per volontà del nonno con appena 35 alveari, oggi è arrivata a contarne più di mille.

Intervistato da *AbruzzoWeb* in merito ai dati diffusi dalla Coldiretti, che hanno evidenziato un calo di circa 50% della produzione di miele nel 2018 in Abruzzo, spiega che la causa principale è da rintracciare nelle difficili condizioni climatiche che hanno attraversato la regione.

I dati della Coldiretti, sulla base di un primo monitoraggio su 1,2 milioni di alveari, parlano di un calo produttivo che va dal 40 al 50 per cento, con punte anche del 60% in base alle zone. Produzione in calo per tutte le diverse tipologie di miele ma in modo particolare per quello all'acacia e millefiori di montagna. A compromettere le fioriture sono intervenuti prima le piogge e il freddo primaverile e poi il drastico aumento delle temperature, con il caldo record estivo che ha “bruciato” la produzione del Made in Italy.

“In media produciamo tra i 300 e i 400 quintali l'anno di miele – dice Finocchio –, quest'anno sarà un miracolo se arriviamo a 250 quintali”.

Ma a preoccupare maggiormente gli apicoltori, spiega Luca Finocchio, è l'incremento definito “spaventoso” della morte delle api. Finocchio viaggia lungo gran parte stivale, in particolare il centro e sud Italia, alla costante ricerca di nuove fioriture, ed è questa condizione di “nomadismo” che porta a definire gli apicoltori “i pastori dell'ambiente”.

Il declino degli insetti utili è dovuto in parte all'uso di pesticidi nocivi, in parte alla diminuzione degli habitat naturali e della biodiversità a disposizione: negli ultimi 50 anni, urbanizzazione e moderne tecniche agricole hanno fatto diminuire del 70% la biodiversità delle varietà coltivate e ridotto del 50% gli spazi naturali.

“Ho dedicato la mia vita alle api, sono quarant'anni che faccio questo mestiere e questa è senza dubbio l'annata peggiore che ricordi – racconta Finocchio -. Non sono preoccupato esclusivamente come apicoltore, ma come essere umano. Questa crescita esponenziale della morte delle api ha un significato profondo. Vuol dire che siamo tutti in pericolo, che l'ambiente è compromesso. La causa è da rintracciare, in buona parte, nei veleni e nei pesticidi che vengono irrorati continuamente nelle colture e soprattutto nei neonicotinoidi, per non parlare dei semi venduti dalle multinazionali”.

“Sicuramente non possono essere incolpati gli agricoltori, che sono loro stessi, spesso, vittime di questo ‘cerchio alimentare’ – spiega ancora -. In natura, non solo le api si occupano di impollinare, ci sono molti altri insetti, ma sono le api a fare il grosso del lavoro. Loro mantengono l’ecosistema e, in senso più ampio, anticipano quello che sarà il futuro dell’essere umano. Ecco cosa mi spaventa”.

Luca Finocchio, solitamente, parte da Tornareccio a marzo, in cerca delle fioriture. Si inizia con il ciliegio, si passa per gli agrumeti ad aprile e poi l’acacia e il millefiori a maggio. Ma i tempi di fioritura si sono accorciati, con il freddo le api non sono uscite e molte hanno rischiato di morire di fame “abbiamo dovuto alimentarle noi”, dice Finocchio. E poi la batosta finale: il caldo che ha bruciato le fioriture.

“La mia vita è dedicata alle api. Mi danno da vivere da quando sono nato, è stato mio padre a tramandarmi questa passione e io ho fatto lo stesso con le mie figlie. Ed è un lavoro che implica per forza una passione viscerale, altrimenti non si potrebbero vincere tante difficoltà. Per questo assistere a questa situazione mi fa male due volte”.

L’azienda di Luca Finocchio lavora 15 varietà di miele e all’estero esporta circa il 25% della produzione totale. “Produciamo e invasettiamo anche per il Giappone e gli Stati Uniti e abbiamo vinto importanti riconoscimenti, a New York e Bruxelles, che ci hanno ripagato dei tanti sforzi profusi in questi anni. Abbiamo avuto modo di visitare anche le altre aziende d’Europa e possiamo, senza ombra di dubbio, affermare che il metodo di lavoro e i livelli igienici che abbiamo in Italia non li abbiamo trovati da nessuna parte”.

“Quando si acquista un barattolo di miele italiano, si acquista tutto questo. I casi di concorrenza sleale sono all’ordine del giorno, un problema concreto. E ancora oggi non si riesce a spiegare come sia possibile che in Cina, dove intere regioni sono ormai del tutto prive di api, le esportazioni aumentano di anno in anno e i prezzi, ovviamente, sono sempre più competitivi”.

E il drastico calo della produzione di quest’anno non fa altro che aprire la strada alle importazioni da altri Paesi. Secondo Coldiretti, nel primo quadrimestre del 2018, hanno fatto segnare un vero e proprio boom del +32% per un totale di oltre 9,4 milioni di chili in particolare dall’Ungheria (+64%), dalla Romania (+46%), dalla Polonia (+34%) e dalla Cina (+19). “Peggiora così una situazione – sottolinea la Coldiretti – che vede in Italia già due barattoli di miele su tre provenire dall’estero e tutto mentre gli acquisti da parte delle famiglie italiane sono aumentati del 5,1%, secondo un’analisi Coldiretti su dati Ismea relativi al 2017”.

“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 Ue’; se invece proviene da Paesi extracomunitari deve esserci la scritta ‘miscela di mieli non originari della Ue’, mentre se si tratta di un mix va scritto ‘miscela di mieli originari e non originari della Ue’”.

L’Italia può contare sul un ampio numero di varietà di miele, oltre 50, e impiega oggi 50mila apicoltori, rappresentando un’eccellenza del made in Italy gastronomico. Un valore da 70 milioni di euro. Eppure ogni anno di più si registra un dato allarmante nella produzione che determina una situazione paradossale con la domanda di prodotti apistici in netto disavanzo rispetto all’offerta. E i timori sono rivolti anche verso la salvaguardia delle api, agenti fondamentali per l’impollinazione delle colture.

“Se le api scomparissero dalla faccia della Terra, all’uomo non resterebbero che quattro anni di vita. Così diceva Einstein. Se non prendiamo subito provvedimenti, non so dove andremo a finire”, conclude l’apicoltore.