

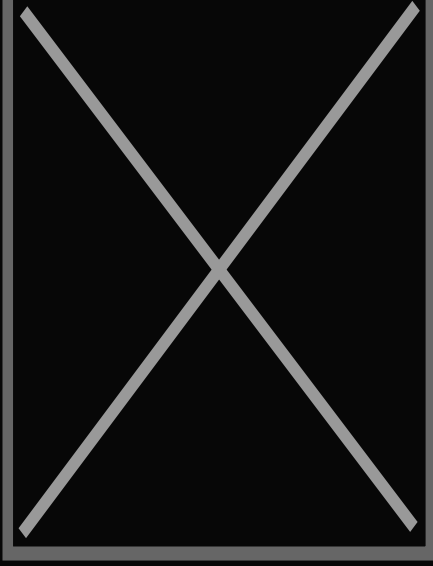
# Allarme miele, Conapi presenta i dati produttivi 2017

miele-11288432-I-7708fb9a

Il 2017 è un **anno particolarmente difficile per l'apicoltura italiana** e anche i soci di **Conapi - Consorzio Nazionale Apicoltori** - affrontano il terzo raccolto consecutivo con volumi in netta diminuzione rispetto alle medie degli anni passati.

Condizionata negativamente da un **andamento climatico estremamente sfavorevole**, perdura una minor spinta produttiva degli alveari: complessivamente aumenta il numero degli alveari e diminuisce la media di raccolto per famiglia.

Persistono fenomeni di **avvelenamento di apiari**, segnalati in modo diffuso su tutto il territorio, ma quest'anno sono i mutamenti climatici ad aver rappresentato il condizionamento più evidente: l'avvio molto precoce di una primavera calda ha indotto una forte spinta produttiva delle api, interrotta bruscamente dalle gelate di aprile che hanno compromesso il raccolto di acacia, affamando le famiglie. La successiva siccità, che si è prolungata durante tutta l'estate, ha pregiudicato il raccolto delle produzioni estive.



I più colpiti sono i raccolti di acacia al nord, seguiti da una battuta

d'arresto, generalizzata, della produzione di millefiori che, negli anni passati, aveva mitigato in parte la carenza di altri mieli. Analizzando le capacità produttive degli ultimi tre anni, **l'acacia nel 2017 ha raggiunto il minimo storico con un -30% rispetto al 2016 e un -70% rispetto al 2015**, un anno considerato di media produzione. Il volume complessivo del raccolto di acacia rispecchia le medie produttive e passa dalle 705 tonnellate del 2015 alle 265 t. del 2016, fino alle 198 t. di quest'anno, confermando le percentuali di - 30% rispetto al 2016 e -70% rispetto al 2015. Con la campagna 2017 non si sono dunque potute arginare le consistenti perdite del 2016 e molte aziende apistiche registrano risultati negativi che mettono a rischio la loro tenuta.

**Tiene la produzione di agrumi** che, dopo il dimezzamento del raccolto avvenuto nel 2016, registra un incremento anche rispetto al 2015, anno di media produzione. Sono stati buoni i raccolti di alta collina e montagna, come castagno e tiglio di montagna, che hanno risentito meno della siccità, mentre è quasi azzerato quello di melata, conosciuto anche come miele di bosco.

**È quasi sparita anche la produzione di tiglio dell'Emilia Romagna**, una referenza molto apprezzata. Ma il dato negativo che più sorprende è certamente quello del millefiori: questo miele è sempre stato considerato una risorsa importante poiché, avendo origine da fioriture diverse, ha sempre dato più opportunità di essere raccolto. La siccità di questa lunga estate ne ha determinato una diminuzione pari al 20%, facendo venir meno quella riserva di prodotto con cui le aziende apistiche avrebbero potuto colmare le perdite dei monoflora.

“Anche se i risultati definitivi del raccolto saranno completati alla fine dell'anno - afferma **Diego Pagani**, presidente di Conapi - si ipotizza una diminuzione complessiva di produzione del 70% rispetto alle potenzialità degli apiari in campo. Una previsione legata anche ad una minore spinta

produttiva delle api riscontrata negli ultimi anni".

Questa carenza di prodotto comporterà un inevitabile aumento dei prezzi che potranno raggiungere, per alcuni raccolti, il 15-20 %. In conseguenza di ciò si teme anche un incremento delle frodi che, al momento, non è possibile segnalare, ma ci auguriamo possano essere efficacemente contrastate da un'attenta vigilanza delle forze dell'ordine preposte.

## **Corporate Conapi**

**Conapi**, il Consorzio Nazionale Apicoltori, nasce nel 1979, come Cooperativa Apistica Valle dell'Idice, dall'iniziativa di 9 giovani che, da contesti diversi, decidono di avvicinarsi all'affascinante mondo dell'apicoltura. Nel 1985 si unisce ad altre 6 cooperative e fonda il **Consorzio Nazionale Apicoltori**, dando vita alla più importante cooperativa di apicoltori in Italia e una delle più importanti nel mondo.

Gli apicoltori di **Conapi** sono *coltivatori di biodiversità* e lavorano insieme alle api, creando le condizioni affinché questi meravigliosi insetti possano produrre mieli, pollini e prodotti apistici buoni e puliti.

La sede di **Conapi** si trova a Montereenzio, in provincia di Bologna, ma rappresenta numerosi produttori, uomini e donne, uniti dalla passione per le api, per i loro prodotti e per la natura. Il solido rapporto tra i soci, uniti dal comune obiettivo di dedicarsi ad un'apicoltura di qualità che garantisca il raccolto delle migliori produzioni italiane, fa del consorzio una struttura unica nel suo genere: **apicoltrici e apicoltori esperti e pieni di passione** che si distinguono per l'attenzione alla salute delle api, la cura nella produzione, la conservazione del prodotto e per la garanzia della sua assoluta freschezza. La Cooperativa rappresenta un modello completo di "**filiera del miele**": dalla scelta dei territori, alla produzione in apiario, fino al confezionamento e alla commercializzazione del prodotto finito. Sono oltre 600 gli apicoltori e più di 90.000 gli alveari in tutta Italia, dal Piemonte alla Sicilia, da cui provengono mediamente oltre 2.500 tonnellate di miele.

**Conapi**, che riunisce apicoltori biologici e convenzionali, è il primo produttore di miele biologico in Italia: oltre il 45% dei soci apicoltori sono biologici.

L'impegno etico e di divulgazione del valore dell'apicoltura, che va ben oltre la produzione di prodotti apistici, hanno guidato il consorzio nella realizzazione di attività didattiche e formative che hanno determinato, tra l'altro, la realizzazione di numerosi progetti per le scuole e del "Parco delle Api e del Miele".

## **Corporate Mielizia**

**Mielizia**, sintesi di *miele* e *delizia*, è lo storico brand degli apicoltori di **Conapi** che racchiude le migliori produzioni italiane di mieli poli flora e mono flora (acacia, tiglio, castagno, bosco, coriandolo, agrumi, sulla, eucalipto, corbezzolo). I soci producono polline anche polline, pappa reale e propoli, produzioni che racchiudono qualità e proprietà preziose che restano inalterate, nelle confezioni predisposte dal Consorzio.