

Dati Coldiretti e Taste Atlas

## Latte italiano, qualità al top Balzo dell'export dei latticini

Dal latte italiano nascono i record dei formaggi Made in Italy, la prima voce della Dop economy del cibo con un valore al consumo di 8,6 miliardi di euro. È quanto emerge da una analisi della Coldiretti su dati Ismea Qualivita. Secondo i dati del Centro Studi

Divulga, l'Italia produce circa 14 milioni di tonnellate di latte di cui 13,6 consegnate ai caseifici (il 95% di latte bovino), grazie al lavoro di quasi 25mila aziende. Circa la metà viene impiegata per la produzione delle eccellenze casearie, con ben 56 formaggi a denominazione di



origine tra Dop e Igp. I formaggi italiani stravincono anche nella classifica 100 best cheeses in the world 2023-2024 stilata da Taste Atlas. Nel 2023 l'export di formaggi e latticini Made in Italy ha registrato un balzo in valore del 12%, fino a sfiorare i 5 miliardi di euro.

# Cambiamento climatico Quest'anno forte calo della produzione di miele

**Il bilancio.** Fioriture compromesse dalla prolungata fase di maltempo e alimentazione artificiale per le api in arnie tra gli 800 e i 1.000 metri

SONDRIO

ELISABETTA DEL CURTO

Come lo scorso anno, ma per ragioni del tutto opposte, gli insetti impollinatori, fra cui le api mellifere, sono in forte difficoltà a causa dell'instabilità climatica.

«Sono tante le variabili che possono influire sulla bottinatura delle api e sulla produzione di miele, ma in questi ultimi anni le bizze del clima hanno minato molto le api mellifere e la loro produzione - assicura Silvia De Palo, presidente di Apas, l'Associazione produttori apistici della provincia di Sondrio attiva dal 1983 -. E anche quest'anno siamo punto e a capo, perché la produzione del miele di acacia e del millefiori primaverile, se non azzerata come lo scorso anno, sarà fortemente ridotta».

**Le piogge incessanti**

E questo per effetto delle piogge che da una parte, inizialmente, hanno fatto ben sperare per una stagione apistica produttiva, ma, poi il loro scrosciare incessante ha sortito l'effetto di rovinare irrimediabilmente le fioriture.

«Eravamo relativamente tranquilli, ad aprile - assicura De Palo -, quando abbiamo visto che la siccità dello scorso anno, tale da minare del tutto il raccolto primaverile, sembrava soppiantata da un anda-



Silvia De Palo guida Apas, Associazione produttori apistici Sondrio

mento climatico più classico, con piogge che permettevano alle piante di fiorire rigogliose. Poi, però, l'eccesso di acqua ha rovinato tutti i fiori proprio mentre le api cominciavano il loro lavoro di bottinatura. Che, a quel punto, si è ridotta sempre più e si può dire, ora, assai scarsa. Fortunatamente, buona parte delle api sono riuscite, in alcune giornate di bel tempo, a fare scorta di prodotto in modo da non rimanere senza alimentazione all'interno dell'arnia, come accaduto lo scorso anno, però, ora, col protrarsi del maltempo, rischiano di entrare sempre più in difficoltà. E cer-

tamente questo comporterà una produzione di miele primaverile assai ridotta».

Dall'Apas, in questi giorni, è anche venuta l'indicazione ai propri associati, 750 in tutto di cui 150 di fuori provincia, di alimentare artificialmente le api situate in arnie alle quote medio alte, fra gli 800 e i 1000 metri, perché, queste, non hanno fatto in tempo a bottinare per l'autoconsumo, per cui ora sono più in difficoltà a sostentarsi.

Silvia De Palo vuole sperare, però, che non tutto sia perduto e che, il 1° giugno, con la riapertura del laboratorio di smiela-

tura tutto nuovo di Fusine qualche associato arrivi a portare il proprio prodotto per essere smielato.

«Dopodiché confidiamo nelle fioriture estive - dice -, perché sono quelle che ci assicurano le produzioni di miele di tiglio, di castagno, di millefiori estivo, di rododendro e di millefiori di alta montagna».

**I riconoscimenti**

Tutte produzioni nelle quali gli apicoltori della provincia di Sondrio e gli associati Apas in generale eccellono tant'è che persino lo scorso anno, nonostante le produzioni basse dovute alla grande siccità, ci sono stati produttori che hanno ottenuto una o due gocce d'oro nel concorso "Grandi mieli d'Italia" come l'azienda di Mauro Cornaggia, con api a Sacco di Cosio Valtellino, due gocce d'oro, la "Mieleria Moltoni" di Lorenzo Moltoni, di Villa di Tirano, una goccia d'oro per il millefiori, Diana Lorena Sala, di Valdidentro, per il suo miele di rododendro, una goccia d'oro, e poi, premiata con una goccia l'Apicoltura Limido per il millefiori di montagna con apiari a Gualdera di Campodolcino, e la società agricola DeleBee di Alessandro Ferraro, Giulia Facchin e Ulisse Vitali, di Delebio, ma con apiario al Panzone, sul Legnone.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Le api non hanno fatto in tempo a "bottinare" per l'autoconsumo e l'intera filiera ha finito per essere in sofferenza FOTO FREEPIK

## L'ostacolo del meteo Ma resiste la qualità

Il meteo mette ancora una volta a dura prova il settore della produzione apistica della provincia di Sondrio, con insetti sempre più alla ricerca di cibo e di caldo, tant'è che ce li ritroviamo persino in casa, stremati, cercare un po' di miele da mangiare.

Eppure, nonostante queste annate terribili per le api e per gli apicoltori, i risultati in termini di qualità del miele prodotto restano elevati. Tant'è che oltre agli apicoltori



Diana Lorena Sala con il marito

## Occhio all'etichetta sul vasetto «Privilegiare i prodotti italiani»

**Consumatori**

L'indicazione di origine è presente sulla confezione

Meteo non proprio amico per le api in questa strana primavera.

Con il 182% in più di pioggia caduta in due mesi rispetto allo scorso anno e continui sbalzi termici è un momento

difficile per gli apicoltori del territorio che devono fare i conti con produzioni compromesse per le prime fioriture come acacia, tarassaco e millefiori.

È quanto afferma Coldiretti Sondrio, rilanciando il monitoraggio regionale già diffuso in occasione della Giornata mondiale delle api del 20 maggio.

Da allora poco, anzi niente, è cambiato dal punto di vista

climatico.

Tra marzo e aprile di quest'anno in Lombardia sono caduti 324 millimetri di pioggia, il 182% in più rispetto allo stesso periodo dello scorso anno, con il mese di marzo che quest'anno ha fatto registrare una quantità di precipitazioni pari a 218 millimetri (sono stati 37 millimetri nel 2023) mentre quello di aprile è stato pari a 106 millimetri (contro i 78 millimetri

del 2023), secondo i dati forniti dall'Arpa Lombardia.

A questo si è sommato il fatto che il mese di aprile è stato caratterizzato da sbalzi termici importanti.

Una situazione che da una parte ha ridotto le fioriture e dall'altra ha rallentato il lavoro delle api, con gli apicoltori costretti in molti casi a intervenire con alimentazioni di soccorso per cercare di evitare episodi di moria negli alveari.

Il risultato è una forte contrazione delle prime produzioni primaverili, con cali importanti per millefiori, tarassaco e acacia, con punte negative che in alcuni casi per l'acacia arrivano fino al-

l'80-90% in meno.

In un momento così complicato sostenere il lavoro degli apicoltori locali diventa ancora più importante. Per evitare di portare in tavola prodotti provenienti dall'estero, spesso di bassa qualità, occorre sempre verificare con attenzione l'origine in etichetta oppure rivolgersi direttamente ai produttori nelle aziende agricole, negli agriturismi o nei mercati di Campagna Amica. Scegliere i prodotti locali assicura ai consumatori qualità e sicurezza.

«La parola "Italia" deve essere presente per legge sulle confezioni di miele raccolte interamente sul territorio

nazionale - spiegano da Coldiretti - mentre nel caso in cui il miele provenga da più Paesi dell'unione Europea, l'etichetta deve riportare l'indicazione "miscela di mieli originari della Ue" indicando il nome dei Paesi (ad esempio, se viene da Italia e Ungheria sul barattolo dovrà esserci scritto Italia, Ungheria); se invece proviene da Paesi extracomunitari deve esserci la scritta "miscela di mieli non originari della Ue" con il nome dei Paesi, mentre se si tratta di un mix va scritto "miscela di mieli originari e non originari della Ue", anche qui con l'indicazione dei nomi dei Paesi di provenienza». **M. Bor.**