

APICOLTURA

PRODUZIONE

Tra i riflessi del miele

È sicuramente variegato lo scenario che caratterizza il settore dell'apicoltura, fra artigianalità e innovazione, realtà piccole e altre molto grandi. Tutto ruota attorno a un prodotto che è cresciuto tantissimo negli ultimi dieci anni.

di Elena Consonni

Per un approfondimento sul tema trattato in questo articolo, visualizza tutti i contenuti editoriali relativi all'argomento "Miele" su: <http://tinyurl.com/LCMiele>

Il panorama italiano dell'apicoltura è molto vario, come emerge dalle parole dei protagonisti del settore, cui ci affidiamo per avere un'immagine dettagliata di questa realtà. Accanto a importanti trasformatori privati è assai significativo il ruolo della cooperazione apistica, ambito in cui opera **Abello**, che conta oltre 300 soci in Italia e produce tutte le tipologie di miele, sia nella versione convenzionale sia in quella biologica. «La raccolta e il confezionamento – spiega **Riccardo Civarolo**, amministratore unico di **Civarolo** e direttore della cooperativa **Abello** – avvengono presso lo stabilimento di Asti, in frazione Casabianca, e il nostro canale di vendita preferenziale è la distribuzione moderna, sia con il marchio nostro, sia con quello del distributore».

Tra Piemonte ed Emilia-Romagna si trovano gli alveari di **Apicoltura Brezzo**. «La nostra – spiega il titolare, **Giuseppe Brezzo** – è un'apicoltura nomade, trasportiamo le arnie nei punti di fioritura stagionale. In Italia la nostra rete di vendita copre il dettaglio tradizionale: gastronomie, torrefazioni, latterie, ecc.».

I mieli di **Apicoltura Casentinse** sono distribuiti prevalentemente in gdo. «Crediamo – sostiene **Vincenzo Giummarra**, direttore commerciale – che il miele italiano sia tra i migliori al mondo. Per questo da 30 anni non abbiamo mai smesso di produrre direttamente miele e abbiamo voluto incrementare la produzione». L'azienda dispone di circa 2.500 arnie dislocate prevalentemente in Toscana e collabora con apicoltori in ogni Regione d'Italia.

Copre tutta la filiera anche **Apicoltori Vangelisti**. «Agiamo – spiega **Marco Vangelisti**, responsabile relazioni con i clienti – secondo capitoli ben definiti e standard internazionali, per offrire la mi-

gliore qualità a un prezzo competitivo, cercando la relazione diretta con il consumatore, per comprenderne aspettative e necessità». Ciò è realizzato con la collaborazione dei distributori e con la scelta di rimanere una realtà mono-prodotto. «Questo ci impone di diversificare quanto più possibile le nostre produzioni».

Un importante ambito di specializzazione è quello del biologico. «Sono oltre 100.000 – precisa **Francesco Panella**, presidente **Unaapi**, Unione nazionale apicoltori – gli alveari a produzione bio certificata in Italia, il 10% degli animali allevati». In questo segmento si è focalizzata **Conapi**, cooperativa con 240 soci che rappresentano oltre 1.200 apicoltori presenti sul territorio nazionale. «Oltre il 40% della nostra produzione – afferma **Diego Pagani**, presidente di **Conapi** – è rappresentato da miele biologico». **Conapi** produce mieli millefiori di diversa provenienza, monoflora (acacia, agrumi, castagno, eucalipto), e sta introducendo mieli quali il tiglio e il coriandolo, per valorizzare la stretta connessione fra miele e varietà botanica del territorio. «Il nostro miele – precisa **Pagani** – è venduto con i marchi **Mielizia** e **Alce Nero**, ma sia-



mo anche i più grandi produttori di pl».

Il settore dell'apicoltura ha tirato un sospiro di sollievo, dopo annate caratterizzate da un'intensa moria degli sciami. Dal settembre 2008 è stata sospesa l'autorizzazione della concia del seme di mais con insetticidi neonicotinoidi sistemici, che hanno effetti neuroscici anche sulle api. «Negli ultimi dieci anni – spiega **Panella** – gli apicoltori italiani hanno denunciato gli effetti dell'uso di semi di mais conciatati, dimostrandone il nesso con gli spopolamenti primaverili degli alveari, confermato da una ricerca promossa dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali». Tra i produttori, questa sospensione è stata accolta con sollievo, sebbene resti una certa preoccupazione. «Questi prodotti – afferma **Diego Pagani** – sono ancora ammessi e usati per ortaggi e frutta, in campo e in serra. Per approfondire la ricerca, il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ha realizzato una rete di monitoraggio che prevede diverse decine di stazioni di osservazione in Italia». Tra i principali promotori del progetto c'è appunto **Conapi**, i cui i soci mettono a disposizione gli alveari per il monitoraggio. Il problema della salute delle api è complesso. «La legge che ha sospeso la concia delle sementi è stata provvidenziale – sostiene **Civarolo** – ma restano gli altri problemi di carattere sanitario, primo fra tutti il controllo della *Varroa*, parassitosi presente su tutto il territorio nazionale». «Ogni anno – conferma **Vincenzo Giummarra** – circa il 30% delle api muore naturalmente. Quando la mortalità è dovuta a fattori esterni, diventa più difficile intervenire nel naturale riciclo vitale e si mette a rischio la produzione di miele totale».

«La moria occorsa in anni recenti – commenta **Vangelisti** – è solo la punta dell'iceberg. L'ape è un insetto delicato, che interagisce con l'ambiente in cui vive e ne subisce tutte le dinamiche negative. Non sono da trascurare le patologie proprie delle api, per le quali serve un passo in avanti della categoria degli apicoltori. L'annata 2010, pur non caratterizzata da episodi di mortalità importante, risulta comunque essere di scarsa produzione».

Non è semplice neppure monitorare i consumi. «Il canale della gdo – afferma **Panella** – è importante, ma la vendita più o meno diretta è un fenomeno di gran rilievo, ma non quantificato e non quantificabile. Se e quando verrà implementata l'anagrafe apistica obbligatoria degli alveari nazionali, in tutte le Regioni, si potranno fare stime più fondate». I consumi

PRODUZIONE

Dilettanti allo sbaraglio

Nel settore apistico si sta verificando un fenomeno molto particolare, che in alcuni Paesi è diventato un vero e proprio boom: quello dell'apicoltura dilettantistica. Sono sempre di più le persone che vi si accostano per hobby e molti si evolvono fino a farne una vera e propria attività professionale. «Non ci si improvvisa "apicoltori professionisti" – spiega **Giuseppe Lega**, uno dei titolari di **Legha Costruzioni apistiche**, società che vanta oltre 70 anni di attività a contatto con gli apicoltori, dilettanti e professionisti – ma lo si diventa lentamente: una parte delle attrezzature più semplici è già nel laboratorio dell'apicoltore dilettante evoluto che compie il grande passo». Secondo Lega, l'apicoltore professionista deve avere una buona disopercolatrice, carrelli contenitori in acciaio inox, uno o due smielatori con vasca di raccolta, almeno due pompe da miele a bassa velocità, un buon filtro professionale, diversi maturatori inox con capacità da 2.000 a 5.000 kg, tavoli da laboratorio inox e una buona dosatrice, da scegliere in funzione della dimensione del proprio mercato. «Il nostro principio – racconta Lega – è che anche una macchina ritenuta perfetta è sempre suscettibile di miglioramenti. L'ultimo anno è stato particolarmente proficuo in materia di innovazioni nelle attrezzature presenti nel nostro catalogo. Per gli apicoltori professionisti è disponibile una nuova macchina disopercolatrice, affidabile e veloce. La linea degli smielatori, grazie a tecniche innovative, fra cui il taglio laser, è stata dotata di gabbie radiali capaci e bilanciate. Una nuova dosatrice superautomatica per vasetti di miele, con tappatura ed etichettatura, ha suscitato l'interesse degli apicoltori di tutto il mondo già alla sua apparizione alla Expo 2009 di Montpellier».

in Italia sono tra i più bassi in Europa, seppure con qualche segnale di miglioramento. «La nostra percezione, a seguito di un questionario proposto agli associati – prosegue – è di un apprezzabile incremento, quantomeno in tutto il 2009 e a inizio 2010. Il mercato italiano apprezza qualità diverse di miele e i consumatori riconoscono le qualità dei mieli non sottoposti a trattamenti termici industriali». Molti degli associati **Unaapi**, inoltre, riferiscono di un notevole fenomeno di "acquisto solidale".

Tra gli operatori si registra un cauto ottimismo. «L'utilizzo di miele per la prima colazione – afferma **Riccardo Civarolo** – ha sensibilmente ridotto il divario di consumo tra i mesi freddi e quelli caldi». «Il trend di mercato nel 2010 – spiega **Giummarra** – è positivo: si registra un incremento pari al 2,1% con dinamiche più brillanti in alcuni canali della gdo. I mieli più apprezzati sono acacia, millefiori, arancio e castagno, oltre a

un'infinita varietà di monoflora per gli intenditori».

«Il mercato del miele – spiega **Andrea Rigoni**, amministratore delegato di **Rigoni di Asiago** – è in lenta ripresa e soprattutto è in crescendo un certo interesse da parte del consumatore, provocato dalla diffusione da parte dei media delle problematiche legate all'uso dei neonicoteni e la loro messa al bando. Quest'anno anche gli chef, le trasmissioni tv e la stampa dedicati all'enogastronomia hanno dimostrato un notevole interesse per i diversi usi del miele in tutte le sue tipologie».

In sintonia con una politica volta alla qualità, dal 1992 Rigoni di Asiago produce solo miele proveniente da agricoltura biologica, sia nelle varietà "monoflora" (come Abete, Acacia, Arancio, Castagno, Corbezzolo, Eucalipto, Fiori di campo, Limone...) che millefiori. Tutti i prodotti Rigoni di Asiago sono venduti in grande distribuzione, su tutte le aree ►

Il premio BiolMiel fa tris

Toma il premio BiolMiel, concorso internazionale per i migliori mieli da produzione biologica. La terza edizione è in programma come sempre in Sicilia, quest'anno al **Convitto Cutelli di Catania**, dal 5 all'8 dicembre. L'evento è promosso da Icea (Istituto certificazione etica e ambientale) in collaborazione con Cra-Unità di ricerca di apicoltura e bachicoltura di Bologna, con Cibi (Consorzio per il biologico) e col patronato della locale Camera di Commercio. Le iscrizioni – la modulistica si trova sul sito www.icea.info – si chiudono il 15 novembre, data ultima per l'invio della documentazione e dei campioni di miele. Per tutti è previsto un attestato di partecipazione. L'evento è anche l'occasione per fare il punto sull'apicoltura e i suoi numerosi problemi.

Spot

Apicoltura Manfredini, dal 1922 miele e non solo

L'Apicoltura Manfredini ha avuto le sue origini nel lontano 1922, quando Pio Manfredini, ancora giovanissimo, costruì le prime arnie razionali a favo mobile, che permettevano la raccolta del miele senza danneggiare le api, che prima venivano invece uccise per estrarre il prezioso miele. L'azienda si è specializzata non solo nella selezione e nel confezionamento dei mieli più pre-



giati di Italia, supportati da schede tecniche e analisi fisiche chimiche e organolettiche di laboratori accreditati Sinal, ma propone tutti i prodotti delle api:

- il Polline italiano, con la sua ricchezza in proteine, vitamine e minerali, ottimo per rendere più bilanciata ogni tipo di dieta e anche polline fresco congelato, che conserva tutti i fermenti, gli aminoacidi essenziali e gli omega3;
- la Pappa Reale italiana, "alimento dell'ape regina", ideale come ricostituente nei periodi di stress, studio o lavoro intensi, inappetenza, convalescenza, stanchezza fisica o mentale;
- la Propoli, "l'antibiotico naturale" per eccellenza, indicato per infezioni della gola, malattie da raffreddamento, cicatrizzazione di ferite.

Apicoltura Manfredini Mario
Via Giardini Nord, 161 - loc. S. Antonio
41026 Pavullo nel Frignano (Mo)
Tel. e Fax 0536.21278
www.manfrediniapicoltura.it
info@manfrediniapicoltura.it

Largo Consumo 11/2010

Comunicazione d'impresa © Editoriale Largo Consumo srl

PRODUZIONE

Nielsen. Una quota della produzione viene esportata, soprattutto in Germania, nei paesi del Nord Europa e degli Stati Uniti. Certo, anche il settore in questione risente della crisi. «Questo – precisa **Giuseppe Brezzo** – se si guarda solo al momento contingente, perché il miele non è considerato un prodotto di prima necessità. Ma se allarghiamo lo sguardo agli ultimi 10 anni, vediamo il raddoppio del consumo di miele pro capite, anche grazie a manifestazioni o degustazioni. La proposta nei ristoranti dell'abbinamento miele/formaggi ha fatto entrare nelle abitudini di molte persone un nuovo modo per consumare il miele. E sono state riscoperte varietà come il castagno, gli agrumi, l'eucalipto». «Se nella gd quasi l'80% del miele venduto è millefiori e acacia – conferma **Pagani** –, il dettaglio specializzato presenta altre dinamiche, di maggiore attenzione a varietà diverse».

Ma ci sono ancora degli ostacoli da superare. «Usiamo il miele – spiega **Vangelisti** – soprattutto quale dolcificante e più raramente come alimento. Per questo le tipologie di maggiore interesse sono chiare, non molto aromatiche, anche se sta diventando "fashion" usare il miele per impieghi alternativi, per i quali i mieli più aromatici e scuri sono favori-

ti». Le vendite italiane si concentrano nel mercato domestico, ma non mancano casi di esportazione. «Il miele non ha una tipicità territoriale marcata – spiega Pagani – e quello italiano ha un prezzo molto più alto rispetto alle produzioni estere. Tuttavia il nostro Paese è un produttore di mieli di qualità, di varietà uniche al mondo (più di 50) e nel settore bio ci sono buoni spazi di crescita sul mercato internazionale».

Conapi esporta in diversi mercati esteri, i principali sono il Centro-Nord Europa e quello asiatico – Giappone in primis – con diversi approcci: in Europa i consumi sono più alti e si privilegiano mieli scuri e liquidi come la melata di bosco. Il mercato asiatico è attento alle produzioni italiane ed è recettivo nei confronti della tracciabilità. «I nostri prodotti – continua Pagani – hanno quote molto importanti nel settore del biologico. I volumi crescono con risultati interessanti anche per monoflora particolari, tipiche mediterranee, come arancio ed eucalipto». Il Giappone è un mercato importante anche per **Apicoltura Brezzo**. «Tramite esportatori – afferma Giuseppe Brezzo – raggiungiamo Giappone, Germania, Francia, Gran Bretagna e Australia. In Giappone, in particolare, effettuiamo tre o quattro spedizioni an-

nuali, anche perché lì il consumo di miele è costante tutto l'anno».

Determinante, per il successo all'estero, è il livello qualitativo. «Abbiamo – afferma Vangelisti – una forte connotazione di italianità. La distinzione è l'unico cammino percorribile. Certamente un'adeguata attività di promozione dei prodotti, purtroppo poco possibile con un prodotto a basso valore aggiunto come il miele, potrebbe comportare enormi miglioramenti».

Significativa l'importazione di miele, in tutta l'Ue. «Il tasso comunitario di auto-provvigionamento – afferma **Panella** – è pari a circa il 50% del fabbisogno interno. Il dato nazionale italiano è simile. Circa il 25% della quota di miele importato nel 2009 era di provenienza cinese».

La situazione mondiale è complessa. Lo sviluppo dei metodi agroindustriali di gestione della terra penalizza la capacità produttiva delle api e la loro sopravvivenza, mentre cresce la domanda mondiale. «Un'analisi prodotta dalla statunitense **Global Industry Analysts** – conclude Panella – prevede un incremento della domanda mondiale di miele per il 2015 a 1,9 milioni di tonnellate, un aumento di quasi il 36% rispetto alle stime 2009». ■