

Cresce l'interesse per il miele biologico

Il consumatore sempre più alla ricerca di garanzie sul prodotto

>> di Damiano Lucia

Mai, come in questi ultimi mesi, si è parlato tanto di api e di miele nei mezzi di comunicazione, giornali in testa. Ma non per tesserne le lodi: anzi! I toni usati sono stati spesso allarmanti, tanto che in una recente riunione svoltasi a Bruxelles c'è chi li ha definiti da "isteria collettiva". Ultima, in ordine di tempo la notizia sulla presenza, in alcune partite di pappa reale cinese di tracce di cloramfenicolo. Un antibiotico che in Europa è stato bandito da ben trent'anni perché ne è stata appurata la nocività per l'uomo. Quest'ultima notizia - che fa riferimento ad analisi compiute dall'Istituto Zooprofilattico di Teramo e dell'Abruzzo - è stata largamente ripresa dalla stampa quotidiana. Che ha ricordato i risultati di una inchiesta compiuta da Altroconsumo pochi mesi fa su 19 marchi commerciali di miele (italiani e non) in cui sono riportate ben 6 referenze positive alla ricerca di residui di antibiotici (sulfametazina e tilosina)... alcune delle quali relative ad aziende di notevole fama commerciale. Anche se dispiace per l'immagine negativa che ha coinvolto un settore - l'allevamento apistico - in cui la maggioranza degli allevatori opera con grande scrupolo, a questo tipo di notizie è legata indubbiamente la forte

rivalutazione che ne ha tratto il miele biologico: da sempre, e non solo per la totale assenza di residui, all'apice della qualità in apicoltura. Problema degli antibiotici a parte (che, comunque, va ricordato non sono ammessi neppure nella apicoltura convenzionale), va detto che già da qualche anno il miele bio va sempre meglio. Tanto da determinare un forte crescita del numero di alveari destinati a questo tipo di produzioni (vedi tabella 2). L'ultima indagine di mercato disponibile - relativa a 5 anni fa - segnalava infatti un forte incremento della richiesta di mieli biologici, a fronte di un lieve calo dei consumi di tutto il comparto miele. Che il settore stia diventando sempre più importante, lo conferma la decisione da parte dell'Osservatorio del Miele di Castel San Pietro Terme (Bologna) di inserire da gennaio 2006 nelle sue rilevazioni mensili i dati su questo particolare segmento di mercato. Le motivazioni alla base del successo del miele biologico sono diverse. Anzitutto il prodotto si giova della generalizzata maggiore attenzione che i consumatori riservano alla salubrità degli alimenti. Il consumatore di miele, almeno quello che lo consuma abitualmente, è infatti di per sé molto sensibile agli aspetti collegati con la salute e per questo si rivela



più reattivo alle garanzie offerte dalla certificazione. Anche la ridotta differenza di prezzo tra miele italiano convenzionale e miele italiano biologico ha influito positivamente sulle vendite. I dati del commercio all'ingrosso, forniti dall'Osservatorio Nazionale della produzione e del mercato del miele, parlano infatti di maggiori quotazioni per il miele biologico che si aggirano tra il 10 e il 20%. Anche nei negozi specializzati o direttamente dal produttore, il consumatore finale paga questo miele solo un 25% in più. Le ultime considerazioni riguardano il

consumo pro capite. Attualmente in Italia il miele capita raramente sulla tavola (la media nazionale è di poco superiore ai 300g/anno pro capite, contro i 700 g/anno degli altri paesi dell'UE e gli oltre 1000g/anno di Germania e Grecia). Ciò comporta, rispetto ad altri prodotti del pianeta bio (carne, frutta, ortaggi, ecc.) che per il miele scegliere o meno il prodotto biologico ha conseguenze di spesa assolutamente irrilevanti. Ed è logico che chi compra solo un paio di vasetti all'anno di miele per la famiglia preferisca - potendolo trovare - il prodotto che offre le maggiori garanzie di qualità.

Il miele in favo: un business tutto da inventare

Tra gli apicoltori convenzionali è tutt'altro che diffuso. E anche tra quelli bio non è di certo tra i prodotti più facili da trovare sul mercato. Stiamo parlando del miele in favo, cioè di quella forma di confezionamento del miele che prevede venga venduto così come viene immagazzinato dalle api, direttamente nelle cellette di cera. Rispetto al miele ottenuto con la tradizionale centrifugazione dei favi, presenta il vantaggio che il momento del consumo coincide con quello in cui per la prima volta quel miele entra a contatto con l'aria. Non subendo alcuno stress di estrazione, il miele in favo presenta caratteristiche organolettiche particolari, soprattutto nell'aroma che è più marcato e riconoscibile rispetto al miele di estrazione.

C'è però un problema: produrre miele in favo non è banale. Se si è alle prime armi con le api, è meglio aspettare di essersi fatti per un po' le ossa, prima di cimentarsi in questa produzione. Dare i favetti da riempire a una famiglia debole, o semplicemente nel momento sbagliato, vuol dire ritrovarsi con i fogli cerei bucati e rovinati dalle api o provocare una sciamatura. La prima regola per avere successo è infatti quella di destinare a questa produzione di élite solo famiglie di api molto popolate. E di iniziare la produzione solo quando il flusso di nettare è forte: ad esempio, appena inizia la fioritura dell'acacia o del castagno. Riguardo poi alla conduzione dell'arnia durante la produzione, altri accorgimenti riguardano la necessità di evitare che le sezioni vengano sporcate di propoli. Ottenere non è sempre facile ma è essenziale. Per un prodotto ineccepibile dal punto di vista estetico l'alternativa è una sola: dedicare tempo (e ne occorre parecchio) al controllo regolare delle famiglie e ritirare subito i favetti una volta che sono opercolati. C'è infine il problema dei costi. Produrre nei favetti costa parecchio: di solo materiale, poco meno di 2 euro/favetto, comprensivi di scatola in plastica trasparente per alimenti. Occorre quindi piazzare questo miele a un prezzo abbastanza alto, in media 7 euro a confezione per la vendita diretta. Tenendo conto che un favetto contiene circa 400 g di miele, è evidente che la strategia di vendita debba puntare sulle qualità intrinseche ed esclusive di questo prodotto. Per questo è molto importante una comunicazione azzeccata che spieghi bene di cosa si tratta e le prerogative che l'ulteriore qualifica biologica conferisce.



A tale scopo vanno bene dei semplici foglietti esplicativi o delle fascette da incollare sulla scatola di plastica trasparente che contiene le sezioni di favo.

Per finire un consiglio. Quello di leggere - e studiare - attentamente l'unico testo specializzato che esiste sul tema. Si tratta del libro di R. A. Morse "La produzione del miele in favo", recentemente ripubblicato a Roma dalla Fai, la Federazione Italiana Apicoltori.

(d.l.)

dove	n. totale delle aziende	% sul totale delle aziende
Nord Italia	288	55%
Centro Italia	143	28%
Sud Italia	64	12%
Isole	25	5%
Totale	520	100%

(fonte: Ismea-FIAO)

tipi di miele:	acacia	agrumi	castagno	eucalipto	melata	millefiori
Piemonte	3,60 (3,25)	3,30 (3,00)	3,00 (2,50)	---	2,45 (2,00)	---
Lombardia	3,50 (3,10)	3,30 (3,00)	---	---	---	---
Emilia R.	3,60 (3,15)	3,30 (2,90)	3,00 (2,40)	3,10 (2,75)	2,50 (1,95)	2,20 (2,00)
Toscana	---	---	---	---	---	2,30 (2,05)
Lazio	---	---	---	3,10 (2,85)	---	---

Fonte: nostra elaborazione su dati Osservatorio Nazionale della produzione e del mercato del miele.
Il prezzo è inteso franco produttore, IVA inclusa, ed è riferito a partite di miele non inferiori ai 20 quintali. Sono state riportate solo le piazze dove sono state registrate transazioni di miele biologico.



anni:	2001	2002	2003	variazione % 2003/2001
n. di arnie	48228	67353	76607	+ 59%

(fonte: Mipaf)

L'importanza di una corretta ubicazione degli alveari

Nella produzione di miele biologico esistono una serie di problemi che il produttore deve conoscere e saper affrontare nel modo adeguato. Uno in particolare appare abbastanza delicato: si tratta della corretta ubicazione degli alveari. Le norme attualmente in vigore (Reg CEE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni) dicono chiaramente che le arnie destinate a produrre miele bio devono essere posizionate in modo tale che, entro un raggio di 3 Km dall'apiario, le fioriture presenti siano costituite prevalentemente da coltivazioni attuate col metodo biologico e/o da flora spontanea. O comunque da colture sottoposte a cure di basso impatto ambientale e quindi prive di una influenza significativa sulla qualificazione della produzione apicola come ottenuta da apicoltura biologica. È, inoltre, obbligatorio mantenere una distanza sufficiente da qualsiasi fonte di produzione non agricola potenzialmente contaminante: autostrade, aree industriali, discariche, ecc.

Il problema ovviamente non esiste se l'apicoltore interessato alla conversione biologica dei propri alveari, già si trova in una situazione ottimale. Ma in molti casi non è così, soprattutto per chi è solito praticare il nomadismo, spostando più volte le proprie api alla ricerca delle fioriture migliori che si susseguono durante l'anno. Trovare una buona postazione può aver richiesto anni di lavoro e non è facile abbandonarla, solo perché non soddisfa le richieste previste dalla norma.

Dato che in ultima analisi è il tecnico dell'Organismo di Controllo ad avere l'ultima parola, si tratta quindi di valutare assieme i casi concreti che si possono presentare e di trovare le possibili soluzioni.

In concreto, mentre sembra assolutamente inadeguato pensare di posizionare gli alveari nelle vicinanze di una discarica o di un impianto industriale, sul tema delle colture prevalenti è possibile un certo margine di valutazione discrezionale. Tenendo conto, ad esempio che, sebbene la legge parli di un raggio di 3 km, è soprattutto il primo chilometro intorno all'apiario quello da tenere nella massima considerazione. Ed anche del fatto che per alcune colture non biologiche (es. sulla, medica ecc.) la tecnica agronomica utilizzata non crea particolari problemi di impatto ambientale. Nessun problema, infine, per quegli apicoltori che si sono specializzati nei diversi monoflori di pregio (Acacia, Castagno, Erica, Eucalipto, Tiglio, ecc.), provenienti da essenze vegetali tipicamente spontanee e semispontanee.

(d.l.)

