
Ambiente: Coldiretti, "clima pazzo ha ridotto alla fame almeno 50 miliardi di api in Italia"

"Il clima pazzo ha sconvolto le fioriture e ridotto alla fame almeno 50 miliardi di api lungo il territorio nazionale con gli apicoltori costretti ad alimentarle negli alveari con sciroppi a base di zucchero per farle sopravvivere". È l'allarme lanciato dalla Coldiretti in occasione della Giornata mondiale delle api istituita dall'Onu, che si festeggia il 20 maggio. "Quest'anno, però, l'inverno bollente e la primavera segnata da ripetute gelate – sottolinea la Coldiretti - hanno creato in molte regioni gravi problemi agli alveari con le api che non hanno avuto la possibilità di raccogliere il nettare, a causa delle basse temperature che hanno danneggiato i fiori". Le anomalie del meteo che si sono registrate a macchia di leopardo lungo la Penisola, infatti, hanno colpito le piante in piena fioritura con pesanti conseguenze sul raccolto di miele mentre la pioggia ed il forte vento hanno ulteriormente ostacolato l'attività di bottinatura delle api "per salvare le quali – precisa la Coldiretti - sono state somministrate sostanze zuccherine. Un intervento straordinario e costoso attuato con 'biberon' di sciroppo a base di zucchero o miele distribuiti negli alveari per consentire la sopravvivenza degli sciame e delle stesse regine che non possono più contare sui rifornimenti interni a causa della carestia da clima pazzo. Le difficoltà delle api sono un pericolo grave per la biodiversità considerato che questi insetti contribuiscono all'impollinazione". In media una singola ape, ricorda la Coldiretti, visita in genere circa 7.000 fiori al giorno e ci vogliono quattro milioni di esplorazioni floreali per produrre un chilogrammo di miele. "Un ruolo fondamentale considerato che – evidenzia la Coldiretti - dall'impollinazione dalle api dipendono, in una certa misura, ben 3 colture alimentari su 4, come mele, pere, fragole, ciliegie, cocomeri e meloni secondo la Fao, ma l'impollinazione operata dalle api è fondamentale anche per la conservazione del patrimonio vegetale spontaneo". In Italia, conclude la Coldiretti, "esistono più di 60 varietà di miele a seconda del tipo di 'pascolo' delle api: dal miele di acacia al millefiori (che è tra i più diffusi), da quello di arancia a quello di castagno (più scuro e amarognolo), dal miele di tiglio a quello di melata, fino ai mieli da piante aromatiche come la lavanda, il timo e il rosmarino". Secondo le elaborazioni Coldiretti sui dati del rapporto dell'Osservatorio nazionale miele in Italia ci sono 1,6 milioni di alveari curati da circa 70mila apicoltori dei quali oltre 2 su 3 sono persone che producono per l'autoconsumo.

Gigliola Alfaro