Apicoltura: promuovere il consumo, supportare la produzione di qualita' e valorizzare il settore

Molto più di un semplice dolcificante, **il miele è un nutrimento completo e una medicina naturale:** energetico con un elevato valore biologico e nutritivo, ricco di zuccheri semplici direttamente assimilabili, viene rapidamente trasformato in energia dal corpo**.** Nel corso degli anni, sono stati condotti numerosi studi in merito alla composizione e alle sostanze presenti nel miele, portando a scoperte sorprendenti: il miele, di fatto, accelera il metabolismo, è antiossidante, antivirale, batteriostatico, antitumorale.

Naturalmente tutti i mieli contengono sostanze che li proteggono dai virus, dai batteri e per questo non hanno bisogno di conservanti.

Eppure *“in Italia si stima un consumo pro-capite di quasi 500 gr., a fronte di una europea di 600gr., con Germania al primo posto con 1,5 Kg pro-capite; inoltre il 56% del fabbisogno nazionale è soddisfatto dalle importazioni* (ISMEA).

Considerato che il miele, pur con tutti i requisiti nutrizionali scientificamente provati, è molto trascurato nella scienza dell'alimentazione italiana, forse proprio per la sua "ovvietà" di essere un eccellente nutriente, appare evidente come le potenzialità di consumo possano trovare notevole amplificazione grazie ad accurate strategie di comunicazione.

La nostra società è dominata da modelli di consumo nazionali e internazionali e in questo contesto il miele italiano potrebbe facilmente essere inserito in molti target determinati dai più svariati criteri di scelta.

Per esempio è molto di moda tornare alle origini alimentari, oppure consideriamo i consumatori elitari, *opinion makers* e *opinion leader* della società italiana nel campo dello sport, del cinema, della gastronomia, della cultura,, diffusori e amplificatori del cibo esclusivo di nicchia (dove trovano posto i tanti mieli “*made in Italy”*): sono loro i potenziali divulgatori di consumi imitativi e di "status", persino per la valorizzazione del miele dell’ape nera sicula, già presidio Slow Food (da molti studi si è riscontrata un’enorme quantità di antiossidanti, la presenza di quattro tipi di sostanze antifungine mai ritrovate in mieli prodotti da altre sottospecie di api nel mondo, oltre a molte sostanze antibatteriche).

In particolare è stato accertato che il consumo di 20 grammi al giorno di miele di agrumi, nespolo e mandorlo, fornirebbe le ***myricetine,*** polifenoli correlati con il minor rischio di cancro.

Il miele esercita un’azione protettiva, stimolante e regolatrice; infatti, grazie alla presenza di ***acido formico***, inibisce le infezioni febbrili contagiose. Gli studi condotti in merito hanno dimostrato che il miele è in grado di attaccare più di 70 specie di batteri e le qualità di miele più amare, come quello di nespolo o corbezzolo stimolano le difese immunitarie. Secondo la medicina cinese il miele di **corbezzolo** va utilizzato

per rafforzare la tisana di fiori, foglie e radici di corbezzolo, per effetti anti-arteriosclerosi, disinfiammanti e disinfettanti.
Si sono notati effetti protettivi del miele nel trattamento della gastrite, della duodenite e dell'ulcera gastrica causate da batteri e *Rotavirus* grazie a numerose sostanze come *l'**acido ossidecenoico***, un antibiotico attivo sul *Bacterium coli.*
Uno studio clinico del *Dipartimento di Pediatria e di Scienze della Sanità Pubblica dell'Università della Pennsylvania* ha dimostrato che sono sufficienti 10g di miele di eucalipto, di agrumi e di timo somministrati ai bambini mezz'ora prima di addormentarsi per attivare i processi di guarigione.
Uno studio sulle proprietà dei mieli italiani condotto dai ricercatori della *Sapienza*, Roberto Lavecchia, Antonio Zuorro e Marco Fidaleo del *Dipartimento di Ingegneria chimica, materiali e ambiente*, dimostra che "*i mieli di **timo** e di **eucalipto** non soltanto agiscono come battericidi, ma anche come inibitori del sistema di comunicazione batterico ("quorum sensing"), contrastando efficacemente l'azione dei batteri resistenti agli antibiotici".* I ricercatori inoltre hanno osservato che miscelando mieli di diversa origine botanica e/o provenienza è possibile potenziarne l'attività e ottenere preparati a duplice azione, battericida e *anti "quorum sensing"*.

Produzione siciliana di miele

In Sicilia la produzione di miele è una tradizione millenaria, con un'apicoltura che produce tra i mieli più pregiati al mondo. Il miele siciliano è unico con le molteplici varietà prodotte, appunto, dall'**ape nera sicula**, ape autoctona salvata dall'estinzione.
Attualmente sta ritrovando largo consenso tra gli apicoltori siciliani la sostituzione delle api regine ibride con api regine di razza sicula; si tratta di un'ape millenaria sopravvissuta a condizioni estreme, alle glaciazioni, alla globalizzazione e alla diffusione di nuovi patogeni come la *Varroa destructor*, la *Vespa orientalis*, la *V. velutina e la Aethina tumida*. In particolare **sono in corso diversi studi sulla genetica di quest'ape per cercare di capire quali geni consentono la convivenza con l'acaro *Varroa*, e le virosi da essa diffuse.**

Tra i mieli più pregiati, dalle tipiche note aromatiche che li rendono i migliori in commercio, **s**picca quello di zagara, di carrubo, di castagno, di cardo, di sulla, di timo, di agrumi (arancio, limone e mandarino) e di achillea.

Nel corso degli anni il numero di apicoltori, così come il numero di arnie in Sicilia è aumentato; oggi conta 2000 apicoltori e oltre 140 mila alveari dichiarati; pertanto, questo settore riveste un ruolo dal grande potenziale economico e occupazionale.

Finanziamenti

La campagna apistica 2022, che per quest'anno sarà prolungata fino al 31 dicembre 2022, segnerà la conclusione dei Programmi apistici triennali e fungerà da raccordo con i futuri Piani Strategici Nazionali, che partiranno il 1 gennaio 2023 e si concluderanno il 31 dicembre 2027.

Il Piano strategico nazionale per la PAC (PSP) conferma il sostegno al settore dell'apicoltura. L'importo complessivo del sostegno UE per l'Italia è di 5,16 milioni di euro annui, per un totale di circa 25,83 milioni di euro per il periodo 2023-2027. Questa risorsa ammonta al 30% del bilancio comunitario e include tutte le novità del 2023. Strutturalmente è suddivisa in due grossi Ambienti, definiti *Pilastri*: il Primo prevederà i pagamenti diretti e conterrà gli Eco-schemi, cioè serie di pratiche agricole obbligatorie e l'OCM miele di cui al Reg. CE 1308/2013; ed il Secondo che contiene il PSR cioè il Piano di Sviluppo Rurale, con gli interventi settoriali.

L'OCM miele (Reg. CE 1308/2013) rimane, quindi, inserito nel primo ambiente della PAC, avrà inizio a gennaio e terminerà a dicembre. Così che gli apicoltori potranno agevolmente presentare i rendiconti alle Regioni per il rimborso delle somme già spese; inoltre, qualche azione verrà variata ed alcune di queste potranno essere adattate al proprio territorio regionale.

Dott.ssa Agr. Brigida Spataro

FONTI:

www.ismeamercati.it

Home | Sapienza Università di Roma (uniroma1.it)

www.lescienze.it

www.unipi.it

Homepage - Dipartimento di Scienze della Sanità Pubblica e Pediatriche - Università degli Studi di Torino (unito.it)

Associazione Regionale Apicoltori Siciliani - A.R.A.S. - Associazione Regionale Apicoltori Siciliani

https://www.reterurale.it/downloads/Piano_Strategico_Nazionale_PAC_31-12-2021.pdf-.

FOTO:

pexels.com