

Faenza

GLI SFASAMENTI LEGATI AL CLIMA

Miele, la siccità dimezza la produzione E l'estero avanza

L'allarme degli apicoltori faentini: il clima pazzo ha compromesso anche la salute delle api

FAENZA

Il caldo e il clima pazzo hanno sconvolto le api, considerate un indicatore dello stato di salute della natura, incidendo sulla produzione di miele romagnolo che, come a livello nazionale, risulta dimezzata rispetto alla media. A provocare questa situazione, racconta Tiziano Rondinini, titolare dell'omonima azienda agricola di Pieve Cesato, dedicata all'apicoltura dal 1935, «sono gli sfasamenti legati al clima che hanno influito pesantemente sulla produzione di miele d'acacia, il più ricercato e costoso, mentre un pochino meglio è andata per il millefiori».

Il mercato in salute

Nonostante le difficoltà, il mercato sembra comunque in salute: «Non possiamo lamentarci - spiega Rondinini - c'è richiesta, i prezzi sono buoni e, al contempo, va consolidandosi anche il grande lavoro di formazione svolto da Ara (Associazione romagnola a-

picoltori) che ha investito nella cultura di impresa promuovendo corsi ai quali hanno partecipato molti giovani desiderosi di trasformare quello che sinora era un hobby in un vero lavoro, che di diversificare le produzioni delle proprie aziende agricole introducendo l'apicoltura».

L'annata

A fare un quadro generale sull'annata è anche Michele Zama, giovane apicoltore che, come Rondinini, ha un'azienda a Pieve Cesato: «In Emilia-Romagna e nelle nostre zone - afferma - l'annata era partita bene grazie a un inverno mite e siccità che ha garantito un buon raccolto dalle fioriture primaverili come il tarassaco e il melo, fatto alquanto inusuale per il nostro territorio, poi però le gelate tardive hanno compromesso, se non quasi azzerato, il raccolto di acacia e, infine, la grande siccità e il caldo di questi mesi hanno determinato un forte calo di quello da millefiori».



Stanno aprendo nuove aziende e sempre più giovani si avvicinano all'apicoltura

Rischio importazione

Meno quantità sul mercato, dunque, con prezzi lievemente più alti, ma anche con un rischio maggiore di trovare sugli scaffali sempre più barattoli stranieri: «Con la produzione in calo è ovvio che crescano le importazioni - afferma Zama - ma oggi, per fortuna, il consumatore è piuttosto informato e consapevole, quindi in grado di scegliere il km 0 e il vero made in Italy».

Qualità e controlli

«Per evitare di portare in tavola prodotti provenienti dall'estero, spesso di bassa qualità - consiglia Coldiretti - occorre verificare con attenzione l'origine in etichetta oppure rivolgersi direttamente ai produttori nelle aziende agricole, negli agriturismi o nei mercati di "Campagna amica". Il miele pro-

dotto sul territorio nazionale, dove non sono ammesse coltivazioni Ogm (a differenza di quanto avviene ad esempio in Cina) è riconoscibile attraverso l'etichettatura di origine obbligatoria fortemente sostenuta da Coldiretti». Nonostante la produzione in picchiata «le dinamiche sono positive e c'è espansione - commenta Zama - tanto che stanno aprendo nuove aziende e sempre più giovani si avvicinano all'apicoltura».

Api declimate

A preoccupare c'è anche la sanità delle api, fondamentali non solo per la produzione di miele, ma anche per l'impollinazione delle piante: «Purtroppo questi sfasamenti climatici e in particolare l'estate siccitosa - spiega l'apicoltore Fabrizio Mambelli - non solo hanno contribuito alla contra-

zione della produzione, ma in alcune zone stanno decimando le api, sempre più deboli perché non riescono a nutrirsi, tanto che le stiamo alimentando noi, e quindi sempre più soggette a malattie».

I raccolti

L'andamento produttivo di quest'anno fa peraltro seguito al raccolto già scarso dello scorso anno. Il crollo dei raccolti nazionali apre le porte alle importazioni di miele di minore qualità con gli arrivi dall'estero che su scala nazionale hanno già raggiunto oltre 7.000 tonnellate nei primi quattro mesi del 2017, secondo l'analisi Coldiretti su dati Istat. «Circa 1/3 del miele importato - spiega l'associazione - viene dall'Ungheria, ma oltre il 10 per cento arriva dalla Cina, paese ai vertici per l'insicurezza alimentare».

Festival della creatività: musica, letture, burattini, gastronomia

Domenica al Molino Scodellino laboratori ed esibizioni. Progetto per bambini con deficit cognitivi

CASTEL BOLOGNESE

Torna, con la seconda edizione patrocinata dal Comune, il Festival della Creatività. Domenica il Molino Scodellino farà da cornice a una serie di eventi pensati per stimolare la curiosità di bambini e adulti. Il programma delle iniziative vede coinvolto un ampio numero di soggetti, provenienti anche da fuori regione e legati a diverse professioni: per alcuni di essi la creatività è un mestiere, per altri un'attività secondaria in cui impegnarsi con dedizione. Sono stati contattati grazie a una campagna sui social che ha raggiunto quasi ventimila persone.



Gli organizzatori dell'iniziativa

«Nel settore della creatività - illustra Rosanna Pasi, presidente dell'associazione organizzatrice Amici del Molino Scodellino - rientrano tutte le espressioni dell'ingegno umano: scrittura, canto, recitazione, danza, gastronomia saranno protagonisti con laboratori ed esibizioni». Una speciale attenzione è poi rivolta all'artigianato artistico, con l'obiettivo di «far vivere attività oggi su-

perate dalla produzione industriale, valorizzando le più disparate competenze».

L'apertura è prevista alle 12, alla presenza dell'assessore alla cultura Giovanni Morini, che dichiara: «Pensiamo che promuovere la creatività significhi promuovere la cultura, e questo festival, grazie alla sua natura poliedrica, offre la possibilità di mettere in risalto i diversi modi in cui si può sviluppare l'estro». Le proposte sono improntate all'interattività e vanno dalle letture dell'attore Alfonso Cuccurullo al laboratorio di disegno con l'illustratrice Raffaella di Vaio, passando per le bolle di sapone giganti di Bakkibolle e il teatro, la musica e i burattini dell'associazione veneziana Scherzi di Fate. Di notevole valore è poi il progetto, ideato da Rita Calulli e Caterina Minardi, rivolto ai bambini con difficoltà cognitive e disturbi del linguaggio per rendere leggibile l'ambiente del molino. Per i più grandi la visita all'edificio sarà guidata da Ettore Badiali, esperto storico-scientifico di quello che è l'ultimo esemplare ancora esistente della serie di molini sorti nel '400 lungo il canale.

Visite guidate alla Rocca E di notte parte la caccia ai fantasmi

Domani ultimo appuntamento serale alla scoperta della Grotta di re Tiberio

RIOLO TERME

Continuano gli appuntamenti del giovedì d'estate alla Rocca di Riolo, con la visita guidata "Alla corte di Caterina", stasera alle ore 21, per scoprire le sale più suggestive della Rocca (costo 5 euro). Domani alle 17 ultimo appuntamento per la visita guidata serale al tratto storico della Grotta di re Tiberio, suggestivo percorso all'interno della grotta per scoprirne i segreti celati da migliaia di anni. Introduzione sul Parco della vena del gesso romagnolo, con particolare attenzione alle fasi di formazione della vena, al fenomeno del carsismo e agli aspetti storici e



La Rocca di Riolo

europa, comprensivo di visita alla sezione archeologica e al Museo del paesaggio dell'Appennino faentino della Rocca di Riolo). La prenotazione è obbligatoria: tel. 335 1209933. Sabato alle ore 22.30 un altro appuntamento da non perdere con "Se ci sei batti un colpo!" visita guidata notturna alla ricerca dei fantasmi della Rocca. Prenotazione obbligatoria