

di Monica Gadda
redazione@millionaire.it



2009: il miele registra
una produzione a livelli
record. Crescono consumi
e fatturati. Aumentano i turisti
sulle strade degli alveari. E in futuro
le cose potrebbero andare meglio



72.000 apicoltori,
di cui 7.500 professionisti

58 MILIONI le api in
Italia. Più di 1.100.000 gli alveari

600 g a testa, il consumo
pro capite di miele ogni anno

60 MILIONI di euro,
giro d'affari del settore
compreso l'indotto

Fonte: Osservatorio nazionale della
produzione e del mercato del miele,
dati 2007 (www.osservatoriomiele.org).

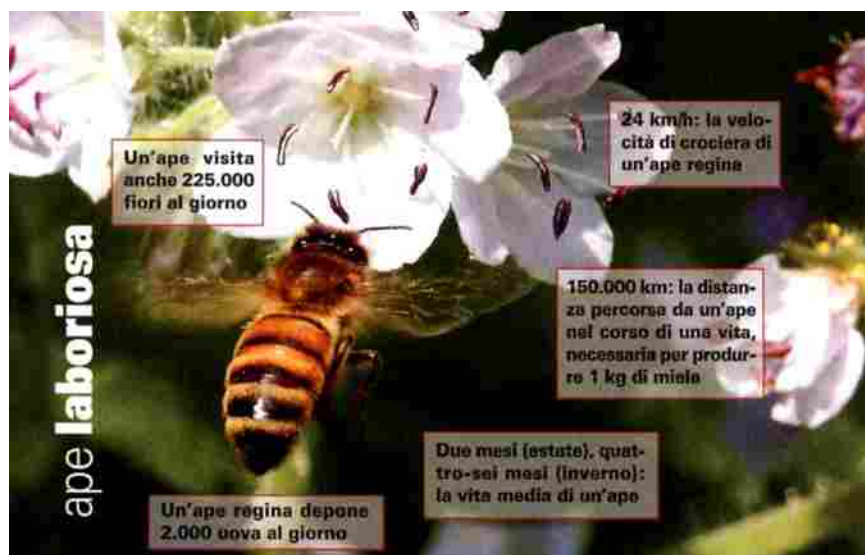
L'anno scorso lo scoppiare della crisi forte e profonda. Ma non per la bancarotta della Lehman Brothers. Tutta colpa dei pesticidi. Quest'anno, la rivincita. In Italia e in Europa la produzione di miele è stata abbondante e la qualità elevatissima. I numeri? Per i 70mila apicoltori italiani, il giro d'affari totale è di 60 milioni di euro. Raddoppiano anche gli *honey traveller*, ovvero i turisti sulle strade del miele. La gente ha imparato a conoscerne le varietà. Da quello di acacia, che detiene il 60% del mercato, a quello di agrumi, dal millefiori all'eucalipto, dal castano a quelli più ricercati come il miele di cisto e di barena. Ma ecco la buona notizia: **in Italia produciamo solo la metà del miele che consumiamo, importando dall'estero quello che ci manca. Il che significa spazi d'impresa e nuove opportunità di business** per chi vuole diventare un apicoltore. Il lavoro è appassionante e mettersi in proprio non prevede investimenti ingenti.

«Al momento, il Nord Italia fa registrare volumi di vendita doppi e produzioni maggiori del Sud. Ma anche nel meridione c'è spazio per nuove attività, tanto più che fioriture e produttività sono migliori» spiega Hubert Ciacci, presidente dell'Associazione apicoltori di Siena, Grosseto e Arezzo (tel. 0577 848488, www.asgamontalcino.com).

L'apicoltura può essere intrapresa anche in zone marginali e protette, purché nel raggio di due-tre km ci siano fioriture produttrici di polline e nettare, soleggiate, vicine a una sorgente d'acqua.

«Il comparto del biologico sta facendo passi da gigante» afferma Ciacci. «Quasi la metà della produzione nazionale di miele si ottiene da allevamenti senza l'uso di sostanze chimiche. La burocrazia richiesta per ottenere la certificazione biologica non è da poco, ma ne vale la pena: si riesce a vendere a prezzi maggiori di circa il 20-30% e c'è grande richiesta».

La quantità di miele prodotta varia in base all'habitat in cui sono collocati gli alveari ma la media è di 40-50 kg l'uno, anche se quest'anno c'è chi ne ha fatti 100-150 (grazie alla sospensione decisa dal Ministero di alcuni pesticidi impiegati in ►►



► agricoltura). Nell'arco dell'intera stagione dunque, **un'azienda apistica di media dimensione, che detiene 300 alveari, riesce a fare 150 quintali di miele o più, con ricavi superiori a 100mila euro.**

«È consigliabile accorciare la filiera e puntare sulla qualità e sulla fedeltà dei clienti per vendere i prodotti direttamente in azienda o nei mercatini rionali» aggiunge Francesco Panella, presidente dell'UnaApi, una delle associazioni di categoria e titolare dell'azienda agricola Apiari degli Speciali a Novi Ligure (Al). Quando l'attività è ben avviata è possibile proporsi a gastronomie che trattano prodotti tipici di alta gamma, anche all'estero. Il comparto dell'industria è invece appannaggio degli apicoltori che detengono almeno un migliaio di alveari dato che bisogna garantire grandi forniture continuative. Ma lì ci si va a scontrare con la forte concorrenza dei prodotti importati da Cina, Sud America ed Europa dell'Est a metà prezzo dei nostri, sebbene di qualità decisamente inferiore. «La commercializzazione è una delle fasi più delicate della filiera»

continua Panella. «Non a caso, tanti apicoltori preferiscono limitarsi a produrre e conferire il miele al Consorzio Conapi di Monterenzio (Bo, tel. 051 6540211) o a cooperative e aziende che fanno la trasformazione e/o il confezionamento con etichetta propria. Da 3 a 4,5 euro al kg il prezzo pagato per il ritiro, in base alla varietà di miele e a quanto ce n'è in circolazione».

Come avviare l'attività

Quanto ci vuole per l'avvio dell'attività? Per mettere su 300 alveari bastano anche 50mila/60mila euro, compresa la dotazione di tute (40-50 euro cad.), affumicatore (a partire da 20 euro), maschere ecc. per chi va negli apiari e l'acquisto di un furgone per la maggior parte che pratica l'apicoltura nomade. Spiega Lorenzo Borello, titolare di Agriland, azienda torinese che trasforma e confeziona i prodotti dell'alveare e offre consulenza e attrezzature per l'avvio dell'attività (tel. 0121 559245, www.agriland-miele.it): «Il miele raccolto nei melari va lavorato in laboratorio: bisogna prevedere non me- ►►

per cominciare

L'apicoltura è considerata a tutti gli effetti un'attività agricola.

Chi intende fare l'apicoltore professionista, con lo scopo cioè di destinare alla vendita tutta o una parte della produzione, deve aprire una Partita Iva in agricoltura (www.agenziaentrate.it), iscriversi al Registro degli Imprenditori agricoli presso la Camera di commercio e registrarsi presso l'Asl di competenza che rilascia un codice di identificazione. Inoltre, sono obbligatori:

► Comunicazione della collocazione degli alveari alle autorità competenti;

► Denuncia alla Asl di malattie delle api elencate nella normativa veterinaria;

► Per chi pratica il nomadismo, comunicazione all'autorità competente degli spostamenti degli alveari;

► Rispetto della legge 313/2004 che prevede: l'obbligo di distanza degli alveari da ferrovie e strade nell'ordine di 10-20 metri e che gli apiari con più di 50 famiglie di api siano distanti almeno 3 km dagli altri;

► Rispetto del Codice Civile in merito a proprietà, diritto di recupero degli sciami, responsabilità civile per eventuali danni durante il lavoro;

► Tenuta del registro dei corrispettivi per la vendita al minuto;

► Se si desidera anche il laboratorio per la smelatura ed eventualmente il confezionamento, è necessaria l'autorizzazione igienico-sanitaria del Servizio veterinario della Asl.

Come si produce il miele



Foto Unaapi/Gatti

Posizionamento alveari: un'arnia completa costa da **70 a 100 euro**. Per posizionare 300 alveari (arnie più sciami) servono **50mila-60mila euro**.

Le api operaie depongono il miele nei melari. Uno sciame di api costa **100 euro**. Un'ape regina costa da **10 a 14 euro**.



Foto Unaapi/della Valle

Raccolta dei melari: qui le api fanno il miele, che va raccolto per poi procedere all'estrazione e alla lavorazione in laboratorio.



Nuove professioni. Arriva l'assaggiatore di miele, capace di distinguere e valutare le varietà. Oltre a un "buon naso", deve aver frequentato uno dei corsi organizzati dall'Albo nazionale degli esperti in analisi sensoriale del miele



per saperne di più

ASSOCIAZIONI

- U.n.a.Api – Unione nazionale associazione apicoltori italiani, Novi Ligure (Al), www.mieliditalia.it
- Fai – Federazione apicoltori italiani, Roma, www.federapi.it
- Aapi – Associazione apicoltori professionisti italiani, Casteggio (Pv), lucaboniz@tiscalinet.it
- Anai – Associazione nazionale apicoltori italiani, Tifignano (Pi), info@anaapi.it

FIERE

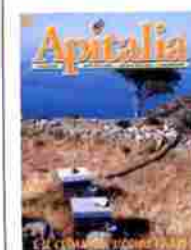
- Settimana del Miele di Montalcino – prodotti dell'alveare, attrezzature apistiche, apicosmesi, editoria, piante mellifere. Settembre 2010, tel. 0577 848488, www.asgamentalcino.com

DA LEGGERE

- Il kit Creaimpresa di *Millionaire*. Come avviare un'attività di apicoltura. Una ricca guida più cd-rom per mettere a punto il business, prevedere guadagni e investimenti, conoscere la burocrazia. I consulenti Creaimpresa sono a disposizione per ricercare contributi a fondo perduto e agevolazioni pubbliche per il tuo business. Prezzo del kit: 77 euro (Iva compresa). Info e ordini: tel. 010 322321, www.creaimpresa.it, sezione Kit Creaimpresa.



- *Apitalia* Mensile di apicoltura, agricoltura e ambiente. Attualità, appuntamenti, servizi, mercato, pubblicità... anche on line. Abbonamento annuale (11 numeri): 28 euro. INFO: tel. 06 35404965, www.apitalia.net



no di 20mila euro tra messa a norma igienica del locale e attrezzature (banchi per disopercolare, disopercolatori, 1.000 euro; smelatore, 1.500 euro; centrifuga, 1.200 euro; filtri, maturatori da 10 quintali, 600 euro; sceratrice, 350 euro). Ma si può risparmiare recandosi in uno dei laboratori consortili presenti un po' ovunque che per una ventina di euro al giorno mettono a disposizione tutto il necessario per la smelatura. Infine, se si intende confezionare il prodotto finito se ne va qualche altro migliaio di euro tra pompa di invasettamento, confezionatrice (2.500-3.000 euro) ed etichettatrice (1.800-2.000 euro).

L'apicoltura è tra le attività che più si presta alla conduzione familiare. La realizzazione dei prodotti finiti richiede invece tre-quattro addetti: le spese aumentano, ma i ricavi possono persino triplicare. Personale escluso, i costi dell'attività sono nell'ordine del 25-30% dei ricavi, tra prodotti per la cura e nutrizione delle api, del 5-7% per i co-

sti di confezionamento (se previsto) e quel po' di consumi e spese contabili & amministrative. I terreni dove si collocano gli alveari vengono sovente pagati in natura con i prodotti dell'alveare o con le api stesse che, favorendo le impollinazioni, migliorano le coltivazioni presenti. A fine stagione, resta un utile del 70% circa. Ottimi sono anche i guadagni per coloro che decidono di specializzarsi nella produzione di api regine e di famiglie di api, tanto più che il lavoro è meno faticoso e ci sono meno obblighi burocratici. Prima di cominciare è consigliabile farsi un po' di esperienza facendosi "adottare" da un maestro apicoltore e seguire un corso di primo livello tra i tanti che organizzano ovunque le associazioni, spesso cofinanziati dall'Ue. Non mancano istituti come l'Istituto nazionale di Apicoltura di Bologna (tel. 051 353103, www.in-apicoltura.org), per l'analisi e la certificazione del miele prodotto.



Foto Unasapi/Zonta

Poi si procede alla **disopercolatura** (apertura) dei favi e **smelatura** per lo svuotamento dei favi contenenti il miele.

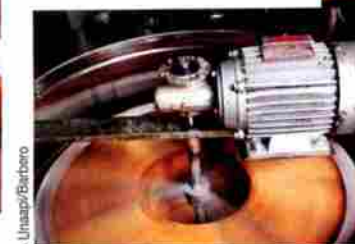


Foto Unasapi/Barbero



Raccolta in vasca, filtraggio e deposito nei maturatori

Foto Unasapi/Barbero

Infine il confezionamento in **vasetti**: il miele di acacia costa **10 euro** al kg, mentre per quello di barena si spendono anche **100 euro** al kg.

»»»