

## **Attenzione al miele dalle api trattate e coi pesticidi**

Il miele è conosciuto in tutto il mondo. In Italia ne mangiamo circa 500 grammi a testa nell'arco dell'anno. Esistono tanti tipi di miele. Vale la pena ricordare i seguenti: acacia, castagno, eucalipto, girasole, melata, millefiori, sulla e tiglio. Il problema più grossè con il miele industriale che a volte può anche non essere di origine italiana. Quasi la metà del miele che l'Italia importa arriva dall'Ungheria e dalla Cina. Non sempre è un ottimo miele perchè a volte non viene sottoposto ai tanti controlli cui è sottoposto l'italiano.

Tra i rischi più grossi che si corrono comprando il miele c'è quello di dover mangiare con esso anche dei pesticidi. La Coldiretti ha esaminato 108 campioni di miele e nel 30,56% ci sono residui di pesticidi. In particolare Glifosato (27,94%), N (2,4 Dimethylphenyl), Formamide (17,65%) e Amitraz (14,71%). In 8 casi addirittura vi sono presenti più residui di queste sostanze contemporaneamente. In particolare tra i pesticidi presenti nel miele preoccupa molto l'Amitraz che è un acaricida classificato come molto tossico. Vi si possono anche trovare Thiacloprid e Acetamiprid. Tutto questo preoccupa perchè nell'etichetta del miele confezionato che acquistiamo al supermercato non c'è alcuna indicazione sulla loro reale presenza.

Un'altra ricerca condotta a livello mondiale aveva riscontrato la presenza di pesticidi nel 75% del miele osservato. Un dato allarmante. Il miele è pieno di fitosanitari perchè le api vanno in giro e si nutrono di piante piene di queste sostanze. Ci sono dei prodotti che uccidono questi insetti come Sulfoxaflor, Belfluralin e Cipermetrina. Le api che producono il miele sono molto sensibili ai fitosanitari. Anche se non muoiono subito li portano nel nido col polline o col nettare.

Per mangiare miele senza pesticidi c'è un solo modo. Acquistare quello biologico. Per essere tale il prodotto deve provenire da api che si nutrono da fiori privi di pesticidi ed erbicidi. Inoltre il miele biologico proviene da insetti su cui non si utilizzano antibiotici o molecole chimiche. Per riconoscere il miele buono occorre sempre leggere l'etichetta che si trova sulla confezione. Il cibo biologico si distingue dalla confezione perchè ha un'etichetta specifica e differenziata. Solo così si potrà identificare con molta facilità guardandone il logo.

In conclusione bisogna stare molto attenti al miele adulterato. Il miele è un prodotto naturale e non può contenere additivi chimici o naturali e nemmeno conservanti o coloranti. Se si leggono di questi ingredienti nell'etichetta non bisogna comprarlo. Per evitare di portare a casa i pesticidi con il miele, quindi, bisogna sempre acquistare un prodotto con la fileiera certa e documentata. Diffidare da quello che arriva dall'estero perchè in molti casi contiene i pesticidi. Non è facile ma è sempre bene acquistare un alimento italiano di una zona nella quale si ha certezza che non si utilizzano sostanze nocive.