



## COMUNICATO STAMPA

### **Il BioTour racconta la filiera del miele: la terza tappa a Bologna, un viaggio tra biodiversità e sostenibilità**

Argelato, Bologna, 28 marzo 2025. Con l'arrivo della primavera, stagione simbolo dell'impollinazione, ricomincia anche il lavoro incessante delle api e degli altri insetti impollinatori, sentinelle della biodiversità e alleate insostituibili dei nostri ecosistemi. Le api svolgono dunque un ruolo fondamentale per l'ambiente, ma oggi sono in pericolo. Secondo i dati dell'IUCN, oltre il 40% delle specie di invertebrati impollinatori rischiano di scomparire, e il 9,2% delle specie di api europee è già minacciato di estinzione. Anche in Italia i numeri non sono rassicuranti: **l'Ispra segnala una perdita del 30% delle colonie** di api rispetto a dieci anni fa, e senza di loro, molte piante non sarebbero più in grado di riprodursi naturalmente, perché le api domestiche e selvatiche sono responsabili di circa il 70% dell'impollinazione di tutte le specie vegetali viventi sul pianeta e **garantiscono il 35% della produzione globale di cibo**.

L'alterazione del clima sta infatti anticipando il periodo di attività degli impollinatori, disallineando la loro presenza rispetto al ciclo delle fioriture, rendendo così più fragile l'intero equilibrio degli ecosistemi. A tutto questo si sommano le pressioni generate dall'uso intensivo di pesticidi: un monitoraggio dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie ha rilevato residui di ben 150 pesticidi diversi in campioni di api analizzati.

Ma la via d'uscita c'è, ed è l'apicoltura biologica. Un metodo che preserva il ruolo cruciale delle api e della biodiversità, escludendo l'uso di sostanze chimiche, proteggendo gli habitat e adottando pratiche sostenibili, fondamentali per la sicurezza alimentare e la salute del pianeta.

**Per raccontare tutto questo da vicino e far conoscere il valore della filiera del miele bio, il terzo BioTour ha fatto tappa a Bologna, ospite dell'Azienda Agricola Borgo del Miele ad Argelato, nella pianura bolognese.** Un viaggio che parte dalla biodiversità e arriva al vasetto, raccontando l'importanza di un'agricoltura che tutela la natura e le api. Anche questa volta, **il conduttore e autore tv Massimiliano Ossini** ha partecipato all'evento, alla scoperta delle buone pratiche dell'apicoltura biologica e dell'impegno concreto per la tutela degli impollinatori.

Gli oltre 350 alveari di Borgo del Miele sono posizionati strategicamente: alcuni vicino alla sede aziendale e al capannone di lavorazione, circondati da siepi per favorire la biodiversità. Altri alveari sono collocati in luoghi più distanti, selezionati per ottenere, in base alle fioriture, diversi tipi di



mieli, come tiglio, millefiori e melata in pianura, castagno in collina e montagna. Durante la visita, Andrea e Irene hanno illustrato il lavoro dell'apicoltore che consiste nel sostenere lo sviluppo degli alveari dall'autunno alla primavera, per portarli alla fioritura in condizioni ottimali, evitando il rischio di sciamatura.

Il miele raccolto viene trasportato nel capannone aziendale, dove è sistemato nel deposito e poi lavorato nel laboratorio, dove segue un processo articolato, dalla disopercolatura alla centrifugazione, alla filtrazione e alla decantazione, fino all'invasettamento. Questo processo rigoroso garantisce un miele di alta qualità e assicura che il prodotto finale mantenga tutte le sue proprietà naturali e nel rispetto degli standard biologici.

Borgo del Miele è socio della cooperativa CONAPI a cui conferisce in esclusiva le proprie produzioni.

CONAPI, Consorzio Nazionale Apicoltori, la più grande cooperativa apistica italiana, rappresenta un modello completo e unico di filiera del miele, dalla produzione in apiario al confezionamento dei prodotti dell'alveare a marchio Mielizia e Cuor di Miele.

“Scegliere l'apicoltura biologica significa per noi rispettare i tempi della natura e garantire alle api un ambiente sano in cui vivere e prosperare. Le api sono sentinelle della biodiversità e il nostro compito è prendercene cura senza forzature o scorciatoie. Siamo felici di aver condiviso questa giornata con chi vuole capire davvero cosa c'è dietro un vasetto di miele biologico,” ha dichiarato **Andrea Besana**, cofondatore di Borgo del Miele.

L'iniziativa si inserisce nell'ambito del progetto europeo **Being Organic in EU** promosso da FederBio in collaborazione con Naturland e cofinanziato dall'Unione Europea.

---

### **BEING ORGANIC in EU**

***Choose the European Organic Leaf for a better world.***

*Il progetto BEING ORGANIC in EU è una campagna di promozione proposta da FederBio in collaborazione con Naturland cofinanziata dall'Unione Europea ai sensi del regolamento UE n.1144/2014 e prevede un insieme articolato di azioni con l'obiettivo di migliorare la conoscenza, il prestigio e il consumo dei prodotti ortofrutticoli biologici verso i due paesi target: Italia e Germania. “BEING ORGANIC in EU” mira a contribuire ad un sistema*



*agroalimentare sostenibile a sostegno del “Green Deal Europeo” e delle strategie “Farm to Fork” e “Biodiversità 2030” per favorire un sistema alimentare etico, salutare, resiliente dal punto di vista climatico ed ecologico e a mettere in risalto le caratteristiche virtuose dell’agricoltura biologica europea, sia in termini di qualità del prodotto sia di sostenibilità, dalla produzione primaria fino al consumatore. Per queste ragioni le iniziative messe in campo dal progetto sono del tutto in linea con gli obiettivi dell’“European Green Deal” e le sue strategie e funzionali alla realizzazione dal “Piano d’azione europeo per lo sviluppo dell’agricoltura biologica”.*

**Ufficio stampa**

Silverback – Greening the communication

Silvia Franco

[s.franco@silverback.it](mailto:s.franco@silverback.it) + 39 348 3913331