

di Giuliana Bondi

La verità da divulgare al consumatore è molto più complessa di come la racconta Slow Food nel suo documento di posizione sulle api, scritto con Bee Life. Lo sa bene la Fnovi che, in Italia come in Europa, è stata pioniera del recupero alla sanità e alla sicurezza alimentare di un settore zootecnico che sembrava definitivamente consegnato alle politiche agricole, ai tecnici e ai disinformati. E anche Slow Food non sa, o se sa non dice, che l'uso non responsabile o illecito di molecole attive contro la varroatosi, malattia che affligge le nostre api, può causare con-

taminazioni permanenti dell'alveare e conseguentemente la presenza di residui negli alimenti. Slow Food potrà farsene una ragione consultando i risultati del monitoraggio nazionale Apenet.

Il ricorso illegale all'utilizzo di antimicrobici in apicoltura (tetracicline, sulfamidici, tilosina, cloramfenicolo, furanici, streptomycina, ecc.) senza avere coscienza delle tematiche connesse all'antibiotico-resistenza, è pratica estremamente pericolosa per le api e per l'ambiente. Per la loro attività di trailer, non è escluso che le api trattate possano veicolare il principio attivo o forme biologiche ad esso resistenti, sui fiori sino al cuore del seme o del frutto in un raggio di un chilometro e mez-

zo dal proprio alveare. Fanno sette chilometri quadrati di superficie.

Troppo complicato per Slow Food e per i consumatori? Non lo crediamo. Certamente è difficile parlare di salute degli animali e degli alimenti in assenza di un medico veterinario e il position paper di Slow Food, *Api e agricoltura. Un sodalizio vitale da preservare*, sconta in modo vistoso la mancanza della competenza veterinaria. Nel merito della posizione, la Fnovi non è convinta che solo i pesticidi possano minare la salute delle api e del miele. Un problema taciuto, anche da Slow Food, è la somministrazione di farmaci 'fai da te' da parte degli apicoltori, in violazione delle norme europee e nazionali. ➤

LETTERA DELLA FNOVI

QUELLO CHE SLOW FOOD NON DICE

Se si vuole davvero raccontare ai consumatori la storia delle api bisogna conoscerla tutta. Nel *position paper* di Bee Life e Slow Food una visione unilaterale e carente.

