



BEEFIT: I PRODOTTI DELL'ALVEARE TRA TRADIZIONE, NUTRIZIONE E NUOVE OPPORTUNITÀ DI MERCATO

Redazione 2 giorni fa Notizie

Miele, polline d'api e pappa reale non sono soltanto espressione della tradizione alimentare, ma matrici biologiche complesse, caratterizzate da un'elevata capacità nutrizionale e da una frazione di composti bioattivi di crescente e notevole interesse per il comparto degli alimenti funzionali e degli integratori. In un mercato sempre più orientato verso salute, naturalità, origine certificata e tracciabilità, tali prodotti rappresentano un segmento strategico ad alto potenziale di differenziazione.

In questo contesto si inserisce BEEFIT, progetto avviato nel 2025 e finanziato nell'ambito dell'intervento SRG08 del Complemento di Programmazione per lo Sviluppo Rurale 2023-2027 della Regione Emilia-Romagna. Il progetto nasce con lo scopo di rafforzare la posizione degli apicoltori regionali nella catena del valore, superando una logica prevalentemente orientata alla commercializzazione della materia prima tal quale e promuovendo, invece, modelli di valorizzazione basati su innovazione di prodotto, qualificazione nutrizionale e integrazione di filiera.

L'obiettivo è duplice: da un lato incrementare la competitività delle aziende apistiche attraverso lo sviluppo di prodotti ad alto valore funzionale; dall'altro strutturare una filiera regionale più solida, capace di generare maggiore redditività e di consolidare il legame con il territorio. Tale impostazione si colloca in coerenza con quanto riconosciuto dalla Legge Regionale n. 2 del 4 marzo 2019 dell'Emilia-Romagna, che riconosce l'apicoltura come attività agricola zootecnica di interesse per l'economia agraria, oltre che utile per la conservazione dell'ambiente, la salvaguardia della biodiversità e degli ecosistemi naturali, nonché lo sviluppo dell'agricoltura generale.

L'iniziativa è realizzata nell'ambito del CoPSR 2023-2027 - Tipo di intervento SRG08 - "Sostegno ad azioni pilota e di collaudo dell'innovazione" - settore avicolo, uova e altri settori produzioni animali. Il progetto

finanziato dal FEASR 2023-2027 – Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale – Progetto “Benessere ed Economia nell’apicoltura Emiliana Romagnola con Formulazioni Innovative e Trasformate – BEEFIT”.

Il beneficiario del progetto è Apicoltura Piana spa, storica azienda di Castel San Pietro Terme (BO), che opererà con il supporto tecnico di Ri.Nova e Astra Innovazione e Sviluppo e il coordinamento scientifico dell’Università di Bologna (Dipartimento di Scienze Biologiche, Geologiche e Ambientali). Il progetto di innovazione integra competenze produttive, tecnologiche e scientifiche, con l’obiettivo di colmare il divario tra potenzialità biochimiche e salutistiche dei prodotti dell’alveare e loro effettiva valorizzazione economica.

Il settore apistico locale dispone di materie prime di elevata qualità come miele, polline e pappa reale, sostenute da solide basi scientifiche in ambito nutrizionale. Tuttavia, la loro trasformazione in alimenti funzionali o integratori innovativi risulta ancora limitata. La filiera regionale, pur caratterizzata da una tradizione produttiva consolidata, è prevalentemente orientata alla commercializzazione del miele tal quale, mentre polline e pappa reale restano marginali e poco valorizzati.

Le imprese coinvolte presentano competenze consolidate nella produzione e prima lavorazione, ma non hanno ancora pienamente integrato processi di trasformazione nutraceutica, tecnologie avanzate per la conservazione (come nel caso del polline fresco), né strategie comunicative basate su evidenze scientifiche. Inoltre, risultano carenti strumenti per la caratterizzazione nutrizionale e salutistica dei prodotti, elemento chiave per differenziare l’offerta e accedere ai mercati emergenti degli alimenti funzionali.

Permane quindi un divario tra le potenzialità offerte dalla ricerca scientifica e la pratica produttiva locale. Colmare questa distanza attraverso innovazione tecnologica, qualificazione scientifica e sviluppo di competenze rappresenta una condizione essenziale per trasformare le risorse apistiche in reale valore competitivo per il settore.

Presentazione dei risultati attesi

In questo contesto si inserisce BEEFIT proponendo di rafforzare e innovare la filiera apistica regionale attraverso un percorso strutturato di valorizzazione nutraceutica. L’iniziativa prevede innanzitutto la mappatura operativa di alcune aziende emiliano romagnole specializzate nella produzione di miele, polline e pappa reale, con classificazione delle produzioni in base alle principali tipologie botaniche (monoflorali – come ad esempio castagno, acacia e girasole – e multiflorali).

Il progetto punta poi alla selezione e validazione di blend ad alto valore nutraceutico, valutati in base al contenuto di flavonoidi, polifenoli, amminoacidi liberi, micronutrienti e potere antiossidante, oltre alla verifica dell’assenza di sostanze indesiderate e nocive per l’uomo.

BEEFIT prevederà inoltre lo sviluppo di un prototipo di prodotto alimentare, a base di miele, polline e pappa reale, con attenzione a qualità nutrizionale, caratteristiche sensoriali e sostenibilità. Il percorso sarà

completato dalla progettazione di un packaging conforme alle normative vigenti, capace di valorizzare provenienza e qualità, congiunto alla validazione dell'accettabilità tramite consumer test.

Composizione biochimica di miele, polline e pappa reale

Miele, polline e pappa reale presentano una composizione biochimica complessa che ne giustifica l'interesse in ambito nutraceutico.

Il miele è costituito principalmente da fruttosio e glucosio, ma contiene anche enzimi apistici, acidi organici, vitamine, sali minerali e una significativa frazione fenolica. Flavonoidi e polifenoli contribuiscono all'attività antiossidante, mentre l'azione antibatterica è legata all'elevata osmolarità e alla presenza di molecole bioattive. L'origine botanica incide in modo determinante sulle caratteristiche qualitative e funzionali.

Il polline d'api è particolarmente ricco di proteine (fino al 20–30%), aminoacidi essenziali, vitamine, minerali e composti antiossidanti come polifenoli e carotenoidi. In letteratura sono riportate proprietà antiossidanti e potenziali effetti metabolici, epatoprotettivi e antinfiammatori. Tuttavia, la forte variabilità legata a origine e condizioni di raccolta e stoccaggio, oltre che alle tecniche di lavorazione a cui viene sottoposto, rendono necessaria una standardizzazione qualitativa.

La pappa reale, secrezione delle api nutrici, contiene proteine, zuccheri, lipidi, vitamine e il caratteristico acido 10-HDA, marker di qualità. Le sue proteine specifiche sono oggetto di studio per possibili attività antiossidanti e immunomodulanti, con evidenze preliminari su benefici nel metabolismo lipidico.

Conclusioni

In conclusione, BEEFIT si configura come un'azione di sistema orientata alla qualificazione tecnico-scientifica dei prodotti dell'alveare e alla loro valorizzazione economica, con l'obiettivo di rafforzare la competitività degli apicoltori e consolidare l'identità territoriale della filiera apistica emiliano-romagnola.

Cristian Tardini – CTG Coordinamento Tecnico Generale

Via dell'Arrigoni, 120 Cesena

Tel. 0547 313529

mail: ctardini@rinova.eu

