

Partito il progetto “Buon miele non mente” per il biomonitoraggio ambientale: vicino agli allevamenti si è avviata un’attività di apicoltura sostenibile

Gruppo Fileni, impegno per l’ambiente e per la biodiversità

Roberta Fileni, vice presidente del Gruppo: “Da sempre abbiamo a cuore la crescita e la cura del nostro territorio. Abbiamo così avviato diverse attività per la tutela ambientale: nasce con questo obiettivo l’ultimo progetto dedicato alle api e al prezioso ruolo che svolgono come sentinelle dell’ambiente”.

L’azienda

Il Gruppo Fileni è uno dei principali operatori nel settore avicunicolo nazionale. Fondato nel 1965 da Giovanni Fileni, il Gruppo ha sede a Cingoli, in provincia di Macerata, e nel 2022 ha registrato un fatturato di piattaforma pari a 651 milioni di euro. Con i marchi Fileni, Fileni BIO e Club dei Galli, presenti in maniera capillare nei canali GDO, Normal Trade e Ho.re.ca, l’azienda è un punto di riferimento per il settore e per i consumatori italiani.

Nel 2021 Fileni diventa Società Benefit e firma il Climate Pledge, con l’obiettivo di azzerare le emissioni nette totali entro il 2040. Fileni, inoltre, è impegnata in un percorso che la porterà – entro i prossimi anni - a rispettare i nuovi standard per il benessere animale sanciti dallo European Chicken Commitment (ECC).

Tutela ambientale e impegno sociale

L’azienda da sempre è impegnata nella tutela del territorio e dell’ambiente grazie alla creazione di filiere che valorizzino le eccellenze regionali anche sotto il profilo dell’agricoltura, ambito nel quale Fileni è molto attiva. Materie prime come grano, mais, soia, favino e pisello proteico – una piccola parte delle quali coltivate direttamente dall’azienda marchigiana - compongono i mangimi biologici che vengono prodotti nel mangimificio di Jesi, in provincia di Ancona.

Fileni, inoltre, sperimenta tecniche di agricoltura rigenerativa per preservare il terreno coltivato, mantenendone la fertilità attraverso la rotazione delle colture e proteggendolo dal dissesto idrogeologico.

La sostenibilità per l’azienda è declinata non solo in termini ambientali, ma anche sociali: si persegue una logica di inclusione dove il business diventa una forza positiva e propulsiva utile

per costruire un valore sociale, comunitario ed etico. Sono numerosi i progetti che negli anni sono stati avviati con quest'ottica, dalla produzione locale di olio extra vergine fino al più recente "Buon miele non mente".

"Buon miele non mente": il progetto in collaborazione con Giorgio Poeta

Le api sono le protagoniste del nuovo progetto Fileni di biomonitoraggio ambientale, che ha l'obiettivo di favorire il benessere degli ecosistemi. Questi insetti, infatti, sono considerati delle vere e proprie sentinelle ambientali e svolgono un ruolo fondamentale nel mantenimento dell'equilibrio ecologico e della biodiversità naturale. Il rischio di una loro estinzione sta diventando sempre più concreto e per questo l'azienda ha deciso di impegnarsi per salvaguardare la loro esistenza.

Fileni, in stretta collaborazione con l'apicoltore marchigiano Giorgio Poeta, ha collocato nei suoi campi tre apiari, ciascuno composto da 24 alveari, per un totale di 72 alveari.

Nei siti produttivi di Fabriano, Jesi (località Cannuccia) e Ostra (località Vaccarile) sono ospitate alcune colonie di api mellifere, che si dimostreranno validissimi sensori naturali per monitorare la qualità dell'aria. Una sola ape visita ogni giorno migliaia di fiori ed entra in contatto con l'aria, con le gocce d'acqua, con il terreno e con i pollini, arrivando a coprire fino a 3.000 ettari di superficie attorno all'arnia. Le api agiscono quindi come bioindicatori del contesto ambientale, consentendo di effettuare, in aggiunta ad altre analisi, micro-campionamenti a tappeto che sarebbe impossibile condurre manualmente.

L'azienda si occupa poi di ritirare piccole quantità di polline fresco raccolto dalle api in modo da analizzare la quantità di biodiversità presente nel territorio e verificare l'assoluta salubrità.

Il progetto si colloca inoltre all'interno di un programma innovativo nell'ambito del quale le api sono appunto definite "nomadi" in quanto le arnie vengono spostate in regioni diverse e le api attraversano così l'Italia dando vita a un prodotto che racchiude la diversità dei territori.

Il valore scientifico e sociale

È partner tecnico dell'iniziativa Giorgio Poeta, agronomo e apicoltore che ha fondato a Fabriano la sua azienda agricola. Produce miele biologico, pratica la transumanza e ha svolto nella sua carriera numerosi studi sulle api come bioindicatori, in grado di evidenziare la salubrità dell'ecosistema.

All'interno del progetto "Buon miele non mente", a lui spetta il compito di supervisore e coordinatore, tenendo sotto controllo l'attività delle api, i pollini e la piccola produzione di miele biologico che viene garantita attraverso processi di controllo ed estrazione a norma di legge. Nello specifico, si occupa di installare le arnie, dell'analisi apistica, delle visite veterinarie, della sicurezza e del rispetto delle normative per il posizionamento degli alveari.

Il progetto è realizzato in collaborazione con AMAP, l'Agenzia per l'Innovazione nel Settore Agroalimentare e della Pesca "Marche Agricoltura Pesca", e con CREA, il principale Ente di ricerca italiano dedicato alle filiere agroalimentari, vigilato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF). Durante il primo anno di progetto, iniziato nella primavera

2024, questi enti di ricerca realizzeranno diverse misurazioni e analisi scientifiche:

- Melissopalinologica, per individuare le specie nettariifere
- Multiresiduale su miele, livello di inquinanti su specie nettariifere
- Palinologica, per individuare le specie pollinifere
- Multiresiduale su polline, livello di inquinanti su specie pollinifere
- Multiresiduali su ceneri di api morte

Infine, il miele biologico prodotto nell'ambito del progetto verrà donato al micro-biscottificio Frolla, cooperativa sociale di Osimo che fornisce a persone con disabilità un percorso di inserimento lavorativo nella realizzazione di prodotti da forno.