

L'API coltore *italiano*

n.8 - Novembre



Montalcino (SI)



Ferrere (AT)



Lazise (VR)



Sortino (SR)

Speciale Fiere del Miele

Api-Bioxal

L'UNICO PRODOTTO A BASE DI ACIDO OSSALICO
AUTORIZZATO PER LA LOTTA CONTRO LA VARROA



gocciolato

2 possibilità
di somministrazione



sublimato

UNA LINEA COMPLETA PER LA NUTRIZIONE DELLE TUE API

ApiCandy



CANDITO
IN PRATICA
CONFEZIONE
DA 1 KG

ApiCandy PROTEICO



WWW.CHEMICALSLAIF.IT

L'Apicoltore Italiano, la rivista che pone al centro l'apicoltore, cioè colui che si dedica con passione, dedizione e tenacia all'allevamento delle proprie api.

Ecco quindi un periodico con 1.000 suggerimenti agli apicoltori non solo per salvare le api, ma anche per produrre un miele di qualità...



Utilizzo dell'ozono nel trattamento delle tarme della cera e della Varroasi

3



L'inquinamento elettromagnetico uccide le api?

9



Miele di Borgo, rinnovare l'apicoltura dai borghi medievali

13

Superinfezione e sopravvivenza delle colonie di api infestate dalla Varroa

17

Responsabile del trattamento dei dati personali (D.lgs 196/2003):
Associazione Produttori Agripiemonte miele

Questo numero è stato chiuso in redazione
Lunedì 24 Ottobre

Copyright: Associazione Produttori Agripiemonte miele. La riproduzione anche parziale di quanto pubblicato nella rivista è consentita solo dietro autorizzazione dell'Editore. L'Editore non assume alcuna responsabilità degli articoli firmati.

Editore

Associazione Produttori
Agripiemonte miele
Strada del Cascinotto 156/A
10156 Torino
Tel. 011 2427768
Fax 011 2427768
info@apicoltoreitaliano.it

Direttore Responsabile

Floriana Carbellano

Redazione

Rodolfo Floreano
Stefania Chiadò Cutin
Filippo Segre
Adriano Zanini

Realizzazione grafica

Agripiemonte miele

Hanno collaborato:

Emilio Caprio
Luigi Conelli
Antonio De Cristofaro
Makia Freman
Matteo Giusti
Domenico Iamundo
Carmela Latella
Raffaele Messorè
Saverio Quadrucci
Sonia Scaramagli

Photogallery:

Agripiemonte miele
Foto a pagina 32-33
olinews.info e
montalcino.com

Stampa:

RB Stampa Graphic Design
Via Bologna, 220 int. 66
10154 TORINO

Registrazione Tribunale
di Torino N. 16 del 14/02/2008

Iscrizione R.O.C. I 6636

3

9

13

17

19

21

26

32

34

37

40

SOMMARIO

**Ricerca e sperimentazione
Utilizzo dell'ozono nel trattamento
delle tarme della cera e della Varroasi**

**Argomento del mese
L'inquinamento elettromagnetico
uccide le api?**

Api...cultura

Api e scienza dal mondo

Api e Ambiente

Dal mercato del miele

Retrospectiva

Api...Progetti

Dalle associazioni

Novità

Appuntamenti

Utilizzo dell'ozono nel trattamento delle tarme della cera e disinfezione delle arnie

Saverio Quadrucchi¹, Raffaele Messori², Luigi Conelli³

¹Amministratore S.T.A.R. srl, ²Amministratore Alveare srl, ³Agronomo

GENERALITÀ

Le api, nei diversi stadi del loro sviluppo (larva, ninfa e adulto), possono essere aggredite da numerosi nemici (virus, batteri, funghi, protozoi, acari, insetti) capaci di provocare una serie di malattie (infettive o parassitarie) con pregiudizio sia della loro capacità produttiva sia della loro stessa sopravvivenza.

L'apicoltura necessita di adeguati interventi di prevenzione e controllo nei confronti delle patologie delle api. È necessario mettere in atto una razionale tecnica di conduzione degli alveari per salvaguardare, da un lato, la vita delle api in ogni loro stadio e, dall'altro, per garantire le produzioni dal punto di vista igienico sanitario, evitando possibili inquinamenti dovuti ad eventuali e necessari interventi terapeutici.

L'apicoltura è soggetta – alla pari di qualsiasi altro allevamento zootecnico – alle norme previste dal Regolamento di Polizia Veterinaria (DPR N. 320/1954) e successive modifiche e/o integrazioni; pertanto sia la diagnosi delle malattie che gli interventi di profilassi e cura devono rispettare le indicazioni ivi previste.

SANIFICAZIONE DEI FAVI

Nel settore apistico la S.T.A.R. S.r.l. ha sperimentato con successo la sanificazione dei laboratori e depositi di favi e melari da colonie batteriche, spore, muffe, funghi e lieviti e nell'abbattimento dei residui chimici nell'ambiente.



Fig. 1: Favo infetto non trattato.

Un efficace metodo di bonifica dell'ambiente di stoccaggio consente di escludere contaminazioni di preesistenti contaminanti ed, in fase di conservazione, consente di dare un importante contributo all'inibizione dello sviluppo di muffe e microorganismi o insetti. Il sistema da noi utilizzato è ecologico e consente di abbandonare quelli oggi attuati dagli apicoltori con farmaci o sostanze chimiche tossiche o con sistemi ormai in disuso come la sterilizzazione dei favi con raggi gamma.



Fig. 2: Favo trattato con ozono.

L'impiego delle nostre apparecchiature e processi nella protezione dei favi consente di ottenere:

- la scomparsa totale delle muffe che si formano sulle superfici più umide della stanza;
- la scomparsa degli odori (spesso maleodoranti o pungenti);
- nessuno sviluppo di malattie sui favi conservati (Fig. 2) mentre quelli conservati all'estero presentano danni notevoli da infestazione di tarme della cera (Fig. 1);
- scomparsa di insetti, mosche, zanzare ecc.;
- condizioni generali dell'ambiente più sane;
- risparmi di farmaci e veleni attualmente utilizzati;
- miele più sano, non inquinato da farmaci e veleni.

DISINFESTAZIONE DELLE ARNIE

Tra le patologie più frequenti e gravi che colpiscono gli alveari sono da considerare la varroasi e la peste americana.

La varroasi è una malattia parassitaria, causata da un piccolo acaro (*Varroa destructor*), che attacca le api a partire dallo stadio larvale fino all'adulto, causando loro danni diretti (malformazioni delle giovani api nate, minore vitalità ed altro) e indiretti (trasmissione d'agenti virali e batterici con predisposizione ad altre patologie, minore produzione, ecc.).

La peste americana (la denominazione evoca la sua capacità distruttiva degli alveari) è una malattia infettiva, causata da un batterio (*Pae-nibacillus larvae*) dotato di elevate capacità di resistenza, e che infetta le giovani larve portandole alla morte durante l'opercolatura; cosicché, una volta compromessa la nascita delle giovani api, la famiglia in breve deperisce e muore.

Le malattie sono facilitate dal contagio tra gli alveari dello stesso apiario e fra gli apiari vicini situati nel raggio di circa 3 km, dai saccheggi operati da famiglie sane, quindi "forti",



Fig. 3: Api Sane.

a carico di quelle "deboli" colpite dalla malattia e dagli sciami naturali ed artificiali. L'apparecchiatura appositamente studiata per il trattamento della varroasi ed altre infestazioni consente di disinfettare l'arnia con le api all'interno della stessa. La procedura ed il sistema ampiamente testato ha consentito di distruggere la varroa presente sulle api senza causare alcun danno alle api, alla covata e all'ape regina. Utilizzando il nostro sistema è possibile quindi fare il trattamento non solo nei periodi di maggiore sviluppo della Varroa, ma in qualsiasi periodo dell'anno, in quanto

 Comaro feed 

La nuova linea di prodotti pensata per le vostre api,
a base di saccarosio.



l'ozono non inquina i favi e non produce alcun danno alle api ed alle covate. Inoltre disinfetta le arnie, migliorando la condizione dell'ambiente in cui le api operano. Pertanto si può affermare che con l'utilizzo del nostro sistema si ottiene :



Fig. 4: Ape infetta da Varroa.

- riduzione della Varroa ed altre infezioni nell'arnia;
- il risparmio di farmaci e prodotti chimici;
- le api più in salute e forti;
- il miglioramento della produzione di miele e della sua qualità.

Il sistema O3 API consente di effettuare trattamenti fino a 5 arnie contemporaneamente

AZIONI DA EFFETTUARE

1. Installare nelle aree di stoccaggio opportunamente adattate allo scopo il nostro sistema O3 API LAB di ozonizzazione del materiale stoccato per lungo periodo (mesi) sottoponendolo ad una disinfezione continua con ozono.
2. Installare nei laboratori di produzione del miele un produttore di ozono O3 API LAB per la disinfezione dell'ambiente del laboratorio e delle sue attrezzature nelle ore notturne in assenza di operatori.
3. Dotarsi di un impianto di sterilizzazione del materiale infetto, degli indumenti e degli attrezzi, dotato di un box con un ozonatore opportunamente instal-

lato per raggiungere alte concentrazioni di ozono all'interno del box stesso. Questo consentirebbe di intervenire prontamente, quando ci si accorge della malattia che sta infestando l'alveare, solo sui materiali infetti e salvarli dalla distruzione totale, sottoponendoli ad un'elevata concentrazione di ozono per almeno 3 giorni continuativi.

4. Trattamento della Varroasi con il nostro sistema, senza utilizzo di farmaci o veleni in qualsiasi fase di attività apistica, in quanto l'ozono non è inquinante e ritorna ossigeno in poco tempo.

I generatori di ozono per le aree di stoccaggio e laboratori (scorte morte):

- Generatore a plasma freddo O3 API LAB 1500 da 1,5 - 2 gr/h e O3 API LAB 3000 da 3 gr/h di ozono
- Impianto di sterilizzazione ad ozono: Box di 2 m³ circa con adattatore per ozonatore.
- Generatore di ozono O3 API per il trattamento della Varroasi ed altre infezioni quali Nosema, peste americana ecc. nelle arnie (Scorte vive): apparato portatile costituito da una unità centrale di alimentazione/trasformatore e cinque unità periferiche di generazione di ozono ad essa allacciati per trattare contemporaneamente fino a 5 arnie.

Ogni generatore sarà in grado di produrre l'ozono sufficiente a raggiungere la concentrazione necessaria per un'applicazione della durata di 20 minuti a ciclo.

SISTEMA DI DISINFESTAZIONE DELLE ARNIE CON OZONO

Il trattamento con il metodo da noi proposto è uno dei più efficaci sistemi ecologici di trattamento della varroasi e altre infestazioni delle api, a cui si aggiunge il vantaggio che, a differenza degli altri prodotti, non lascia residui dannosi dopo aver eseguito il trattamento. Il sistema di disinfezione si differenzia da quelli at-

CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura	PVC verniciato
Alimentazione elettrica	230/240V- 50Hz
Potenza massima assorbita	250W
Optional inclusi	Countdown
	Timer

Tab. I: Caratteristiche tecniche del sistema O3 API

tualmente in commercio, in quanto la produzione di ozono avviene a bassa temperatura. Utilizza un sistema brevettato composto da una lampada UVC. Il sistema è stato appositamente studiato per effettuare il trattamento nelle arnie. Il processo e l'apparecchiatura sono in corso di rilascio brevetto.



Fig. 5: Sistema di trattamento della varroasi con ozono.

Campi di Utilizzo

I Generatori sono costruiti in PVC verniciato. Il sistema può essere utilizzato per il trattamento di disinfezione dei parassiti all'interno delle arnie in presenza delle api all'interno delle stesse. Combatte la presenza di qualsiasi tipo insetto o parassita, mentre non produce alcun effetto negativo sulle api, le covate e le regine, anzi migliora la condizione di vita delle api nelle arnie tenendole disinfettate riducendo la Varroa e allontanando la maggior parte dei parassiti. Appositamente studiato per la disinfezione delle arnie, fornisce la migliore disinfezione senza l'utilizzo di prodotti chimici e la migliore protezione contro batteri, virus e tutti gli altri agenti patogeni che possono essere presenti nell'interno dell'arnia e sulle api. Il sistema è in grado di essere applicato a 5 arnie contemporaneamente e richiede solo 20 minuti per effettuare il trattamento

Benefici del trattamento col sistema O3 API

L'ozono distrugge i micro-organismi per ossidazione, rompendo la membrana cellulare in pochi secondi. Il nostro sistema è in grado di eliminare qualsiasi forma di contaminazione microbiologica. L'ozono (O₃) è una molecola molto instabile che torna rapidamente al suo stato originale, ovvero ossigeno (O₂). Il trattamento delle arnie col sistema O3 API consente di eliminare il 99,9% dei microrganismi incluso la Varroa.

STERILIZZAZIONE CON TECNOLOGIA AD OZONO - VANTAGGI:

- L'azione dell'ozono prodotto dal generatore distrugge il 99,9% di virus, parassiti, batteri patogeni, muffe, alghe e funghi.
- Economico: solo il costo elettrico per il funzionamento del generatore.
- La manutenzione è minima a seconda dell'uso e del numero di accensioni.
- Nessuna modifica fisico-chimica dell'aria, poiché l'ozono "O₃" ritorna ad essere ossigeno "O₂" dopo il trattamento. L'ozonizzatore non ha alcun effetto negativo sulle api.
- I trattamenti possono essere effettuati in qualsiasi periodo dell'anno anche durante la produzione di miele in presenza di covata
- Azione antivirale tra le più importanti.
- Di semplice installazione.
- Tutti i componenti sono testati in fabbrica e dotati di istruzioni per l'installazione e procedura del trattamento.

STERILIZZAZIONE CON TECNOLOGIA CON OZONO A PLASMA FREDDO

Il trattamento con il metodo da noi proposto è uno dei più efficaci sistemi di disinfezione degli ambienti, a cui si aggiunge il vantaggio che, a differenza degli altri prodotti, non lascia residui dannosi.

 <p>ASSOCIAZIONE ROMAGNOLA APICOLTORI</p> <p>Via Libeoco, 2/B 48012 Bagnacavallo (RA) Tel. 0545 81091 Cell. 348 3358240 E-mail: info@arapicoltori.com www.arapicoltori.com</p>	<p>API REGINE di razza ligustica allevate da soci apicoltori (iscritti all'Albo Allevatori Regionale e Nazionale). Api regine F1 discendenti da 42 madri poste sotto controllo e testate con metodi razionali dal programma di selezione coordinato dall'ARA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sciami su 5 telaini e famiglie d'api • Pappa Reale Italiana (anche in confezioni da 10 g) • Miele mono e poliflora • Cera e propoli 	 <p>Prodotti Certificati Biologici</p> <p>Api Regine Pappa reale Miele mono e poliflora (all'ingrosso)</p>
<p><i>Siamo una Cooperativa seria e qualificata che garantisce per i prodotti dei suoi 500 Associati</i></p>		

Il sistema di disinfezione si differenzia da quelli attualmente in commercio, in quanto la produzione di ozono avviene a bassa temperatura. Utilizza un sistema brevettato composto da una lampada a scarica contenente argon avvolte da una maglia di acciaio.

Il sistema si utilizza principalmente per la disinfezione di ambienti.



Fig. 6: Apparecchiatura per l'ozono.

Campi di Utilizzo

I generatori sono costruiti in acciaio inox verniciato.

Questo sistema è utilizzato per il trattamento di ambienti di cui si vuole ottenere una radicale disinfezione ed è stato appositamente studiato per la disinfezione delle aree di stoccaggio e laboratori degli apicoltori, fornendo la migliore disinfezione senza l'utilizzo di prodotti chimici e la migliore protezione contro batteri, virus e tutti gli altri agenti patogeni che possono essere presenti nell'aria e sui favi.

Benefici del trattamento dei favi ed ambiente col sistema OZONO

L'ozono distrugge i micro-organismi per ossidazione, rompendo la membrana cellulare in pochi secondi. Il nostro sistema è in grado di eliminare qualsiasi forma di contaminazione microbiologica. L'ozono (O₃) è una molecola molto instabile che torna rapidamente al suo stato originale, ovvero ossigeno (O₂). La sterilizzazione dell'aria, delle superfici e degli oggetti col sistema O3STAR API consente di eliminare il 99,9% dei microrganismi.

STERILIZZAZIONE CON TECNOLOGIA AD OZONO - VANTAGGI:

- L'azione dell'ozono prodotto dal generatore distrugge il 99,9% di virus, parassiti, batteri patogeni, muffe, alghe e funghi.
- Economico: solo il costo elettrico per il funzionamento della lampada e dei generatori, per centinaia di m³ ambienti e oggetti in essa contenuti.
- La lampada deve essere sostituita ogni circa 10.000 ore, ossia per un utile di circa 4/5 anni a seconda dell'uso e del numero di accensioni.
- Nessuna modifica di tipo fisico-chimico dell'aria poiché l'ozono "O₃" ritorna ad essere ossigeno "O₂" dopo il trattamento.
- Azione antivirale tra le più importanti.
- Di semplice installazione e necessita di poca manutenzione.
- Tutti i componenti sono testati in fabbrica e dotati di istruzioni per l'installazione.

Capacità di produzione di ozono e sua concentrazione in funzione del volume dell'ambiente trattato.

O3 STAR API 1500MGR/H	Concentrazione Ozono in 1 ora	Ambiente 100 m3	Concentrazione Ozono in 1 ora
1.500 mg/h	7,5 PPM	5 PPM	3,5 PPM

CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura	Acciaio Inox AISI 316
Alimentazione elettrica	230 - 50Hz
Potenza massima assorbita	180W
Produzione di Ozono	1.500 mg/h
Optional inclusi	Timer

Tab. 2: Caratteristiche tecniche della tecnologia con ozono a plasma freddo.

E' fondamentale ridurre il numero di varroe per limitare la diffusione virale e le conseguenti problematiche



Timolo in gel per la contemporanea riduzione di Varroa, Nosema ceranae e Nosema apis.

Gel a rilascio lento (attivo oltre che contro la Varroa, anche contro le spore di covata calcificata e Nosema ceranae con riduzione dei sintomi).
Risulta attivo sia per evaporazione che per contatto, le api camminano sulla gelatina mettendola in circolo nell'alveare e la asportano dalla vaschetta sporcandosi la ligula di gel e immettendolo nel circuito di trofallassi con azione di disinfezione dell'apparato boccale.

Varroacida in strisce di lunga durata (principio attivo fluvalinate)

Utilizzabile contemporaneamente ad Apiguard nella logica di trattamenti multiprincipio per ottenere una consistente riduzione della popolazione di varroa e nel contempo contenere la formazione di farmacoresistenze.
E' così assicurata anche la protezione da reinfestazioni per 8/10 settimane.

Ridurre la presenza di virus e Nosema ceranae

Nuova formulazione: più stabilità e più efficacia

vitaOXYGEN
Sanificante

A base di Acido peracetico (Ossigeno Attivo), polvere da sciogliere in acqua, per la sanificazione e la contemporanea detersione di tutto il materiale apistico (legno, polistirolo, plastica, favi da melario e da nido ecc.). Efficace in pochi minuti. Non corrosivo sui materiali (eccezione: rame e sue leghe). Manipolazione senza rischi per l'operatore. Applicabile sui favi a mezzo gocciolamento o nebulizzazione per disinfezione locale.



Novità • Novità

Proteggi le api dal piccolo coleottero dell'alveare (*Aethina tumida*) con

Beetle Blaster

Semplice: si inseriscono 2 trappole per alveare

Economica: richiede solo olio vegetale o minerale e aceto di mele

Efficace: *Aethina tumida* è fortemente attratta dalla forma della trappola



We Care for your Bees

vitafeed
Linea di biostimolanti e alimenti per api

Distribuito da:
Vita-Italia s.r.l. Via Vanvitelli, 7 - 37138 Verona - P.IVA 03517240275
Tel. 045. 8104150 - Fax 045. 8196101 - E-mail: vitaitalia@vitaitalia.191.it
www.apicolturaonline.it/vita-italia - www.vita-europe.com

B 401
controllo totale della forma della cera

L'inquinamento elettromagnetico uccide le api?

Makia Freman Nexus New Times n° 122

Forse sarete già a conoscenza di come l'umanità sta uccidendo le api in svariati modi. In un precedente articolo ho parlato di come i pesticidi ai neonicotinoidi, gli OGM, i campi elettromagnetici (EM) e la geoingegneria siano fattori che contribuiscono a danneggiare e uccidere le api attraverso fenomeni come la sindrome dello spopolamento degli alveari.

Nuocendo in questo modo alle api l'umanità sta mettendo gravemente a rischio la propria sopravvivenza sul pianeta, dal momento che tutti dipendiamo dalle api per l'impollinazione e la nostra alimentazione. Secondo una famosa citazione di Einstein, l'umanità potrebbe sopravvivere solo quattro anni se le api non ci fossero più. I modi in cui stiamo danneggiando le api sono probabilmente più dei quattro che abbiamo citato, ma una recente intervista con Gabe Cruz, che lavorava nel settore dei telefoni cellulari ed è diventato una sorta di informatore e comunicatore fra specie, rivela che una di queste minacce potrebbe essere la peggiore di tutte.



Fonte: amando.it.

In una intervista condotta da Miles Johnston, Gabe ha raccontato che in precedenza lavorava nel settore dei cellulari in Gran Bretagna, ed era stato formato per occuparsi di frequenze e ampiezza di banda. Una parte del suo lavoro consiste-

va nel portare in giro uno zaino contenente dispositivi di ogni tipo con varie frequenze. Com'era prevedibile, la vicinanza a tanti campi EM e RF (radiofrequenza) influì sul suo umore, sulla salute, i comportamenti e ogni aspetto della vita. Dopo un po' di tempo lasciò il lavoro.

L'aspetto interessante della storia è che Gabe era stato contattato telepaticamente dalle api, o dalla conoscenza delle api, con un messaggio fondamentale (i comunicatori con animali come Anna Breytenbach sono in grado di contattare la coscienza collettiva di altre specie, che si esprime con un'unica voce).

Le api non si sono limitate a comunicare con Gabe: hanno attivamente cercato di fargli capire e fargli provare con esattezza ciò che stanno passando.

Così lui ha sperimentato mal di testa, disorientamento, perdita del "filo" dei pensieri e innumerevoli altri effetti spiacevoli. Sembra che le api, tramite Gabe, stiano lanciando un appello disperato all'umanità: smettere di creare campi elettromagnetici artificiali che interferiscono con le nostre frequenze e le intasano: ci stanno uccidendo! Almeno con i pesticidi e gli OGM, le api potrebbero riuscire a intuire la loro pericolosità intrinseca ed evitarli, ma finché si trovano in prossimità degli uomini e delle loro tecnologie Wireless, per le api sarà ben difficile evitare i campi EM artificiali.

I campi EM nocivi danneggiano gravemente la comunicazione delle api

Sapevate che le api hanno senso per l'elettricità? Le api sono cariche positivamente, mentre i fiori hanno carica negativa: così, quando le api impollinano, la polarità elettrica contribuisce a far aderire il polline alla peluria delle api.

Come molte creature del regno animale fra cui gli uccelli, i pipistrelli e le balene, anche le api si affidano ai suoni e ai campi EM per sopravvivere, oltre che per orientarsi e comunicare.





Fonte: de.wikipedia.org.

12

Trasmettono e ricevono su certe frequenze, e l'eccesso di interferenze o disturbi porta terribile scompiglio nella loro vita. I campi EM artificiali, specialmente il Wi-Fi, le bande ad alta frequenza dei cellulari, e le frequenze in blocco, intasano e disturbano i canali di comunicazione delle api al punto da minacciarne la sopravvivenza. Da molto tempo cercano di adattarsi all'intrusione elettromagnetica del genere umano, ma ora le frequenze stanno diventando intollerabili per loro. Il messaggio che Gabe sta divulgando è supportato dalla ricerca scientifica. In *Bees, Birds and Man-kind* (Kentum, 2009), lo scienziato tedesco Ulrich Warnke ha scritto :

“Le api e gli altri insetti, così come gli uccelli, usano il campo magnetico terrestre e l'energia elettromagnetica ad alta frequenza come la luce. Il loro sistema di orientamento e navigazione sfrutta i radicali liberi e un conglomerato di magnetite che reagisce simultaneamente. Le oscillazioni elettromagnetiche prodotte con mezzi tecnologici nella gamma dei MHz e gli impulsi magnetici nella gamma di bassa frequenza creano un disturbo persistente per i meccanismi di orientamento e navigazione creati dall'evoluzione”.

Il sito Electronic Silent Spring osserva: “War-

nke sostiene che la monocoltura, i pesticidi, l'acaro varroa, l'apicoltura migratoria, i semi trattati, gli inverni rigidi e i semi geneticamente modificati potrebbero rappresentare delle spiegazioni alternative per lo spopolamento degli alveari. Tuttavia nessuno di questi fattori spiega in modo convincente il fenomeno piuttosto improvviso e diffuso della moria delle api che si vede da due o tre anni. Se le api fossero semplicemente troppo deboli o malate, fra l'altro, dovrebbero morire nell'alveare o nelle vicinanze. Ma nelle ricerche su questo fenomeno non sono state trovate api malate.”

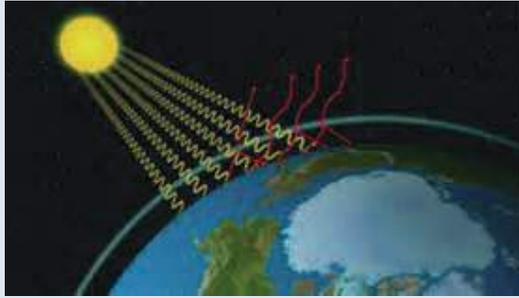
Il famoso informatore George Carlo, ex lavoratore del settore dei telefonini che si decise a esporre pubblicamente i pericoli della tecnologia senza fili, si espresse con veemenza nel 2007: “Purtroppo, la situazione delle api è una delle tipiche conseguenze con cui ci scontriamo continuamente con il settore dei telefonini. Quando venne fuori per la prima volta il caso delle api, uno studio tedesco dimostrò che le onde radio portatrici di informazioni interferivano con le capacità delle api di fare ritorno all'alveare. Questo studio è stato reso pubblico circa 2 mesi fa... I notiziari marciavano sulla notizia... Il settore della telefonia è stato preso alla sprovvista dalla diffusa attenzione mediatica suscitata dal caso.” Dopo il primo ciclo di notizie, le lobby della telefonia hanno preso provvedi-



menti. Per prima cosa, hanno seminato delle storie che gettavano il dubbio sulla citazione di Einstein. Poi hanno assoldato scienziati di varie università disposti a dichiarare pubblicamente spiegazioni diverse: virus, batteri, pesticidi, eccetera eccetera. Queste alternative sono passate di bocca in bocca nello scorso mese. Il settore sta mettendo non poco denaro nelle tasche di questi scienziati creando un clima di supporto intorno alle spiegazioni

argomento del mese

alternative come quelle dei virus. Il caso viene trattato come un problema di politica e pubbliche relazioni, quindi il rimedio appropriato sembra proprio la manipolazione della percezione pubblica...



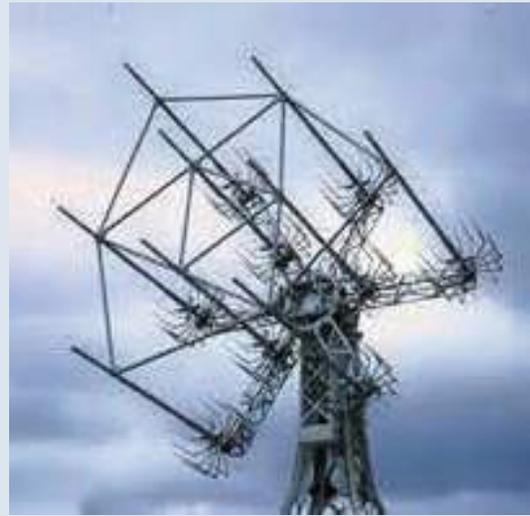
Fonte:emmetisistemi.it.

“La maggior parte del pubblico non conosce la storia originale, quindi non si accorge della manipolazione o non ha le basi necessarie per considerare il caso con scetticismo. Ma ecco la conclusione: “La sindrome da spopolamento degli alveari si è verificata contemporaneamente in quattro continenti e in un quadro temporale molto breve. Se il motivo fosse biologico o chimico, ci sarebbe un modello di diffusione epidemica; saremmo in grado di tracciare l’origine della sparizione delle api o della sindrome dello spopolamento degli alveari come è avvenuto per la SARS qualche anno fa. Ma non è così. Il problema ha colpito ciascun continente più o meno nello stesso periodo. Ciò significa che anche la causa deve aver colpito i continenti nello stesso periodo. I telefoni cellulari soddisfano questo criterio.”

In base alle prove esposte (il messaggio tramite Gabe e la ricerca scientifica) pare che l’umanità stia uccidendo le api a una velocità allarmante. Ma in effetti non uccidiamo solo le api, uccidiamo noi stessi. Noi siamo creature elettriche e elettromagnetiche. Questi campi EM artificiali,

per quanto silenziosi e invisibili, colpiscono anche noi come può confermare chi abbia una sensibilità elettromagnetica. Forse le api ci stanno avvertendo prima che sia troppo tardi, prima che immergiamo il nostro intero mondo in un mare di elettromagnetismo artificiale da cui è impossibile scappare.

La materia deriva dall’energia o dalla coscienza. Il campo crea la particella. Dobbiamo prestare più attenzione al mondo energetico che a quello fisico se vogliamo affrontare il problema alla radice. Come diceva Robert O: Becker, autore di *The Body Electric*: “Io personalmente non ho dubbi che in questo momento l’elemento più inquinante dell’ambiente terrestre sia la proliferazione di campi elettromagnetici. Lo considero di portata molto più ampia e globale del surriscaldamento e dell’aumento di sostanze chimiche nell’ambiente.”



Fonte:honeysucklecreek.net.

L’intera intervista con Gabe Cruz è disponibile su <http://tinyurl.com/zqy5oa9>. (Fonte: *WakingTimes.com*, 15 aprile 2016, <http://tinyurl.com/zupuok>)

LORIS CORTESE APICOLTORE
PRODOTTI DELL'ALVEARE
NUCLEI - REGINE

VIA MAGLIO, 78 - BREGANZE (VI) - 335 7788042 - LORIS.CORTESE@ALICE.IT

Trappola e attrattivo concentrato per calabroni

Protegge i vostri alveari, giardini, terrazze, piscine... dai calabroni asiatici



Véto-pharma
Engagé pour l'apiculture

FILOZOO
in vivo

Nutrizione e Salute Animale



www.filobee.it



Imballaggio monodose oppure fialone da 1 litro per un facile utilizzo:

- La soluzione in stick da **10 ml** permette la ricarica di **una trappola**
- La soluzione in fialone da **1 litro** permette la ricarica di **100 trappole**

La trappola è così composta

- Un contenitore di colore giallo.
- Il colore giallo è conosciuto per la sua capacità di attirare i calabroni
- Un coperchio perforato con 2 entrate, ricoperto da un tunnel che accumula gli odori, ripara dalla luce e impedisce agli insetti intrappolati di uscire.
- Un piccolo gancio per fissarla facilmente su tutti i tipi di supporto.

Una volta ripulito, il contenitore, può essere riutilizzato rinnovando la soluzione.

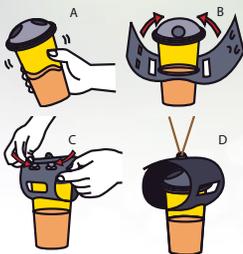
Modalità d'uso: Trappola e attrattivo concentrato

1 - Preparazione della soluzione

Mescolare nel contenitore della trappola:
- Una dose da 10 ml di soluzione concentrata
- 50 g di zucchero
- 200 ml d'acqua



2 - Montaggio della trappola

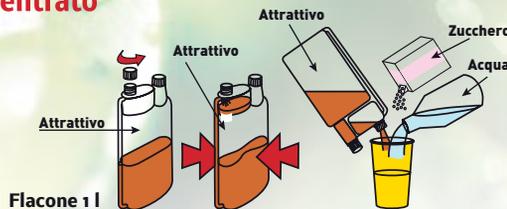


Precauzioni:

Posizionare bene il foglio formante il tunnel in modo che i 2 fori siano nell'asse del tunnel. Assicurarsi che le scritte siano all'esterno del tunnel. Fare attenzione a non versare la soluzione zuccherata sul coperchio della trappola.

3 - Posizionamento della trappola

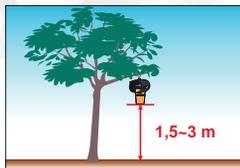
La trappola può essere appesa al ramo di un albero su un qualsiasi altro tipo di supporto. Deve essere posizionata nelle vicinanze dei luoghi frequentati abitualmente dai calabroni. Nell'apiario, usare almeno 2 trappole ogni 5 alveari, per una protezione ottimale.



Flacone 1 l

Rinnovamento:

Rinnovare la trappola quando è piena oppure dopo 3 settimane dall'installazione. Svuotare il contenuto della trappola e ricaricare il contenitore con soluzione attrattiva.



L'attrattivo è una soluzione concentrata di estratti di piante e sostanze attive naturali. La sua formula è stata elaborata per massimizzare la sua potenza attrattiva sui calabroni. La soluzione è 100% naturale e priva di insetticidi.

Non attira le api.

Consiglio pratico:

Per una migliore efficacia, non pulire la trappola e il suo coperchio quando si rinnova la soluzione.

Confezioni disponibili:

- Scatola con 2 trappole + 10 bustine monodose di attrattivo concentrato
- Scatola con 4 trappole + 20 bustine monodose di attrattivo concentrato
- Scatola con 10 trappole + 1 fialone di attrattivo concentrato da 1 litro
- Confezione da 10 bustine monodose di attrattivo concentrato
- Fialone da 1 litro di attrattivo concentrato

STARTOVIT

PIU' API PIU' MIELE

Mangime complementare per api destinato a rinforzare le colonie

Stimola l'ovodeposizione dell'ape regina

Startovit è un mangime complementare per le api a base di Oligoelementi e Sali minerali molto importanti per la salute e la crescita delle famiglie delle api.



Modalità d'uso:

Sciogliere una dose di 50 gr di prodotto in 10 litri di sciroppo di zucchero. Somministrare 500 ml di miscela per 3/5 volte con un intervallo di 3/5 giorni. La miscela verrà consumata in un periodo di 24/48 h a seconda della vitalità della colonia.

Startovit può essere utilizzato per la nutrizione di tutti gli alveari, indipendentemente dalla grandezza della colonia.

Startovit ha una composizione eccezionale che stimola l'accrescimento e lo sviluppo delle colonie:

- Gli oligoelementi e i Sali minerali alimentano le famiglie delle api
- Gli oligominerali migliorano la salute e aumentano la produttività delle colonie, stimolando lo sviluppo e la capacità lavorativa dell'ape

Il prodotto contiene:

- **Cobalto** - aumenta l'ovodeposizione fino a 20 %, il numero delle api fino al 30 % e attiva le loro funzioni vitali.
- **Fosforo** - ingrediente necessario alla crescita e il rinnovamento fisiologico degli individui nella famiglia delle api (accelera la crescita delle larve). Aumenta la capacità riproduttiva dell'Ape Regina. Partecipa al metabolismo dei carboidrati.
- **Sodio e cloruri** - mantengono la pressione osmotica nell'organismo e nei tessuti delle api, sostenendo i processi biochimici e le normali funzioni corporee.

Startovit, in primavera, aiuta a superare le condizioni atmosferiche variabili e sostiene lo sviluppo della famiglia, aumentando la capacità vitale e lavorativa delle stesse.

Startovit è efficace durante tutta la stagione attiva:

- In primavera - ottimizza e accelera lo sviluppo delle famiglie deboli o di media forza fino a che iniziano a raccogliere il polline per la prima volta.
- Giugno-Luglio - aiuta le famiglie molto sviluppate a crearne di nuove.
- Luglio-Agosto - sostiene l'ovodeposizione dell'Ape Regina, aumentando il numero delle api giovani e la forza dell'alveare.

FILOZOO Srl, via del Commercio 28/30
41012 Carpi (MO)
Tel. 059-637350 - Fax 059-694042
Email: efurculita@filozoo.com

www.filobee.it



Miele di Borgo, rinnovare l'apicoltura dai borghi medievali

Matteo Giusti

Gruppo di Apidologia di Pisa - Dipartimento di Scienze Veterinarie – Università di Pisa

C'è una nuova start up, una giovane e innovativa realtà aziendale che si occupa di apicoltura in un modo diverso, unendo la cultura e la tradizione alle nuove forme di comunicazione e commercio. Siamo a Vicopisano, un piccolo borgo medievale sulle colline che a nord di Pisa si affacciano lungo il corso dell'Arno. Fig. 1



Fig. 1: La rocca del Brunelleschi a Vicopisano, Pisa, costruita dal celebre architetto autore della cupola del Duomo di Firenze (foto: wikimedia.org).

L'ideatore di questa nuova azienda è Giuseppe Cavallo, 25 anni, che nel borgo di Vicopisano, ci è cresciuto e ci vive. Appassionato da sempre delle api e del vivere sostenibile, dopo essersi diplomato in costruzioni aeronautiche, Giuseppe ha seguito percorsi completamente diversi prima di intraprendere l'imprenditoria. In particolare ha lavorato in diverse aziende come rappresentante dove ha acquisito

conoscenze e abilità nella vendita e nel marketing. Durante questo periodo si è avvicinato all'apicoltura, prima solo teoricamente, seguendo corsi e praticando da amici, successivamente acquistando le prime famiglie ed entrando così in quel vortice di passione che conoscono bene tutti quelli che si sono gettati nell'apicoltura. Fig. 2



Fig. 2: Giuseppe Cavallo, l'ideatore di Miele di Borgo® e abbonato de "l'APIcoltore italiano" (foto: Giuseppe Cavallo).

Ma Giuseppe non si è limitato ad allevare le sue famiglie nel borgo natio. Attratto e interessato dall'apicoltura in tutta la sua complessità, ha iniziato a girare quasi tutta l'Italia per vivere di persona le diverse tipologie di apicoltura, comprese le forme più particolari come la permapiicoltura e l'apicoltura urbana. E non si è fermato qui. A gennaio 2016 ha terminato il corso di assaggiatore di miele di primo livello, e continua a frequentare corsi e apicoltori per accrescere le sue conoscenze in campo apistico.

E poi è nata un'idea: fare un'apicoltura urbana non nelle grandi città, ma nei borghi medievali, unire l'eccellenza della produzione apistica italiana alla straordinaria particolarità del suo territorio. Così è nato Miele di borgo®. Fig. 3

L'idea prima si è sviluppata osservando le api bottinare sui rosmarini e le piante



Fig. 3: Una confezione di miele e di polline Miele di Borgo® sullo sfondo della rocca di Vicopisano (foto: mielediborgo.it)

spontanee che coprono gran parte del borgo dove abita. Cercando sul web, ha scoperto diverse realtà simili alla sua idea, ma realizzate nelle varie metropoli europee, con risultati molto positivi.

Quindi declina l'idea in chiave locale. L'Italia è chiamata in mille modi, uno di questi è "il Paese dalle mille torri", un patrimonio immenso con oltre 1200 borghi. Inoltre il miele italiano è apprezzato in tutto il mondo per le sue qualità e le varietà che sono offerte. E avvia la start up.

Una startup è un'idea imprenditoriale, un'azienda appena nata che è in fase di sviluppo, che di solito propone idee, soluzioni o prodotti innovativi.

In Italia nascono molte start-up, spesso tecnologiche, probabilmente le più redditizie, ma, come dice Giuseppe, pensiamo a quanto PIL potremmo creare puntando sul patrimonio storico-culturale ed ambientale che la nostra penisola ci regala. La parola Italy è la più cercata nel mondo in rete se parliamo di turismo.

Miele di borgo® rientra in più tipologie di start-up: Turismo, Gastronomia ed Ecosostenibilità. Non esistono start-up simili, ma possiamo definirla una start-up turistico-gastronomica. E non rientrando in categorie ben precise non ha potuto partecipare a bandi mirati, per cui Miele di borgo® si è dovuta autofinanziare. Attualmente la start up è nella fase in cui cerca partner per ingrandirsi, incubatori aziendali, business angel. Fig. 4



Fig. 4: Il logo della azienda Miele di Borgo® (foto: mielediborgo.it)

Ovviamente c'è stato un confronto con gli apicoltori del progetto UrBees, Giuseppe ha conosciuto personalmente Antonio Barletta, l'animatore del progetto che ha portato le

arnie sui tetti di Torino e di Milano, progetto che considera il modello perfetto di idea innovativa per l'apicoltura italiana.

Altro interlocutore con cui Giuseppe vorrebbe confrontarsi è il mondo universitario, magari per realizzare progetti di monitoraggio ambientale con le api intorno ai borghi in cui lavora.

Ma vediamo nello specifico quale è l'attività di Miele di borgo® e come sta evolvendo. Inizialmente il progetto era quello di produrre in prima persona i diversi mieli in vari borghi storici, ma poi è stato scelto di occuparsi solo della vendita e del supporto agli apicoltori. Miele di borgo® è così diventato un marchio registrato e viene concesso agli apicoltori che soddisfano i requisiti richiesti.

I requisiti sono quelli di avere apiari in zone di interesse turistico o ad una distanza di massimo mille metri da un borgo/città/località, che garantiscano una produzione annua di almeno 300kg. In cambio viene acquistato il miele prodotto ad un prezzo superiore a quello medio di mercato, fornendo materiali e strumenti di comunicazione e ovviamente l'esclusiva di zona. Ogni vasetto viene collegato direttamente alla mappa interattiva posta sul sito www.mielediborgo.it.



Fig. 5: La mappa interattiva con i primi borghi e i primi rivenditori di Miele di Borgo® (foto: mielediborgo.it)

Per completare il tutto ogni apicoltore ha una pagina dedicata sul portale della start-up, con la sua storia e una descrizione della sua azienda. La filosofia di base è raccontare tutto sulla produzione di miele, valorizzando il lavoro e la tenacia degli apicoltori perché ci sono persone che mettono passione e competenza in questo mestiere così antico, passione e competenza che vanno premiate e divulgate. Fig. 5

Ad oggi Miele di borgo® si sta muovendo in tutta Italia, di solito selezionando i luoghi ritenuti migliori o che sono più ricercati dai turisti. Attualmente nel portale web si tro-

vano Vicopisano, Buti, Lari, Firenze, Vinci, Volterra, San Gimignano in Toscana, Assisi in Umbria e Alberobello in Puglia e entro la fine del 2016 verranno introdotti altri otto mieli di borgo.

Tutte le produzioni Miele di Borgo® sono miele di millefiori, il miele che più è caratterizzato dal territorio, cercando di limitare le smielature a quella primaverile ed estiva. Ma presto sarà disponibile anche un secondo portale con tutti i monoflora italiani e altre eccellenze italiane del mondo apistico.

Il principale canale di vendita è il commercio elettronico, molto più "leggero" rispetto agli altri metodi di vendita e molto più versatile, con la possibilità di avere riscontri e valutazioni dirette dai clienti sugli acquisti. Vengono fornite strutture alberghiere, locali e rivenditori presenti sul territorio.

La promozione di Miele di Borgo® avviene su diversi fronti, puntando molto sul social media marketing senza tralasciare i canali tradizionali, come giornali, radio, e altri mezzi, ma il canale preferito è il passaparola, perché è quello che fidelizza di più il cliente. Un altro strumento importante è l'organizzazione di eventi e attività locali per sensibilizzare il cittadino sul tema apicoltura e per fare assaggiare i mieli. Fig. 6

Il pubblico a cui si rivolge l'azienda è molto vario, dai bambini con la didattica, agli sportivi, dai giovani curiosi ai veterani dell'apicoltura. La clientela è composta prevalentemente da turisti, specialmente quelli stranieri, che vengono in Italia e se ne innamorano. L'ultimo giorno di permanenza per loro è un dramma vorrebbero portarsi via un pezzettino di Italia, e un



Fig. 6: Una confezione di Miele di Borgo® durante una festa medievale (foto: miele-diborgo.it)

miele di borgo è uno di quei pezzettini che possono portar via.

Il problema principale dell'apicoltura italiana, secondo Giuseppe, spesso è l'apicoltore stesso, che non accetta il cambiamento che nell'era digitale e della globalizzazione è costante. E questo problema è centrale soprattutto per la sua attività. Ma non è sempre così, e ci sono casi anche in controtendenza con apicoltori, anche vecchi del mestiere che la voglia di innovare non l'hanno persa. E tra questi menziona e ringrazia Roberto Ballini, apicoltore veterano, guardiano dell'orto botanico di S. Caterina, Isola D'elba, una persona che pur avendo 40 anni di esperienza nel settore cerca sempre l'innovazione con metodi tradizionali.

Un altro limite che Giuseppe ritiene non secondario è il prezzo di vendita del miele, spesso troppo basso. Vendere il miele a 9-10 € al chilo è svalutare il prodotto, se questo è un prodotto di qualità.

Non bisogna aver paura di vendere a un prezzo maggiore, perché il cliente è pronto a spendere anche un 20 - 30% in

Favaro
Produzione ferramenta
per alveari

via del Tario, 17 - 10020 ANDEZENO (TO)
tel. 011.945.70.62 - fax 011.944.28.05
info@fratellifavaro.com - www.fratellifavaro.com



Fig. 7: Una confezione di Miele di Borgo® sullo sfondo dei merli di una torre (foto: miele-di-borgo.it)

più per un prodotto di eccellenza, questa è la sua filosofia, ma anche la sua esperienza di vendita.

Anche nelle divisioni tra apicoltori, gruppi e associazioni, si forma un ostacolo che non giova all'apicoltura italiana nel suo insieme, soprattutto per lui che cerca di mettere insieme insieme una rete di vendita di qualità trasversale.

Riguardo al problema di fare apicoltura nei centri abitati, spesso mal vista da molte persone, la realtà dell'apicoltura urbana, o periurbana nel suo caso, ha fugato ogni dubbio sulla qualità del miele e sulla salubrità delle api, che anzi spesso si trovano meglio nelle città che in campagne troppo impattate dall'agrochimica. Avere api in centri abitati è poi un modo per sensibilizzare i cittadini al rispetto di questi insetti, di fare educazione ambientale. Al centro di tutto questo progetto aziendale c'è il fattore innovazione, o forse meglio dire il motore innovazione. In un mercato digitale in cui girano circa 63 miliardi di euro l'anno, come rileva l'ISTAT, è importante chiedersi quale sia la direzione innovativa da prendere, ma sicuramente è necessario innovare. L'obiettivo di Giuseppe è offrire un servizio di vendita agli apicoltori italiani, e rafforzare il marchio turistico-gastronomico italiano. "Abbiamo un patrimonio gigantesco che tutto il mondo ci invidia – dice – sfruttiamolo. Raccontiamo una storia con i nostri prodotti."

Ritiro Miele
Vendita Materiale Apistico
Vendita Sciami su 5 telaini



**APICOLTURA
 CASENTINESE S.r.l.**

Via dell'Artigiano, 10/12 – Zona Ind.le
 Ferrantina 52012 BIBBIENA (Ar) ITALY
 Tel. 0575.536494 – Fax 0575.536029
 E-mail info@apiculturacasentinese.com

FILIALE LUCCA:
 Via Nazionale 250/A – 55100 Ponte a Moriano (LU)
 Tel. 0583/579550 – Fax 0583/406835
 E-mail s.franchi@apiculturacasentinese.com

Superinfezione e sopravvivenza delle colonie di api infestate dalla Varroa

Il recente declino mondiale delle popolazioni di ape Europea (*Apis mellifera*) (Ratnieks and Carreck, 2010; Schroeder and Martin, 2012) è molto preoccupante visto il suo ruolo di impollinatrice che contribuisce per circa 225 miliardi di dollari all'economia mondiale (Gallai et al., 2009). Per più di mezzo secolo la diffusione mondiale dell'acaro ectoparassita, *Varroa destructor*, ha avuto come risultato la morte di parecchi milioni di colonie sia di allevamento, sia selvatiche. (Martin et al., 2012; Schroeder and Martin, 2012; Thompson et al., 2014). L'acaro ha introdotto una nuova via di trasmissione virale che ha cambiato drammaticamente lo scenario dei virus (Martin et al., 2012). Ciò ha avuto come risultato una perdita massiccia di diversità nel Virus delle Ali



Ape sana e ape affetta da DWV

Deformi (DWV) (Martin et al., 2012), il patogeno che viene ora collegato al collasso delle colonie di api (Highfield et al., 2009; Di Prisco et al., 2011). Tuttavia prima della diffusione della Varroa, il DWV coesisteva stabilmente con le api (Martin et al., 2012) anche se a carichi virali di molti ordini di grandezza inferiori a quelli che si osservano ora (Martin et al., 2012; Mondet et al., 2014). Per esempio, l'arrivo recente della varroa nella popolazione delle api nelle Hawaii è stata accompagnata da un aumento di

un milione di volte del carico di DWV, dalla perdita di variabilità del DWV e dalla predominanza di una singola variante (tipo A) molto virulenta di DWV (Martin et al., 2012). Il cambiamento di ordine di misura di questo panorama è stato anche evidenziato al livello di ape individuale all'interno delle popolazioni di api nell'UK. Per esempio, Ryabov et al. (2014) hanno dimostrato la prevalenza di una singola variante di DWV dopo che un mix di ceppi virali erano stati iniettati in una pupa in via di sviluppo e come questo ha portato ad una rapida perdita di diversità e ad un aumento di milioni di volte nel carico virale.

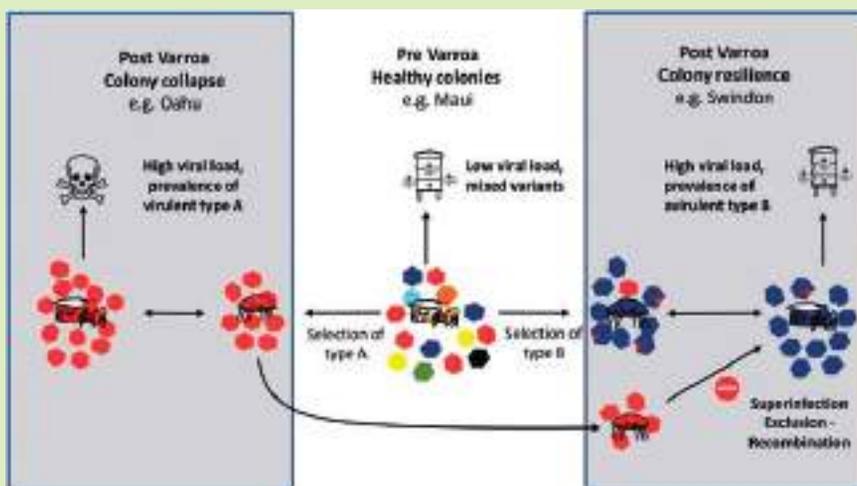
Il DWV ha un gruppo di varianti che si evolve rapidamente; esse sono strettamente connesse (de Miranda and Genersch, 2010), comunemente vi si riferisce con il termine quasispecie (Domingo and Holland, 1997; Luring and Andino, 2010). All'interno delle quasispecie, vi sono diverse varianti capostipite, ciascuna col proprio 'sciame' di varianti. Ciascuna variante può formare delle ricombinazioni con le altre varianti, sia all'interno di uno sciame di varianti sia tra varianti master. Il virus Kakugo è una variante del DWV tipo A che è diverso nella sequenza dalla variante master (Lanzi et al., 2006) per un 6% nella regione non strutturale del codice genetico (Fujiyuki et al., 2006; Baker and Schroeder, 2008), mentre il virus-I (VDV-I) di *varroa destructor* (Onus et al., 2004) è geneticamente diverso



dal DWV tipo A (84% di identità genomica) e vi si riferisce come DWV tipo B (Martin et al., 2012). In particolare le varianti master sia del tipo A sia del tipo B sono capaci di replicarsi all'interno della varroa e delle api ed entrambe sono state trovate nelle api in assenza di varroa (Yue and Genersch, 2005; Zioni et al., 2011; Martin et al., 2012). Sono stati trovati ricombinanti tra le varianti (Moore et al., 2011; Zioni et al., 2011; Ryabov et al., 2014) ed anche un nuovo ricombinante tra il tipo A e una nuova variante master, il tipo C, che è stato recentemente individuato (Mordecai et al., 2015), suggerendoci che essi sono parte della stessa quasispecie e condividono un antenato comune recente. Il DWV tipo A è stato trovato nelle popolazioni di api in tutto il mondo e in presenza di varroa porta alla morte della colonia (Di Prisco et al., 2011; Martin et al., 2012), mentre non ci sono istanze note del tipo B in connessione

roa (Sumpter and Martin, 2004), per lo più con metodi chimici. Ciò nonostante, ci sono notizie di rare ed isolate colonie di *Apis mellifera* di origine europea non trattate in buona salute nonostante l'infestazione di Varroa, e fra essi anche alcuni casi presso un'isola in Brasile (DeJong and Soares, 1997) e in alcuni piccoli tratti forestali in Francia (Conte et al., 2007) e a New York, USA (Seeley, 2007). La sopravvivenza di queste colonie è ben documentata e non viene messa in questione, ma il meccanismo attraverso il quale la tolleranza alla varroa e come viene mantenuta la sua associazione con il DWV sfuggono alla comprensione. Nel Regno Unito un ristretto numero di apicoltori ha scelto di non trattare le popolazioni di acari e nella maggior parte dei casi hanno perso tutte le api. Tuttavia un apicoltore del Regno Unito, Ron Hoskins, ha cominciato un programma di allevamento chiuso da colonie che erano sopravvissute

all'infestazione iniziale di varroa e questa popolazione isolata, fino a 40 colonie, sopravvive a Swindon, Inghilterra centrale, senza controllo chimico della Varroa (<http://www.swindonhoneybeeconservation.org.uk/>). Lo scopo di questo studio è stato quello di valutare lo spettro dei virus in questo apiario e con ciò di determinare se le colonie restavano sane per l'assenza del DWV. Mostriamo come l'apiario di Swindon è dominato da una variante non virulenta del DWV tipo B con la concomitante assenza della



Nuovo equilibrio tra colonie di api e il Virus delle ali deformi della Varroa (DWV). Il DWV di tipo A è rappresentato in rosso e il tipo B in blu. Negli alveari senza Varroa, il DWV esiste come una nuvola di varianti presenti a bassi livelli. Negli alveari malati come a Oahu, il tipo A è presente tramite un ciclo di trasmissione mediata dalla varroa. Mentre a Swindon, la trasmissione di tipo B tra le api e la Varroa previene l'incursione della variante di tipo A nella colonia di api che, conseguentemente, sopravvive.

a morte della colonia. Il ruolo del tipo C nella perdita dopo l'invernamento delle colone non è al momento chiaro (Highfield et al., 2009; Mordecai et al., 2015).

Agli inizi degli anni '90, la varroa si diffuse in tutto il Regno Unito e fu seguita da diffuse perdite di colonie nell'arco di 1-3 anni. Per assicurare la sopravvivenza a lungo termine delle colonie di api, nei paesi con infestazioni di Varroa gli apicoltori tengono a bada la var-

riante master del DWV tipo A. Tutti assieme questi dati portano a pensare che il fenomeno noto come esclusione da superinfezione (SIE) (Salaman, 1933; Labrie et al., 2010) sia una spiegazione plausibile per la sopravvivenza di questa isolata popolazione di api, nonostante l'infestazione di Varroa e gli alti carichi virali.

Pratiche apistiche moderne, selezione e fitness delle api

Antonio De Cristofaro¹, Carmela Latella¹, Emilio Caprio²

¹Università degli Studi del Molise, ²Università degli Studi di Napoli

I danni subiti dal patrimonio apistico per la diffusione di nuove avversità, spesso esaltati dal persistere di quelli causati da *Varroa destructor* Anderson & Trueman e dall'applicazione non razionale di varie pratiche apistiche, con gravi conseguenze per apicoltura, agricoltura ed ambiente, rendono necessaria e prevedibile una riflessione generale su interazioni e interdipendenze tra tecniche apistiche moderne, selezione e fitness di *Apis mellifera ligustica* (Spinola).



Dopo aver richiamato i possibili effetti negativi di alcune pratiche apistiche (es. eccessiva riduzione del numero di telaini da nido, produzioni multiple, nutrizione artificiale, dimensione delle cellette del foglio cereo, soppressione della sciamatura ed eliminazione dei fuchi, ecc.) e dei risultati delle moderne tecniche di selezione (es. uso di ibridi non adattati al territorio, esaltazione di alcuni caratteri a svantaggio di altri) sulla fitness dell'ape, si riportano i risultati di un progetto di selezione massale, avviato nel 2008 presso l'Università del Molise e tuttora in corso, in cui sono state confrontate le prestazioni biologiche di colonie di "origine locale" con quelle di famiglie ottenute da regine selezionate, di diversa provenienza geografica. Le 20 famiglie di origine locale, confrontate con lo stesso numero di famiglie selezionate derivanti da regine acquistate da allevatori iscritti all'apposito "Albo nazionale degli allevatori di api regine di *Apis mellifera* li-

gustica", sono state individuate a seguito di un'accurata valutazione preliminare di 1.605 famiglie allevate da sette apicoltori associati ad APAM (Associazione Produttori Apistici Molisani) e CoNaProA (Consorzio Nazionale Produttori Apistici). Il lavoro è stato condotto in apiari sperimentali dislocati nella Regione Molise e nella provincia di Benevento. Sono stati resi rigorosamente omogenei tutti gli interventi di conduzione, adottando gli stessi materiali e le stesse tecniche apistiche, sulla base di criteri adeguati alle esigenze dell'apiario, ma prestabiliti rigidamente (ad esempio, l'introduzione dei fogli cerei, il controllo della sciamatura, la scelta dell'epoca di posa del primo melario, l'esecuzione di interventi acaricidi, la smielatura, la predisposizione all'invernamento, la nutrizione artificiale, ecc.). I caratteri valutati sono stati il rendimento della colonia, il rapporto miele da melario/miele da nido (per la prima volta proposto), la compattezza della covata, la capacità di ripresa primaverile, lo sviluppo della colonia, la propensione alla sciamatura, l'attitudine all'invernamento, il comportamento igienico ed il comportamento difensivo. Per indicare in modo esplicito il valore di un carattere, e soprattutto renderlo quantificabile anche da parte dell'apicoltore professionale, sono stati messi a punto dei criteri di valutazione adatti ad assegnare ad ognuno di essi un punteggio numerico, tarati in funzione delle esigenze dell'apicoltura stanziale nell'ambiente di riferimento.

Comparando statisticamente
la

Continua la rubrica dal titolo "Api e ambiente" che si occuperà di ospitare le relazioni del convegno "Ripartire dalle api" svoltosi il 13 Novembre 2015 presso la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige

produzione degli alveari dei diversi apiari sperimentali, complessivamente delle 12 famiglie che hanno garantito rendimenti sensibilmente maggiori della media 9 erano state allevate a partire da regine locali e 3 da regine selezionate; delle 14 famiglie con un più elevato rapporto miele da melario/miele da nido, 11 derivavano da regine locali e 3 da regine selezionate. Non sono state evidenziate differenze tra famiglie di origine locale e selezionate in relazione a compattezza della covata (eventuale consanguineità), propensione alla sciamatura, attitudine all'invernamento, comportamento igienico e comportamento difensivo, mentre una ripresa primaverile ottima o buona è stata mostrata da 18 colonie, di cui 12 locali e 6 selezionate. Al momento della valutazione, lo sviluppo ritenuto ottimale per l'ambiente di riferimento è stato raggiunto da 13 colonie locali e 3 selezionate.



Le famiglie di origine locale hanno garantito i rendimenti maggiori e dimostrato di possedere un elevato grado di adattamento al territorio. È stato possibile, per la prima volta, validare in loco un protocollo operativo, di semplice comprensione ma nel contempo dettagliato, per individuare le famiglie da destinare al miglioramento del singolo apiario, tenendo conto delle caratteristiche sia biologiche sia etologiche delle colonie. È stato proposto, inoltre, un originale metodo grafico per la valutazione, anche da parte dell'apicoltore, di famiglie allevate in apiari diversi e da introdurre in ulteriori programmi pluriennali di selezione, che ha permesso di identificare alcune colonie di particolare pregio, in grado di garantire, sul medio-lungo periodo,

un incremento produttivo del 20-30% rispetto alle famiglie di diversa origine.

Il protocollo messo a punto può essere utilizzato in qualunque area di interesse apistico, non solo del territorio studiato ma, con opportuni adattamenti, ovunque sia allevata *Apis mellifera ligustica*.

I principali obiettivi raggiunti possono essere riassunti in tre punti.

- Identificazione di colonie locali in grado di dare origine a famiglie particolarmente adatte al territorio, caratterizzate da prestazioni produttive superiori a quelle di famiglie selezionate.
- Individuazione, tra i numerosi caratteri potenzialmente oggetto di selezione, di quelli più importanti per gli apicoltori locali; in particolare, è da indagare ulteriormente e da adottare il rapporto melario/nido, utile per valutare varie caratteristiche della famiglia.
- Disponibilità di una metodologia di selezione massale di facile impiego anche da parte degli apicoltori, basata sulla quantificazione di caratteri particolarmente importanti per l'allevamento dell'ape nel contesto floristico-climatico dell'area appenninica centro-meridionale.

Le conseguenze pratiche di tali risultati sono di facile intuizione.

1. Produzione di regine locali di elevato pregio, subordinata alla realizzazione di allevamenti dedicati, controllando gli incroci in un'apposita area isolata e protetta o, in mancanza, ricorrendo alla fecondazione artificiale.
2. Opportunità di avviare, partendo dalle famiglie individuate, un programma di selezione che conduca alla caratterizzazione di "ecotipi locali" o, quantomeno, di popolazioni fortemente adattate al territorio.
3. Miglioramento della qualità delle famiglie allevate dagli apicoltori locali, con aumento del rendimento degli alveari, mediante l'applicazione costante e sistematica della metodologia di valutazione messa a punto.

In conclusione, le Buone Pratiche Apistiche (BPA) devono necessariamente prevedere una serie di interventi in grado di spostare l'equilibrio ape (patrimonio genetico, da rendere fortemente adattato al territorio) - patogeno (presenza, carica infettante, virulenza) - ambiente (fattori climatici, vegetazione, presenza di xenobiotici) a vantaggio della fitness delle api allevate.

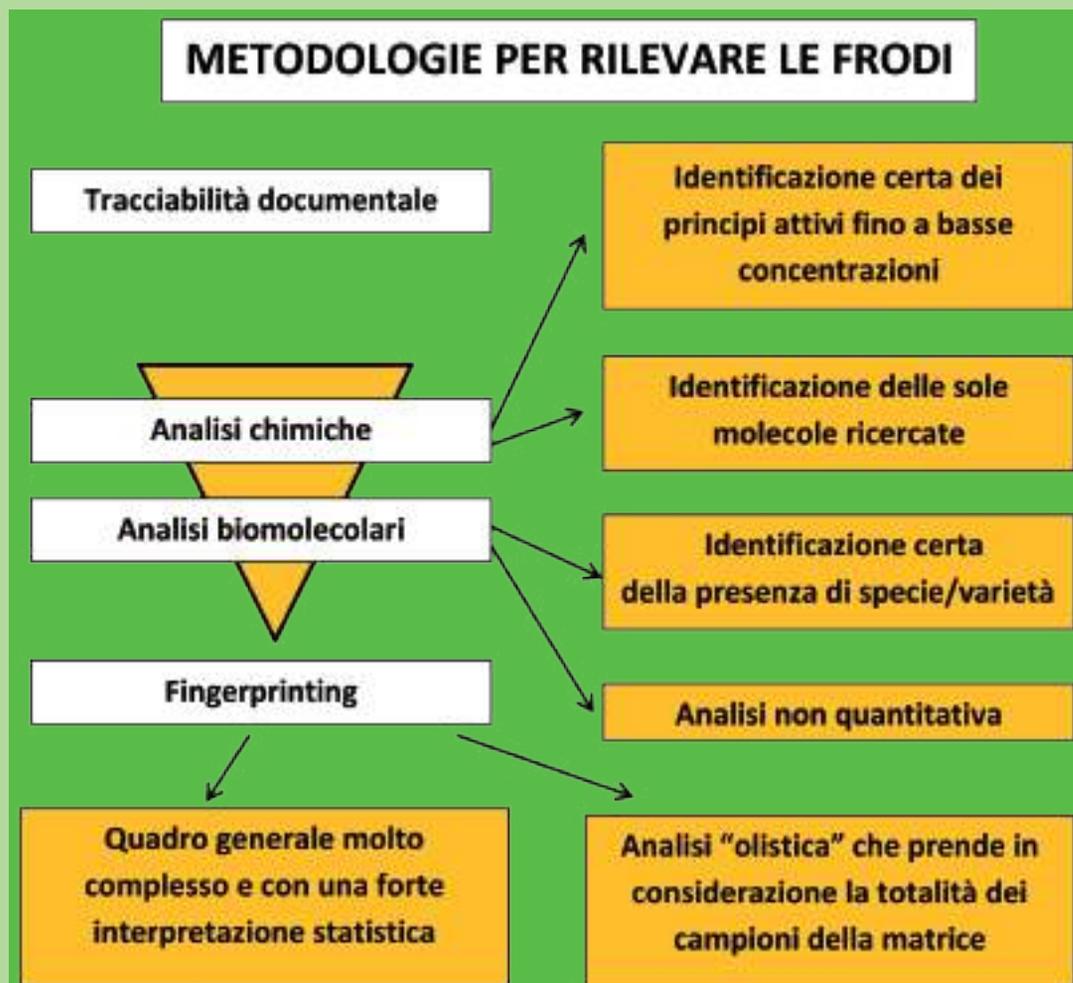
La tecnica “Fingerprinting” per identificare l’origine botanica del miele

Continua la pubblicazione degli abstract del work-shop dedicato alle frodi nel miele svoltosi al CREA-API a Bologna il 18 ottobre 2015 pubblicati sul sito www.crea-api.it
Sonia Scaramagli - COOP Italia

L’esperienza qui presentata è stata eseguita con un’analisi non convenzionale, con una collaborazione tra COOP-Italia Direzione qualità, Università di Bologna Dipartimento di Chimica e il CRA-API di Bologna.

Il miele, tra i prodotti alimentari più frodati è in terza posizione e questa frode ha provocato un danno da più di 400 milioni di euro nel 2013. Il 95% delle frodi registrate è legato allo scambio e in particolare alle false dichiarazioni di origine geografica, di specie botanica ecc. La do-

manda che sorge spontanea è: “**Quali sono le metodologie per rilevare le frodi?**” Gli specialisti che si occupano della qualità hanno in mano diversi strumenti per poter rilevare le frodi: il primo è la tracciabilità documentale che deve poi essere supportata da prove analitiche di tipo chimico e di tipo biomolecolare. Le due tipologie di analisi sono state messe insieme perché l’esperienza di lavoro data dalle quotidianità alle prese con tante matrici alimentari diverse, insegna che non esiste l’analisi perfetta, ma esiste



un insieme di analisi, una sinergia di analisi, che comprende anche una sinergia di discipline. Infatti se le analisi biologiche possono dare indicazioni precise sulla composizione qualitativa delle specie polliniche presenti in un miele, le analisi chimiche possono invece fornire dati precisi sulle quantità dei principi nutrizionali. È quindi necessario valutare il quadro di insieme per capire la qualità di un prodotto.

Negli ultimi anni sta prendendo piede un tipo di analisi che si chiama **fingerprinting**. Questo tipo di analisi restituisce un quadro complessivo della matrice alimentare, quasi un quadro olistico, se si può dire, che però molto sensibile: si riesce a vedere tutto quello che c'è nella matrice anche se non in grandi quantità. Le analisi fingerprinting si possono affrontare in modo diverso a seconda dello strumento e della categoria di composti che si va ad analizzare. L'esperienza sull'autenticità alimentare è cominciata 10 anni fa con le analisi del DNA e anche il primo approccio con la matrice "miele" è stato biomolecolare, quindi con un tipo di analisi "target". Quindi

si è deciso di affrontare questa matrice con questo nuovo tipo di analisi, e cioè con il fingerprinting, senza uno specifico bersaglio.

Il primo approccio è stato quello di estrarre il DNA dal polline che si trova nel miele, e di capire attraverso l'analisi del DNA a quali piante appartenevano i granuli pollinici contenuti nel miele. Questa attività è stata eseguita con la collaborazione del CREA di Fiorenzuola dal punto di vista della genetica delle piante, e del CREA API che ha fornito i mieli già identificati con analisi melissopalnologica e quindi certi, poiché è molto importante partire da un database certo.

Tra le tante possibilità di analisi non target è stato deciso di concentrarsi sui composti volatili. Ci sono svariate ragioni che motivano questa scelta, una di queste è che non c'è niente di più caratteristico che un prodotto con la sua componente volatile, cioè l'insieme di quei composti che vanno a dare il gusto e l'aroma. La matrice di partenza è stata l'olio extravergine di oliva, l'alimento in assoluto più soggetto alle frodi e sia nell'olio di oliva sia nel miele la componente volatile è legata



Progetto Ligustica



PRODUZIONE DI API REGINE DI RAZZA LIGUSTICA

presso C.E.R.A. - Centro Eccellenza Riproduzione Apistica - Castel Volturno (CE)
Azienda Agricola Università di Napoli "Federico II" - Dipartimento di Agraria



VENDITA LIGUSTICA PER SCELTA

TRASFORMAZIONE CERA GREZZA IN FOGLI CEREI

Anche lavorazione Bio o a "residuo zero"

- **sterilizzazione certificata**
- **lavorazioni personalizzate**
- **ritiro cera grezza e consegne fogli cerei in tutta Italia**

Info, prenotazioni e ordini:





Monia 0865 927211
Info@conaproa.it
www.conaproa.it

all'aspetto sensoriale che sappiamo essere molto importante per la classificazione e la qualità in questo tipo di matrici. Va detto che l'analisi dei volatili nel miele è stata portata avanti già da parecchi anni da diversi autori i quali, con analisi target, sono andati a ricercare nei diversi mieli dei composti bene definiti e caratteristici per le diverse tipologie.

Circa due anni fa è stato acquistato uno strumento dal nome **Heracles** che è un gas cromatografo veloce. Questo strumento funziona così: si pesa all'interno di un'ampolla 1 g di miele con una precisione dell'1% (che è la parte più difficile dell'analisi), si chiude l'ampolla e questo campione viene automaticamente prelevato dallo strumento che lo inserisce in un fornetto agitatore, dove rimane per un tempo definito e a temperatura stabilita. Durante questo periodo le frazioni volatili si liberano dalla matrice e si concentrano nello spazio di testa dell'ampolla. Lo strumento poi con una siringa va a prelevare 5 ml di gas dallo spazio di testa

e li va ad iniettare all'interno dello strumento. Heracles è un gas cromatografo a doppia colonna, quindi produce due cromatogrammi in contemporanea con una diversa polarità. Per ottenere tutto il profilo dei volatili ci vuole circa un centinaio di secondi. Per poter analizzare i dati restituiti dallo strumento è necessario avere un database di riferimento con cui confrontarli e quindi è fondamentale creare un database con campioni noti. Grazie al CREA API si sono analizzati un certo numero di campioni noti. Alla fine si è ottenuto un enorme numero di dati e quindi ci si è rivolti all'Università di Bologna, in particolare alla Prof. Dora Melucci, una chemiometra con cui abbiamo messo a punto una procedura chemiometrica che possa aiutare a classificare e a organizzare questi dati. Ogni corsa, infatti, restituisce un profilo degli aromatici che può essere di circa 100-150 picchi perché i composti aromatici all'interno delle matrici alimentari sono veramente tanti; però l'obiettivo era dividere i campioni in base all'ori-

Gruppo effettivo				
Inseriti nel gruppo	Acacia	Agrumi	Castagno	Eucalipto
Acacia	206	5	4	0
Agrumi	3	69	2	2
Castagno	5	1	57	0
Eucalipto	0	0	0	26
TOTALE	214	75	63	28
n° corrette	206	69	57	26
proporzione	0,963	0,920	0,905	0,929
N = 380				
n° corrette = 358				
Proporzione corrette = 0,942				

Distribuzione dei gruppi e del numero di campioni con risultati corretti.

Classe	Numero di oggetti	Numero di oggetti classificati correttamente dal modello
Acacia	68	42
Agrumi	4	4
Cardo	4	0
Castagno	32	22
Tiglio	16	0

Risultati del test che fornisce la percentuale delle classificazioni corrette.

gine botanica quindi castagno, acacia ecc. La procedura chemiometrica prevede la ricerca, attraverso un processo matematico-statistico, di quei picchi che caratterizzano ciascuna origine e quindi di operare una selezione di quelle che i chemiometri chiamano variabili discriminanti. Quindi da 150 picchi si scende a 20-25 picchi caratteristici per il gruppo dell'acacia, degli agrumi ecc, poi si costituisce un modello LDA che è una visualizzazione grafica della distanza tra le classi, intese come



categoria miele, in cui i campioni che vengono raggruppati per le differenze e per le somiglianze. Quelle uguali, con lo stesso profilo, vengono messi insieme, quelle che hanno profili differenti vengono messi in un'altra classe. Questo tipo di modello statistico ha una possibilità interessante che è quella di poter "proiettare". Se il modello è robusto si può proiettare un campione incognito e cioè si può chiedere al sistema a quale classe appartiene, a quale il suo profilo è più simile. Bisognerebbe, però, superare i 100 campioni per categoria per riuscire ad avere un modello statistico robusto (questo è stato costruito con dei mieli che sono stati certificati certi e sicuri). In un primo modello il test di cross-validazione indicava che il modello dava il 94% di risposte corrette. Il secondo test dal nome matrice di confusione prende dei campioni estranei al modello, come i mieli di cardo e tiglio che non erano all'interno del modello e ci dice quanto è corretta la

classificazione; il test restituisce un 71% di classificazioni corrette e tenendo conto che due gruppi non erano presenti nel modello, il valore ottenuto è buono dal punto di vista di una analisi di tipo predittivo. Poi è stato costruito un secondo modello con più categorie e più campioni per categoria; grazie infatti alla collaborazione con il CREA API e in particolare con il Dott. Marcazzan c'è stata la possibilità di analizzare un elevato numero di campioni che è un fattore importantissimo per questo tipo di analisi. Questo è il modello che sembra graficamente più confuso, con maggiore sovrapposizione tra i gruppi. Seppure la capacità di dare risposte corrette del nuovo modello sia un po' scesa (83%) rispetto al modello precedente, il test della matrice confusione indica una capacità di classificazione del 69,4%, non molto dissimile da quello precedente. Quindi, nonostante il secondo modello sia molto più complesso come numero di classi, la sua capacità predittiva promette bene.

In conclusione quindi:

- I test statistici mostrano che i modelli non hanno particolari criticità di classificazione.
- Questo è interessante perché sembrerebbe che questo tipo di approccio analitico possa essere sinergico con tutte le altre analisi consolidate, premesso la possibilità di crearsi un database di riferimento ad hoc, che possa essere alimentato con le nuove annualità.
- Un'altra cosa interessante dal punto di vista scientifico sarebbe andare ad identificare i composti volatili che il sistema ha indicato come variabili discriminanti.
- Nel futuro inoltre potrebbe esserci la possibilità di migliorare altri tipi di analisi meno convenzionali come quella del DNA utilizzando nuove tecniche analitiche come la Digital PCR e la Next Generation Sequencing.

<i>Classe</i>	<i>Numero di oggetti</i>	<i>Numero di oggetti classificati correttamente dal modello</i>
Acacia	68	38
Agrumi	4	3
Cardo	4	4
Castagno	32	29
Tiglio	16	12

Risultati del test che fornisce la percentuale delle classificazioni corrette nel II° modello.



Associazione Produttori Agripiemonte miele



Corso di Perfezionamento in Analisi Sensoriale del Miele - Primo livello

L'Associazione Produttori Agripiemonte miele organizza un corso di Perfezionamento in Analisi Sensoriale del miele per tutti coloro che abbiano già frequentato il Corso di introduzione. La frequenza di questo corso fa parte dell'iter per l'iscrizione all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

I docenti del corso saranno Floriana Carbellano e Rodolfo Floreano.

Il corso si svolge a Torino in Strada del Cascinotto 156/A ed è riconosciuto dall'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. E' cofinanziato dalla L.R. 20/98 Anno 2015. Il numero massimo di posti disponibili è 25 ed è indispensabile l'iscrizione.

PROGRAMMA

Venerdì 18 Novembre 2016

- **Mattina (9,00-13,00)**
Richiamo dei principi generali dell'analisi sensoriale
Ripasso dei 17 mieli uniflorali con schede descrittive
Degustazione di mieli insoliti o rari
- **Pomeriggio (14,30-17,30)**
Prova olfattiva
Prove di differenziazione
Ripasso dei principali difetti del miele

Sabato 19 Novembre 2016

- **Mattina (9,00-13,00)**
Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
Prove su mieli uniflorali di diversa purezza; il concetto di unifloralità
Prova di ordinamento
L'analisi sensoriale nella pratica: valutazione della qualità in laboratorio e in campo, concorsi, marchi
- **Pomeriggio (14,30-17,30)**
Analisi di rispondenza
Simulazione di concorso-schede a punti
Uso delle schede descrittive

Domenica 20 Novembre 2016

- **Mattina (9,00-13,00)**
Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
Prova di riconoscimento di mieli in miscela
Prove di differenziazione
- **Pomeriggio (14,30-17,30)**
Prova olfattiva
Simulazione di concorso - scheda con scala non strutturata
Chiusura del corso e consegna degli attestati

Associazione Produttori Agripiemonte miele
Strada del Cascinotto 156/A 10156 TORINO

Info: 340 4948978 - 340 3514035 / info@agripiemontemiele.it
www.apicoltoreitaliano.it

da Agripiemonte miele

Montalcino compie 40 anni

Montalcino (SI) 9-11 Settembre 2016

La fiera più antica d'Italia compie quarant'anni. Dal 9 al 11 Settembre la capitale del Brunello si è trasformata in capitale del miele attirando tutti i golosi d'Italia.

All'interno della splendida fortezza si è svolta la 40° edizione de "La settimana del miele" organizzata dall'Associazione Apicoltori Siena Grosseto Arezzo con il contributo del comune di Montalcino.

Complimenti agli organizzatori che anche quest'anno tra mille difficoltà e pochi contributi sono riusciti ad organizzare la fiera. La speranza di tutti è che la manifestazione possa continuare a crescere per farla tornare ai fasti di vent'anni fa.

È la fiera più antica d'Italia e non deve assolutamente morire per questo motivo la redazione de l'Apicoltore italiano è a disposizione e garantisce il proprio appoggio agli organizzatori.

Durante la fiera si sono susseguiti eventi interessantissimi come le degustazioni guidate del miele, i mini corsi di introduzione all'apicoltura e le visite guidate alle aziende toscane. All'interno della fortezza si è svolta sabato 10 Settembre la premiazione dell'edizione 2016 del concorso Roberto Franci.



Momento della premiazione del Concorso Roberto Franci con i due premiati a pari merito **Andrea Pelissero di Agripiemonte miele con il miele di tarassaco** e **Apicoltura Luca Finocchio con il miele di agrumi**.

Ogni anno il concorso premia i migliori mieli di produzione nazionale con lo scopo di incentivare la produzione di qualità promuovendo il consumo di miele presso il grande pubblico.

L'Agripiemonte miele è orgogliosissima in quanto vincitore assoluto a pari merito è stato **Andrea Pelissero di Leini (TO)** con il miele di tarassaco.

L'elenco di tutti i premiati e gli attestati di qualità è disponibile sul sito:

www.asgamontalcino.com

La Redazione



Inaugurazione della 40° edizione della "Settimana del miele" di Montalcino.

Il miele del Sindaco 2016 è il Corbezzolo di Sardegna

Per la terza volta un miele sardo viene segnalato come il miele dell'anno.

È di **corbezzolo** il Miele del Sindaco 2016, presentato dalla Città del Miele di Guspini.

Il riconoscimento annuale delle Città del Miele è andato quest'anno al "re dei mieli amari", del quale la Sardegna è il produttore più significativo a livello in-

ternazionale. Un miele tra i più ricercati, particolare e per grandi estimatori del prodotto.

Colore particolare nocciola con tonalità grigie, odore pungente, sapore decisamente amaro e un po' speziato. Sono queste le caratteristiche tipiche che caratterizzano un grande miele di corbezzolo. Un miele esclusivo, che ben inter-

retrospettiva

preta il territorio sardo nei suoi esclusivi valori ambientali di biodiversità.

Nel palmares storico del Miele del Sindaco per la terza volta la Sardegna 'caratterizza' il miele dell'anno: la 1° nel 2012 con il miele di cardo, la 2° nel 2013 con il miele di lavandula stoechas e nel corrente anno con il miele di corbezzolo.

Diversi i mieli pervenuti da parte dei territori per questa edizione, a testimonianza della crescita attenzionale verso questa particolare iniziativa de Le Città del Miele, volta a evidenziare l'indissolubile legame che unisce ogni tipologia di miele con il suo territorio d'origine. Più che un premio di qualità, un riconoscimento del valore dell'identità territoriale che un particolare miele, più di altri, in uno specifico anno produttivo porta con sé le fioriture del proprio territorio.

Su questo specifico *incipit* l'edizione 2016 del Miele del Sindaco, per la prima volta, si è trovata nella condizione di esprimere una 'menzione' particolare per un miele d'arancio presentato dalla Città del Miele abru-



zese di Tornareccio. Una scelta volta a evidenziare la posizione storica dell'Abruzzo nell'apicoltura italiana legata alla tradizione del nomadismo apistico. Il miele d'arancio presentato, prodotto da un apicoltore tornarecciano, trova la sua identità d'origine nelle fioriture d'arancio del territorio pugliese di Polignano.

Ufficio Stampa Le Città del Miele

HobbyFarm

Visita il ns. sito rinnovato
con il NUOVO NEGOZIO ONLINE :

www.hobbyfarm.it

Via Milano, 139 - 13900 Biella (Italy)

Tel. 015 28628 - Fax 015 26045



Caramelle e
Prodotti al Miele

Listino
a
Richiesta



Fitopreparati alla Propoli

A Sortino rivive lo spirito dei fascitrari

Sortino (SR) 23-25 Settembre

Come redazione de L'Apicoltore Italiano siamo andati in visita alla sagra del miele di Sortino per raccontare ai nostri lettori una Fiera "Made in Sud".

Sortino è una città barocca situata sui monti Iblei a 30 Km da Siracusa e 60 Km da Catania. Tra i fiori all'occhiello di questo comune, oltre alla produzione di miele, la necropoli di Pantalica è una delle più conosciute testimonianze storiche della città, composta da 5.000 grotticelle che furono scavate da diverse generazioni di ominidi, forse dai primi uomini di Neanderthal, sicuramente dai primi Sapiens Sapiens del Paleolitico e del Neolitico.

La 36° edizione della Sagra è dedicata al miele ibleo che decine di apicoltori, i fasciddari, offrono alle decine di migliaia di visitatori che affollano le vie del centro del paese.

Primo appuntamento è stato venerdì 23 Settembre con lo spettacolo luminoso musicale che ha aperto la fiera.



Il Sindaco di Sortino Vincezo Parlato e Rodolfo Floreano di Agripiemonte miele.

La sagra è l'occasione per assaggiare i mieli tipici della zona, di timo, di eucalitto, di agrumi. Durante la sagra i dolci che si producono sono a base di miele come i **piretti** (biscotti duri di farina e miele con una mandorla dentro), gli **sfinzi** (o sfinci) piccole masse di pasta lievitata, poi fritte e condite con miele crudo e i **sanfurricchi** (caramelle di miele cotto lavorato per inglobare aria e indurito, successivamente tagliato in piccoli pezzi).

L'altro prodotto tipico è un liquore di miele chiamato **spirito de' fascitrari** (liquore dei mielai) prodotto per distillazione dell'acqua che deriva dallo scioglimento della cera (che contiene residui zuccherini e di miele), successivamente fatta fermentare e distillata, quindi viene condito con miele cotto a fuoco lentissimo per varie ore.

E' proprio a questo prodotto tipico è stato dedicato il convegno che si è svolto domenica 25 Settembre 2016 dal titolo "Lo spirito de' fascitrari: dal miele ibleo un contributo allo sviluppo del territorio" dove sono stati presentate le ultime ricerche dell'Università di Palermo su questo prodotto tipico sortinese. Molti i relatori importanti intervenuti al Convegno, coordinato da Serenella Mortani coordinatrice de La Città del miele, tra cui il dr. Nicola Francesca, ricercatore di Microbiologia Agraria all'Università di Palermo, il dr. Andrea Ali, gastronomo e la dr.ssa Ivana Gigliuto, nutrizionista.



retrospettiva

Ma la Sagra non è solo dolcissime degustazioni di miele e pregevoli prodotti del territorio: è anche iniziative culturali e tanta musica, spettacoli e ancora tradizione. Tappa obbligata per riscoprire la cultura iblea è la Casa Museo dell'Apicoltura tradizionale: a Casa d'ò fascitraru infatti racchiude secoli di tradizione e di impegno popolare che trae sostentamento dal rapporto con la natura circostante. Una collaborazione culturale per la quale sono stati segnalati nella Guida Foolies 2016 del Gambero Rosso.



I relatori del Convegno moderati da Serenella Mortani Coordinatrice delle Città del Miele .

Floriana Carbellano

Lazise: un nuovo appello

Lazise (VR) 30 Settembre, 1-2 Ottobre
Lazise 2016 come nel 2015 e nel 2014 due manifestazioni in contemporanea: la Fiera del miele e il cosiddetto Mercato d'autunno sul lungolago (anche di venerdì). A nulla sono valsi l'appello degli espositori della tensostruttura della fiera del miele e l'articolo uscito su l'Apicoltore italiano 8/2015.



L'amministrazione comunale di Lazise continua a organizzare due manifestazioni con un unico risultato: creare malcontento tra gli espositori storici della fiera del miele, i quali affrontano costi notevoli per gli spazi interni della tensostruttura, mentre il pubblico affolla il lungolago.

La fiera sta piano piano morendo anche perché gli espositori di materiale apistico non partecipano più in quanto non ci sono gli apicoltori. E perché gli apicoltori non vengono più a Lazise? Forse perché le iniziative e gli eventi che si organizzavano "a latere" della manifestazione non interessano, forse perché ci vorrebbe una ventata di novità.

Dopo aver assistito per anni ai workshop del sabato mattina, dove partecipavano sempre meno apicoltori, si è scelto quest'anno di non organizzare nulla in tutta la giornata del sabato. Non sarebbe stato meglio provare a far organizzare una conferenza o un evento a qualche ente e/o associazione?

La formula così com'è, dispiace dirlo, non

funziona: sarebbe ora di cambiare qualcosa. La premiazione del concorso Ape d'Oro si è svolta nel parco il venerdì alle 14,00 dove c'erano solo i premiati. Ma perché non si organizza all'interno della fiera dove ci sono i consumatori e perché non prevedere uno spazio per gli assaggi dei mieli, magari in collaborazione con l'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del miele? Va ricordato che al concorso l'Ape D'Oro 2016 il Socio di Agripiemonte miele Alfredo Masoero si è classificato terzo nella categoria miele di castagno. Urge un confronto con l'attuale amministrazione e i vari espositori più rappresentativi per rilanciare la manifestazione ed evitare che quella che era una delle fiere nazionali più importanti diventi una fiera di paese come tante.



Premiazione del Concorso "l'Ape d'Oro" con Alfredo Masoero vincitore del terzo premio con il miele di castagno, l'Assessore Elena Buio e il Sindaco Luca Sebastiano.

Quindi ci chiediamo cosa intende fare Lazise per il 2017? Ci auguriamo che il Sindaco voglia rispondere a questo appello e se così fosse l'Apicoltore italiano terrà informati i propri lettori.

Noi siamo i primi a tenere alla Fiera di Lazise e certamente non siamo gli unici.

Ferrere Miele 2016: un grande successo

Ferrere (AT) 16 Ottobre 2016

Ferrere è un comune di 1628 abitanti che si trova alle propaggini del Monferrato, ai confini del Roero e delle province di Cuneo e di Torino. Paese collinare tipicamente monferrino, ideale per passeggiate a piedi o in bicicletta, si contraddistingue per la gastronomia tipica dai salumi al vino, senza dimenticare l'importante produzione di miele.

Proprio per questo è nata l'idea di organizzare un Concorso Regionale di miele e successivamente una fiera del miele anche per differenziarsi dalle fiere zootecniche tipiche della zona. La Fiera ha riscosso un ottimo successo in termini di affluenza di pubblico e di consumatori. Molti gli eventi organizzati durante la manifestazione, le degustazioni guidate dei mieli premiati a cura di Agripiemonte miele, la passeggiata a piedi, a cavallo e in bici alla riscoperta del mondo delle api, le degustazioni di vino piemontese in



Il Presidente della Giuria del Concorso Ferrere Miele **Floriana Carbellano**, Coordinatore Tecnico di Agripiemonte miele e il Sindaco di Ferrere **Silvio Tealdi**.

abbinamento ai mieli del Piemonte con l' AIS (Associazione Italiana Sommelier) e Agripiemonte miele, lo stand gastronomico e tanto altro ancora. Alle 11,30 dopo la tradizionale inaugurazione con i Sindaci, le Autorità (tra cui non va dimenticata Pia Levi Montalcini, nipote di Rita Levi Montalcini), le majorette e i tambu-

retrospettiva

Acacia	1° (pt 19,60)	Le Avije di A. Blessent e M. Zanet - Locana (TO)
	2° (pt 18,66)	L'Ape Drola di Perotto Pamela - Cantoria (TO)
	3° (pt 18)	Roncarolo Maria - Arborio (VC)
Castagno	1° (pt 18)	Salvagno Elda - Chieri (TO)
	1° (pt 18)	Fortina Anna Rosa - Oleggio (NO)
Melata	1° (pt 19)	Azienda Agricola Calandri Lucio - Cinaglio (AT)
	2° (pt 18,66)	"Me na vira" di Barbero Anna Paola - Chivasso (TO)
	3° (pt 18,16)	Azienda Polyagrinova di Takumbo Takam Paulin Camerano Casasco (AT)
Millefiori	1° (pt 19,50)	La Bee en Rose di Bergadano Simone - Chieri (TO)
	2° (pt 19)	Daoro Felice - Montecrestese (VB)
	3° (pt 18,50)	Bricco del miele di Deltetto Ivano - Frinco (AT)
	Att. qualità	Apicoltura Elisabetta di Coletto Gianluca - Druento (TO)
Mieli rari	1° (pt 19,66)	Cerruti Paolo - Castelletto Merli (AL) Coriandolo
	2° (pt 19,50)	Apic. Biologica di Ambrosio Andrea - Piverone (TO) Acacia e Acero
Tarassaco	1° (pt 19,83)	Salvagno Elda Chieri (TO)
Tiglio	1° (pt 19,33)	Az. Agricola Massara Christian - Carpignano Sesia (NO)
	2° (pt 19)	Azienda Agricola L'Munte di A. Gennaro - Traves (TO)

In rosa i soci Agripiemonte Miele premiati al Concorso Regionale Ferrere miele 2016

rini, la premiazione del IX Concorso Regionale. Nonostante la terribile stagione apistica hanno partecipato al Concorso 111 campioni provenienti da tutto il territorio regionale. I campioni, per la maggioranza presentati da Agripiemonte miele, dopo essere stati analizzati per HMF e umidità sono stati sottoposti all'assaggio 4 commissioni composte da Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.



Il sindaco di Ferrere Silvio Tealdi con le donne protagoniste della fiera.

Infatti il Concorso ha ottenuto il riconoscimento dell'Albo. Gli apicoltori di Agripiemonte miele hanno vinto 13 sui 17 premi assegnati, a conferma che l'attenzione alla produzione di qualità sta dando i suoi frutti. "Vorrei ringraziare innanzitutto l'Amministrazione comunale di Ferrere che ci ha coinvolto nell'organizzazione di questa manifestazione che cresce anno dopo anno, i tecnici apistici dell'Associazione che si sono impegnati nella raccolta dei campioni e infine i nostri associati che vincono sia in Concorsi Nazionali sia in Concorsi Regionali, segno che dobbiamo proseguire sulla via dell'assistenza tecnica qualificata e professionale che abbiamo intrapreso" – ha dichiarato Rodolfo Floreano, Presidente dell'Agripiemonte miele.

Come ogni anno si è tenuto nella giornata di mercoledì 19 Ottobre il VII Convegno del

Centro Apistico Regionale dal titolo "AAA Aggiornamento Apicoltura Asti". Numerose le autorità presenti, a cominciare dal Dott. Luigi Ruocco del Ministero della Salute che dopo aver illustrato lo stato dell'arte dell'Anagrafe Apistica Nazionale, ha dato voce alle Associazioni presenti per un confronto sulle problematiche della Banca Dati. Tempestivo l'intervento del Coordinatore dei tecnici Floriana Carbellano che ha puntualmente elencato le osservazioni dell'Agripiemonte miele sulle proposte di modifiche per una gestione migliore dell'Anagrafe Nazionale. A seguire il Dott. Franco Mutinelli con gli ultimi aggiornamenti su *Aethina tumida*, il Dott. Marco Porporato con la situazione della Vespa velutina in Italia, il Dott. Riccardo Prato con i risultati di uno studio in vitro su cellule di *Apis mellifera* e il Dott. Albino Gallina con un'interessante relazione sui contaminanti del miele.



Alcuni vincitori di Agripiemonte miele Elda Salvagno, Alessandro Gennaro, Sandro Cerruti e Felice Daoro con il Presidente di Giuria Floriana Carbellano

Infine il Dott. Giovanni Tedde dell'ASL TO3, in rappresentanza dell'Assessorato alla Sanità della Regione Piemonte ha tirato le somme sulla situazione regionale dell'Anagrafe Apistica che vede il Piemonte al primo posto a livello nazionale come numero di alveari.

La Redazione



Az. Biologica Certificata ICEA

da aprile ad ottobre

**vendo nuclei, famiglie in produzione,
api regine e celle reali di razza ligustica**

Apic. Gandolfi - Case Orsi 267 - Baselica Duca - Fiorenzuola D'Arda (PC)
Fax 0523-983683 - cell. 339-2446286 - e-mail: apicoltura.gandolfi@gmail.com

La passione per le api coinvolge proprio tutti!!

Carcere di Bollate (MI)

Come spesso avviene per tante cose nella vita, è stato solo per caso che è nata l'idea di creare un'apicoltura, per di più in un luogo, una casa di reclusione, dove certo non ti aspetti che una cosa del genere capiti e che, addirittura, possa essere possibile.

Qualche settimana addietro, uno sciame di api venne avvistato dal nostro valoroso amico contadino Yuli nell'area esterna del quarto reparto, là dove, su un minuscolo fazzoletto di terra, due detenuti volontari, appunto Yuli e Domenico si impegnano a coltivare un orto che, seguendo i ritmi delle stagioni, restituisce pomodori, cetrioli, peperoni e peperoncini, meloni, angurie, cipolle, ecc. per tutto il quarto reparto.



Fonte: adnkronos.com.

Ma non divaghiamo. Dicevamo delle api: uno sciame di api, abbastanza numeroso, un giorno, nel primo pomeriggio si viene a posare su un palo dell'illuminazione, nelle vicinanze dell'orto.

Al nostro coraggioso amico Yuli scatta subito l'idea di poterle condurre nella vicina serra perché si ricorda di un insegnamento dei suoi cugini. Infatti un giorno, nel suo paese natio in Albania tanto tempo addietro, gli avevano spiegato che le api sono sensibili al ritmico battere di pietre una sull'altra: il suono che ne scaturisce è come se le rapisse, e loro sono portate a seguirlo. Così, memore di quell'antica lezione, ha trovato due pietre adatte, ha cominciato a batterle e con

sua grande sorpresa, si è accorto che le api improvvisamente lo seguivano. Non riesce, però, a compiere tutto il tragitto che si era prefissato, perché le api si fermano, nuovamente, su un alberello di ciliegio, a poche decine di metri dalla serra. Riprova a battere le pietre, ma stavolta le api non lo seguono: per far presto, pensa, è meglio segare il ramo sul quale si sono posate. Yuli, dopo aver ricevuto l'autorizzazione dal capo posto si è messo subito all'opera e così come si trovava a mani nude e senza nessuna protezione, nè per il viso nè per il corpo, (che coraggio!) arriva infine a segare il ramo dove le api avevano fatto la seconda tappa, trasporta il ramo in un armadetto di legno e le chiude dentro lasciando una fessura, per farle uscire ed entrare con autonomia.

Dopo di che, bisognava comunque trovare una sistemazione; il capo posto già l'indomani si è messo all'opera e ha proposto questo progetto al Comandante Giacco che ha accolto la proposta.

A quel punto il capo posto si è messo alla ricerca di un apicoltore, avvalendosi della disponibilità delle e dei volontari, finché parlandone con la volontaria Rina Del Pero, tra l'altro veterana delle volontarie, si mette alla ricerca di un apicoltore, trovando un amico di vecchia data il signor Fabrizio Tognarelli. Richiede quindi di farlo entrare nell'istituto per una visita alle api. La domenica del 17 luglio il Sig. Tognarelli viene a far visita alle api, da delle istruzioni, sia a me, Domenico, sia a Yuli per fare un alveare nuovo dove le nostre api possano stare meglio, dandoci appuntamento per la domenica successiva.

Puntuali i nostri amici Rina e Fabrizio tornarono come promesso. Ma questa volta attrezzati di tutto punto, con tute da apicoltore, un affumicatore per renderle più mansuete, un attrezzo fatto d'acciaio per scarnire (chiamata leva) i favi dell'alveare dove la Regina deposita nelle così dette celle (parola a noi molto comune) le sue uova, fino duemila al giorno.

Ci siamo vestiti con le maschere che ci sono state portate dai nostri amici dopo di che abbiamo preparato durante la

Api...Progetti



settimana la nuova arnia come ci aveva insegnato, il nostro maestro apicoltore Fabrizio. Prendendo le sembianze degli astronauti, con le tute retrate per evitare che le api ci pungessero, Fabrizio ha iniziato a staccare con la leva la cera dove le api avevano costruito le celle. Con molta delicatezza li ha staccati pezzo per pezzo, per poi metterli nei telaini in una base fatta di rete per così rinchiuderli in modo che la cera contenente le celle, con le uova dentro, non cadesse: formammo ben cinque telaini, sempre con molta delicatezza e attenzione a non uccidere la regina, che abbiamo trovata nell'ultimo pezzo di favo. Usavamo un po' di fumo di tanto in tanto per non stressarle troppo e farle arrabbiare. Trovata la regina che è tre volte più grande rispetto ad un'ape normale e poi perché ha delle grandi ali, Fabrizio la prese e la appoggiò in mezzo a dei telaini messi in verticale dentro l'arnia, di colpo il ronzio delle api cambiò suono, da più chiassoso, a più dolce come melodia. Dopo averla appoggiata, le altre api

le si sono avvicinate in flotta, la annusavano e la seguivano. In pochi secondi si creò un vortice ad imbuto che scendeva in mezzo i telaini tutti in direzione della regina. Chiusa l'arnia con molta delicatezza abbiamo seguito le istruzioni del maestro Fabrizio, sia per il nutrimento sia per la cura delle api. Noi, Yuli Rita e Domenico Iamundo siamo responsabili del progetto che è nato per caso.

Un'avventura che ci consente di imparare un nuovo tipo di attività, quella di produrre il miele. Abbiamo imparato come si costruisce un'arnia e di come vengono impiegati tutti gli elementi per consentirne la crescita organica.

Ci stiamo appassionando, ora stiamo studiando il comportamento di queste meravigliose ed antichissime creature. In primavera, incrociando le dita, ci sarà la prima raccolta del miele. In questo lasso tempo andremo avanti con l'aiuto di Rina Del Pero e Fabrizio Tognarelli.

Il progetto verrà finanziato interamente dalla cooperativa Zero Grafica: per tutto ciò che occorre al progetto e alla manutenzione delle arnie.

Presto vi faremo sapere come procederà il nostro progetto e quanto sarà dolce il nostro miele.

Inoltre ringraziamo la rivista "l'Apicoltore italiano" per aver pubblicato l'articolo, per la collaborazione e per l'interesse dimostrato nei nostri confronti.

Domenico Iamundo



C.M.A.
DI PITARRESI MICHELE & C. SNC
MATERIALE APISTICO STANDARD O SU MISURA

PERCHE' SCEGLIERE IL NUTRITORE A DEPRESSIONE?

- IN PLASTICA PER EVITARE RUGGINE
- SOVRAPPONIBILE
- CONTIENE 2,3 KG NUTRIMENTO
- 3 TAPPINI PER OGNI NUTRITORE
- IDEALE PER STIMOLARE LA COVATA
- BASTA API ANNEGATE



STRADA ANTICA DI MORANO, 4/6 15033 CASALE M.TO (AL)

TEL 0142/464626 FAX 0142/563981

www.pitarresitalia-cma.it commerciale@pitarresitalia-cma.it



Corso Base di Apicoltura 2016 – 2017

Programma

Le lezioni 0-1-2-3-4-5-6-7-8-10-11-24 si svolgono nella sede operativa dell'ARAL in Via Albidona 20 Roma dalle 16,30 alle 19,30. Le lezioni 12, 13 e 14 si svolgono presso la sede dell'IZSLT in Via Appia Nuova 1411 Roma dalle 16,30 alle 19,30. Le lezioni pratiche 9P, 10P, 15P, 16P e 25 si svolgeranno nell'apiario didattico dell'ARAL presso la sede operativa dell'Associazione dalle 9,30 alle 12,30.

Lezione n. 0 - Mercoledì 9-11-2016

Docente: Vittorio Di Girolamo Presidente ARAL

Presentazione del corso

Lezione n. 1 - Mercoledì 16-11-2016

Docente: Damiano Lucia

Biologia delle api

Lezione n. 2 - Mercoledì 23-11-2016

Docente: Claudio Panichi

Attrezzature apistiche e visita al laboratorio della cera

Lezione n. 3 - Sabato 26-11-2016 (ore 10,00-13,00)

Docenti: Floriana Carbellano e Rodolfo Floreano

Approccio all'Analisi Sensoriale del Miele

Lezione n. 4 - Mercoledì 30-11-2016

Docente: Fabrizio Badoni

Preparazione dell'apiario

Lezione n. 5 - Mercoledì 14-12-2016

Docente: Aristide Colonna

Apiterapia

Lezione n. 6 - Mercoledì 11-1-2017

Docente: Riccardo Terriaca

I lavori in apiario durante la stagione

Lezione n. 7 - Mercoledì 18-1-2017

Docenti: Maurizio Momella e Giancarlo Bruzzichini

I prodotti dell'alveare e visita al laboratorio di smielatura

Lezione n. 8 - Mercoledì 25-1-2017

Docente: Carlo Ferrari

Legislazione apistica

Lezione n. 9 - Mercoledì 1-2-2017

Docente: Romeo Carucero

Gestione primaverile dell'apiario

Lezione n. 10 - Mercoledì 8-2-2017

Docente: Claudia Ilari

Formazione nuclei

Lezione n. 10P (Pratica)

Sabato 11-2-2017

Docenti: Tecnici Apistici ARAL

Prima visita apiario didattico

Lezione n. 11 - Mercoledì 15-2-2017

Docente: Valerio Piovesan

Sciarmatura

Lezione n. 11P (Pratica)

Sabato 18-2-2017

Docenti: Tecnici Apistici ARAL

Seconda visita apiario didattico

Lezione n. 12 - Mercoledì 22-2-2017

Docente: Claudia Ilari

Orfanità e saccheggio

Lezione n. 13 - Mercoledì 1-3-2017

Docenti: Giovanni Formato

e Jorge Rivera Gomis

I nemici delle api

4-5 Marzo 2017 Gita - Apimell (PC)

Lezione n. 14 - Mercoledì 8-3-2017

Docenti: Giusy Cardeti, Antonella Cersini

Le malattie virali

Lezione n. 15 - Mercoledì 15-3-2017

Docente: Giovanni Formato

Le patologie delle api

Lezione n. 16 - Mercoledì 22-3-2017

Docente: Mario Momella

L'estrazione del miele

Lezione n. 16P (Pratica)

Sabato 25-3-2017

Docenti: Tecnici Apistici ARAL

Terza visita apiario didattico

Lezione n. 17 - Mercoledì 29-3-2017

Docente: Romeo Carucero

Trattamenti contro la Varroa e invernamento

Lezione n. 17P (Pratica)

Sabato 1-4-2017

Docenti: Tecnici Apistici ARAL

Quarta visita apiario didattico

Lezione n. 18 - Mercoledì 5-4-2017

Docente: Stefano Trovò

Normativa apistica, HACCP ed etichettatura

**Lezione n. 19 - Sabato 15-4-2017
(ore 7,30-14,00)**

1° uscita in apiario
 Apiario Marco Tullio Cicero
 Via Tuscolana Km 36 Loc. Tagliente I
 Artena (RM)

**Lezione n. 20 - Sabato 22-4-2017
(ore 9,30-12,30)**

2° uscita in apiario
 Apiario presso l'Azienda Agricola
 "Gianfranco Tocca" - Arcinazzo Romano

**Lezione n. 21 - Sabato 29-4-2017
(ore 9,30-12,30)**

3° uscita in apiario
 Apiario Roberto Baretta
 Strada del Fogalone, 149 Borgo Sabotino (LT)

**Lezione n. 22 - Sabato 6-5-2017
(ore 9,30-12,30)**

4° uscita in apiario

Apiario "Non Solo Miele" Valerio Piovesan Via Bas-
 sianese, Borgo San Michele (LT)

**Lezione n. 23 - Sabato 13-5-2017
(ore 9,30-12,30)**

Docente: Vittorio Di Girolamo
 5° uscita in apiario

Apiario didattico ARAL

Via Albidona N. 20, Roma

Lezione n. 24 - Mercoledì 17-5-2017

Test di apicoltura e gradimento del corso.

**Lezione n. 25 - Sabato 20-5-2017
(ore 9,30-12,30)**

Apiario didattico ARAL

La giornata della smielatura

**Date e orari delle lezioni potranno subire
 variazioni. Le uscite in apiario sono dipen-
 denti e condizionate dalle condizioni me-
 teo del periodo. Potranno essere previste
 lezioni supplementari.**

A.R.A.L. Associazione Regionale Apicoltori Lazio

Sede Operativa: Via Albidona 20, 00040 Roma

Tel: 06/7232131 Fax: 06/7235325

**Fornitura all'ingrosso e al dettaglio di:**

- ♥ Miele monoflorali e poliflorali*
 disponibili in latte, fusti e vasetti;
- ♥ Polline sfuso, origine Italia e Spagna*;
- ♥ Pappa reale, origine Italia,
 comunitaria ed extracomunitaria*;
- ♥ Alimenti per api convenzionali e biologici;
- ♥ Materiali ed attrezzature apistiche.

*Analisi disponibili



www.comaro.it

info@comaro.it/commerciale@comaro.it

T. +39 0432 857031 F. +39 0432 857039

Via della Stazione, 1/B, 33010 Cassacco/Udine/Italia

alla scoperta dell'affascinante
mondo delle **API**

BEEZZz...

**regala e regalati
un gioco di carte per
tutta la famiglia**



per informazioni: **Agripiemonte miele**
Strada del Cascinotto 156/A 10156 TORINO
Info: 340 4948978 - 340 3514035
info@agripiemontemiele.it
www.apicoltoreitaliano.it

... gioca e scopri tante notizie curiose
sulle **API**

Anagrafe Apistica: censimento 2016 e novità

Il Ministero della Salute con una Nota di Chiarimento del 14 ottobre 2016 (23688 del 14/10/2016) fornisce ulteriori indicazioni per l'operatività in Banca Dati Apistica. Si riportano di seguito le principali novità.

“Come noto, entro il 31 dicembre 2016 gli apicoltori, direttamente o tramite loro delegati, devono aggiornare in Banca Dati Nazionale – sezione Banca Dati Apistica – il censimento annuale, ovvero la consistenza degli apiari (intesa come numero di alveari) nonché l'ubicazione e dislocazione degli stessi sulla base dell'indirizzo e delle coordinate geografiche. La registrazione dei censimenti relativi al 2016 rappresenta un momento fondamentale per effettuare una verifica/integrazione/completamento dei dati attualmente registrati in BDA, considerato che a partire dal mese di gennaio 2017 la Banca Dati Apistica nazionale rappresenterà la fonte ufficiale per la programmazione dei controlli previsti dalla normativa vigente e per altre attività come, ad esempio, la comunicazione alle istituzioni comunitarie del patrimonio apistico presente sul territorio nazionale.

Allo scopo quindi di agevolare il più possibile l'attività di registrazione in BDA delle informazioni da parte degli apicoltori o loro delegati, in modo particolare per quanto riguarda tutte le comunicazioni di variazione che interessano gli alveari, la scrivente Direzione Generale ritiene essenziale apportare una modifica nelle attuali procedure di gestione della BDA relativamente al meccanismo della “**validazione**” che deve pertanto intendersi applicabile limitatamente alle prime iscrizioni degli apicoltori nella Banca Dati Apistica, cioè quando contestualmente alla richiesta di registrazione i Servizi veterinari rilasciano il codice identificativo univoco (o codice

aziendale), oltre che nei casi previsti da norme regionali inerenti la preventiva autorizzazione da parte del servizio veterinario per gli spostamenti di materiale apistico; resta fatta salva, naturalmente, la possibilità di verificare la correttezza e veridicità delle informazioni registrate/aggiornate in BDA da parte degli apicoltori e/o loro delegati mediante le attività di verifica sul territorio previste dalla normativa vigente.

La scrivente Direzione Generale ritiene quindi indispensabile consentire l'aggiornamento diretto della BDA da parte dell'apicoltore e/o soggetto delegato relativamente a tutti gli aggiornamenti inerenti gli alveari nonché per quanto riguarda le informazioni di base relative all'apicoltore (ad es. indirizzo, tipo attività, email, telefono, fax).

Infine, relativamente alla registrazione in BDA dei censimenti annuali si evidenzia che, seppure attualmente il sistema consente l'aggiornamento continuo in modo da poter inserire gli eventuali cambiamenti della consistenza, la nuova procedura consentirà la registrazione di un solo censimento (ufficiale) per ogni apiario nel periodo novembre-dicembre di ogni anno, cioè al fine di poter disporre di un dato certo ed univoco.”

Fonte: Ministero della Salute



Vespa velutina: aggiornamenti

LA VELUTINA IN INGHILTERRA

Quest'estate ne erano stati trovati alcuni esemplari in isole del Canale della Manica (Jersey e Alderney), ora però la velutina è arrivata in Gran Bretagna. A renderlo pubblico è stata l'autorità ambientale del Regno Unito (*Department for Environment, Food and Rural Affairs*, Defra) dopo aver avuto conferma tassonomica da parte della *National Bee Unit*.

L'avvistamento è avvenuto nella zona di Tetbury, nel Gloucestershire, a circa 80 km ad est di Londra e 50 sopra Bath. Si è trattato di soli due esemplari di calabrone. Ora squadre specializzate, secondo il ministero britannico, stanno cercando di individuare gli eventuali nidi in una zona di 5 km circa attorno al luogo di avvistamento, utilizzando speciali camere infrarossi e posizionando trappole anti-vespa secondo un protocollo messo a punto preventivamente dal Defra.

Gli apicoltori locali sono pronti a dare una mano. Il primo avvistamento è un evento importante per noi – ha detto un portavoce della British Beekeepers Association – perché dovremo iniziare a costruire trappole”.

In questi giorni la *National Bee Unit* sta conducendo test del DNA per scoprire come la velutina può essere arrivata nel Regno Unito. Il *Non-native Species Secretariat* del Defra ha messo on-line un sistema per permettere a chiunque di segnalare la presenza del pericoloso calabrone asiatico sul territorio britannico.

Fonte: stopvelutina.it

UE: LA VELUTINA VA BLOCCATA

Con pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale (GU) del 12 settembre, *Vespa velutina* entra formalmente, anche per l'Italia, nell'elenco delle specie esotiche invasive di rilevanza UE: una lista che individua chiaramente le specie non europee che mettono a rischio la perdita di biodiversità del nostro continente e che

rende più facile per gli Stati membri l'autorizzazione di fondi per arginarne la diffusione. Alla base della pubblicazione su GU è il **Regolamento UE 1143/2014**: una norma in vigore dal 1 gennaio 2015 che vuole rafforzare la tutela della biodiversità, elencando quelle **specie che si ritiene produrranno un effetto negativo sui servizi ecosistemici** collegati alla biodiversità e che potrebbero inoltre **generare conseguenze negative sulla salute umana o l'economia**.

Nella lista, insieme ad altre 36 specie, ora è **presente anche *Vespa velutina***, associata a materiali come legna da ardere, legno grezzo, legno in particelle, segatura e altri avanzi

legnosi, vasi in ceramica per giardinaggio, tutti materiali entro i quali le regine potrebbero essere trasportate da un paese all'altro.

Il regolamento UE imporrebbe ora di istituire un sistema di sorveglianza entro 18 mesi. **L'Italia però ha giocato d'anticipo grazie alla rete di monitoraggio istituita**

a partire dal 2010 in Liguria e Piemonte dal Dipartimento di scienze agrarie, forestali e alimentari dell'Università di Torino, poi **ampliata a Lombardia, Emilia Romagna e Toscana nel 2014** dalla rete Stop Velutina grazie ai fondi del Ministero dell'agricoltura e all'interessamento, spesso volontario, delle associazioni di apicoltori e delle Regioni interessate.

“Trovare fondi a sostegno sta diventando sempre più difficile – ha affermato **Laura Bortolotti, coordinatrice di Stop Velutina** – ma il nuovo atto europeo ci impegna ancora di più a rendere attiva la rete, anche quando gli attuali progetti, come il Life dedicato al tema, andranno in scadenza: **Stop Velutina infatti non solo fa monitoraggio, ma è anche attiva nella ricerca di base, essenziale per capire come eliminare questo pericoloso insetto**”.

Fonte: **La Gazzetta Ufficiale**

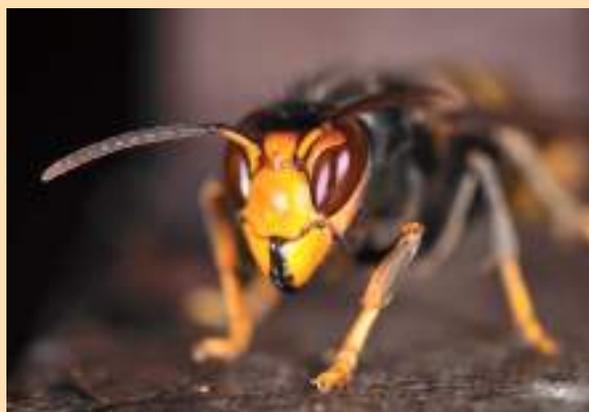


Foto: www.flickr.com.

La Francia vieta i neonicotinoidi

La Francia ha approvato una legge a tutela della biodiversità che rischia di diventare quasi del tutto inutile. Le associazioni ambientaliste l'hanno definita "un progresso reale", anche se non sono mancate le critiche durante i 27 mesi di discussione in parlamento. Ma c'è il pericolo che il prossimo governo – molto probabilmente guidato dai Repubblicani, vista la popolarità sottozero del presidente Hollande – abbia vita facile a bloccare tutto. Quello che fa sollevare più di un sopracciglio è la tempistica legata ad alcuni divieti introdotti con la legge, in particolare quello per i neonicotinoidi. La legge era già stata criticata aspramente perché non comprendeva né il divieto verso la pesca a strascico né introduceva una tassa sull'olio di palma. Invece il bando dei pesticidi a base di neonicotinoidi, che sono tra i principali responsabili della sparizione delle api, preziosissimi impollinatori e colonna portante della biodiversità di larga parte degli ecosistemi europei, era stato incluso nel progetto di legge e di conseguenza ne era diventato quasi il fiore all'occhiello.



Foto: ilfavo.com.

Il problema è che il bando dei neonicotinoidi è stato posticipato alle calende greche: settembre 2018, con alcuni casi particolari per cui, in deroga, la scadenza è invece settembre 2020. Il timore è che il prossimo esecutivo faccia decisamente marcia indietro su questo provvedimento, contestatissimo dalle lobby che sono riuscite a rallentare all'inverosimile i lavori del parlamento. Infatti il divieto

in origine era previsto per il 2016, ma il Senato ha bocciato l'opzione e rispedito il testo alla camera bassa. Che ha proposto allora il 2017: niente da fare, il Senato ha rimandato indietro di nuovo la bozza. "Alla fine abbiamo stabilito delle date per il divieto, ma abbiamo lasciato delle porte aperte e così le lobby

avranno il tempo di riorganizzarsi", lamenta la portavoce dei Verdi Sandra Regol. Tra il 1985 e il 2005 è scomparso circa il 15% delle api del continente, che aiutano il processo di impollinazione dell'85% delle specie vegetali d'Europa. Con ricadute positive sull'economia dell'Ue stimate in oltre 20 miliardi di euro l'anno.

Fonte: Repubblica.it

VENDO Podere situato sulle colline tra Pianoro e il Monte delle Formiche (comune di Pianoro, alt.350m). Si estende su 7.7 ettari di cui 2.5 di seminativo e i rimanenti di boschivo. Sul podere sono situati due edifici, un rustico in sasso parzialmente restaurato di circa 330m², e un edificio adibito a laboratorio apistico, dotato di usabilità, costruito nei primi anni '90 di circa 200m².

Il podere è dotato di tutti i servizi, con accesso da strada privata.

Trattativa riservata

Tel.3385945279 (Maddalena)

Chi volesse pubblicare un annuncio può inviarlo a:

info@apicoltoreitaliano.it o fax: 011-2427768

compro vendo compro vendo



Biolife

10-13 Novembre 2016
Bolzano
Info: www.biolife.it

Api e Tour

11-13 Novembre 2016
Arezzo Fiere
Info: www.apietour.it



Il miele cremonese più buono

11-14 Novembre 2016
Salone delle eccellenze agroalimentari
Cremona Fiere
Info: www.ilbonta.it

Cosmo Food

12-15 Novembre 2016
Vicenza (VI)
Info: www.cosmofood.it



Gluten Free Expo

Salone internazionale dedicato ai prodotti e all'alimentazione senza glutine
19-22 Novembre 2016
Rimini
Info: www.glutenfreeexpo.eu

Convegno Regionale Annuale dell'ARAL

Api conoscerle per difenderle e migliorarci
27 Novembre 2016 ore 9,00
Sala conferenze della chiesa S. Giuseppe Lavoratore
Zona Cocciano Via G. Romita I Frascati
Info: www.aralonline.org



Non c'è passione che non possiamo contenere.



Graphic by DesignIndustry - info@design.it
Design Industry

Forniture per aziende alimentari e apicoltori.
Contenitori in vetro e attrezzature apistiche.

Strada Manara, 20 - 43126 Parma
Telefono 0521 291517 - Fax 0521 293736
www.admvetro.it - info@admvetro.it


ADM
VETRO

La massima qualità dalla barbabietola da zucchero.



APIINVERT® e APIFONDA® sono alimenti pronti per l'uso a base di saccarosio purissimo. La decennale esperienza di Südzucker è garanzia di massima qualità di tutti i prodotti API. APIPUDER® componente alimentare consigliato per la formazione del candito per il trasporto delle api regine.

Il meglio della natura. Completamente senza amido.

APIINVERT®

APIFONDA®

APIPUDER®

API
Da Südzucker.
L'originale.

 **Comaro**
MIELE E APICOLTURA

Condizioni particolari per associazioni e gruppi d'acquisto

Informatevi presso i negozi specializzati, rivenditori autorizzati e presso: Apicoltura F.Ili Comaro

di Comaro Claudio & C. s.n.c. - Via della Stazione 1/b - Montegnacco - 33010 Cassacco - UD - Italia, Telefono +39 0432 857-031,

Fax +39 0432 857-039, oppure visitando il nostro sito: www.comaro.it - info@comaro.it