

Apicoltura Alpina

n. 3 - Settembre 2004 - Mensile d'informazione dell'Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio - Direttore Responsabile dr. Alberto Baiocchi - Autorizzazione del Tribunale di Sondrio n. 180 del 11/02/87 - Redattori Tania Brusaschi, Giampaolo Palmieri - 23100 SONDRIO - Via Torchione, 26 - Albosaggia - tel. e fax 0342213351 - Spediz. In A.P. Legge 662 - Comma 20/C - Filiale di Sondrio - Stampa Tipografia Bettini - Sondrio
E-mail: info@apicoltori.so.it



Sfoglio il numero passato di Apicoltura Alpina e due concetti mi colpiscono perché racchiudono probabilmente il senso di questo 2004: i sogni a lungo vagheggiati che si sono realizzati (una sede

adeguata e la creazione di un laboratorio di smielatura a servizio degli apicoltori) e un rinnovato orgoglio e dignità di essere apicoltori e di appartenere ad una struttura che funziona bene.

ANDAMENTO DELL'ANNO PRODUTTIVO

Un anno decisamente buono per l'apicoltura. Una inconsueta forte sciamatura ha aiutato a ben ripopolare gli apiari. Le grandi fioriture poi si sono alternate senza le "scosse" di prolungati periodi di pioggia o di siccità e di venti strani. Perfino i nuovi sciami hanno trovato le condizioni ideali per svilupparsi tanto da divenire addirittura produttivi già nel corso di questa stagione. Certamente la situazione non è stata così "rosea" in tutte le situazioni e in tutte le località. Vediamo quindi succintamente nel dettaglio.

Il rododendro

Dopo l'eccezionale fioritura del 2003 che ha permesso di conseguire risultati da porre negli annali sia per qualità che per quantità quest'anno la fioritura era scarsa per la normale "alternanza" del ciclo di questa pianta. Rare vallate sono state segnate come in contro-tendenza: la Val Cervia ad esempio dicono fosse ammantata dal rosso fiore. Il periodo di raccolta è stato relativamente lungo ma sacrificato da alcune perturbazioni meteorologiche che hanno ridotto notevolmente l'attività

delle api in montagna: in particolare una nevicata a metà luglio, che si è spinta anche a quote relativamente basse, e la perturbazione del 24 luglio con il suo strascico di vento freddo che ha chiuso di fatto la fioritura di rododendro. Complessivamente la produzione di miele monoflorale di rododendro è risultata molto limitata.

Il millefiori di alta montagna

Molti apicoltori, prevedendo la scarsità della fioritura di rododendro in alta montagna, hanno rinunciato a portare i loro alveari in montagna. Questo ha ridotto molto la produzione globale di questo pregiato miele. Gli eventi atmosferici descritti per il rododendro hanno influenzato e modificato la composizione della raccolta in alta montagna nel suo complesso ma non nella quantità. Le fioriture infatti sono state prolungate ed abbondanti per cui, quei pochi che hanno portato le api sopra i 1.000 m. di quota, hanno avuto la soddisfazione di una consistente produzione.

Alcune importanti fioriture sono risultate particolarmente abbondanti e protratte nel tempo nelle stazioni più alte del loro areale di diffusione. È successo in particolare al tiglio ed il suo nettare ha quindi caratterizzato alcuni mieli d'alta montagna. Anzi, secondo i puristi del gusto del miele d'alta montagna, il tiglio ha "sporcat" con note di sapore molto decise e tipiche, la delicatezza fruttata del miele d'alta montagna.

Il millefiori di montagna

Buona e prolungata la fioritura della robinia che, alle quote più alte alle quali si spinge, indugiava a concludere questa sua "festa di colore e profumo". Una fioritura che ha dato l'inizio vero e proprio al periodo di produzione. Le nostre aziende apistiche più grandi hanno effettuato nomadismo

nell'area prealpina per la raccolta del nettare di robinia con ottimi risultati. Le fioriture del castagno e del tiglio hanno avuto un andamento particolare: le piante che hanno iniziato precocemente si sono trovate ad affrontare un periodo di secco e di vento caldo che ha esaurito velocemente i fiori e conclusa velocemente la fase di raccolta su queste piante. Provvidenziali piogge ed un mitigarsi delle temperature hanno rinvigorito queste fioriture che poi sono risultate estremamente longeve soprattutto nelle zone più fresche delle convalle e nel margine superiore del loro areale di fioritura. La distribuzione delle piogge molto equilibrata nel corso delle estati ha mantenuto un ambiente favorevole allo svilupparsi e protrarsi di molte fioriture di piante erbacee e arbustive (Solidago, Buddleja, ecc.).

La raccolta è stata ottima per la maggior parte degli apicoltori ed anche la qualità ampiamente soddisfacente con poca o nulla melata.

Attualmente la situazione sembra piuttosto diversificata: nella media Valle c'è stata una buona importazione di nettare anche dopo la levata dei melari. Qui i favi nei nidi si stanno riempiendo di miele e delle ultime covate, quelle importanti, quelle che producono la popolazione che affronterà l'inverno. Da altre zone ci giungono invece segnalazioni di carenza di importazioni, in particolare dall'alta Valle che ha meno beneficiato delle piogge estive e dove le fioriture sembrano essersi arrestate da tempo. In queste zone gli apicoltori più attenti hanno iniziato le nutrizioni per sostenere le covate autunnali.

L'andamento produttivo e il calendario delle fioriture è stato monitorato con costanza e riportato nel nostro sito internet www.apicoltori.so.it nella sezione fotografie e quindi nella cartella "Fioriture e andamento produttivo anno 2004".

SITUAZIONE SANITARIA

Quest'anno risultano pochi i casi di peste americana. Dopo l'emergenza dello scorso anno pare che il sacrificio delle molte distruzioni di alveari ha sortito il suo benefico effetto. Le altre patologie riscontrate presentano una incidenza che rientra nella norma. Da un punto di vista di curiosità scientifica si segnala di aver riscontrato l'abbinamento di peste europea e covata a sacco su uno stesso favo smentendo quanto riportato in certi testi in proposito. Il buon andamento stagio-

nale ha favorito anche lo sviluppo della varroa e nei controlli del cassetto a seguito dei primi trattamenti viene in genere segnalata una abbondante caduta di parassiti.

Gli amici che sperimentano lo Spazio Mussi stanno effettuando la rilevazione delle cadute per verificare la bontà del metodo proposto e speriamo, già sul prossimo numero, di poter già dar conto delle loro osservazioni.

Ricordiamo che il Servizio Veterinario Regionale e

gli accordi intercorsi fra APAS e Servizio Veterinario dell'ASL di Sondrio hanno dato luogo ad un protocollo di interventi a contrasto della Varroa. Tale protocollo si è concretizzato in una serie di consigli ed indicazioni circa le modalità ed i prodotti per i trattamenti da effettuare. Tali indicazioni sono state pubblicate nello scorso numero di "Apicoltura Alpina" e chiediamo a tutti di rispettare tali protocolli per la salvaguardia del patrimonio apistico locale e della qualità del nostro

miele. Abbiamo infatti riscontrato casi di resistenza al "fluvalinate" in apiari dove tale prodotto è stato ripetutamente impiegato (nelle passate stagioni) nonostante i precedenti protocolli non ne prevedessero l'uso.

Anche la situazione delle patologie è stata presentata nel nostro sito internet www.apicoltori.so.it nella sezione fotografie "Area didattica sviluppata attraverso le visite agli apiari".

LA "STRAGE" DI API DELLA PIANA DI LOVERO - SERNIO

Nel maggio 2004 si è verificata una "strage" di api nella zona di Mazzo Lovero Sernio. Una mortalità così forte che le famiglie ridotte ad un pugno d'api hanno fatto fatica a riprendersi e solo per l'andamento stagionale particolarmente favorevole ha permesso di limitare i danni, ma bisogna ricordare che c'è anche chi ha lamentato la perdita totale di alcuni alveari. Abbiamo sollecitato la Regione Lombardia a rivedere la normativa sui trattamenti antiparassitari. Abbiamo inoltre aperto un confronto con la Cooperativa Coav per evi-

tare il ripetersi di questi fatti che danneggiano l'apicoltura ma anche l'immagine stessa della frutticoltura Valtellinese. E' nostra intenzione comunque trovare inoltre un accordo che soddisfi le aspettative degli apicoltori, nostri associati, coinvolti in questa vicenda. E' nostra speranza che si sviluppi una maggior apertura in seno agli organismi di rappresentanza dei frutticoltori. Quando sarà conclusa l'inchiesta effettuata dal Comando dei Carabinieri di Tirano sarà più chiara la strada da intraprendere.

VITA DELL'ASSOCIAZIONE

Il Centro di Smielatura

Il laboratorio è in funzione!! Questa è stata una grandissima soddisfazione. Abbiamo potuto aggiungere un importantissimo tassello ai servizi offerti dalla nostra associazione all'apicoltura della provincia di Sondrio. Gli apicoltori hanno ora la possibilità di smielare rispettando tutti i requisiti di legge e di poter vendere "alla luce del sole" il proprio miele. Chi vuole può ora uscire da quella zona di "sommerso". Una condizione questa che per certi aspetti può dare un senso di sicurezza per il presunto anonimato ma che in realtà pone dei limiti e dei rischi ai produttori, rischi che sono forse sempre troppo sottovalutati. Una situazione di illegalità delle nostre aziende che speriamo possa divenire, con questa struttura, l'eccezione e non la regola. Per incentivare l'uso del laboratorio abbiamo fissato un "prezzo politico" per i soci estremamente basso Tutto il processo di estrazione del miele, dal melario al maturatore, al costo di 5 Euro al q., ovvero tutta questa lavorazione con i tecnici dell'APAS al costo di Euro 0,05 al Kg. !!!

L'utilizzo del deumidificatore invece è di Euro 0,01 al kg. ovvero Euro 1 al q. Apparentemente più elevati i costi dell'invasettamento pari a Euro 0,20 al Kg. (indipendentemente se confezionato in vasi da 1.000 g – da 500g. o da 250 g.). Tale costo in realtà viene immediatamente riassorbito dall'apicoltore per il preciso dosaggio del prodotto. L'invasettamento manuale infatti comporta inevitabilmente una sovrabbondanza di prodotto nella confezione per non correre rischi di accusa di frode qualora la quantità confezionata sia inferiore a quella dichiarata.

In questo primo anno di attività sono stati lavorati circa 80 q. di miele e sono stati 37 gli apicoltori che hanno utilizzato tale servizio. Un risultato eccellente!! Non sono mancati i problemi ma bisogna ringraziare tutti i tecnici: Aldo, Barbara e Tania che hanno saputo ben organizzare i lavori. I problemi sono nati da un ancora consistente uso di materiale non standard che ha rallentato i lavori e soprattutto dal successo dell'iniziativa che ha reso i locali subito piccoli: stiamo già approntan-

do i piani e i progetti per avere, il prossimo anno, più spazio a disposizione. Richiamo l'attenzione di tutti sul monitoraggio di tutto il processo di lavorazione e del prodotto finito. Credo che la metodologia adottata e il piano di certificazione e di verifica del processo lavorativo ci ponga bene all'avanguardia. Su sito www.apicoltori.so.it nella sezione progetti e quindi sotto Equal potete trovare il Regolamento del Laboratorio e i documenti relativi alle dichiarazioni, monitoraggio e certificazioni del prodotto. Ogni partita di miele estratta nel nostro laboratorio di smielatura viene poi sottoposta ad analisi chimico-fisica, melissopalino-logica e organolettica presso la Fondazione Fojanini e ad analisi per la ricerca di residui chimici presso il laboratorio dell'Istituto Zooprofilattico di Sondrio. Credo che con le metodologie adottate abbiamo maturato un'attenzione al prodotto che ci permetterà un nuovo e decisivo passo avanti. In proposito vorrei anche ricordare che grazie all'aiuto della Provincia di Sondrio e della Comunità Montana Valtellina di Sondrio il laboratorio di smielatura è dotato di un deumidificatore a freddo che permette di abbassare la percentuale d'acqua presente nel miele senza minimamente alterare il prodotto.

La cooperativa Api – Sondrio ha avviato anche il progetto di commercializzazione del miele degli associati e si è offerta per il ritiro delle diverse partite di miele alla condizione che siano state smielate presso il nostro laboratorio od altro autorizzato. Per il miele acquisito dai soci e venduto dalla Cooperativa sono stati attivati canali di commercializzazione alternativi e che non vanno in concorrenza con gli altri associati.

Sito internet

Il nostro sito internet sta crescendo ed è una fonte di grande soddisfazione. E' un mezzo importante per comunicare ma anche per dare visibilità alle piccole realtà come la nostra che altrimenti rimarrebbero completamente schiacciate nel mare e dal flusso dell'informazione globale. La "rete" è un mezzo pratico e moderno che ormai è diffuso e viene frequentemente utilizzato anche da molti degli apicoltori nostri associati. E' sicuramente

il modo più agevole per fornire informazioni in modo tempestivo. Il nostro impegno nel costante aggiornamento del sito risiede nel desiderio di creare un legame di partecipazione dei soci alla vita e alla attività dell'APAS per mantenere forte il senso di condivisione nei progetti, negli obiettivi e nelle strade che intendiamo percorrere per raggiungerli. La forza di una associazione dipende essenzialmente dal senso di appartenenza e di condivisione delle scelte ed è quindi essenziale la capacità di fornire una costante informazione (anche se sicuramente non è l'unico)

Il nostro www.apicoltori.so.it è fonte di soddisfazione perché ci giungono segni di attestazione e viene considerato nel novero dei migliori siti apistici italiani. La rilevazione statistica ci fornisce dati molto interessanti ed incoraggianti: le visite ad esempio sono molto alte per essere un sito di un ambito molto specifico e specialistico.

2004	visitatori	Numero delle visite	Pagine	MB trasmessi
gennaio	48	76	728	26,37
febbraio	98	159	1012	44,27
marzo	243	382	3539	144,36
aprile	268	377	2605	122,38
maggio	365	505	3202	231,74
giugno	427	560	3062	194,75
luglio	431	615	4062	212,97
agosto	423	678	3421	179,93
Totale	2303	3352	21631	1.15 GB

Torniamo a segnalare all'attenzione dei soci la galleria fotografica del sito perché abbiamo privilegiato la comunicazione per immagini: è immediata e basta aggiungere poche righe per renderla completa. Nella galleria fotografica si trova di tutto: alcune sezioni sono "chiuse" ovvero si riferiscono ad esperienze concluse ("Moldavia", ecc.) altre sono invece "aperte" e costantemente aggiornate ("Fioriture ed andamento produttivo anno 2004", "Area didattica sviluppata attraverso le visite agli apiari" ecc.). Alcune "cartelle" contengono poi alcune sezioni "aperte" ed altre "chiuse" come "Il Centro di Apicoltura Montana". Visitate e navigate!!

PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO

La nostra Associazione ha particolarmente a cuore il problema del packaging. Un prodotto di qualità deve essere presentato in modo adeguato. A tal fine abbiamo studiato un'etichetta comune già dal 1994 ed in tempi molto più recenti un confezionamento in cartoni ad "onda nuda", collarini, mini CD e depliant per poter "vestire" al meglio il prodotto. Passaggio essenziale questo se si vuole inserire il miele nel mercato della regalistica.

I soci possono ordinare presso l'Associazione le etichette che verranno personalizzate con i dati della azienda apistica richiedente. Il servizio è gratuito e riservato solo agli associati a cui verrà

addebitato il puro costo di stampa operato dalla tipografia incaricata, pari ad Euro 0,13 per etichetta. I sigilli - marchi di garanzia hanno invece un costo di Euro 0,10 sia quelle di tipo A (per vasi da 1000 g) che di tipo B (vasi da 500g).

Presso la Cooperativa potete trovare i contenitori a valigetta a onda nuda per realizzare confezioni da 1 Kg con 2 vasi da 500 g. o con 4 vasi da 250 g. il prezzo di vendita è di Euro 0,50; il "collarino" a copertina in nero ed oro di presentazione del miele valtellinese ha un costo di euro 0,40. Sono inoltre disponibili confezioni in cartone per 6vasi da 500g, 6 vasi da 1 Kg. e 20 vasi da g. 500.

ANALISI DEL MIELE

Per l'utilizzo del marchio e comunque a garanzia del prodotto e del produttore le *analisi del miele* rappresentano un fattore centrale che precede la commercializzazione.

Rimane invariato il **contributo** richiesto agli associati per l'effettuazione delle analisi del miele: Euro 26 per ogni campione analizzato. Chi effettua tale analisi per l'utilizzo del marchio, tale costo effettivo viene ridotto a Euro 20 poiché si fornirà gratuitamente un controvalore di Euro 6 in marchi di garanzia. La Fondazione Fojanini, come lo scorso anno, si riserva di proporre anche un approfondimento d'analisi facoltativa con una leggera integrazione di prezzo. Ovviamente la Fondazione Fojanini praticherà prezzi di mercato per le analisi richieste al di fuori degli accordi con l'Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio ovvero per gli apicoltori non in regola con il pagamento della quota sociale annua.

Gli apicoltori che vogliono far analizzare il loro miele devono:

- invasettare il campione in due contenitori di vetro da 250 g.
- compilare la seguente scheda tecnica di accompagnamento dei campioni
- consegnare i campioni alla sede dell'Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio in via Torchione, 26 ad Albosaggia in orario ufficio o presso la sede della Cooperativa Api Sondrio a Prata Camportaccio.

Alla consegna dei campioni si deve pagare l'importo previsto quale contributo per le analisi.

Tale servizio è attivo solo per i soci in regola con il pagamento della quota annuale.

NOTA BENE. Non si risponde dei campioni consegnati dagli apicoltori privatamente e direttamente alla Fondazione Fojanini. In questo caso si intende che l'apicoltore ha scelto un rapporto diretto con tale struttura e pertanto si assume carico dell'intero importo delle dell'analisi (costo che dovrebbe oscillare fra i 50 e i 130 Euro).

Apicoltore o
Ragione

N. dell'Apicoltore

Via

Comune

Tel.

Apiario dove è stato
prodotto il campione

località

altitudine

Comune

n. arnie

Apiario nomade (postazione temporanea)

tipo di miele

Raccolta
ed
estrazione

data smielatura:

uso del filtro a sacco:

data invasettamento:

unica raccolta

quantità della partita:

richiesta del marchio

Data di consegna dei
due campioni

Sono socio dell'APAS ed in regola con il
pagamento della quota:

firma del socio

N.B.: per ogni partita di miele devono essere presentati due vasetti (pieni) da 250 g., questi devono essere invasettati in modo da rappresentare il valore medio della partita (non i primi, nè gli ultimi).

MARCHIO DI GARANZIA

Si ricorda che il marchio di garanzia viene fornito agli associati solo se le analisi di laboratorio attestano il rispetto delle norme previste dal Regolamento del Marchio. In particolare l'umidità deve essere pari od inferiore a 18° e lo spettro pollinico deve attestare l'origine Valtellinese del miele. Accertate queste condizioni, l'ufficio è autorizzato al rilascio di marchi di tipo A o B per una quantità sufficiente a confezionare 10 Kg. per arnia. Il numero di arnie considerato è quello dichiarato al

rinnovo dell'iscrizione. Eventuali necessità eccedenti potranno essere richieste al Consiglio che in base alla produzione dell'annata e la produttività delle zone di raccolta potrà autorizzare ulteriori di rilasci di marchi.

Nota Bene. I marchi sono numerati in modo progressivo e registrati a nome del socio richiedente e quindi non cedibili. Possono essere utilizzati solo per le partite di miele fatte analizzare.

PREZZO DEL MIELE

Il Consiglio Direttivo ha deliberato nella riunione del 30 luglio 2004 di non prevedere aumenti del prezzo MINIMO del miele consigliato per la VENDITA al DETTAGLIO. Si ricorda che si intendono come prezzi minimi quelli sotto i quali si chiede agli associati di non vendere per non crea-

re una concorrenza sleale nei confronti dei colleghi. (PREZZI AL DETTAGLIO):

Millefiori di montagna Euro 7,50 al Kg.

Millefiori d'alta montagna Euro 10,00 al Kg.

Monoflora di rododendro Euro 11,00 al Kg.

MANIFESTAZIONI E SAGRE

Durante il periodo estivo si è partecipato a diverse manifestazioni, in particolare nelle località turistiche: smielature dimostrative, banchi d'assaggio, vendite & degustazioni, mini conferenze. Tutto per giungere al cuore del turista e presentare il nostro miele fra "i grandi" prodotti della tradizione enogastronomia locale; ovvero fra i prodotti che "hanno l'anima" della Valtellina e che contribuiscono a caratterizzare l'immagine stessa del nostro territorio. Chi ha seguito l'evoluzione dei nostri stand può notare come nel giro di un anno abbiamo migliorato la capacità di presentarci. Abbiamo messo a frutto i consigli e le indicazioni che Walter Cabrini ci aveva fornito in una sua bella lezione di marketing. Gli amici apicoltori e l'apparato organizzativo della cooperativa che partecipano agli stand indossano tutti la maglietta e il grembiule appositamente realizzati, i colori del materiale d'allestimento e l'allestimento stesso è sempre più curato e studiato, merito organizzativo di Tania, Aldo e Barbara.

Conclusa la stagione della manifestazioni turistiche si apre ora quella autunnale rivolta alla diffusione e consolidamento dell'immagine sul mercato locale. Classici gli appuntamenti con la "Sagra delle Mele" (Villa di Tirano) e con la Sagra del Bitto (Morbegno). Quest'anno stiamo attivamente lavorando per tornare ad essere presenti anche nella Sagra dei Crotti (Chiavenna). Sicuramente parteciperemo come in passato a varie manifestazioni fuori provincia a fianco degli altri consorzi di prodotti tipici tradizionali per mantenerci nel "paniere" dell'eno-gastronomia valtellinese. L'impegno degli interventi fuori provincia sarà però graduato in funzione delle disponibilità in quanto i grossi interventi di crescita dell'APAS (realizzazione del Centro di apicoltura Montana e la realizzazione di alcuni importanti progetti) ha creato situazioni di bilancio abbastanza difficili che impongono un'oculata scelta negli interventi promozionali.

CONCORSO DEL MIELE D'ALTA MONTAGNA

Con forte rammarico ci troviamo costretti a rinunciare, proprio per i motivi addotti, al concorso dei mieli d'alta montagna. Spiace perché eravamo già in una fase avanzata dell'organizzazione di questo appuntamento annuale ma si è valutato più opportuno prevedere, per quest'anno, un modo alternativo per valorizzare i mieli di Quali-

tà. Si ipotizza di trasformare il "Concorso di Mieli d'Alta Montagna della Lombardia - Premio della Comunità Montana Valtellina di Morbegno" in un evento biennale, rivedendone la formula e rilanciandolo anche all'esterno dei confini provinciali per coinvolgere effettivamente tutta l'area montana della regione.

CONCORSI NAZIONALI DI MIELE

Nel nostro sito abbiamo dato comunicazione tempestiva degli importanti concorsi nazionale di miele "Piana" di Castel S. Pietro Terme e "Anzi" di

Montalcino. E' importante che i nostri mieli concorrano per riaffermare anche per l'anno 2004 l'alta qualità delle produzioni locali.

PROGETTO INTERREG III - SALVAGUARDIA DELL'ECOTIPO

Gli apiari di selezione nel corso del 2004 hanno prodotto e diffuso un alto numero di regine riuscendo a coprire fundamentalmente le richieste avanzate. Con questo progetto siamo riusciti ad arginare quel flusso che sembrava inarrestabile di regine di tutti i tipi e di tutte le razze che ormai rendeva quasi impossibile un qualsiasi discorso di genetica delle api. Gli apiari di selezione e produzione del progetto INTERREG III sono

stati continuamente monitorati al fine di verificare la situazione sanitaria e le metodologie adottate. Sono stati effettuati anche prelievi, avviati al laboratorio zooprofilattico, per verificare che non siano stati utilizzati sulfamidici o antibiotici. Per avere il massimo di trasparenza nei controlli è stata affidata una ricognizione di questi apiari anche a persone esterne all'APAS: il tecnico svizzero Attilio Cortesi. Esperto apistico conosciuto

ed apprezzato per le sue lezioni. Grazie alla passione e perizia degli apicoltori impegnati nel progetto si sono create molte sinergie per la produzione di nuclei e complessivamente il progetto ha permesso di incrementare il numero degli alveari. Nel sito internet www.apicoltori.so.it abbiamo realizzato anche una apposita sezione fotografica per illustrare il processo produttivo delle api regine nell'ambito di questo progetto. Molti di voi sono stati già contattati o saranno contattati dai tecnici dell'APAS per verificare il risultato delle regine distribuite al fine di mantenere forte il monitoraggio della produzione delle regine e della qualità del materiale genetico distribuito. Un

monitoraggio, che costituisce uno dei tanti "fattori di distinguo" dalle imprese commerciali del settore. La generale soddisfazione raccolta intorno a questo progetto costituisce per noi motivo d'orgoglio e di gratificazione. Siamo inoltre contenti che ai tecnici Cleto Longoni, Giuseppe Mottalini e Angelo Ghilardi altri si stanno unendo (come Luigi Pozzi e Claudio Sassella) quali ottimi produttori di regine per soddisfare la crescente richiesta di materiale genetico valtellinese. L'attuazione del progetto INTERREG III ha inoltre posto le basi di una collaborazione e di una amicizia con i colleghi svizzeri che si è già estesa oltre gli ambiti del progetto.

ASSISTENZA TECNICA "REGOLAMENTO CE 1221"

Si è conclusa, da un punto di vista amministrativo, l'attività di assistenza tecnica. In questo ambito la Regione Lombardia ha previsto e richiesto che i tecnici delle associazioni effettuassero dei corsi di aggiornamento tecnico. Nei mesi di luglio e agosto, rinunciando alle ferie (o richiedendole nel proprio posto di lavoro), sfidando l'afa e caldo soffocante del pianura padana e del pavese, i

"nostri" hanno aderito a ranghi serrati. E' con orgoglio che abbiamo constatato come la nostra provincia si sia distinta per una pattuglia così consistente di tecnici apistici da rappresentare da soli più del 50% degli "allievi". Un modo dimostrare la vitalità della nostra associazione e della passione con cui i valtellinesi operano.

PROGETTO GRANO SARACENO

La nostra associazione segue con vivo interesse e fornisce la piena collaborazione al progetto del "Presidio Slow Food" per la reintroduzione della coltivazione del grano saraceno. Ornella Mammola e Piero Roccatagliata animano questo progetto in collaborazione con altri agricoltori di Teglio e dintorni. Grazie al loro forte entusiasmo ed intelligenza stanno ottenendo ottimi risultati (un incremento di terreni investiti a questa cultura che cresce con un ritmo annuo del 20%) coinvolgendo molte persone. Hanno una sensibilità molto affine a quella della nostra associazione dove si privilegia "il percorso" rispetto all'obietti-

vo, un interesse alla globalità dell'intervento senza mai cedere alla tentazione di facili scorciatoie, la correttezza intellettuale e scientifica di salvaguardare le varietà locali e tradizionali al posto della "comoda" semente cinese ecc.. Abbiamo posto nei campi del gruppo che si riconosce nel Presidio Slow Food i nostri alveari per verificare e studiare insieme i risultati. Anche altri amici stanno tentando questa esperienza di reintroduzione del grano saraceno come Claudio Stangoni proprio nei terreni pertinenti alla sua postazione apistica.

TANIA RICORDA CHE

per coloro i quali non avessero provveduto entro il 31 Marzo alla denuncia obbligatoria alveari presso l'ASL l'ufficio dell'Associazione rimane a disposizione negli orari di apertura al pubblico; l'assistenza tecnica relativa a qualsiasi richiesta informativa o problematica negli apiari è attiva gratuitamente, per i soci regolarmente iscritti,

durante tutti i periodi dell'anno; le visite saranno svolte con competenza dai nostri tecnici su appuntamento da prenotarsi presso l'ufficio; presso la cooperativa sono disponibili i vasi per il miele e i trattamenti antivarroa per coloro che ancora non avessero provveduto.