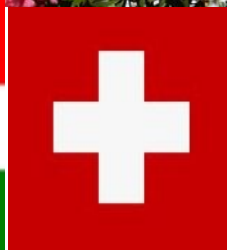
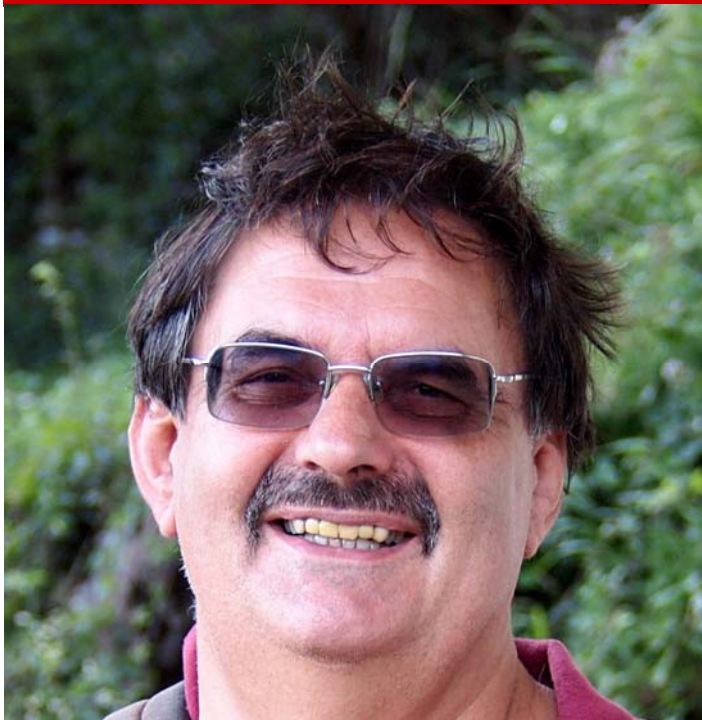


Apicoltura Alpina

Mese di Dicembre
n. 2/2011



Vita della nostra Associazione



Archiviamo un anno complesso e faticoso. Abbiamo avuto uno sfratto per asserita inagibilità della nostra sede, un' affannosa ricerca di soluzioni alternative, due traslochi, opere ed interventi di ristrutturazione della nuova sede, un riavvio alla piena efficienza di tutte le attività, un cambio nelle collaborazioni. Un anno quindi molto impegnativo eppure anche denso di soddisfazioni perché la passione con la quale abbiamo operato è stata anche sostenuta dalla fortuna di aver trovato molte persone che si sono rese disponibili ad aiutarci. Il dott. Gianluigi Quagelli, Presidente della Cooperativa ortofrutticola di Ponte in Valtellina, ci ha fornito ospitalità nella situazione di emergenza, mettendo a disposizione un locale che è stato utilizzato come ufficio dell' APAS e Cooperativa. Il Direttore Generale dell' Azienda Ospedaliera di Valtellina e Valchiavenna, dott. Luigi Gianola, ci ha permesso poi di utilizzare gran parte di una struttura dell' ex Ospedale Psichiatrico di Sondrio. Qui abbiamo potuto riattivare la Cooperativa e provvedere ad effettuare degli interventi di ristrutturazione per adattare questa nuova realtà alle esigenze dei nostri soci e quindi ricreare nuovamente un laboratorio di smielatura. E' stata una corsa contro il tempo per riuscire a organizzare e ristrutturare i locali ed ottenere le autorizzazioni relative senza far perdere la stagione ai molti soci che si avvalgono di questo servizio. Purtroppo si è riusciti solo dopo ferragosto e quindi le partite di miele lavorate sono state molto poche. Ora comunque, a lavori conclusi, possiamo guardare con soddisfazione i risultati: abbiamo una sede con ampi spazi, in un luogo tranquillo e soleggiato, accessi per il materiale molto più comodi e una disposizione complessiva molto più razionale. Un più che doveroso ringraziamento quindi al dott. Luigi Gianola e al suo staff per averci dato questa opportunità e un ringraziamento anche all' arch.

Luca De Paoli che ha seguito i lavori. Il resto del merito va tutto ad Ernesto Agnelli per l'impegno e la passione con cui ha seguito e diretto (e spesso anche effettuato) i lavori. Il Sindaco di Faedo Valtellino, Giordano Caparari, che molto si è adoperato per aiutarci nel momento di difficoltà ha fatto predisporre dal geometra Luca Cremonini un progetto studiato sulle nostre esigenze. Un abito su misura, insomma. Questo progetto è candidato nelle iniziative PISL ed ha quindi buone possibilità di realizzarsi. I vantaggi non si limiterebbero a poter disporre di spazi ancor meglio organizzati, ed un più rapido accesso viabile. L'innovazione deriva soprattutto dall'obiettivo del Comune di destinare una parte della struttura a punto vendita delle produzioni locali ("a Km 0").

La politica della gallina zoppa

Non conosco bene le altre realtà produttive ma abbastanza quella dell' apicoltura italiana e in qualche modo ne colgo le logiche dei diversi soggetti che vi intervengono. Le normative che regolano le produzioni alimentari sono rigorose per salvaguardare i consumatori. A volte però sembrano eccedere questa motivazione e inducono a pensare che traggano ispirazione da grandi realtà produttive che vogliono escludere dal mercato chi non è in grado di fare grandi investimenti nel settore. Anche l'aspetto burocratico poi appesantisce enormemente l'apparato produttivo e qui sembra suggerire anche la voglia di mettere degli ostacoli a chi non è già nel settore. Così una piccola azienda che produce in Italia ha una filiera produttiva soggetta a precise norme in tutte le fasi di lavorazione. Un prodotto Italiano non è quindi soggetto a controllo solo quando viene immesso sul mercato ma è tutto il processo a divenire oggetto di costante esame. Le normative prevedono che il monitoraggio sia effettuato e DOCUMENTATO in modo continuo e costante dal produttore utilizzando il manuale HCCP o il Manuale delle Buone Prassi. Le autorità preposte effettuano poi i controlli del rispetto delle normative igieniche e sanitarie. I laboratori di lavorazione del miele devono essere articolati in diversi spazi e realizzati con appositi accorgimenti per assicurare la massima igiene: le attrezzature devono rispettare precise norme. Per la cura degli alveari si possono utilizzare solo farmaci approvati dal Ministero della Sanità (e nel nostro caso non vale la regola che se un prodotto è autorizzato in altri paesi della UE può essere usato anche nel nostro). Sono quindi vietati i farmaci galenici (ac. Ossalico, formico ecc.); gli unici permessi sono quelli venduti dalle industrie. I protocolli di intervento contro la Varroa richiedono in genere l'abbinamento di più prodotti di cui almeno uno necessita ricetta veterinaria. Risultato è che in Italia costa moltissimo produrre. Costa per le dotazioni (locali, attrezzature, per farmaci e presidi sanitari), per la burocrazia (in ogni fase della filiera), per le immancabili, cicliche perdite di alveari inevitabili nel paese che, in assoluto, ha meno farmaci a disposizione per combattere le malattie apistiche. Tutto questo viene comunque



Laboratorio di smielatura in Kazakistan: attrezzi auto-costruiti in lamiera zincata. Il locale è ricavato nel carro con il quale vengono trasportati gli alveari per itinerari che durano alcuni mesi. Nel medesimo locale mangia e dorme l'apicoltore con la sua famiglia. Ovviamente non ci sono servizi igienici ed acqua.

proposto come cosa buona e giusta per salvaguardare il consumatore assicurando un prodotto ineccepibile. E sicuramente abbiamo accettato tutto ciò. Però il consumatore spesso al nostro miele preferisce, consapevolmente o meno, quello che viene dai lontani paesi emergenti o del terzo mondo che hanno costi decisamente più bassi per non aver vincoli sul processo produttivo. Questi mieli a volte giungono in Italia in condizioni tali da necessitare processi di rigenerazione e di pastorizzazione da parte degli importatori.

O riusciamo a valorizzare presso i consumatori il prodotto locale ed italiano facendo capire che il maggior costo del prodotto nazionale deriva da una filiera particolare, certificata e controllata oppure ci presenteremo sul mercato come galline azzoppate che non potranno certamente volare ma neppure correre in una competizione assolutamente impari. Se il prodotto importato già ora oscilla fra il 50% e il 70% di quanto consumato, fra non molti anni la produzione consumata sarà delegata totalmente all'estero.



Nel Kazakistan ma, del resto anche in Moldavia, il problema igienico non è certo il principale. Per entrambi (per motivi diversi) il rischio di inquinamento radioattivo preoccupa di più. In Bangladesh ed in Nepal abbiamo visto altre emergenze ancora. Come possono i nostri controlli alla frontiera conoscere le diverse problematiche ed essere così capillari da intercettare le importazioni a rischio?

Il Miele della Valtellina: i premi 2011

Ottimi la qualità dei mieli prodotti nel 2011 nella nostra provincia. Un dato che ha avuto riscontro anche nei risultati dei due principali concorsi nazionali di mieli italiani: quello di Castel S. Pietro Terme "Grandi Mieli d'Italia - Premio Giulio Piana" e il Premio "Fransci" di Montalcino.

Al concorso "Grandi Mieli d'Italia - Premio Giulio Piana", giunta quest'anno alla 31^a edizione hanno partecipato 650 campioni provenienti da tutte le regioni d'Italia. Purtroppo quest'anno non abbiamo conseguito le mitiche "Tre Gocce d'oro" riconoscimento che premia i migliori mieli delle rispettive tipologie di produzione.

Il "medagliere" della nostra provincia è stato comunque molto ricco ed è comunque fonte di soddisfazione:

Attestati "Due Gocce d'Oro" sono state assegnate a:

Bagini Mirco (Albosaggia) per il **Miele di Acacia**

Apicoltura Apipozzi per il **Miele di Rododendro**,

Apicoltura Sassella per il **Miele di Acacia**

Cornaggia Mauro per il **Miele di Acacia**

Oliver Gatti Apicoltura per il **Miele di Acacia**

Apicoltura Mazzetta per il **Miele di Rododendro**,

Pini Edoardo per il **Miele di Rododendro**,

Sette quindi le aziende della nostra provincia che hanno conseguito questo alto riconoscimento. In totale in Lombardia sono stati assegnati 16 attestati "Due gocce d'oro" su 92 di tutto il concorso 2011.

Attestati "Una Goccia d'Oro" sono state assegnate a

Bagini Mirco per il **Miele di Lampone**,

Apicoltura Sassella per il **Miele di Rododendro**,

Az. Agr. Caligari Piergiorgio per il **Miele di Lampone**,

Miele Robustellini per il **Miele di Acacia**,

Miele Robustellini per il **Miele di Rododendro**

Concorso "Roberto Franci" di Montalcino ed. 2011

L'altro grande concorso nazionale per i mieli italiani di qualità, come espresso nelle premesse, è quello di Montalcino dedicato a Roberto Franci. Un appuntamento importante molto seguito da tutta l'apicoltura italiana e che riserva, con una certa costanza, grandi soddisfazioni ai mieli Valtellinesi. Quest'anno sono da segnalare gli eccellenti risultati delle seguenti aziende apistiche locali.

Giudicatti Natale per il **Millefiori di Alta Montagna**

Bagini Mirco per il **Miele di Acacia**

Bagini Mirco per il **Miele di Lampone**

Oliver Gatti Apicoltura per il **Miele di Acacia**

Oliver Gatti Apicoltura per il **Miele di Castagno**

Apicoltura Mazzetta per il **Miele di Rododendro**

I punteggi conseguiti dai campioni delle nostre aziende apistiche premiate sono stati elevati, tanto da risultare posizionate nel gruppo di testa di quelle selezionate. In particolare il miele di Giudicatti Natale Giusto ha ricevuto uno dei massimi punteggi assegnati dalla Commissione di qualificati esperti.



Avvicendamento

La dott.ssa Alice Gaggi, il Tecnico Apistico della nostra Associazione, è anche una stella sportiva di prima grandezza che rappresenta l'Italia nelle competizioni mondiali di corsa campestre ovvero di corsa in montagna. In questo campo ha recentemente conseguito notevoli risultati sia a livello nazionale che internazionale. Una società sportiva le ha proposto un ingaggio e così Alice potrà dedicarsi a tempo pieno agli allenamenti e intraprendere l'attività e la carriera sportiva come era nei suoi desideri. Non possiamo che essere felici per lei. Ci è però notevolmente dispiaciuto interrompere questa collaborazione con Alice per la sua intelligenza e soprattutto per le sue spiccate qualità umane che l'hanno resa un riferimento e molto ben voluta da tutti. Alice ci ha lasciato però con un ultimo ed importante regalo: Silvia. La dott.ssa Silvia De Palo è il nuovo tecnico, scelta su segnalazione di Alice che ne ha curato anche la preparazione e il perfetto passaggio di testimone. Silvia De Palo si sta dimostrando infatti, già in poco tempo, estremamente efficiente ed efficace grazie alla sua pronta intelligenza. Con la dott.ssa De Paolo la nostra Associazione ha ancora un riferimento serio, affidabile e preparato.

Telefono e FAX 0342 21 33 51

Cell Cooperativa 328 79 17 725

info@apicoltori.so.it - www.apicoltori.so.it

Per comunicare con il Presidente Palmieri: 347 07 02 704

N. 2 - Dicembre 2012 - Trimestrale dell'Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio
 Rivista fondata da Ottorino Pandiani -
 Direttore Responsabile dr. Alberto Frizziero
 Autorizzazione del Tribunale di Sondrio n. 180 del 11/02/87
 Redattore Giampaolo Palmieri
 (testi e foto se non altrimenti specificato)
 Via Carlo Besta, 1 - 23100 Sondrio - tel e fax 0342213351
 Stampa Tipografia Bettini - Sondrio

L'andamento produttivo 2011

L'annata produttiva 2011 è iniziata presto: in molti casi si sono potuti mettere i melari già alla fioritura del ciliegio e più in generale durante le fioriture delle diverse specie della famiglia dei Prunus. La successiva fioritura del tarassaco è risultata, salvo alcune eccezioni, poco interessante poiché è stata bruciata rapidamente da una certa siccità che ha interessato in particolare i prati di fondo valle. Il Melo ha compensato e premiato chi ha fatto il servizio di impollinazione frutteti. Successivamente alcune piogge primaverili hanno ridato vitalità un po' a tutte le fioriture. Quella della Robinia pseudo acacia, in particolare è risultata sensibilmente precoce, e si è molto giovata di apporti idrici efficaci, ma sufficientemente moderati, tali cioè da non rovinare i grappoli fiorali. Questa pianta ha presentato, quest'anno, una fioritura insolitamente lunga. Le api hanno inoltre approfittato della scalarità della fioritura legata alle fasce altitudinali. In alcune zone la raccolta è durata oltre un mese! L'acacia, una volta in fiore, è stata sicuramente il principale, se non l'esclusivo, richiamo. Contemporaneamente però una moltitudine di fiori, di piante erbacee ed arbustive accompagnavano e sopravanzavano nel tempo questa importante fioritura. Dai primi giorni di giugno le condizioni meteo sono state caratterizzate da una forte instabilità; il Tiglio e l'Ailanto hanno iniziato e chiuso la loro fioritura in modo molto rapido. Persino nel cuore di aree particolarmente vocate non si è realizzato miele monoflorale di Tiglio. Sono state segnalate solo rare eccezioni e con quantitativi minimi. A pochi giorni di distanza è iniziata, e subito finita, anche la raccolta del castagno. Negli anni passati era la siccità che bruciava questa fioritura. Quest'anno invece si è avuto un eccesso di pioggia ma anche una malattia che debilita queste piante. Un po' di produzione monoflorale si è conseguita in alcune aree orobiche. Scarsa la quantità, ma particolarmente soddisfacente la qualità organolettica: le note amare e tanniniche sembrano ancor più definite; è un miele dai netti contorni. In alcuni casi il raccolto però si è presentato con un tasso di umidità eccessivo.

Il nomadismo in alta montagna è stato deludente: poco il miele di Rododendro raccolto. Una delusione compensata dall'altissima qualità della produzione, dopo due anni poco felici per molti appassionati di questo raccolto. Nel 2009 infatti molti di questi mieli presentavano una colorazione rossastra per il contributo dell'Epilobium e lo scorso anno si riscontrava, in alcuni mieli di alta montagna, un'insolita vena marcata e piccante per la presenza del Timo montano (Tymo serpillio). Quest'anno invece il miele di rododendro è perfetto, ottimamente accoppiato con nettare di lampone caratteristica di eccellenza della produzione locale.

In alta montagna si sono create alcune situazioni di stress e di difficoltà alle famiglie, ma complessivamente il periodo di raccolta si è prolungato fino ai primi giorni di agosto.

Alle quote più basse il tempo instabile e le frequenti



piogge hanno chiuso anticipatamente le fioriture disponibili. Il saldo fra consumo ed importazione di nettare è divenuto, per gli alveari del fondo valle, negativo già da metà luglio. Per tutti i mesi estivi si è assistito ad una perdita di peso degli alveari tanto che chi non è intervenuto con una alimentazione di soccorso ha perso le famiglie più deboli o di nuova costituzione (nuclei). La mancanza di fonti nettariere ha provocato alcuni effetti di notevole rilevanza: ha invogliato, ad esempio, le api al saccheggio ovvero a depredare le famiglie più deboli distruggendole. La mancanza di importazione si è inoltre sommata agli effetti depressivi della deposizione di covata dovuta al timolo, sostanza naturale utilizzata dagli apicoltori per contrastare la diffusione dell'acaro parassita *Varroa destructor*. La mancanza di covate consistenti è perdurata anche dopo la cessazione dei trattamenti con il timolo ovvero nei mesi di settembre e di ottobre. La situazione è risultata particolarmente grave negli apiari in cui non si è intervenuti con alimentazione di soccorso. **La mancanza delle covate estive - autunnali ha fatto venire meno le generazioni di api "invernali", quelle cioè a vita mediamente più lunga che "traghettano" l'alveare assicurandone la vitalità anche nei mesi freddi. Gli alveari sono entrati così nell'inverno con scarse scorte, ma ancor più con scarsa o addirittura insufficiente popolazione. Già a novembre sono state segnalate delle perdite, ma tutto dipenderà dal tipo di inverno che le api dovranno affrontare. Se il freddo sarà intenso saranno anche poche le famiglie che potranno sopravvivere.** Purtroppo le notizie che giungono da varie parti d'Italia segnalano perdite ingenti del patrimonio apistico e questo deve essere uno sprone a mantenere sempre una vigilante attenzione negli apiari e a provvedere in modo sollecito, nelle giornate calde dell'inverno a controllare l'alimentazione delle famiglie.

Orari di apertura: dell'APAS e della Cooperativa da Martedì a Venerdì : 15.00 - 18.00
Sabato : 9.00 - 12.00
punto vendita della Cooperativa a Prata C. il Martedì e il Venerdì dalla 17 alla 19,30
 (apertura dal 14 febbraio 2012)

Varroa destructor 2011

Questo parassita, vero flagello per l'apicoltura, si è presentato quest'anno con maggior virulenza. Grazie alle ottimali condizioni primaverili si è potuto sviluppare precocemente e giungere alle soglie dell'estate con una popolazione così rilevante da pregiudicare la sopravvivenza stessa degli alveari.

La nostra associazione ha più volte richiamato l'attenzione su questo pericolo ed ha invitato ad effettuare gli ingabbiamenti ai primi di luglio poiché un ritardo, quest'anno, poteva rivelarsi fatale per le famiglie. Si è inoltre consigliato di adottare il metodo del favo trappola anziché le gabbiette per bloccare le regine. Il metodo proposto ha due vantaggi: permette di eliminare una percentuale molto più alta di varroa e riduce la dispersione di varroa nell'ambiente. Il blocco di covata impone una fase foretica obbligatoria. Le Varroa però non rimangono tutte all'interno dell'alveare: sul dorso delle api si disperdono nell'ambiente e per deriva o come è successo quest'anno per saccheggio strisciante o conclamato si diffondono anche in altri alveari. Il fenomeno della re-infestazione è influenzato da molti fattori e quest'anno, secondo i dati raccolti, è stato probabilmente molto pesante e determinante in molte zone.

In agosto e in settembre il quadro relativo allo sviluppo della popolazione di Varroa che era estremamente allarmante. Scenario non sempre omogeneo territorialmente ma, in linea generale, con una forte criticità nella bassa Valtellina e una relativa normalità da Tirano in su e la zona mediana di Sondrio con la disomogeneità tipica delle aree di transizione.

La gravità della situazione ha evidenziato gli scarsi strumenti a disposizione degli apicoltori per contrastare questo parassita. Il depresso sviluppo delle covate estive ha rallentato però anche la crescita della popolazione della Varroa. Le api che hanno esaurito il loro ciclo vitale vanno a morire lontano dal nido. Molte di queste, nell'ultimo viaggio, hanno condotto con loro il parassita e così, con la diminuzione della popolazione di api, abbiamo constatato anche una ancor maggiore riduzione di parassiti. I

trattamenti invernali contro la Varroa hanno infatti registrato generalmente una bassa caduta di individui. Come ultima annotazione si ricorda che l'autunno è risultato caldo ed è sfumato lentamente nell'inverno. In alcune località le covate sono perdurate per queste condizioni microclimatiche; in altre, quale risposta sintomatica alla presenza della varroa. In entrambi i casi gli apicoltori hanno provveduto ad effettuare un trattamento con Apibioxal (p.a. acido ossalico) sublimato.

Nel nostro sito (indirizzo nella pagina) abbiamo fornito costantemente i dati dell'evoluzione delle problematiche legate alla Varroa mentre, nel nostro canale youtube "apicoltorisoi" (<http://www.youtube.com/user/apicoltorisoi?feature=mhee>), abbiamo pubblicato filmati descrittivi e/o tecnici sulla situazione apistica in generale e con specifico riferimento alla Varroa.

Seminari di formazione per apicoltori

L'apicoltura diviene sempre più un'attività complessa e chi vuole avvicinarsi ad essa deve essere consapevole delle problematiche e delle difficoltà per non subire cocenti delusioni e per non costituire un pericolo per gli altri apicoltori. Come ogni anno quindi organizziamo una serie di appuntamenti per far conoscere i diversi aspetti di questa attività. Gli incontri si terranno presso la nostra sede in via Carlo Besta 1 a Sondrio (ex OO.PP) dalle ore 20.30 alle 23.30. Le lezioni pratiche dedicate alle tecniche apistiche si terranno dalle ore 9 alle 13; in questi appuntamenti vorremmo offrire a tutti i partecipanti un'occasione di esercitazione in campo. Per maggiori informazioni o per le iscrizioni ci si può rivolgere alla segreteria dell'Ass. Produttori Apistici della Provincia di Sondrio tel 0342 21.33.51 o al cell 328.79.17.725. E' prevista una quota di iscrizione per tutte le 11 lezioni del corso di Euro 60,00 quale contributo alle spese didattiche.



Incontri di aggiornamento tecnico

Riportiamo di seguito i primi appuntamenti di aggiornamento tecnico per l'anno 2012. Questi incontri sono l'occasione per confrontarsi con esperti ed acquisire stimoli per innovare le tecniche di conduzione apistica o per maturare nuove idee per pianificare gli interventi in apiario. Sono finestre aperte sul mondo dell'apicoltura nazionale. Sono, e vogliono essere, anche un momento di incontro e confronto fra noi, dei punti di partenza per scambiare informazioni ed esperienze e creare reti di in tal senso. Gli incontri si terranno, se non diversamente specificato, presso i locali della API SONDRIO Società Cooperativa g.c. in via Carlo Besta 1 a Sondrio (ex O.O.PP) alle ore 20,30 alle ore 23:30.

Programma degli incontri:

Modulo: biologia e etologia delle api

Martedì 14 febbraio 2012

Anatomia e biologia dell'ape, analisi della complessa società delle api. (Giampaolo Palmieri)

Martedì 21 febbraio 2012

L'organismo alveare: studio dei principali meccanismi che lo caratterizzano. (Giampaolo Palmieri)

Modulo: conduzione degli alveari

Martedì 28 febbraio 2012

Conduzione degli alveari nelle diverse stagioni (Giampaolo Palmieri)

Martedì 06 marzo 2012

Metodologie di allevamento e attrezzature apistiche. (Cleto Longoni)

Modulo: conoscere il miele di qualità

Martedì 13 marzo 2012

Il Miele e le altre produzioni dell'alveare. (Carla Gianoncelli)

Martedì 20 marzo 2012

Laboratorio del gusto sul miele. (Carla Gianoncelli)

Modulo: difesa sanitaria degli alveari

Martedì 27 marzo 2012

Patologie apistiche: le principali malattie apistiche. (Giampaolo Palmieri)

Martedì 03 aprile 2012

Lotta alla Varroa destructor. (Marco Moretti)

Modulo: tecniche apistiche

Martedì 10 aprile 2012

Selezione genetica delle api regine e produzione di sciami artificiali. (Cleto Longoni)

Sabato 14 aprile 2012

Prove pratiche in apiario. (Apiario di Sirta di Giuseppe Mottalini)

Sabato 21 aprile 2012

Prove pratiche in apiario. (Apiario di Chiavenna di Cleto Longoni)

Venerdì 20 gennaio 2012

Giacomino Lorandi

"La lotta alla Varroa nell'azienda professionale".

Giacomino Lorandi è Presidente dell'Associazione Produttori Apistici dei Sebini e Valli confluenti. E', inoltre, uno dei maggiori professionisti della nostra regione.

La lezione si terrà a Chiavenna presso la Sala Conferenze della Comunità Montana della Valchiavenna in via Lena Perpentì 8/10.

Venerdì 24 febbraio 2012

Francesca Zacchetti

"Come produrre le regine necessarie alla propria azienda apistica"

E' una delle apicoltrici professioniste fra le più preparate nel panorama nazionale, è specializzata nella produzione di nuclei e di regine. Lo scorso anno ha effettuato una lezione sulla produzioni di nuclei che ha raccolto molto interesse.

Venerdì 02 marzo 2012

Pierantonio Belletti

"Lo stato dell'arte della ricerca nella lotta contro la Varroa"

Un gradito ritorno quello di Belletti. Ricercatore dell'Università di Udine ed amico dell'Apicoltura valtelinesa. Fa parte del gruppo di tecnici e studiosi (con



Della Vedova e Greatti) sostenuti dal prof. Franco Frilli che costituiscono la punta avanzata nella lotta alla Varroa e alle patologie dell'alveare, ma più nel complesso equipe impegnata a rinnovare le tecniche apistiche. Belletti inoltre è professore universitario di Estimo ed è quindi molto attento agli aspetti economici dell'attività apistica ed in tale veste ha compiuto studi molto interessanti che coinvolgono anche le modalità di promozione e commercializzazione del miele

Venerdì 09 marzo 2012

Paolo Franchin

"Ricostituzione del patrimonio apistico"

Paolo Franchin è uno dei più noti tecnici apistici italiani per la sua attività di divulgatore. Scrive infatti per molte riviste e siti on-line. Per una importanti testate tiene una rubrica fissa sui lavori del mese in apiario. Un'occasione per conoscerlo personalmente.

Venerdì 15 marzo 2011

Flavia Guariento

"Apicoltura: ottemperare alle normative per operare in tranquillità"

Veterinaria, collabora con l'Associazione Apicoltori di Varese. Ha un ricco bagaglio di esperienze curriculari ed è un esperto di manuali HCCP.

Il corso è obbligatorio per chi ha un laboratorio di smielatura. L'attestazione di partecipazione al corso è gratuito per le aziende dell'assistenza tecnica del Reg. CE 1234, ai soci in regola con il pagamento dalla quota annuale è richiesto un contributo spese di Euro 10,00. Per i non soci Euro 50,00. E' necessario comunicare anticipatamente la propria iscrizione al corso per la preparazione degli attestati.

NON MANCATE !!!

Questi seminari sono organizzati nell'ambito di un coordinamento attivato fra le diverse Associazioni provinciali, e sostenute dalla Regione Lombardia e valere delle risorse e delle azioni previste dal Regolamento CE n. 1234/2007

Gita sociale ad APIMELL: iscriviti !!

Come sta divenendo ormai tradizione organizziamo la gita sociale ad APIMELL. Questa mostra - mercato è fra le più importanti, a livello nazionale, del nostro settore. Le ditte di attrezzature e prodotti apistici la considerano la migliore vetrina per la presentazione ed il lancio delle novità.

I "numeri" della fiera sono ragguardevoli: circa 200 espositori e oltre 20.000 visitatori ! Questo padiglione fieristico è abbinato a quello di "SEMINAT", mostra mercato dedicata al settore giardinaggio. Questo rende interessante l'appuntamento anche per le consorti degli apicoltori ! Ad APIMELL si può avere una panoramica completa dei prodotti e delle soluzioni per tutte le fasi, dall'allevamento e cura delle api, alla produzione, trasformazione e confezionamento dei vari prodotti. In questa fiera non ci sono solo prodotti per l'apicoltura ma anche tutti quelli che lo "scigno" alveare ci permette di ricavare e destinare all'uso alimentare, curativo e cosmetico. Si possono così cogliere spunti, idee e stimoli per ampliare la propria gamma di produzioni e di offerta. La fiera è inoltre un'importante occasione di incontro con le diverse realtà del settore grazie per gli interessanti Convegni che vengono organizzati dalla Federazione Apicoltori Italiani, dall'Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani e dall'Associazione Apicoltori Piacentini. Questi appuntamenti sono dedicati all'aggiornamento e all'approfondimento delle questioni di maggior rilievo per il settore. In questo contesto vengono presentate le più recenti ricerche, gli studi e le nuove proposte. Sono momenti di incontro fondamentali per chi vuole rimanere aggiornato sullo stato dell'arte del settore, sulle diverse situazioni di criticità e sulle nuove proposte.

APIMELL è in programma a Piacenza il 2, 4 e 5 marzo 2012. Chi è interessato a partecipare alla gita sociale prevista per sabato 4 marzo 2012 è invitato a segnalare la sua adesione all'Ufficio APAS entro il 18 febbraio 2012.



Quote associative 2012

La quota associativa all'APAS è rimasta invariata da quanto deciso nel corso dell'Assemblea Straordinaria del 12 giugno 1999 ! La quota annua è di € **26,00 +€ 0,80 per ogni arnia posseduta.**

Il pagamento può essere effettuato direttamente presso la nostra sede, oppure eseguendo un versamento bancario a favore di

Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio - via Carlo Besta 1 - 23100 Sondrio :

Banca Popolare di Sondrio

IBAN : IT92 N 05696 11000 000 003 185X81

Credito Valtellinese

IBAN : IT 29 A 05216 11010 000 000 003044

Chiediamo cortesemente, per semplificare il lavoro di registrazione e di verifica, di riportare nella causale del versamento la seguente dicitura:

"Quota 2012 - nome del versante ed il numero degli alveari".

La quota comprende l'invio del nostro organo informativo "Apicoltura Alpina", l'assicurazione per la responsabilità civile per danni a persone e cose, le comunicazioni dirette "ad personam" per l'accesso ad eventuali finanziamenti o a eventuali adempimenti normativi, il servizio sms, l'assistenza tecnica ecc.

Le problematiche del nostro settore sono così ampie e complesse (da quelle sanitarie a quelle promozionali) che non può esserci un futuro se non si dispone di un organismo associativo che vi provvide. Ma una associazione per avere incisività d'azione deve essere fortemente rappresentativa; è quindi necessaria la tua adesione, il tuo contributo economico e di idee. Le aziende che hanno attivato l'Assistenza Tecnica dell'APAS ai sensi del Reg. CE n. 1234/2007 (possessione di almeno 60 alveari, iscrizione al SIARL) non sono tenuti al versamento della quota per gli alveari posseduti (deliberazione dell'Assemblea Ordinaria del 29 aprile 2006).

RIVISTE

Consigliamo vivamente a tutti gli apicoltori di abbonarsi almeno ad una rivista nazionale per avere sempre un finestra informativa che offra un ampio panorama sul nostro settore. Per incentivare l'aggiornamento tecnico provvediamo a raccogliere gli abbonamenti e quando possibile a contrattare condizioni più favorevoli per i nostri soci. Proponiamo le seguenti riviste, tutte molto valide sul piano tecnico ed informativo

"Apimondia" 11 numeri annui. E' l'organo di informazione della F.A.I., ovvero della nostra Federazione nazionale di riferimento. Costo annuo € **18,00**

"Apitalia" 11 numeri annui. Rivista molto diffusa in Valtellina e edita da Melitense. Costo annuo € **25,00**

"L'Apicoltore Italiano" 9 numeri annui. La testata è nata da pochi anni ma si è già imposta nel panorama nazionale. E' edita dall'Ass. Produttori Agripie-monte miele. Costo annuo € **20,00**

"Lapis" 9 numeri annui. Testata attiva dal 1992. Edita da Aspromiele. Costo annuo € **30,00**

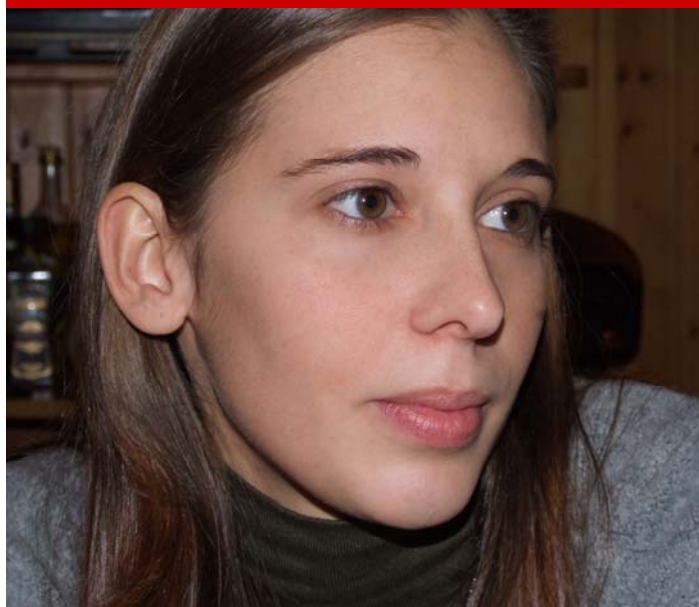
ASSICURAZIONE

E' attualmente in corso un'interessante studio su nuove, diverse ed interessanti soluzioni assicurative che possono essere messe a disposizione dei nostri associati.

RINNOVA L'ISCRIZIONE 2012 !!!

Senza il tuo aiuto e la tua adesione non possiamo far progredire e sviluppare il nostro settore.

Il nuovo Tecnico Apistico



La dott.ssa Silvia De Palo è il nostro nuovo tecnico. Per quanto giovane possiede già un curriculum vitae di tutto rispetto: una carriera scolastica sempre con eccellenti risultati e coronata con una laurea magistrale (ovvero di 5 anni) in Biologia con votazione 110 e lode. Ha effettuato interessanti ricerche ma si è adattata anche a lavori semplici e pesanti perché non le piace "stare con le mani in mano". Ha iniziato il lavoro di tecnico apistico con molto entusiasmo e con la voglia di riuscire bene. Ha già in programma corsi specifici per raggiungere in poco tempo il top della preparazione nel campo. Ma ciò che serve di più ad un tecnico è la capacità di ascoltare e la disponibilità ad aiutare. Doti umane che a Silvia certo non mancano.

Telefono e FAX dell' Associazione: 0342 213351

Cell Cooperativa 328 79 17 725

info@apicoltori.so.it

www.apicoltori.so.it

Per comunicare con il Presidente Palmieri: 347 07 02 704