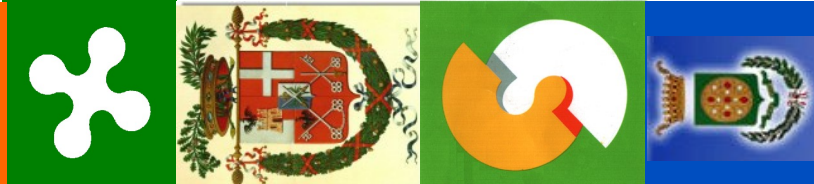
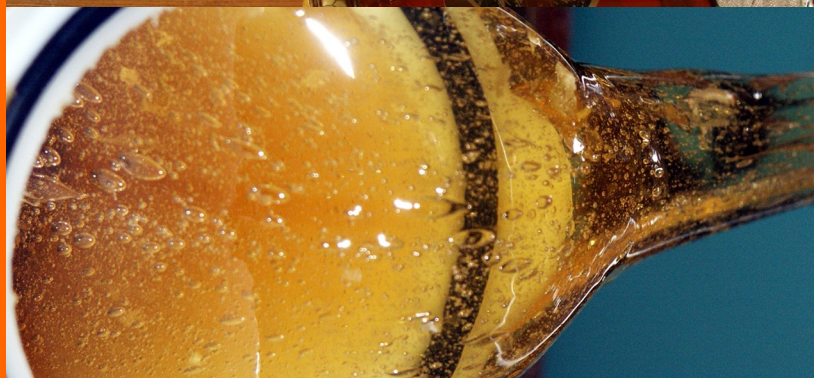




Apicoltura Alpina

Mese di dicembre
n. 2/2022



2022: COM'E' ANDATA?

L'inverno 2021-2022, come spesso ormai capita, è stato caratterizzato da "bolle" di caldo anomalo: anche quest'anno un ottovolante climatico. In alcune zone della sponda retica era già presente della covata a dicembre. Un inverno caldo e siccitoso ha fatto in modo che piante pollinifere come il nocciolo, in zone ben esposte, abbiano iniziato la loro fioritura già a dicembre 2021 per poi protrarsi nel tempo, complice un prolungato periodo di alta pressione. A queste fioriture se ne sono affiancate altre, come quelle pratave (*Lamium purpureum* ed il *Taraxacum officinale* ad esempio), che hanno incrementato la disponibilità di polline e quindi la sua raccolta. Allo stesso tempo la siccità ha ritardato la disponibilità nettariifera portando a uno sviluppo anomalo degli alveari con covate precoci, ma a lenta crescita. In zona Retica, alla fine di marzo è iniziata bene anche la raccolta nettariifera e si è raggiunto un sostanziale equilibrio fra importazione e consumo, portando ad un completo rinnovo della popolazione. Le fioriture delle Rosacee e dei Prunus hanno poi ulteriormente fornito una forte spinta agli alveari dando la possibilità di porre il primo melario sulle famiglie più forti, o di preparare nuclei.

Caldo e siccità costanti, hanno sempre più scombinate la successione delle fioriture: molte di esse hanno anticipato sovrapponendosi ad altre fonti importanti: già il 20 aprile le prime segnalazioni di Robinie fiorite e in contemporanea, o quasi, Acero, Agrifoglio, Frassino (che fornisce molto polline) e in Pianura padana colza, ravizzone, senape selvatica ecc.

La classica instabilità meteorologica che caratterizza i mesi di aprile e maggio ha reso disomogenea la fioritura della Robinia contrapponendo zone dove si era chiusa molto precocemente ad altre dove è stato registrato un netto ritardo. Fatto sconcertante, anche nelle giornate belle, a fronte di piante vestite completamente di bei grappoli fiorali, non si notava il lavoro delle api. Abituati alla forte attrattività del nettare di questa pianta, si è dovuto constatare amaramente che c'erano altre fioriture concomitanti, in particolare l'acero, che richiamavano maggiormente le api. Sono risultate quindi più produttive le zone che hanno avuto una fioritura tardiva di Robinia (sono rimaste tradite molte aspettative dei "santuari" della Brianza). Il risultato di questa combinazione di fattori è stata la produzione di un'acacia molto "sporca" se non di un miele millefiori primaverile. Un'ipotesi è che la fioritura della Robinia pseudo acacia 2022 abbia ancora risentito della gelata del 2021: sono infatti risultate meno produttive quelle zone a fioritura precoce che maggiormente sono state danneggiate durante l'annata precedente.

Nella terza decade di maggio le fioriture di Tiglio e Castagno hanno incominciato a sovrapporsi. Interessante il Rovo che ha dato anch'esso un forte contributo e, dove presente, il Sorbo degli Uccellatori. Buona anche la fioritura del Rododendro che ha dato ampie soddisfazioni.

In sintesi: le scarse precipitazioni hanno ridotto di molto l'apporto delle fioriture pratensi e il raccolto "estivo" è stato essenzialmente caratterizzato da bottinatura su piante arboree o arbustive.

Nella seconda quindicina di luglio e per buona parte di agosto, molti alveari si sono ritrovati ad affrontare l'emergenza per il caldo con molte fonti d'acqua esaurite e una forte scarsità di raccolto per cui abbiamo registrato cali di peso veramente sensibili e i nuclei di recente costituzione hanno richiesto interventi con nutrizioni di soccorso.

A settembre e ad ottobre un'ottima fioritura di Edera, e non solo, ha permesso agli alveari di avere buone scorte per affrontare l'inverno.

Nell'ambito delle patologie bisogna segnalare la bassa incidenza della covata calcificata: una malattia molto influenzata dalle condizioni climatiche della primavera e non solo dalla predisposizione genetica. Le virosi invece sembrano sempre più diffuse e non legate alle condizioni climatiche. La loro presenza si nota specialmente in tarda primavera e inizio estate. Preoccupazioni ora per la Varroa che in autunno sembra essere presente in modo più massiccio del solito.

E IN BRIANZA?

Come è andata la stagione nelle zone della Brianza e nella pianura limitrofa? L'andamento è stato molto simile a quello osservato in Valtellina.

Le scarse precipitazioni di inverno e primavera non sono state in grado di dare la spinta necessaria alle prime fioriture, come colza e tarassaco, affinché si riuscisse a produrre miele.

Anzi, in alcuni casi estremi, le famiglie sviluppatesi rapidamente grazie alla precoce calura, si sono ritrovate senza scorte. Solo in alcuni rari casi si è riusciti a riempire qualche melario.

In concomitanza con la fioritura della robinia, poi, l'esplosione di caldo ha seccato il poco nettare dei già fragili fiori, a tal punto che le api erano fortemente attratte da altre fioriture. In alcuni casi si parla anche di presenza di melata. La produzione di acacia di quest'anno risulta quindi molto sporca e, soprattutto nel colore, abbastanza lontana dagli standard sensoriali che dovrebbero caratterizzarla.

A seguire la produzione del millefiori, principalmente nettare di tiglio, ailanto, rovo, ligustro, ma anche in questo caso la siccità è stata un fattore critico. Purtroppo, difficilmente ci sono stati grandi exploit di produzioni.

Interessante osservare come le **arnie più produttive siano state quelle nei pressi di grandi centri abitati** e città, come a confermare la tendenza che vede sempre più *bee-friendly* le zone maggiormente antropizzate rispetto alla campagna. Le zone cittadine, infatti, presentano una varietà di verde più significativa rispetto alle aree dedicate alle monoculture, grazie alla presenza di giardini e balconi con vasi di fiori e aromatiche, di viali e parchi alberati e di spazi in cui sempre più vengono

seminati fiori melliferi sulla scia di progetti ispirati alla biodiversità. Spazi verdi che questa primavera-estate hanno avuto l'ulteriore vantaggio di essere spesso regolarmente innaffiati. Insomma, è chiaro che la scarsità d'acqua sia stata la vera protagonista della stagione apistica 2022. Spesso sono state avvistate api che si abbeveravano in piscine, fontane, falde gocciolanti, tutte alla disperata ricerca di acqua, fondamentale per la covata. Nota positiva: la varroa galoppante degli scorsi anni pare abbia subito i blocchi di covata naturali di luglio dovuti al caldo. Questo sembra aver scongiurato casi molto gravi di infestazione, nonostante ci sia presenza di diversi virus legati alla varroa stessa, in particolare il mal nero.

Ovviamente questo resoconto è frutto della mia esperienza e di altri colleghi con cui ho avuto l'opportunità di confrontarmi.

Augurandomi di poter scrivere l'anno prossimo di una stagione apisticamente meravigliosa auguro a tutti un buon inizio di stagione, perché come sappiamo la stagione successiva inizia con l'invernamento!

Di **Luca Pisoni**

Consigliere APAS per la Brianza

NON SOLO APAS...

Oltre ai servizi offerti da APAS, ricordiamo che anche la Cooperativa API SONDRIO è operativa presso la nostra nuova sede, in via San Pietro, 4 a Fusine, con il suo nuovissimo laboratorio di smielatura conto terzi e molto altro.

Il servizio di smielatura è rivolto a tutti coloro i quali non hanno un laboratorio permanente, o semplicemente non hanno un laboratorio.

Inoltre la cooperativa fornisce anche altri servizi:

VENDITA MATERIALE APISTICO

All'entrata della nuova sede troverete un ampio magazzino e negozio con vendita di materiale apistico. Nel nostro spaccio potrete trovare tutto quello che serve per l'apicoltura, per il laboratorio e per il confezionamento del miele.

Non trovi qualcosa?? Niente panico!

Provvederemo prontamente ad ordinarlo per te.



Uno scorcio del nostro punto vendita



Reparto smielatura e centrifugazione

LABORATORIO E RITIRO CERA

Per gli associati della Cooperativa è attivo il servizio di **ritiro della cera** che deve essere consegnata in pani sufficientemente puliti. La cera raccolta verrà inviata in cereria per essere trasformata in fogli cerei. Il conferente potrà ritirare una quantità di fogli corrispondente a quella consegnata, pagando il solo costo di lavorazione e trasporto.

La cera viene solitamente ritirata a partire **dal mese di ottobre fino fine gennaio**, salvo diverse disposizioni.

Per chi invece ha voglia di cimentarsi nell'impresa, è disponibile il **laboratorio per la lavorazione dei fogli cerei**. Per accedere al servizio è necessario contattare l'ufficio e prenotare il laboratorio. La cera grezza dovrà essere consegnata in anticipo rispetto al giorno fissato per consentirci di provvedere alla sterilizzazione. Ecco alcune cose da sapere per l'utilizzo del laboratorio:

- Il quantitativo di cera grezza deve essere superiore ai 5 Kg ed inferiore ai 20 Kg
- E' necessario portare un cartone/contenitore in cui riporre i fogli
- E' necessario portare un contenitore in cui raccogliere la cera residua
- E' obbligatorio lasciare il laboratorio pulito e in ordine così come lo si è trovato



Disopercolatura dei favi

AMARCORD: Seguendo i passi di mio nonno

Mio nonno era uno di quegli uomini che alle 12:00 in punto pranzava e alle 19:00 in punto cenava; chi c'era, c'era; lui si sedeva lì, al suo posto a capotavola e mangiava. Se all'inizio pensavo solo a del semplice egoismo di un uomo rude, col tempo ho intravisto in queste sue rigide abitudini una sorta di ritualità, un ritmo che gli consentiva di coltivare i suoi interessi e le sue passioni e allo stesso tempo portare avanti i suoi compiti all'interno della famiglia.

Da sempre curioso del mondo e attentissimo all'attualità, tra gli appuntamenti che non poteva perdere per nessun motivo c'erano Geo&Geo e Quark, oltre a tutti i quiz di cultura generale.

Come avrete sicuramente intuito, mio nonno è stato il primo apicoltore che ho conosciuto. Grazie a lui ho scoperto l'esistenza della api e la provenienza del miele.

Ricordo benissimo l'appuntamento estivo della smielatura: nella calura del suo laboratorio perlinato d'abete dominavano il profumo di legno e di resina, di cera e di miele, e in quel contesto si assaggiavano i primi pezzi di favo, succhiandoli prima e poi masticandoli come una BigBabol. Che esplosione di gusto pazzesca! Si finiva golosamente leccandosi le dita come oggi ci insegna la pubblicità dei Fonzie, ma erano altri tempi!

A dire il vero però, stando ai racconti dei miei genitori, il mio rapporto col miele è cominciato molto prima: quando ancora inconsapevole frignavo se prima di andare a letto non ricevevo il ciuccio inzuppato di miele. In qualche modo quindi è stato prima il miele a conoscere me...

Ci sarebbero altri aneddoti, ma ce li teniamo da parte per eventuali altri appuntamenti.

Tornando al nonno Giuseppe, le cose sono andate avanti così, anno dopo anno, fino a che nel 2010 se ne è andato e con lui anche la tradizione dell'apicoltura.

In famiglia ci domandavamo spesso se qualcuno prima o poi avrebbe ripreso l'attività, riuscendo a trovare il tempo tra i ritmi ossessivamente frenetici della quotidianità.

Inaspettatamente è arrivata la crisi pandemica e con essa la consapevolezza, per lo meno in molti di noi, della volubilità della nostra era che come una sveglia ci ha ricordato il bisogno di ripartire dalle cose vere scrollandosi di dosso tutto il rumore indotto da media e società.

Ed ecco che qui comincia la mia storia di apicoltore, in questo indotto e forzato momento di pausa sono riuscito a trovare lo spazio per provare a cimentarmi, dopo molto tempo, in qualcosa di veramente nuovo che ha un forte legame con la mia famiglia e allo stesso tempo con il mondo intero.

Come prima cosa, ai margini dell'abitato di Triangia (frazione del comune di Sondrio, abbarbicata sul versante retico . Ndr) bonificammo tre "cuet", porzione di terrazzamento, ricevuti in eredità dal nonno paterno per destinarli all'apiario; con un colpo, due centri: stavamo recuperando un luogo abbandona-

-to valorizzandolo con un'attività potenzialmente a rischio di estinzione. Non potendo frequentare il corso a causa dei vincoli dettati dal COVID-19, ho cominciato studiando da solo il manuale di Alessandro Pistoia integrandolo e raffrontandolo con articoli presi su internet: sono tutt'ora affascinato e esterrefatto di fronte al concetto di superorganismo.

Per quanto riguarda la parte pratica, ho potuto contare sui preziosi consigli di un amico, e sul suo supporto logistico: acquistando tre arnie usate, ben sterilizzate, ho iniziato la mia attività. Mi è subito piaciuta l'idea di restaurare delle arnie usate: in questo modo ho avuto la possibilità di capire e toccare con mano la "casa" di questo affascinante superorganismo.

Trattandosi comunque di un'attività impegnativa, sono partito con un numero contenuto di famiglie così da evitare di buttare soldi, valutando quanto la cosa facesse per me. Volevo inoltre godermi ogni singolo passo di questa avventura con la dovuta serenità.

Il mio primo anno è stato il 2021 e come sapete benissimo tutti non è stato uno dei migliori, anzi; quest'anno invece è andata decisamente meglio e sono riuscito addirittura a fare due smielature: una primaverile che mi ha dato del miele di ciliegio e acero e la seconda, estiva, di millefiori.

Ho pure partecipato al concorso dei Grandi Mieli di Lombardia, chissà!

Provando a fare un resoconto, ad oggi posso dire di aver imparato moltissimo e di non voler smettere, di essermi emozionato tantissimo e di essermi avvicinato ancora di più alla natura. Di essere diventato una persona migliore?

Per quanto possa essere autoreferenziale, direi di sì! :)

A chi vuole cominciare, suggerisco invece di vivere e godersi il percorso e gli attimi che grazie a questa attività ci si presentano davanti, di non avere paura di sbagliare, perché sbagliamo e sbaglieremo sempre tutti, visto che fortunatamente siamo essenzialmente degli spettatori di uno spettacolo che va avanti con le sue leggi: fantastico!!!

Danilo Fanchi

Giovane apicoltore



Nonno Giuseppe e Danilo



Scuola elementare partecipa alla lezione pratica nell'aula didattica "Ernesto Agnelli" a Sondrio. Maggiori info sul progetto: www.apicoltori.so.it

PROGETTO: BEEAWARE

La nostra associazione nel corso di quest'anno ha portato avanti un progetto molto innovativo, con tematiche legate alla sostenibilità ambientale e alla transizione ecologica. Rendere consapevoli le nuove generazioni su questi temi è essenziale per accelerare questo cambio ed ottenere risultati significativi e duraturi.

Per questo motivo, abbiamo scelto il termine "Beeaware", che significa "essere consapevole" come nome per il **progetto finanziato nel 2021 da Fondazione Cariplo**.

Grazie all'aiuto preziosissimo di **Natalia Pigorini, Maria Francesca Agnelli e delle sorelle Balzarolo, Donata, Manuela e Melania**, abbiamo stilato il progetto di educazione alla sostenibilità ambientale da portare nelle scuole elementari della Provincia di Sondrio. Per poter parlare di transizione ecologica abbiamo scelto di utilizzare ciò che noi di APAS consociamo meglio: le nostre api!

Il percorso prevedeva incontri teorici e pratici prima con i professori poi con 11 classi elementari della provincia. La lezione pratica, tenutasi presso la nostra aula didattica "**Ernesto Agnelli**" a Sondrio, è servita per conoscere da vicino *Apis mellifera*, l'ape da miele, e attraverso lo studio dell'alveare si è parlato di tematiche ambientali ed ecologiche.

La seconda parte delle lezioni pratiche, includevano due attività utili per tutta la popolazione: i bambini hanno creato nelle loro scuole le aiuole tematiche piantando piante mellifere, e sugli alberi del giardino scolastico hanno costruito e appeso i "beehotel" per impollinatori.

Visto l'enorme entusiasmo, abbiamo creato alcuni video/lezioni sul nostro sito con dei lavoretti da poter realizzare in casa.

Questa esperienza è stata molto stimolante sia per noi che per i più piccolini. Poco alla volta tutti possiamo dare il nostro contributo per un mondo più sostenibile.

Il nostro auspicio è che questo progetto non si fermi qui, ma possa continuare ad esistere per portare sempre più consapevolezza.

ANALISI DEL MIELE: VERSIONE "LIGHT"

Da quest'anno, grazie ad un'idea della Dott.ssa **Carla Gianoncelli**, tecnico di grande esperienza, operante presso il laboratorio di analisi melissopalinologiche della Fondazione Fojanini di Sondrio, è possibile scegliere tra due opzioni di referto per i vostri campioni di miele: la **classica**, che tutti conoscete, e la versione "**light**". Per comodità gli è stato dato questo nome che richiama prodotti a basso contenuto calorico, ma non fatevi ingannare: La sostanza è sempre la stessa, solo in forma più snella. Infatti le procedure di laboratorio rimangono invariate: il campione viene elaborato e analizzato al vetrino, operazione con cui vengono classificati e conteggiati tutti i pollini presenti, integrando poi il risultato con l'analisi sensoriale, dove le sapienti papille gustative della Dott.ssa Gianoncelli riescono ad individuare ogni sfumatura nel gusto e nell'aroma del vostro prodotto. Lo snellimento della procedura sta solo nella parte della trascrizione: i dati vengono presentati in forma schematica e viene meno l'elenco in latino delle specie arboree i cui pollini sono presenti. Dov'è il vantaggio per l'apicoltore? Essendo un'analisi light, è light anche il prezzo! Il costo è di **28€** anziché 35 per i soci APAS.



DA BDR A BDN: IL REBUS DELLA BANCA DATI

Il 7 settembre 2022, in Regione Lombardia, c'è stato il passaggio obbligatorio da banca dati regionale (BDR) a banca dati nazionale (BDN) per quanto riguarda l'anagrafe apistica.

Non vi neghiamo le molteplici criticità!

Una in particolare con la quale ci siamo scontrati subito è stata la mancanza di congruità e di aggiornamento nei profili di apicoltori professionisti e semiprofessionisti, della voce **autoconsumo e produzione per commercializzazione**.

Anche chi possiede 200 arnie risultava registrato come autoconsumo...

Vi chiediamo quindi di verificare sulla denuncia che farete entro il 31/12/2022 che sia riportata la dicitura corretta in base alla vostra situazione aziendale. Essere correttamente registrati, oltre che essere **obbligatorio**, d'ora in poi sarà anche indispensabile per accedere a bandi e finanziamenti. Il passaggio da "autoconsumo" a "produzione per commercializzazione" non comporta nessun onere a livello fiscale e deve essere fatto da tutti coloro i quali hanno p. iva e vendono il loro prodotto, anche in piccoli quantitativi.

10° Concorso Grandi Mieli di Lombardia

Anche per la decima edizione del concorso grandi mieli di Lombardia la partecipazione dei soci APAS è stata massiccia e come sempre con le dovute soddisfazioni...

Per i mieli uniflorali troviamo tre soci premiati:

Ape d'argento, per **Roberto Paniga** con un monoflorale di Erica Arborea, **Marco Poletti** con un miele di Ailanto, **Ivan Rocca** con un ottimo Rododendro. Altre due api d'argento per la Robinia (cosa insolita per le nostre zone vincere con tale miele) se le sono aggiudicate **Stefano Bongiolatti** e **Sara Bianconi**.

Nella categoria millefiori, abbiamo diversi premiati tra i nostri associati.

Marco Negri di Aprica si è aggiudicato l'ape d'oro sbaragliando la concorrenza. Nella stessa categoria, Ape d'argento per **Federica Pandiani**, miele prodotto a Delebio e per **Salvatore Di Vita** con un millefiori prodotto a Sondalo. Altra ape d'argento per **Maurizio Franchitti** con un millefiori prodotto a Faedo e per **Roberto Bianchini** con la sua produzione di Ardenno.

In questa categoria, abbiamo anche l'ape argento per uno dei nostri associati fuori provincia, **Gianluca Bollini**, con il suo miele prodotto a Limbiate.

Nei millefiori delle Alpi lombarde (prodotti sopra i 1200 metri di quota) troviamo, ancora **Marco Negri**, sul podio con un ape d'oro assieme a **Giacomo Bonfadini**.

Altro podio degno di menzione, è il primo posto con ape d'oro per il lampono-rododendro di **Marco Troncatti** prodotto a Corteno, nella categoria dei mieli rari. Grazie a tutti e complimenti!

Quota associativa 2023

La quota associativa di APAS rimane **fissa a 45,00 €** per l'anno 2023 (indipendentemente dal numero di alveari posseduti). Chi non avesse già provveduto presso la nostra sede, può effettuare un bonifico intestato a: **Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio - via Marinai D'Italia, 2/A - 23100 Sondrio :**

Banca Popolare di Sondrio

IBAN : IT92 N 05696 11000 000 003 185X81

Credite Agricole

IBAN : IT11S0623011010000015150706

Riportare nella causale del versamento la dicitura: **"Quota 2023 e nome del socio"**. La quota comprende l'invio di "Apicoltura Alpina", l'assicurazione per la responsabilità civile per danni a persone e cose, le comunicazioni per l'accesso a finanziamenti, o adempimenti normativi, il servizio sms e WhatsApp, l'assistenza tecnica, anagrafe apistica gratuita, ecc. Al momento dell'iscrizione si possono infine sottoscrivere gli abbonamenti a prezzi agevolati alle riviste di settore e a "Vita in Campagna", o l'Assicurazione furto/incendio.



Coristi durante la parte pratica del corso sull'Idromele

Svelati i misteri della fermentazione alcolica

Abbiamo appena concluso il **corso teorico-pratico sulla produzione dell'idromele**, svoltosi nei weekend del 12/13 novembre e del 26/27 novembre.

A tenere il corso è stato il docente **Aldo Buiani**, Laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie, agronomo, enologo, consulente delle aziende viti-vinicole e, più in generale, di quelle agroalimentari. È specializzato in diverse bevande fermentate, oltre a quella di nostro interesse: vino, birra, sidro, sakè. Nella prima giornata di corso, dopo alcune ore di lezione teorica, ci ha insegnato a preparare il mosto dell'idromele e come portarlo in fermentazione.

La seconda parte del corso prevedeva anch'essa una parte teorica, seguita dall'attività pratica con il travaso e la chiarifica. Per quanto riguarda la filtrazione, la maturazione e infine l'imbottigliamento, ci siamo quasi: per Natale potremo fare un brindisi con il risultato del nostro duro lavoro.

I partecipanti hanno dimostrato da subito un grande entusiasmo, organizzando prontamente un gruppo di acquisto per reperire quanto necessario per garantire una fermentazione impeccabile. Aspettiamo di assaggiare i vostri idromele!!

Per essere sempre aggiornato sulle iniziative della nostra associazione

seguici sul sito, sulla pagina Instagram, o su Facebook:



www.apicoltori.so.it



Telefono dell' Associazione: **0342 213351**

Cooperativa Api - Sondrio cellulare **344 38 06 584**

info@apicoltori.so.it

N. 2 - Dicembre 2022 - quadrimestrale dell'APAS - 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
Redattori Silvia De Palo, Viviana Rotella e Giampaolo Palmieri
(testi e foto se non altrimenti specificato)