



Poste Italiane S.p.A. Spedizione in A.P. D.L. 353/2003 (conv. in L.27/02/2004 n.46) art. 1 comma 2 DCB Sondrio

Apicoltura Alpina

Mese di gennaio
n. 1/2019



Una nuova stagione

Fino ad ora, l'inverno si è presentato con poche giornate di freddo intenso e con scarse precipitazioni. Non tutti gli alveari sono andati in blocco di covata, infatti alcuni hanno avuto solo una breve pausa ed hanno ripreso l'allevamento molto presto. Ciò che ne deriva è che il trattamento invernale contro la *Varroa destructor* potrebbe essere stato meno efficace rispetto ad altri anni. Nel 2019 dovremo quindi stare all'erta per individuare i segnali di una possibile, precoce, infestazione del parassita. Nel corso della stagione entrante sarà pertanto opportuno effettuare trattamenti biomeccanici per alleggerire l'eventuale carica di Varroa.

Intorno a novembre vi è stata qualche segnalazione di perdite di alveari, ma si può parlare di eventi sporadici e in linea con gli anni precedenti. Complessivamente gli alveari stanno affrontando l'inverno con colonie abbastanza popolose e con discrete scorte. I nuclei hanno invece avuto bisogno di essere sostenuti con nutrizioni, avendo faticato a raccogliere ed accumulare scorte, soprattutto negli apiari posti in aree con un'eccessiva densità di alveari.

I consumi delle scorte sono stati leggermente superiori rispetto agli anni precedenti sia per la presenza, in alcuni casi, di piccole rose di covata, sia per una certa attività e movimento delle famiglie causati dalla raccolta di polline delle bottinatrici che ha parzialmente compensato l'entità dei suddetti consumi.

Altro fattore determinante che influenzerà in modo marcato lo sviluppo dei nuclei è la condizione meteorologica, su cui però l'apicoltore non ha nessun controllo. L'unica azione in nostro potere è quella di monitorare con costanza la presenza di scorte e intervenire prontamente nel momento in cui ci si accorga di una loro carenza.



Aggiornamento professionale 2019

Come di consueto, anche quest'anno l'Associazione organizza seminari e convegni per consentire agli apicoltori di essere sempre al passo con i tempi e aggiornati sui molteplici aspetti del mondo apistico. Durante questi incontri si ha infatti la possibilità di confrontarsi con altre realtà attraverso le esperienze e le conoscenze che i relatori invitati a partecipare mettono a nostra completa disposizione.

Gli incontri e i convegni sono per la nostra Associazione un impegno economico ed organizzativo, ma reputiamo molto importante investire nell'aggiornamento professionale degli apicoltori. Invitiamo quindi tutti gli associati a fare tesoro di questa preziosa opportunità di formazione e informazione. La salvaguardia e lo sviluppo dell'apicoltura locale è strettamente correlata con l'alta professionalità degli operatori che hanno il diritto/dovere di essere adeguatamente preparati. Questo è ancora più vero se consideriamo la particolarità del nostro clima e del nostro territorio montano: essere un buon apicoltore non è un vezzo, ma una necessità.

Per questo ciclo di incontri si è scelto di dedicare particolare attenzione agli aspetti normativi dell'attività apistica. Oltre al classico modulo per attestare le conoscenze in materia di sanità e igiene, vengono proposti altri due appuntamenti con i veterinari per capire quali aspetti sono considerati i più importanti proprio da coloro che hanno il compito di vigilare sulla correttezza delle buone prassi apistiche, sia nell'apiario che in laboratorio. In questo ambito, un forte accento sarà posto sul tema della tracciabilità e della corretta indicazione di provenienza del prodotto. Questa tematica è ormai oggetto di grande interesse sia a livello locale che nazionale.

Nel complesso, questo insieme di norme particolarmente ferree, ha come scopo ultimo quello di tutelare il nostro miele e sicuramente nel lungo periodo non potrà che apportare beneficio anche al mercato nostrano. Lavorare con cognizione e con la consapevolezza di cosa si può fare o meno, è un altro diritto/dovere che spetta ad ogni apicoltore responsabile. Speriamo quindi di fare cosa gradita, contribuendo a creare un clima di dialogo e collaborazione.

Gli incontri si terranno, se non diversamente segnalato, presso la sala Bettini - Aula Magna del corso di laurea di Scienze infermieristiche in **via Fumagalli a Faedo Valtellino**, gentilmente concessa del Comune di Faedo Valtellino, che sentitamente ringraziamo. **L'accesso per i soci è gratuito**, mentre per i non associati è previsto un contributo di € 10,00.

SABATO 2 FEBBRAIO 2019

ore 14.30 presso la sala Bettini di Faedo Valtellino
Convegno - Tavola rotonda

"Contaminazione, inquinamento e adulterazione"

La sofisticazione del miele purtroppo è una spina nel fianco del nostro settore; faremo il punto con **Giancarlo Quaglia**, chimico specializzato nell'individuazione delle adulterazioni e delle frodi del miele. Molta attenzione viene però anche riservata all'alimentazione delle api poiché vi si possono annidare problematiche, soprattutto in quella invernale con il candito. Ne parlerà il veterinario e Presidente dell'associazione apicoltori della Regione Abruzzo **Roberto Venti**.

Giancarlo Quaglia:

Adulterazione del miele

Roberto Venti:

Contaminazione ed inquinamento del candito

- ☺ -

VENERDÌ 8 FEBBRAIO 2019

ore 20.30 presso Sala Bettini di Faedo Valtellino

"Incontro con le aziende"

Il Presidente dell'APAS, il Presidente e i responsabili della Cooperativa Api Sondrio incontrano le aziende per verificare le problematiche del mercato e confrontarsi sulle possibili strategie future

Silvia De Palo

Cristian Moretti

Giampaolo Palmieri



VENERDÌ 15 FEBBRAIO 2019

presso il PFP - Polo di Formazione Professionale, via Carlo Besta 3, Sondrio - **orario: da stabilire**
INCONTRO PRATICO

Presso la sala Bettini di Faedo Valtellino **ore 20.30**
INCONTRO TEORICO

Seminario

"Il miele in cucina"

Per questo appuntamento sono previsti due incontri, uno pratico al pomeriggio e uno teorico alla sera. Grazie alle eccellenti strutture didattiche del PFP il relatore potrà mostrare dal vivo alcune tecniche di preparazione di piatti utilizzando il miele. Per questa attività pratica è previsto un massimo di 20 partecipanti ed è quindi necessario la prenotazione. Alla sera alle ore 20.30 sarà previsto invece un incontro teorico aperto a tutti.

Carlo Olivero

E' un professionista molto conosciuto e stimato. E' responsabile di una grande azienda apistica ed è inoltre tecnico apistico dell'Associazione As.Pro.Miele. E' molto conosciuto per la sua collaborazione con la rivista L'apis e per i suoi interventi su pagine specialistiche di Facebook. Esperto nell'analisi sensoriale è anche un eccellente Chef.

- ☺ -

VENERDÌ 1 MARZO 2019

ore 20.30 presso sala Bettini di Faedo Valtellino
Tavola rotonda

"Normativa laboratorio di smielatura"

Le normative in materia di igiene delle preparazioni alimentari sono molto severe e per

certi versi complesse. Con l'aiuto dei responsabili veterinari dell'ATS della Montagna, cercheremo di approfondire meglio questa tematica per cercare di capire quali siano gli aspetti da ottemperare.

Marco Marchetti
Nicola Martinelli



VENERDÌ 8 MARZO 2019

ore 20.30 presso sala Bettini di Faedo Valtellino
Tavola rotonda

"Accreditamento e normative regionali"

Regione Lombardia ha introdotto la possibilità per le aziende apistiche dell'accreditamento". Con i veterinari dell'ATS della Montagna cercheremo di capire in cosa consiste e quale sia il modo per aderirvi. Fabio Orsi in particolare ha avuto un importante ruolo nella predisposizione di tale disposizione grazie anche all'esperienza attinta dal "Progetto Valchiavenna".

Silvia Fiorina
Fabio Orsi

VENERDÌ 22 MARZO 2019

ore 20.30 presso sala Bettini di Faedo Valtellino
Seminario

"Tracciabilità e manuali HACCP"

Flavia Guariento

Veterinaria particolarmente esperta nel campo dell'igiene e delle preparazioni alimentari. E' il riferimento di tutto AAL in tema di igiene delle



preparazioni e sulla normativa attinente.

*Il corso è obbligatorio per chi ha un laboratorio di smielatura. Ai soci in regola con il pagamento della quota annuale è richiesto un contributo spese di € 20,00. Per i non soci il contributo previsto è di € 80,00. E' necessario comunicare anticipatamente la propria iscrizione per la preparazione degli attestati.

SABATO 30 MARZO

ore 15.00 presso l'Aula Magna delle Scuole in via T. Ambrosetti 34, Morbegno.

Convegno- Tavola rotonda

"L'Apiterapia"

Le aziende apistiche devono essere multifunzionali ed essere capaci di proporsi ad un pubblico il più ampio possibile. Le interessanti esperienze, italiane e straniere, aprono diverse prospettive, anche molto concrete, per inserire l'apicoltura nell'ambito del benessere fisico delle persone". Interverranno Laura Cavalli, farmacista e Vicepresidente dell'Associazione Italiana di Apiterapia, Alessia Menegotto, veterinaria responsabile dell'Associazione Italiana di Apiterapia e Margherita Olocco, apicoltrice che dal 2017 gestisce il primo apiario integrato della Regione Piemonte, interamente costruito dal marito Luciano, presente anch'esso al convegno.

Laura Cavalli:

Introduzione all'apiterapia e qualità dei prodotti

Alessia Menegotto:

Proprietà, utilizzi dei prodotti dell'alveare e accenni all'applicazione veterinaria

Margherita Olocco:

L'apiario integrato

VENERDÌ 28 GIUGNO

ore 20.30 presso sala Bettini di Faedo Valtellino
Convegno

Strategie di Lotta alla Varroa 2019

Annuale incontro dei Tecnici Apistici dell'APAS con gli associati per illustrare le strategie di lotta alla Varroa 2019

Silvia De Palo , Cristian Moretti, Giampaolo Palmieri

SABATO 29 GIUGNO

ore 20.30 presso sala della Riserva Naturale del Pian di Spagna - via della Torre 1/a - Sorico

Convegno

Strategie di Lotta alla Varroa 2019

L'incontro dei Tecnici Apistici dell'APAS con gli associati per illustrare le strategie di lotta alla Varroa 2019 anche quest'anno viene replicato a Sorico in collaborazione con i tecnici ed amici dell'Associazione apicoltori di Como e Lecco.

Elementi conoscitivi di base per l'apicoltura

Sono ormai al via i corsi che puntualmente, ogni anno, vengono organizzati dall'Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio. Il corso è rivolto non solo ad apicoltori in erba, ma a tutti quelli che sono attratti dal mondo delle api e lo vogliono scoprire. L'attività apistica non può essere affrontata in modo superficiale ed inconsapevole perché si rischia di incorrere in brucianti disavventure, **oltre a mettere a repentaglio la sanità degli apiari limitrofi**. La serie di lezioni è quindi strutturata per fornire le informazioni e gli strumenti conoscitivi necessari per poter operare con cognizione. È nostra premura far capire che l'apicoltura è un'attività complessa e, se pur ricca di soddisfazioni, ha bisogno di duro lavoro, impegno e costanza. Uno degli scopi del corso è anche quello di disincentivare dall'intraprendere questo cammino coloro i quali non abbiano la giusta motivazione, o tempo a sufficienza da dedicare a tale attività.

La complessità del mondo dell'apicoltura si è via via accresciuta, di conseguenza abbiamo aumentato il numero degli incontri per poter affrontare diverse tematiche. Le lezioni previste in queste ultime edizioni sono divenute ben 16, di cui 12 teoriche e 4 pratiche presso gli apiari della nostra provincia. I docenti che si alterneranno sono 9, con esperienze e competenze diverse così da fornire un approccio didattico completo. Alcuni, come la dott.ssa **Carla Gianoncelli** (una delle maggiori esperte nazionali nel campo del miele e, da molti anni, responsabile del laboratorio per le analisi del miele della Fondazione Fojanini) e **Giampaolo Palmieri** possiedono un'esperienza didattica pluridecennale; altri, come **Marco Moretti**, **Fulvio Muttoni**, **Luigi Pozzi** e **Giuseppe Mottalini**, portano in dote una notevole esperienza professionale e semi-professionale, mentre i tecnici, dott.ssa **Silvia De Palo** e dott. **Cristian Moretti**, vantano un solidissimo retroterra culturale e scientifico in tema apistico che va a sommarsi all'entusiasmo e alla freschezza della gioventù. Nel gruppo dei docenti "giovani" si inserisce anche la dott.ssa **Cristina Palmieri**, iscritta all'Albo Nazionale degli Assaggiatori di Miele e apicoltrice per passione e per tradizione di famiglia.

Il corso prevede un numero massimo di 50 partecipanti. E' quindi possibile iscriversi fino all'esaurimento dei posti. Le lezioni avranno luogo ogni **martedì alle 20:30** a Faedo Valtellino presso la sala Bettini-Aula magna della facoltà di Scienze infermieristiche, a partire dal **29 gennaio 2019**.

Gli incontri pratici in apiario cominceranno invece sabato 13 aprile e si svolgeranno, tempo permettendo, generalmente di sabato mattina. A chi frequenterà almeno 11 lezioni sarà rilasciato un attestato di partecipazione. Alla fine del corso chi vorrà intraprendere l'attività apistica ed iscriversi all'APAS, potrà avvalersi di un apposito servizio di "tutoraggio" nato per sostenere le nuove realtà apistiche.

Gli iscritti a questo corso possono inoltre partecipare gratuitamente a 8 incontri di aggiornamento professionale. Questo corso è consigliato anche agli apicoltori che vogliono consolidare le proprie conoscenze.



PROGRAMMA degli INCONTRI

Modulo: biologia ed etologia delle api

Silvia De Palo

martedì 29 gennaio 2019

Biologia dell'ape: evoluzione, anatomia e fisiologia

martedì 05 febbraio 2019

L'organismo alveare: meccanismi e rapporto con i fiori.

Modulo : conduzione degli alveari

martedì 12 febbraio 2019

Luigi Pozzi

Costituzione dell'apiario: strumenti ed attrezzature

martedì 19 febbraio 2019

Giampaolo Palmieri

Lavori in apiario nelle diverse stagioni dell'anno

Martedì 26 febbraio 2019

Fulvio Muttoni

Raccolta sciami, nuclei, travasi, Invernamento

Modulo: conoscere il miele di qualità

martedì 05 marzo 2019

Carla Gianoncelli

Il Miele e le altre produzioni dell'alveare

martedì 12 marzo 2019

Cristina Palmieri

Laboratorio del gusto: degustazione di mieli

Modulo: difesa sanitaria degli alveari

Martedì 19 marzo 2019

Giampaolo Palmieri

I principali nemici dell'alveare

martedì 26 marzo 2019

Giampaolo Palmieri

Le malattie della covata

martedì 02 aprile 2019

Marco Moretti

Varroa e lotta biologica a difesa degli alveari

Modulo: tecniche apistiche

martedì 09 aprile 2019

Cristian Moretti

Gestione dei melari, del raccolto e del laboratorio

martedì 16 aprile 2019

Cristian Moretti

Normative attinenti all'attività aziendale

Modulo: pratica e realtà aziendale

sabato-13-aprile-2019

Marco Moretti - (Chiuro)

Organizzazione di un'azienda professionale

sabato-27-aprile-2019

Cristina Palmieri - (Montagna in V.)

Gestione pratica degli alveari e attrezzature

sabato-04-maggio-2019

Giuseppe Mottalini - (Sirta)

Prove pratiche in apiario: realizzazione di nuclei

sabato-11-maggio-2019

Luigi Pozzi - (Mazzo di V.)

Prove pratiche in apiario: utilizzo di attrezzature

Pranzo di chiusura e consegna dei diplomi



Assemblee

sabato 06 aprile 2019

Nella sala conferenze del Ristorante Crap in via Lago 29 a Tresivio

API SONDRIO Società Cooperativa

L'Assemblea è convocata alle 6:30 in prima convocazione e **alle 9:30 in seconda convocazione**

Ordine del Giorno:

- 1 - approvazione del Bilancio dell'esercizio chiuso il 31 dicembre 2018 e deliberazioni conseguenti;
- 2 - varie ed eventuali.

A seguire

APAS - Associazione Produttori Apistici Sondrio

L'Assemblea dei soci alle ore 10:30 (in prima convocazione ore 7:30)

Ordine del giorno:

- 1 - Relazione del Presidente sull'attività 2018
- 2 - Approvazione del Bilancio consuntivo 2018
- 3 - Varie ed eventuali

A seguire

Pranzo degli associati

Sabato 06 aprile - ore 13:00 - Ristorante "Crap"
Tresivio - costo Euro 25,00

Un convivio al termine delle Assemblee per dialogare fra amici nel segno della comune passione per le api, e per conoscere le esperienze di altri apicoltori.

E' necessaria la prenotazione

Viaggi d'istruzione 2019

Sabato 2 marzo 2019 - Apimell

Come ogni anno organizziamo un'uscita per la partecipazione a questo importante evento; è un luogo di incontro con le aziende di attrezzature apistiche, di aggiornamento per i molti convegni organizzati, di scambio di esperienze con i colleghi. Un evento da non perdere!!!

Fra Settembre e ottobre 2019 - Slovenia

La diversificazione delle fonti di reddito in un'azienda è sempre più cruciale. **L'Apiario integrato** è, fra queste, sicuramente un'opportunità particolarmente interessante. Il signor **Sivic**, apicoltore sloveno, è il precursore di questa proposta salutistica ed è quindi proficuo conoscere in modo diretto la sua esperienza.

Chi intende partecipare a questo viaggio di 3/4 giorni deve segnalarlo all'Ufficio entro il **12 aprile 2019** per poter provvedere all'organizzazione. Nel frattempo saranno definite le date e i costi esatti.

Quote associative 2019

La quota associativa all'APAS è stata adeguata nella seduta dell'Assemblea del 21/04/2018 e portata ad Euro **45,00** annui 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 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

Riportare nella causale del versamento la dicitura: "Quota 2019 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. E' inoltre attiva una convenzione assicurativa con la quale i nostri soci possono accedere ad alcuni servizi aggiuntivi a costi molto contenuti. In particolare si può provvedere ad assicurare gli alveari da furti, incendi, atti vandalici e calamità naturali. Al momento dell'iscrizione si possono infine sottoscrivere gli abbonamenti a prezzi agevolati alle riviste di settore e, a "Vita in Campagna".

Per essere sempre aggiornato sulle iniziative della nostra associazione seguici sul sito:

www.apicoltori.so.it

Telefono e FAX dell'Associazione: 0342 213351

Cooperativa Api - Sondrio cellulare **344 38 06 584**
info@apicoltori.so.it - www.apicoltori.so.it