

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

www.apicoltori.so.it

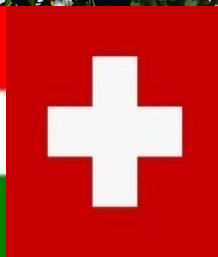


Apicoltura Alpina

Mese di gennaio
n. 1/2021



ProVaitellina Onlus
Fondazione della Comunità Locale



Miele che fermenta: perché?

Capita a volte che il miele prodotto con tanta fatica e sacrificio, decida di intraprendere autonomamente il processo di trasformazione in idromele, con buona pace del povero apicoltore*

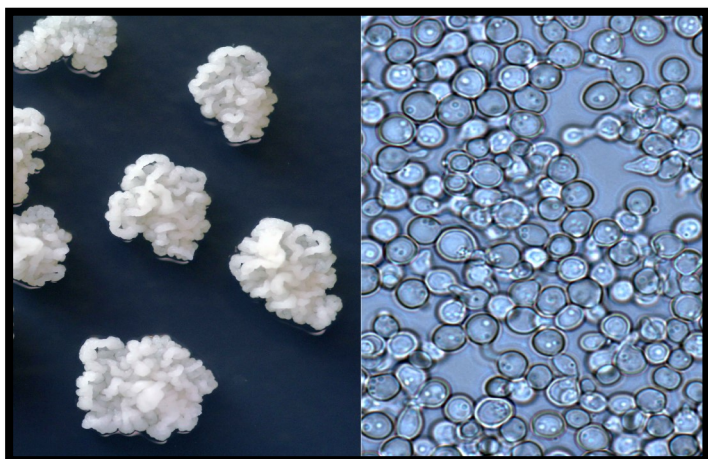
Questo processo prende il nome di **FERMENTAZIONE** e, affinché abbia luogo, è necessaria la presenza concomitante di più fattori:

- Elevata presenza di **LIEVITI**: i lieviti appartengono al regno dei Funghi e sono naturalmente presenti praticamente ovunque. Ad esempio sulla nostra pelle, sulla frutta e, guarda un po', anche nel nettare che raccolgono le nostre api. Per mantenere la loro concentrazione nel miele al di sotto del livello di allerta è fondamentale far pulire i telaini alle api ad ogni fine stagione, oppure conservarli in un ambiente secco e fresco.
- Elevato tasso di **UMIDITA'**: in presenza di scarsa umidità, i nostri amici lieviti sono del tutto innocui. Con un tasso di umidità inferiore al 18% la fermentazione è assai improbabile, o addirittura, impossibile al di sotto del 17,1%.
- **TEMPERATURE elevate**, o **SBALZI TERMICI**.

Quando si verificano in contemporanea le situazioni sopraelencate, la fermentazione è assicurata: i lieviti, già in sovrannumero, trovano l'ambiente ideale per attivarsi e riprodursi a dismisura, trasformando così il glucosio in alcol, acidi e anidride carbonica.

Con un'analisi in laboratorio, la fermentazione può essere riscontrata a diversi livelli:

1. I lieviti sono presenti e ben visibili all'osservazione del vetrino durante le analisi, ma la fermentazione non si sente. Questo succede quando si verifica un accumulo di lieviti nei telaini, ma fortunatamente l'umidità del miele è tale da non aver favorito la loro attivazione.
2. I lieviti sono presenti sul vetrino, ma il processo fermentativo è appena agli inizi, percepibile forse solo da esperti assaggiatori, o il più delle volte tanto leggero da poter essere scambiato per una nota aromatica di qualche particolare nettare. In casi dubbi come quelli che si



Colonia di *Zigosaccharomyces rouxii*, lievito comunemente presente nel miele

possono presentare a questo livello, andrebbe valutata la presenza di etanolo e glicerolo tramite apposite analisi di laboratorio anche se, al momento, non vi è una specifica normativa che ne preveda dei limiti, ma solo delle indicazioni.

3. La fermentazione è evidente. Il miele presenta il classico sapore fruttato/acido e vi sono bollicine nella massa. In tal caso il prodotto non è più vendibile come miele, ma solo come miele da industria dolciaria per la preparazione di cibi cotti.

La fermentazione è un processo che una volta avviato **NON SI ARRESTA**, a meno che non si proceda alla **PASTORIZZAZIONE**, operazione che per i temutissimi lieviti equivale a un verdetto di condanna a morte per surriscaldamento.

ATTENZIONE: La pastorizzazione blocca il processo, ma non corregge il danno ormai fatto. Si consiglia pertanto solo ed esclusivamente nel caso in cui il vostro miele sia nella fase 2 e comunque per ingenti quantitativi.

Insomma, gli unici interventi per salvare il nostro prodotto possono essere attuati solo nella fase 1 e 2. Prima di tutto, è necessario abbassare il tasso di umidità così da evitare di creare un ambiente favorevole alla proliferazione dei lieviti. Inoltre, in caso di produzioni medio-piccole, si consiglia di vendere il miele in piccole partite e direttamente al consumatore finale, pratica che ci garantisce quasi con certezza un utilizzo in tempi brevi, fornendogli indicazioni sul corretto modo di conservazione (al fresco, o possibilmente in frigorifero).

Quando ci si trova invece nella fase 3, il nostro miele è spacciato. Il Decreto legislativo del 21/05/04 n° 179 in attuazione della direttiva 2001/110 della Comunità Europea concernente la produzione e la commercializzazione del miele, dice che il miele che:

- possiede un gusto, o un odore anomali;
- ha iniziato un processo di fermentazione;
- è effervescente;
- è stato surriscaldato;

non può essere destinato al consumo diretto, ma va riservato ad uso industriale, in questo caso all'industria della pasticceria. Inoltre, non può essere etichettato semplicemente come "Miele", ma descritto con la denominazione di "Miele per uso industriale" alla quale deve anche essere aggiunta la menzione di: **"destinato solo alla preparazione di cibi cotti"**.

N.d.r. Questo articolo è stato pensato a seguito di vari casi di fermentazione riscontrati dal laboratorio di analisi della **Fondazione Fojanini** nel corso della stagione 2020. Si ringrazia la **Dr.ssa Carla Gianoncelli** per le informazioni fornite.

***Licenza poetica dell'autrice. La fermentazione spontanea non porta alla trasformazione autonoma e completa del miele in idromele.**

Angelo Sommaruga va in pensione

Angelo Sommaruga, classe 1953, dopo 35 anni di onorata carriera, a partire dal 1° gennaio 2021 saluta tutti e va in pensione, con grande rammarico di api e apicoltori.

Dapprima apicoltore per curiosità, poi tecnico apistico per passione e infine mastro ceraiolo per vocazione, inizia il suo percorso nel 1973 quando con un amico si fa carico del suo primo alveare. Dopo aver frequentato un corso di apicoltura presso la facoltà di agraria dove già era iscritto, decide di approfondire le sue conoscenze frequentando il corso di **tecnico apistico** a Bologna. E da lì, ha inizio la sua carriera durante la quale ha contribuito con il suo impegno e la sua passione a creare e sviluppare diverse realtà associative in tutto il Piemonte diffondendo il verbo delle buone prassi apistiche anche negli angoli più remoti della regione.

Vista la quasi completa assenza di esperti in materia, nel 1985 si imbarca in una nuova avventura chiamata la **"Cereria del Nord"**. Importa dalla Germania la macchina per la stampa dei fogli e, libretto di istruzioni alla mano, la assembla pezzo per pezzo. Oltre ad andare a riempire un vuoto nel settore, la vera sfida di Sommaruga è stata quella di dare alla cera e alla sua lavorazione l'importanza che merita, nobilitandola al pari di altri prodotti dell'alveare come sua maestà il miele.

La bontà della cera e del foglio in cui viene plasmata sono infatti di fondamentale importanza per la salute e l'efficienza dell'alveare. Le sue ricerche e sperimentazioni portate avanti nel corso degli anni con il rigore del metodo scientifico, ci lasciano oggi un bagaglio di conoscenza di cui dovranno fare tesoro i mastri ceraioli di domani.

Molti apicoltori della provincia hanno avuto il piacere e la fortuna di conoscerlo personalmente durante i seminari di aggiornamento organizzati dall'APAS. Tutti gli altri lo hanno sicuramente conosciuto attraverso la sua cera, portavoce silente di tutta la sua arte.

Ora non ci resta che ringraziarlo a nome di tutti, augurargli il meglio per questa nuova tappa raggiunta e sperare che gli alti standard delle sue lavorazioni siano obiettivo imprescindibile per chi opera nel suo stesso campo.

Grazie Angelo... ma noi, adesso, come facciamo?



Nomadismo 2021: cosa cambia?

La recente **legge di semplificazione** emanata da regione Lombardia ha eliminato le commissioni nomadismo, con grande sollievo da parte di alcuni apicoltori, i quali si vedevano costretti a dichiarare le loro intenzioni su spostamenti futuri con un anticipo sui tempi degno di Nostradamus.

Per quanto questa pratica facesse innervosire i nomadisti, nonché le pazienti impiegate dell'Apas, aveva la sua logica e la sua utilità: sottoporre tutte le richieste ad una scrupolosa analisi allo scopo di evitare sovrappollamenti in alcune aree con conseguente penuria di fonti nettariifere, o problemi sanitari. Questo almeno sulla carta; sappiamo infatti che in concreto il sistema delle commissioni presentava diverse falle, ma niente che non si potesse risolvere con qualche accorgimento. Al momento, l'unica forma di regolamentazione è data dalla **distanza minima di 200 metri** tra apiari, introdotta anch'essa dalla nuova normativa. Distanza da mantenere a prescindere dalla quantità di alveari e da eventuali accordi tra privati. *Facciamo un esempio concreto: se Sandrino dà al suo amico Giacomino il permesso di posizionare 5 alveari a 100 metri dal suo apiario consistente anch'esso di 5 alveari, è multa assicurata. Al contrario, a 201 metri dall'apiario di Sandrino può posizionarsi Giovannone con le sue 300 casse e le carte in regola. Logico no?* Congestionando una zona già satura rispetto alle fonti nettariifere disponibili, senza un minimo di criterio, ci rimettono tutti, api in primis. Lungi dal voler fomentare polemiche, crediamo che deregolamentare una materia così sensibile in virtù della semplificazione burocratica, non sia una mossa saggia. Nel lungo periodo saranno i costi a prevalere sui benefici. Non ci resta che sperare che una valutazione di questo bilancio, che non potrà che chiudersi in passivo, porti la regione a rivedere le sue posizioni. E, mi raccomando, **ricordatevi dell'allegato C.**

www.apicoltori.so.it

Ricerca Unita' Apistica per Stampa Modulo Richiesta Nomadismo

Le richieste di nomadismo dal 2021 non sono da presentare!

Codice Azienda / Sottocodice /

ATS

Codice Fiscale/CUAA

Denominazione

Comune Sede Azienda

Varroa

Nel corso del 2019 già si palesavano i segnali di una probabile forte infestazione di varroa, parassita che ciclicamente devasta il patrimonio apistico. Fortunatamente le perdite maggiori si sono concentrate solo in pochi luoghi: zone ad alta concentrazione di apiari e/o luoghi dove ci sono apicoltori refrattari a seguire le indicazioni dei protocolli di intervento, andando a costituire focolai di infestazione per le postazioni limitrofe. Quest'anno però non è andata così bene. Gli alveari sopravvissuti all'inverno si sono trascinati appresso una discreta carica di Varroa. Il notevole sviluppo primaverile del 2020 ha comportato anche una sensibile crescita della popolazione del parassita. I tecnici dell'APAS, rilevata la problematica, hanno lanciato l'allarme con tempestività esortando gli apicoltori a non abbassare la guardia. L'estate, che in molte zone presentava scarse fonti alimentari, ha aggravato la situazione rendendo le famiglie ancora più deboli e sensibili al parassita.

Negli anni gli attacchi della Varroa sembra quasi si siano modificati. Una volta la moltiplicazione di questo parassita all'interno dell'alveare portava ad un numero di individui altissimo. Gli appositi cassettoni posti alla base delle arnie, dopo un solo trattamento, diventavano quasi uniformemente di color rosso mattone. Il collasso delle famiglie avveniva quasi d'improvviso, nel giro di così pochi giorni da lasciare sgomento e perplesso l'apicoltore che non aveva fatto neppure in tempo a cogliere gli indizi nefasti. Ora, anche nei casi di forti infestazioni, gli individui caduti nei cassettoni, sono nell'ordine di qualche centinaia e non più delle migliaia. Forse le nostre api hanno incominciato a trovare il modo di controllare lo sviluppo del parassita, così come la stessa Varroa si adatta ad una velocità impensabile ai protocolli che adottiamo per combatterla. Si può avanzare anche un'altra ipotesi: la Varroa, passando dall'*Apis cerana*, sua ospite naturale, all'*Apis mellifera*, ha trovato delle condizioni estremamente favorevoli per il suo sviluppo il cui unico limite era l'eccessivo successo che portava alla morte dell'ospite stesso. Ma in natura un organismo che ha troppo "successo" è piatto succulento per altre realtà: batteri, virus e predatori affilano le loro armi. E' quindi probabile che anche la Varroa abbia ora dei limiti imposti dalle leggi della natura.



Apicoltore alle prese con un sublimato d'emergenza.

Personalmente credo che le due ipotesi avanzate non si escludano.

Nonostante ciò possa sembrare una nota positiva, in realtà non è così. Le famiglie attualmente arrivano al collasso con la presenza di un numero inferiore di Varroa rispetto al passato. Il declino è più evidente, meno improvviso ed immediato. L'impressione è che il sistema immunitario della famiglia risulti compromesso. Le punture inflitte dalla Varroa, rendono le api più deboli, ne compromettono le aspettative di vita, diffondono e trasmettono virus, e altre patologie che in passato erano solo occasionali. Ne è un esempio il *Nosema cerana* che, mentre un tempo si manifestava sporadicamente, ora è divenuto quasi un flagello. Nel corso degli anni, gli apicoltori per arginare il problema si sono fatti tentare dall'impiego di acaricidi mutuati dalla frutticoltura. Questo, per il loro basso costo ma, soprattutto nei primi tempi della Varroa, anche per la mancanza di alternative valide. Tale "saccheggio" disordinato e anarchico di molecole più o meno interessanti ha portato il parassita a maturare una resistenza a quasi tutti i prodotti impiegati. Alcuni di questi inoltre avevano lo svantaggio di indebolire ulteriormente le difese immunitarie delle famiglie e favorire, sembra, alcune specifiche patologie.

Ora per combattere la Varroa abbiamo pochi principi attivi efficaci. Negli anni in cui le condizioni ambientali favoriscono il parassita, o rendono le famiglie più deboli e stressate, il patrimonio apistico è a rischio se non si seguono scrupolosamente i protocolli di intervento e se non si opera in collaborazione con gli apicoltori vicini. Il pericolo di re-infestazione è un rischio concreto che può vanificare il lavoro e le spese affrontate per combattere il parassita.



8° Concorso Grandi Mieli di Lombardia

Giunge alla sua ottava edizione il Concorso Grandi Mieli di Lombardia organizzato dall'associazione Apicoltori Lombardi, di cui Apas è socio fondatore. Senza contare i campioni esclusi per elevata umidità, o perché non rispondenti, la giuria ha assaggiato e valutato circa 320 mieli provenienti da tutta la regione. Di questi, un terzo abbondante è stato fornito dai nostri laboriosi associati. E con risultati più che soddisfacenti. Tre le **Api d'Oro** assegnate: una a **Guido Mazzetta** che raggiunge il vertice della classifica con un **rododendro** della Val di Rezzalo, una a **Ida Carnini** con un **tarassaco** prodotto a Grosio e, nella categoria mieli rari, si aggiudica il primo posto **Roberto Paniga** con un uniflorale di **Erica** prodotto a Morbegno in frazione Paniga. Con l' **Ape d'argento** sono stati premiati **Andrea Orтели** con un millefiori prodotto nella parte comasca del Lario, **Ottavia Massa** e **Ivan Rocca** rispettivamente al 2° e 3° posto nella categoria dei mieli di **alta montagna**, **Claudia Corti** e **Mario Franceschini** sempre al 2° e 3° posto per il **rododendro**, **Stefano Bongiolatti** e **Grazia Dell'Agostino** al 2° e 4° posto per l'**acacia**, chiudendo con il **tarassaco** di **Pietro Tosana** piazzatosi al 3° posto. Numerosissimi i campioni premiati con l'**attestato di qualità**, ovvero quel riconoscimento che viene rilasciato quando si ottiene un punteggio superiore ad un valore di riferimento, diverso per ogni categoria, che demarca la linea dell'eccellenza.

Mediamente, i vostri mieli si sono piazzati sempre nella parte alta della classifica. Risultato prevedibile per tipologie di miele come rododendro e alta montagna con cui possiamo dire di giocare in casa. Grande sorpresa invece per la robinia nostrana, la cui purezza viene solitamente intaccata da fioriture concomitanti come ciliegio e tarassaco. Un'altra considerazione inevitabile riguarda l'esiguo numero di campioni di miele di tiglio presentati. L'affluenza al concorso rispecchia infatti, quasi fedelmente, l'andamento produttivo stagionale: nel 2020 la produzione di tiglio è stata quasi nulla anche nelle zone generalmente vocate.

Per quanto riguarda la **valutazione di mieli monoflorali**, la questione non risulta particolarmente controversa. Il campione deve rispondere a dei criteri oggettivi ben definiti. Più complessa è invece la **valutazione del miele millefiori**.

Come deve presentarsi per appagare le fini papille della giuria?

I termini più ricorrenti per descrivere un millefiori da podio sono **armonico** e **bilanciato**. Deve esserci un perfetto equilibrio nel bouquet dei profumi e dei sapori. Nessuna nota aromatica deve risultare preponderante. Forse proprio per questo i nostri mieli di montagna risultano svantaggiati in questa categoria, dove i gusti marcati e decisi dei nettari che stillano dalle nostre fioriture principali la fanno sempre da padroni. Il tannico del castagno e il fresco balsamico del tiglio, guadagnano sempre la scena a discapito di altre sfumature più delicate.



Cambio sede: E' tempo di sciamare

Ebbene sì, ora possiamo dirlo con i toni dell'ufficialità. Siamo lieti di comunicarvi che Apas e Cooperativa Api-Sondrio si stanno organizzando per la prossima sciamatura in direzione Fusine. Dopo attente ricognizioni sul territorio, abbiamo trovato un luogo idoneo alla costruzione del nostro nuovo alveare. L'immobile in questione è di proprietà del **comune di Fusine** che non possiamo che ringraziare per l'opportunità offertaci. Lo stabile situato in via S. Pietro 4, ci offre **550 mq** da organizzare secondo le nostre esigenze. Cinquecentocinquanta... Sentite come suona bene? Pura poesia. Più del doppio di quanto disponiamo ora. Significa garantire costantemente l'approvvigionamento di materiali potendo effettuare ordini più consistenti, non perdere mattinate intere giocando a tetrì con i bancali di merce, e in generale migliorare i servizi per gli associati con un laboratorio di smielatura più efficiente e funzionale.

Ora non resta che rimboccarci le maniche, non farci prendere dallo sconforto generato dalla consapevolezza di dover affrontare un'impresa titanica, e darci da fare.





Tessera associativa Apas 2021 — Foto di **Marco Moretti**

Tempo di novità

Sotto più punti di vista, il 2020 non è stato un anno particolarmente generoso. Dobbiamo però dargli atto che, per chissà quale congiunzione astrale stranamente favorevole, i fondi stanziati dalla regione alle associazioni per formazione e divulgazione, sono stati più consistenti rispetto agli anni passati. Il consiglio ha così deciso di impiegare questo surplus per la realizzazione di **un nuovo sito internet**. A chi di voi ancora non lo conoscesse, consigliamo vivamente di dargli un'occhiata in quanto vero e proprio reperto di archeologia del web. Nonostante la presentazione poco accattivante e ormai obsoleta, soprattutto per la difficoltà ad accedervi tramite smartphone, **riceve quotidianamente un considerevole numero di visite**. Il pezzo forte, che attrae naviganti della rete da tutta Italia, è sicuramente il monitoraggio delle **pesate dell'arnia campione** a cura di **Marco Moretti**. Anche per le costanti analisi dell'andamento stagionale e le **note tecniche** elaborate da **Giampaolo Palmieri** riceviamo messaggi di encomio da tutto lo stivale. Quindi non allarmatevi, il formato di base verrà mantenuto, ma si cercherà di riordinare i contenuti rendendo la consultazione più agevole. Vista la mole di dati da riorganizzare e trasferire, sarà un processo piuttosto lungo e laborioso, ma siamo sicuri che il risultato vi lascerà soddisfatti. Vi terremo aggiornati!



Home page del nostro sito: www.apicoltori.so.it

2° Concorso fotografico Apas

Il consiglio dell'Apas, con decisione quasi unanime, proclama il nostro associato **ANTONIO PELOSI**, vincitore del 2° concorso fotografico nella categoria **"foto originale 2020"**.

A conquistare la giuria, almeno la sua componente maschile, è stata l'unione di due grandi passioni come quella per l'apicoltura e quella per le moto d'epoca. Inoltre, a giudizio di tutti, la foto mostra chiaramente una pratica consolidata che accomuna tutti gli apicoltori, ovvero la sacra arte di arrangiarsi.

Il premio per chi si aggiudica questo titolo, è un anno di iscrizione all'associazione. Quindi avanti, spremete le meningi e sorprendeteci con qualcosa di originale per la prossima edizione!

La prima foto classificata, invece, la troverete impressa sulla **tessera associativa 2021**. A tutti coloro i quali rinnoveranno la quota mediante bonifico, la tessera verrà spedita insieme ai giornalini che pubblicheremo nel corso dell'anno.

Ne approfittiamo per **ringraziarvi tutti, augurandovi buon anno**, nella speranza che il 2021 rientri nei ranghi concedendoci più serenità rispetto al suo predecessore.



Foto di **Antonio Pelosi** - Vincitore del premio "foto originale 2020" - 2° concorso fotografico APAS

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

N. 1 - Gennaio 2021 - 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)