
Apicoltura Alpina

n. 3 - Luglio 2006 - Trimestrale dell'Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio - Direttore Responsabile dr. Alberto Frizziero - Autorizzazione del Tribunale di Sondrio n. 180 del 11/02/87 - Redattori Giampaolo Palmieri ed Emma Daniela Fendoni - 23100 SONDRIO - Via Torchione, 26 - Albosaggia - tel. e fax 0342213351 - Spediz. In A.P. Legge 662 - Comma 20/C - Filiale di Sondrio - Stampa Tipografia Bettini - Sondrio

E-mail: info@apicoltori.so.it



Andamento produttivo

In seguito all'ottima produzione di acacia, la siccità che ha interessato il territorio nel mese di maggio ha in alcune zone, soprattutto sul versante retico, compromesso la fioritura del castagno che si preparava a fiorire. Ciò ha ridotto la produzione di nettare delle piante e l'importazione delle famiglie. Sul versante orobico il clima secco non ha pregiudicato la produzione e le zone ad altitudine più elevata hanno beneficiato della pioggia cominciata a cadere con regolarità dal 20 giugno. Grazie ai frequenti temporali non forti, la fioritura di castagno e tiglio è risultata buona se non ottima.

Il freddo tornato a fine maggio e proseguito fino ai

primi di giugno ha fatto temere per il rododendro. Fortunatamente il ritardo di tutte le fioriture, ha fatto sì che questo subisse una parziale gelata solo in zone limitate e più esposte (Val di Rezzalo). Il rododendro, seppure in un anno non di carica florale, ha così beneficiato di giornate calde e soprattutto di una fioritura scalare. Si attende di quantificare le produzioni, ma sicuramente il bilancio è di un'annata favorevole per acacia e rododendro, mediamente favorevole per il millefiori. Dopo un 2005 difficile, per la scarsa produzione e la mortalità invernale, il 2006 ha in parte ripagato gli apicoltori.

Laboratorio di smielatura

Il laboratorio di smielatura è entrato in funzione già dai primi di giugno per l'ottima produzione di acacia. Sono state smielate n°16 partite, per un totale di 23 q. Per le altre produzioni il laboratorio sarà attivo dal 20 luglio fino al 18 agosto.

Ricordiamo che il costo complessivo delle operazioni di smielatura e invasettamento è di euro 0,40 per ogni kg di miele!

Lotta alla varroa

TRATTAMENTO ESTIVO

Il trattamento tampone estivo ha lo scopo di abbattere in modo significativo la presenza di Varroa e consentire alle famiglie di arrivare in buona condizione all'autunno, quando verranno sottoposte al trattamento in assenza di covata.

Si consiglia di iniziare il più presto possibile dopo aver tolto i melari. I prodotti consigliati sono:

APILIFEVAR

- Modalità del trattamento: effettuare trattamenti in assenza di melario a distanza di 7-10 giorni utilizzando una tavoletta per volta, facendo in modo di coprire almeno un ciclo di covata (3-4 tavolette). Al termine dei trattamenti devono essere rimossi tutti i residui delle tavolette.

Il prodotto è di facile impiego, non tossico e ha una buona efficacia. Può dare problemi di saccheggio in situazioni di carestia e con temperature elevate può provocare l'abbandono dell'alveare.

APIGUARD

- Modalità del trattamento: effettuare due trattamenti in assenza di melario a distanza di 15 gg uno dall'altro utilizzando una vaschetta alla volta, creando uno spazio superiormente, con coprifavo rovesciato o melario. È importante che la temperatura minima durante il giorno sia di 15 °C. Nel caso le temperature risultassero sfavorevoli è consigliato effettuare un terzo trattamento con le modalità previste.

È possibile utilizzare alternativamente i prodotti sopraelencati, a seconda dell'andamento climatico e delle temperature. Si raccomanda la copertura di almeno un ciclo di covata.

TRATTAMENTO AUTUNNALE

Il trattamento autunnale viene effettuato un'unica volta con ACIDO OSSALICO in totale assenza di covata, temperatura superiore a 10° C e possibilmente in presenza di volo delle api.

- Modalità di intervento

- 1) acido ossalico gocciolato. Preparare una soluzione composta da 100 g di ossalico disciolti in un litro di acqua distillata e 1 kg di zucchero; la soluzione deve essere utilizzata entro 24 ore dalla preparazione; il prodotto va somministrato per gocciolamento con una siringa graduata nella dose di 5 cc per ogni telaino coperto di api.
- 2) acido ossalico spruzzato. Preparare una soluzione composta da 30 g di acido ossalico disciolti in 1 litro di acqua distillata. Il prodotto va somministrato per asperzione diretta sulle api, con uno spruzzatore, nella dose di 3 ml di soluzione per ogni facciata di telaio coperto di api. Il trattamento mediante asperzione diretta dà meno problemi di spopolamento e orfanità alle famiglie ma è più lungo e laborioso. L'acido ossalico dev'essere utilizzato con la massima precauzione; è indispensabile operare con guanti, maschere ed occhiali protettivi, evitando di inalare le polveri durante la preparazione della soluzione.
- 3) Acido ossalico sublimato. È una pratica che si sta diffondendo per velocità e l'efficienza anche a basse temperature. L'acido ossalico sublimato con fornello è però molto nocivo e bisogna operare con adeguate protezioni (maschera antigas con filtro B1P3 per acidi organici). La dose consigliata è di 1,8-2 g per arnia. La spiegazione dettagliata e fotografica della procedura da seguire è presente sul sito nella sezione patologie - varroa. Si consiglia di monitorare ogni trattamento effettuando il conteggio delle varroe cadute.

Prezzi del miele

Nella seduta del 21 giugno il Consiglio Direttivo ha stabilito i prezzi minimi del miele al dettaglio, al di sotto dei quali si consiglia di non scendere. Per l'acacia si è stabilito euro 8,50 /kg, per il millefiori di montagna euro 7,50 /kg. I prezzi del Rododendro e del Millefiori di alta montagna verranno stabiliti nel corso della prossima riunione.

Regine locali

Prosegue positivamente la vendita delle regine locali, anche a prezzo pieno. Segno evidente che, grazie a questo progetto, gli apicoltori hanno potenziato questa forma di diversificazione di reddito con ottime capacità.

Progetto Interreg

Prosegue il progetto delle centraline di rilevamento. La sperimentazione conclusa ha permesso di adottare dei miglioramenti e potenziare le caratteristiche delle strumentazioni utilizzate. Attualmente la ditta che ha ottenuto l'appalto ha iniziato la costruzione delle

6 centraline che saranno posizionate sul territorio. Il progetto ha ottenuto riscontri positivi anche presso due delle Comunità Montane della provincia, che sosterranno economicamente il progetto.

Trasmissione televisiva

L'Apas è stata protagonista, insieme ad altri rappresentanti dei Prodotti di Eccellenza, di una trasmissione televisiva registrata a Roma il 30 maggio scorso, che è andata in onda su il canale satellitare SKY 859- SAT8 TV. L'iniziativa è stata promossa dalla Strada del Vino e dei Sapori.

Novità in Cooperativa

Per il benessere delle api: APISTIM

È un insieme di estratti naturali, utilizzati nell'alimentazione umana, senza aggiunte di molecole di sintesi. La ricchezza in principi attivi e complessi vitaminici migliora le difese naturali delle api. È inoltre un prodotto da usare per fronteggiare quei fattori di stress che influiscono negativamente sulla salute, la longevità e quindi l'efficienza produttiva delle api. Costo: Euro 1,70 all'anno per arnia se usato regolarmente

Per la conservazione dei melari: B401

È un prodotto biologico efficace per la tarma della cera. Non lascia residui nella cera e nel miele. Assicura una protezione di lunga durata: una sola applicazione permette la protezione dei favi fino alla stagione successiva.

Costo: Euro 0,93 per ogni melario

Mercatino dell'apicoltore

CERCO:

Sbarra motorizzata per smielatore Radialnove; sceratrice solare

VENDO:

Banco disopercolatore inox, smelatore inox radiale 9 favi, maturatori 50-100 kg, attrezzature varie

VENDO:

2 maschere, affumicatore, spazzola, leva, pinza, 2 latte miele 20 kg, 10 melari
Gli apicoltori interessati possono telefonare in ufficio.

Manifestazioni estive

Ricco il calendario delle manifestazioni estive che vedono la partecipazione dell'APAS e degli apicoltori associati, grazie all'appoggio del GAL.

23 giugno: a Poschiavo, presso l'Hotel Le Prese, serata dedicata ai presidi Slow Food, con degustazione di olio e vini. A conclusione, presentazione dei nostri mieli: dalle loro caratteristiche organolettiche e produttive fino agli abbinamenti, in particolare con i formaggi proposti.

25 giugno: alla Festa dell'aria di Caiolo, che vede una numerosa partecipazione da fuori provincia è stato offerto ai presenti il Miele di Rododendro, che è risultato molto gradito.

8 luglio: a Genova, giornata dedicata ai presidi Slow Food, con assaggi di miele e cupeta. Si ringraziano Ornella Mammola e Piero Roccatagliata per la sempre viva disponibilità alla promozione in questi importanti contesti.

Queste le manifestazioni prossimamente in programma:

29 luglio: "Corti aperte" a Grosotto. Serata dedicata ai prodotti alimentari e artigianali locali.

29 luglio: Cena organizzata da Slow Food; sarà proposto un abbinamento di miele di rododendro e formaggio.

5 agosto: Mercatino di Civo. Seconda edizione per la manifestazione che nel 2005 ha riscosso notevole successo. Per gli apicoltori locali un'occasione da non perdere.

10 agosto: Calici di stelle. Il tradizionale evento della sera di S.Lorenzo ha visto negli anni crescere il numero di presenze, tanto che dallo scorso anno il percorso è stato esteso dalla suggestiva contrada di Scarpatetti fino alla centrale Piazza Garibaldi, dove l'APAS sarà presente con degustazioni e smielature dimostrative.

12 agosto: Sondalo. Grazie alla disponibilità della Pro Loco, gli apicoltori organizzano "Miele sotto le stelle", una serata riservata ai prodotti dell'alveare.

12 agosto: "Festa del miele" a Edolo. Prima edizione di una Festa dedicata solo al Miele, organizzata dall'Associazione Produttori Apistici della Valcamonica, a cui l'APAS ha ricevuto gradito invito. Un'occasione da non perdere, per promuovere la nostra apicoltura e confrontarsi con altre realtà al di fuori del territorio provinciale.

15 agosto: "Sagra di S.Rocco" a Teglio. Nella serata conclusiva della rinomata manifestazione, uno spazio sarà riservato agli apicoltori tellini, che con il supporto dell'APAS cercheranno di catturare l'attenzione dei presenti.

20 agosto: "Miele sotto le stelle" a Ponte in Valtellina. Presso il Ristorante "Dosso del Grillo" in località Briotti, serata di presentazione e degustazione.

26 agosto: Fiera di Madesimo. Stand di degustazione e vendita, a cura degli apicoltori locali.

Orari dell'Ufficio APAS e della Cooperativa

Sede

Lunedì dalle 14.30 alle 18.00

Martedì - mercoledì - giovedì dalle 09.00 alle 12.00 e dalle 14.30 alle 18.00

Venerdì : chiuso

Sabato dalle 09.00 alle 12.00

Succursale di Prata Camportaccio

Martedì e venerdì dalle 17.00 alle 19.30

Telefono Associazione e Cooperativa: 0342 213351

E-mail: info@apicoltori.so.it

Siti INTERNET

www.apicoltori.so.it

www.cooperativa.miele.so.it/

Per comunicare con il Presidente Palmieri: 347 0702704