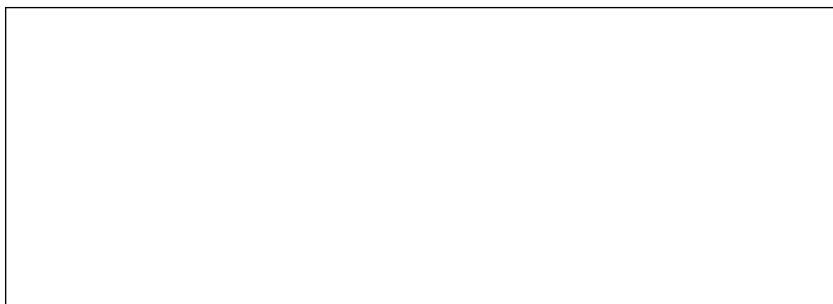

Apicoltura Alpina

n. 2 - Maggio 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



Ringraziamo i molti apicoltori che hanno rinnovato l'iscrizione e sollecitiamo i "ritardatari" e soprattutto chi (fortunatamente pochi!), con le scuse più diverse non aderisce. L'apicoltura viene difesa e può crescere solo con risposte collettive che trascendono la capacità della singola azienda. Le azioni che vengono realizzate per raggiungere gli obiettivi di salvaguardia e di sviluppo possono essere discusse, contestate o integrate ma non possono essere ignorate: sarebbe un "chiamarsi fuori" poco comprensibile e giustificabile. Credo che chiunque abbia a cuore le proprie api, la salvaguardia e la promozione del miele locale, deve assumersi una parte di responsabilità collettiva collaborando con gli altri apicoltori e con l'organismo che li rappresenta accettando dialogo e confronto. Penso che in tutti questi anni in cui abbiamo lavorato per lo sviluppo della nostra Associazione abbiamo anche compiuto degli errori, ma non abbiamo mai mancato di accettare, anzi di sollecitare, le proposte, il confronto ed il dialogo.

Cosa offre l'associazione? Tanti servizi ed opportunità: assistenza tecnica, amministrativa, sanitaria, aggiornamento, corsi, informazione, promozione, servizio di smielatura a prezzo "politico", etichette, sigilli di garanzia, reperimento di presidi sanitari, ecc. ecc. Tante cose e tanti servizi, ma in realtà avere una struttura associativa che funziona è molto, molto di più...

La mancata iscrizione all'APAS è anche rifiutarsi di condividere una responsabilità comune, di collaborare e dialogare, con chi opera per salvaguardare e per sviluppare il nostro settore.

Laboratorio di smielatura

Per il terzo anno sarà in funzione il laboratorio di smielatura a servizio degli apicoltori che non dispongono di una struttura in regola con le normative igienico - sanitarie in materia delle preparazioni alimentari. Il servizio è regolamentato dalle norme predisposte nel 2005 e che possono essere scaricate dal nostro sito internet, nella sezione "progetti", alla voce EQUAL.

Il Consiglio Direttivo nell'ultima riunione ha stabilito il concorso spese richiesto ai soci per avvalersi di questo servizio in Euro 20,00 per ogni quintale di miele estratto. Per l'eventuale deumidificazione il contributo richiesto al socio è in 5 Euro / q. Rimangono invariati quelli relativi al confezionamento del prodotto (euro 0,20 / kg + costo del vaso). Per poter organizzare al meglio il servizio chiediamo agli inte-

ressati di prendere contatto con l'Ufficio entro il 10 giugno 2006, comunicando la data preferita per la smielatura, la tipologia di miele ed il quantitativo presunto.

Vi raccomandiamo di prenotarvi il più presto possibile, in modo da poterci organizzare e garantire un servizio ottimale a tutti quelli che ne faranno richiesta. Le prenotazioni giunte dopo il 31 maggio saranno accolte con riserva.

Si segnala che per una regolare attività del laboratorio è richiesto l'utilizzo di TELAINI STANDARD. La presenza di favi di misure non conformi, per i quali si rende necessaria la disopercolatura manuale con conseguente rallentamento del processo, comporterà un sovrapprezzo stabilito dal Responsabile del laboratorio.

Andamento produttivo

Un inverno freddo e lungo, con perdite ingenti dovute probabilmente a più cause: varroa sfuggita ai trattamenti effettuati fuori delle soglie termiche di efficacia dei prodotti utilizzati, nosema, freddo troppo prolungato ed intenso per famiglie deboli. Poi finalmente la primavera, giornate calde ma anche buone riserve d'acqua per le abbondanti neviccate. Un "Tempo" gentiluomo: la colonnina di mercurio è cresciuta costantemente senza gli sgambetti di ritorni di freddo improvvisi e gelate inaspettate, piogge abbondanti ma non eccessive e spesso così benevole da giungere di notte e regalare giornate di azzurro terso. Le fioriture si sono così succedute rigogliose e le famiglie superstiti hanno avuto una buona occasione per riprendersi e svilupparsi. Eccellente si è presentata la fioritura della robinia (questa è in genere la prima che contribuisce a riempire i melari). La sciamatura è risultata nella norma mentre la produzione delle api regine è leggermente in ritardo.

Fortissima la richiesta di nuclei perché gli apicoltori avevano fretta di ricostituire il proprio patrimonio. E' presto per affermare che sarà una annata produttiva perché il periodo utile per la raccolta è appena iniziato e sicuramente la quantità complessiva deve scontare la contrazione del patrimonio apistico citata, ma comunque buone sono le premesse delle fioriture. In alta montagna le gemme a fiore di rododendro sono su circa il 30% dei getti (situazione che però può cambiare nelle diverse zone), non si prepara quindi una fioritura eccezionale che sarà comunque migliore di quella dello scorso anno e sufficiente per una buona raccolta, condizioni meteorologiche permettendo. Tutta la flora di alta montagna si è giovata di una buona copertura di manto nevoso che l'ha protetta dal freddo eccessivo e quindi possiamo aspettarci globalmente fioriture molto più abbondanti di quelle registrate negli ultimi due anni.

Regine

Anche se il progetto per la salvaguardia e la produzione dell'ecotipo locale di ape si è concluso, gli apicoltori che hanno messo a disposizione le proprie capacità per dedicarsi a questo ambito continueranno a produrre e vendere regine, al prezzo di mercato. Già da questo momento sono già disponibili alcune regine ed è possibile rivolgersi all'ufficio per prendere contatto con gli apicoltori.

Impollinazione dei frutteti

Anche questo anno abbiamo organizzato il Servizio di impollinazione frutteti grazie all'accordo siglato lo scorso anno con le Cooperative Frutticole. Agli apicoltori viene riconosciuto un contributo e fornita una copertura assicurativa per il furto e gli atti vandalici. Questa iniziativa è di particolare rilevanza per diversi motivi. In primo luogo fornisce una diversificazione di reddito alle nostre aziende apistiche, ma viene soprattutto riconosciuta l'importanza agronomica delle

api per la produzione di frutta di qualità. L'alleanza, la collaborazione, la sinergia fra i produttori della Valtellina è poi essenziale per "vincere" come squadra sia nella promozione che nella produzione. Il servizio di impollinazione frutteti rende visibile l'importanza dell'ape per l'agricoltura, e implicitamente per tutto l'ambiente, senza tradursi in un immediato ritorno economico ma in benefici dell'intero ecosistema.

Concluso il corso di base

Si è concluso sabato 13 maggio il corso di apicoltura di base al quale hanno partecipato 33 persone. Un ringraziamento alla dott.ssa Carla Gianoncelli e agli apicoltori che hanno dato il loro contributo, in particolare a Francesco Baroni, Cleto Longoni e Giuseppe Mottalini, che hanno messo a disposizione i loro apiari per le lezioni pratiche.

Concluso il seminario di aggiornamento professionale

Si è svolto e concluso il corso di aggiornamento, organizzato quest'anno in quattro incontri tenuti nei principali centri della provincia. Hanno aperto il ciclo di lezioni il 24 marzo a Sondrio, presso la sala conferenze della Comunità Montana Valtellina di Sondrio, il dott. Albino Gallina e il dott. Franco Gatti. Il Dott. Gallina, ricercatore presso l'Istituto Zooprofilattico di Parma, ha tenuto un'interessante relazione sul problema degli antibiotici e dei residui nel prodotto finale. Il Dott. Gatti, apicoltore e veterinario trentino, ha parlato di come la funzionalità del sistema alveare sia dovuta a molteplici aspetti, tra cui la genetica, l'alimentazione, l'igiene e l'ambiente. Secondo il relatore è quindi essenziale affrontare le problematiche secondo un'ottica globale, di sviluppo equilibrato; in questo contesto ha riferito circa la sperimentazione di Apistim, integratore e ricostituente di cui si è accennato già nel numero precedente. L'efficacia di questo prodotto si manifesta nel lungo periodo, con minori incidenza dei casi di nosema e peste americana ed un migliore svernamento rilevato dagli apicoltori.

Il 31 marzo a Chiavenna, presso la sala della Comunità Montana della Valchiavenna, Attilio Cortesi, tecnico apistico del Canton Grigione, ha raccontato la realtà apistica della zona a noi confinante, mettendo in luce le differenze e fornendo spunti interessanti in particolare sulla selezione delle regine e sulla produzione dei nuclei all'interno della propria azienda.

Il 5 aprile a Tirano presso la sala della Banca Credito Valtellinese, il dott. Alfredo Leoni ha tenuto la lezione sull'igiene delle preparazioni alimentari, con particolare riferimento al miele. Gli apicoltori che hanno partecipato a questo seminario hanno ricevuto l'attestato che sostituisce il libretto sanitario e che deve essere inserito nel manuale HACCP del laboratorio di smielatura.

L'ultima lezione del corso si è svolta a Morbegno il 7 aprile presso la sala del Museo Civico, con la presenza del dott. Angelo Sommaruga. La sua lezione sulla nosemiasi, patologia spesso sottovalutata, ha creato molto interesse in tutti i presenti.

Assemblea ordinaria Cooperativa API - Sondrio

Si è svolta sabato 29 aprile l'Assemblea della Cooperativa per l'approvazione del bilancio d'esercizio chiuso al 31/12/2005. Il Commercialista dott. Paolo Maifrè ha presentato il bilancio soffermandosi sui punti principali; è stata inoltre letta la relazione del Revisore dei Conti, dott. Edj Polinelli. In particolare è stato evidenziato come si siano fortemente contenuti i costi di gestione; il leggero disavanzo d'esercizio è la dimostrazione tangibile dello sforzo per mantenere a livello di sussistenza il margine della cooperativa a vantaggio dei soci. Il bilancio, già approvato dal Consiglio di Amministrazione, è stato approvato dall'Assemblea all'unanimità.

Assemblea ordinaria dell'APAS

Sabato 29 aprile, all'assemblea della Cooperativa Api – Sondrio, è seguita quella dell'APAS. In questo ambito i lavori si sono aperti con Palmieri che, in qualità di Presidente, ha presentato il bilancio consuntivo 2005 soffermandosi sulle diverse voci che lo compongono. Il bilancio è stato approvato all'unanimità dell'Assemblea.

Approvata anche la proposta di modifica delle quote sociali. Tale modifica riguarda solamente le aziende che, avendo i parametri previsti dalle norme regionali attuative del Reg. CE 797/04, permettono alla nostra Associazione di fornire un Servizio di Assistenza Tecnica a tutti i nostri 300 soci. Tali aziende, dal 2007, dovranno pagare al momento dell'iscrizione solo la quota fissa di euro 26,00 indipendentemente dal nu-

mero degli alveari posseduti. Un piccolo riconoscimento a chi contribuisce, anche in questo modo, al sostegno della nostra azione e dei nostri obiettivi.

L'assemblea ha eletto inoltre i membri del nuovo Consiglio Direttivo. La "squadra" proposta dal Consiglio uscente è stata approvata all'unanimità con i seguenti membri: Cleto Longoni, Lorenzo De Stefani (Valchiavenna) Guido Giacomel (Morbegno) Francesco Baroni, Massimo Pizzatti Casaccia, Giuseppe Guglielmo, Giampaolo Palmieri (Sondrio), Angelo Ghilardi (Tirano), Guido Mazzetta (Bormio). Sono stati presentati anche i consiglieri supplenti ma che di fatto sono già operativi: Laura Pedrazzani (Valchiavenna), Giuseppe Rota (Morbegno).

Consiglio Direttivo dell'APAS

Il Consiglio dell'APAS svoltosi giovedì 11 maggio ha eletto come Presidente Giampaolo Palmieri, che prosegue quindi nella guida e coordinamento dell'azione della nostra Associazione.

Gita sociale a Laimburg

Dopo il viaggio ad APIMELL è tornata l'occasione di una gita sociale per vedere e scoprire insieme cose nuove. Gli amici di Laimburg erano venuti lo scorso anno in visita al nostro Centro di Apicoltura Montana e ci avevano invitato a ricambiare. Abbiamo così colto questa interessante occasione per conoscere un'altra realtà apistica montana, che ha sì molte analogie con la nostra, ma che presenta anche sensibili differenze per la forte influenza del nord Europa. Laimburg è un famoso centro di ricerca agricola anche nel settore dell'apicoltura. Abbiamo visitato il moderno e funzionale edificio realizzato per le sperimentazioni in apicoltura, composto da una grande sala per le riunioni e per la didattica, un laboratorio di analisi e uno per le smielature e la sperimentazione delle produzioni alternative (oggetti in cera, idromiele ecc.). L'apiario sperimentale e didattico è

interno all'edificio; visitatori e scolaresche possono assistere alle operazioni anche dal corridoio, protetti da grandi vetrate. L'amico Andreas Platzer, apicoltore e tecnico apistico di Laimburg, ha illustrato l'apicoltura dell'Alto Adige, il tipo di arnie utilizzate, l'organizzazione delle strutture associative, i problemi affrontati dall'apicoltura locale e l'attività del Centro Apistico. Abbiamo poi visitato l'apiario del sig. Georg Unterkofler. La struttura dell'apiario è anche qui di impostazione nordica, con gli alveari posti all'interno di una apposita costruzione. Molto interesse ha suscitato anche l'impiego della razza carnica. Questo viaggio si è concluso con la visita ad una "Festa del Miele": una manifestazione di promozione della produzione locale ricca di spunti per analoghe realizzazioni. Il resoconto fotografico del viaggio può essere seguito sul nostro sito www.apicoltori.so.it

Visita di una scuola

Il 28 aprile un gruppo di ragazzi dell'Istituto Professionale Statale per i Servizi Commerciali e Turistici "Guglielmo Ghislandi" di Breno (BS) ha fatto visita al Centro di Apicoltura Montana. Ai ragazzi è stata presentata l'attività dell'Associazione ed è stata sottolineata l'importanza del legame di un prodotto con il territorio di produzione. Le avverse condizioni meteo hanno purtroppo impedito la visita didattica in apiario che era stata programmata.

Manifestazioni a livello nazionale

Si susseguono le occasioni di promozione del miele al di fuori del territorio locale, in sinergia con gli altri Consorzi di Eccellenza; in particolare recentemente abbiamo partecipato a due manifestazioni di livello nazionale. A Verona, durante Vinitaly, manifestazione di interesse ormai internazionale, che conta decine di migliaia di presenze, sono state programmate degustazioni mirate dei prodotti valtellinesi, proposti anche in abbinamento (miele e mele, miele di rododendro e formaggi).

Anche a Parma, all'interno di Cibus, vetrina dell'eno-gastronomia italiana indispensabile per gli operatori del settore, il Miele di Valtellina ha rappresentato il territorio con gli altri prodotti di eccellenza. In questo caso gli interessati hanno potuto approfondire

la conoscenza attraverso vere e proprie degustazioni guidate di tutti i prodotti.

Infine, in occasione della serata inaugurale della Stramilano, corsa podistica tra le strade del capoluogo lombardo, che richiama migliaia di partecipanti, sono stati offerti campioni del nostro miele.

Anche quest'anno siamo fra gli "sponsor" di importanti manifestazioni sportive perchè riteniamo importante utilizzare le occasioni di visibilità del Miele della Valtellina dove è possibile e dove si può promuovere in contesti di target sensibile. Gli sportivi e gli atleti sono molto attenti all'alimentazione ed è quindi importante che il nostro prodotto giochi le sue carte di alta qualità e genuinità.

La nuova normativa per le etichette

La Direttiva del Consiglio 2001/110/CE, entrata in vigore il 1° agosto 2003, ha disposto nuove norme per l'etichettatura del miele confezionato dopo il 1° agosto 2004. In seguito alla sua pubblicazione e alla difficoltà di interpretazione di alcune disposizioni, la Commissione ha ritenuto opportuno emettere una Nota esplicativa, che potete trovare interamente sul nostro sito internet. In particolare la Nota chiarisce la questione relativa alla denominazione "millefiori": tale denominazione è concessa, così come aveva

chiarito la Circolare Mipaf dell'8 marzo 2005, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n°67 del 22/03/05, ma può comparire sull'etichetta solo in posizione diversa dalla denominazione di vendita "miele".

Sfortunatamente continuano a uscire precisazioni in merito a questo argomento (ultima la legge n. 81 del 11 marzo 2006 che riguarda i mieli d'importazione e miscele). Prima di modificare le etichette comunque rivolgetevi alla nostra Assistenza tecnica per una verifica della bozza che avete predisposto.

Quote associative

Ricordiamo gli importi relativi alla quota associativa 2006.

- La quota fissa per ciascun associato è di Euro 26,00

- La quota per ogni arnia posseduta è di Euro 0,80

Le quote di iscrizione comprendono anche l'abbonamento alla nostra pubblicazione "Apicoltura Alpina".

La quota FAI è di Euro 23,00 e comprende l'abbonamento alla rivista "Apitalia" e l'assicurazione di responsabilità civile verso terzi. Se si intendono assicurare più apiari si deve prevedere il costo aggiuntivo di Euro 2,50 per ogni postazione.

E' possibile attivare un'assicurazione per i danni dovuti a furto, atti vandalici, incendio, animali domestici e selvatici, eventi naturali*; tale polizza copre anche la responsabilità civile verso terzi. Il costo è proporzionale al numero di alveari denunciati secondo questo schema:

apiario fino a 10 alveari Euro 5,30 Euro 6,40* con eventi naturali

apiario fino a 20 alveari Euro 10,70 Euro 12,90

apiario fino a 30 alveari Euro 16,00 Euro 19,20

apiario fino a 40 alveari Euro 23,80 Euro 28,60

apiario fino a 50 alveari Euro 29,75 Euro 35,70

Il versamento della quota annuale può essere effettuato su CC bancario presso tutte le filiali delle banche Credito Valtellinese e Popolare di Sondrio.

BANCA POPOLARE DI SONDRIO c/c n. 3185/81

CREDITO VALTELLINESE c/c n. 3044/37

Intestati a: Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio.

Chiediamo cortesemente, per semplificare il lavoro di registrazione e di verifica, di riportare nella causale del versamento le seguente dicitura: "Quota 2006, il vostro nome + il numero degli alveari + ,eventualmente, quota per rivista o polizza.

Il versamento della quota associativa potrà essere effettuato direttamente presso la sede dell'Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio in Via Torchione 26 - Albosaggia oppure presso la succursale della cooperativa a Prata Camportaccio, Via Bertacchi 1/A.

In televisione

Il 19 aprile l'Apas è stata ospite della trasmissione "Telemattina", in onda su Antenna 3. Emma e Cleto Longoni hanno presentato il Miele della Valtellina e spiegato le sue caratteristiche, e dimostrato dal vivo la smielatura.

Mercatino dell'apicoltore

CERCO: Sbarra motorizzata per smielatore Radialnove; sceratrice solare
VENDO: Fondimiele a vapore per 2 latte, 50 cornici in legno per escludiregina, Banco disopercolatore inox 100x48x42, smielatore radiale a 9 favi; 3 maturatori inox 100 kg, 1 maturatore 50 kg, 1 cassone a tre famiglie, n°100 fogli cerei biologici, escludiregina, apiscampi, melari, arnie.
Gli apicoltori interessati possono telefonare in ufficio.

Ordine vasi

Come lo scorso anno, chiediamo agli apicoltori di trasmettere tempestivamente gli ordini di vasi per la campagna apistica in corso, in particolare per quantitativi elevati. Ricordiamo infatti che solo per le prenotazioni in anticipo si può beneficiare degli sconti supplementari proporzionali ai quantitativi. In particolare gli apicoltori della zona di Chiavenna sono invitati ad essere tempestivi nell'ordine presso la succursale, per permetterci di organizzare al meglio le consegne.

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