

Apicoltura Alpina

n. 3 - Maggio 2007 - 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



In breve

Un anno anomalo, ma dal punto di vista produttivo è ancora presto per arrivare alle conclusioni. Le ultime importanti fioriture sono già alle porte: castagno e tiglio, poi alle quote basse ci sarà poco da sperare in altro. Probabilmente quest'anno sarà oltremodo indovinato raggiungere gli alpeggi e **sfruttare la raccolta del rododendro e della flora alpina.**

Con la conclusione dell'acacia **riprende l'attività il nostro laboratorio di smielatura**, ricordiamo che questo importante servizio non solo allevia gli apicoltori da un lavoro tutto sommato noioso e ripetitivo, ma soprattutto permette di assicurare al proprio miele un procedura di estrazione rispettosa delle norme vigenti e realizzata in modo da fornire al consumatore -e al produttore- tutte quelle **garanzie**

e **certificazioni** che qualificano un prodotto di alta qualità.

Emergenza Peste Americana: sono stati individuati dai nostri tecnici diversi focolai di questa patologia. Invitiamo tutti a monitorare attentamente le covate dei propri alveari. Ricordiamo che è assolutamente vietato ricorrere a "scorciatoie" farmacologiche: le sanzioni, non solo amministrative, sono molto pesanti e i controlli di ASL e dei NAS sono, giustamente, sempre più frequenti.

Varroa: in questo numero si presenta il piano d'azione concordato con l'ASL. Ricordiamo che la virulenza di questo parassita è aumentata e quindi è necessario un sempre maggior scrupolo nell'attuare le misure di contrasto consigliate.

Andamento produttivo - Progetto Observer

Facciamo il punto sull'andamento produttivo utilizzando i dati ricavati dal progetto observer. Nella stazione di Prata Camportaccio, presa ad esempio, nel mese di gennaio la perdita giornaliera di peso nell'alveare campione è stata mediamente di - 62 g, in febbraio (con l'aumento della covata) il calo quotidiano è stato mediamente di - 74 g. Il punto di massimo squilibrio nel rapporto fra estensione della covata e api vecchie si registra ai primi di marzo e quindi si intaccano le scorte alimentari in modo consistente: il calo di peso è infatti di - 161 g al giorno. Nei giorni successivi le giovani api del 2007 entrano in "linea produttiva" tanto da portare ad un equilibrio fra consumo ed importazione. In aprile abbiamo fioriture interessanti, api giovani che hanno sostituito quelle invernali, alveari con popolazioni consistenti, che crescono sempre più in fretta, e buona importazione di nettare grazie anche alle belle giornate. Nei primi dodici giorni di aprile si registra un aumento quotidiano medio di 757 g, ma in alcune stazioni di rilevamento è quasi 1 kg al giorno. Un inizio con il turbo e quindi anche con una precoce sciamatura. Le ottime condizioni climatiche hanno fatto sì che la fioritura del ciliegio sia risultata prolungata e molto ben seguita dalle api. In molti casi le famiglie erano già così ben sviluppate che si sono già potuti mettere i primi melari in concomitanza di questa fioritura. Buona anche la presenza del tarassaco e dei fruttiferi. Dal 12 aprile al 15 aprile gli incrementi

di peso degli alveari campione sono scesi a 133 g al giorno: un dato che segnala la fine della raccolta del nettare di ciliegio. Fioritura che comunque risale le pendici della valle. Il 16 aprile compaiono i primi grappoli di fiori di robinia. Fiori che, in modo del tutto inusuale, si dischiudono con una certa scalarità coinvolgendo dapprima solo le piante poste in microclimi particolari e poi quelle più piccole o in stress idrico o sofferenti; dopo il 21 aprile tutte le piante sono in fiore. Le deboli piogge del 26 e 27 aprile non hanno migliorato la situazione di questa fioritura in parte compromessa dalla siccità e dal vento caldo che ne aumenta l'effetto. Tra il 20 aprile e il 10 maggio registriamo (ad esempio a Berbenno) un incremento di peso di 24 kg (al netto del peso del melario fornito). La curiosità: la fioritura della robinia in Valtellina precede di qualche giorno quella che si registra in Brianza, un probabile effetto della maggior luminosità del nostro cielo. Ora aspettiamo Tiglio, Castagno e ...Rododendro.

NOTA: Per seguire in diretta l'andamento produttivo potete visitare il nostro sito www.apicoltori.so.it e visionare i grafici, giornalmente aggiornati, nella sezione "Observer". Le note ed i commenti sull'andamento produttivo vengono invece riportati nella sezione "Novità", altre notizie in merito nella sezione "Fotografie" e quindi cartella "Fioriture e andamento produttivo".

Laboratorio di smielatura

Dato l'anticipo delle fioriture, è già iniziata l'attività del laboratorio di smielatura, garantita dalla presenza di personale qualificato, che si avvale da due anni anche della collaborazione di stagisti degli Istituti Tecnici Agrari.

Come anticipato a titolo informativo nel precedente numero, la scadenza per la prenotazione è fissata per il 31 MAGGIO. Invitiamo ora gli interessati ad effettuare la prenotazione entro tale data. Oltre al termine le eventuali partite non segnalate saranno inserite a conclusione delle smielature prenotate. Inutile sottolineare l'importanza dell'estrazione e confezionamento del miele in locali autorizzati dall'ASL. Questo servizio dell'APAS e della Cooperativa Api Sondrio nasce però con un obiettivo più ambizioso: **qualificare e certificare il miele** di qualità assicurando un processo rispettoso dell'igiene, del prodotto, delle normative vigenti, di controlli approfonditi. Ricordiamo che fortunatamente si sono intensificati i controlli sul miele da parte delle autorità preposte.

Il Consiglio Direttivo nella riunione del 23 febbraio 2007 ha fissato il contributo spese a carico del socio di Euro 0,40 per ogni kg di miele estratto. Rimane invariato il costo per l'invasettamento. **Nella riunione del 9 maggio il Consiglio Direttivo ha avvertito la necessità di introdurre norme più severe, al fine di tutelare il prodotto uscito e la qualità delle produzioni. Le novità introdotte si riferiscono al confezionamento del prodotto. E' stabilito che quanto smielato presso il laboratorio deve presentare opportuno sigillo di garanzia, riportante la dicitura di legge. Ne consegue che presso il laboratorio si effettuerà obbligatoriamente anche l'invasettamento del prodotto e l'effettuazione dell'analisi melissopalinoologica per l'apposizione del sigillo "Valtellina".**

Il costo dell'analisi è di euro 26,00; il costo dei sigilli, apposti su tutti i vasi, è a carico del laboratorio. Per l'estrazione del prodotto destinato all'autoconsumo è prevista una deroga dall'effettuazione delle analisi e quindi dal costo relativo.

Lotta alla Varroa

In un incontro con i Responsabili del Servizio Veterinario dell'ASL della Provincia di Sondrio si sono esaminate le indicazioni per il piano di lotta alla Varroa per il 2007. In primo luogo si ringraziano le autorità sanitarie regionali e provinciali per aver raccolto le nostre istanze in merito all'uso dell'acido ossalico, altrimenti difficilmente impiegabile per delle recenti normative sui presidi sanitari non registrati. Date le condizioni climatiche registrate quest'inverno il periodo con il blocco di covata è stato alquanto ridotto e quindi si presume una maggior presenza di varroa negli alveari. Considerando inoltre la maggior virulenza di questo parassita (si suppone per la diminuita fase foretica, ovvero l'attività esterna alla covata dove è esposto all'azione dei trattamenti) si invita tutti a seguire attentamente il protocollo proposto. **Si consiglia di monitorare ogni trattamento effettuando il conteggio delle varroe cadute.**

TRATTAMENTO ESTIVO - Deve essere effettuato il più presto possibile. terminate le raccolte da parte delle api bisogna effettuare tempestivamente la levata dei melari ed effettuare i primi trattamenti. Consigliamo di iniziare il **15 luglio**: posticipare l'inizio dei trattamenti mette a serio rischio la vita degli alveari (a tale data le fioriture principali sono già da tempo terminate). Poiché l'efficacia dei trattamenti estivi proposti è legata alla sublimazione naturale del timolo si invita a controllare le temperature minime/massime che si registrano nei vostri apiari. Si consiglia inoltre:

- di stendere un velo di olio nel cassetto per impedire la risalita degli acari caduti;
- di effettuare delle nutrizioni stimolanti durante i trattamenti.

APIGUARD - Modalità del trattamento: effettuare TRE trattamenti in assenza di melario a distanza di 10 gg uno dall'altro utilizzando una vaschetta alla volta, creando uno spazio superiormente, con coprifavo rovesciato o melario. È importante che la temperatura minima non sia inferiore a 15 °C. Nel caso le temperature risultassero sfavorevoli è consigliato effettuare un quarto trattamento con le modalità previste.

APILIFE VAR - Modalità del trattamento: effettuare QUATTRO trattamenti in assenza di melario a distanza di 7 giorni utilizzando una tavoletta per volta (mezza busta). Si consiglia di inserire in ciascuna arnia 2 giorni prima del trattamento un pezzo di tavoletta per abituare la famiglia al prodotto e diminuire i problemi derivanti dall'utilizzo. 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 (si consiglia quindi di tenere la porticina in posizione primaverile o invernale) e con temperature elevate può provocare l'abbandono dell'alveare. È possibile utilizzare alternativamente i prodotti sopraelencati, a seconda dell'andamento climatico e delle temperature, raccomandando di mantenere la copertura prolungata per almeno 30 gg.

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, per metà direttamente sulle api e per metà sul bordo superiore del telaino. L'acido ossalico somministrato per gocciolamento ha forte impatto sulla famiglia sin dalla somministrazione e può contribuire in modo significativo alla caduta degli acari.

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 aspersione diretta sulle api, con uno spruzzatore, nella dose di 3 ml di soluzione per ogni faccia di telaio coperto di api. Il trattamento mediante aspersione diretta dà meno problemi di spopolamento e orfanità alle famiglie ma è più lungo e laborioso e sono più frequenti i casi di orfanità. 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. **ATTENZIONE:** Per altre modalità di somministrazione (tra cui la sublimazione di seguito descritta) dev'essere fatta obbligatoriamente segnalazione all'ASL

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 richiama l'attenzione anche alla pericolosità, nei confronti dell'apicoltore, dei micro cristalli di condensazione che possono rimanere nell'alveare, anche dopo diverso tempo, dall'aver effettuato il trattamento: quindi è opportuno l'utilizzo di adeguate protezioni.

Regine



Le aziende del Progetto Interreg, attualmente impegnate nella realizzazione del corso di perfezionamento tecnico, hanno iniziato la produzione di api regine. Per necessità ci si può rivolgere alla segreteria dell'associazione o contattare direttamente gli apicoltori (Ghilardi Angelo, Mottalini Giuseppe, Pozzi Luigi)

Concluso il corso di base

Con le visite presso gli apiari di Mottalini Giuseppe, Longoni Cleto e Baroni Francesco è terminato il corso di base, che quest'anno ha visto circa venti partecipanti. Alla conclusione del corso, alcuni dei ragazzi hanno deciso di intraprendere l'attività, appoggiandosi alla guida di apicoltori esperti.

Concluso il seminario di aggiornamento professionale

Si è concluso il ciclo di incontri di aggiornamento professionale promosso e organizzato dall'APAS. Gli esperti intervenuti sono stati: **Giuseppe Mottalini** (Sperimentazione con l'acido ossalico sublimato: una proposta per la somministrazione), **Fulvio Muttoni** - (Esperienze di apicoltura a confronto), **Dott. Alfredo Leoni** (Igiene nelle preparazioni alimentari),

Dott.ssa Ivana Moreschi (L'apicoltura in Valcamonica fra associazionismo e ricerca), **Dott.ssa Carla Gianoncelli** (Una proposta per ampliare la gamma dei prodotti dell'apicoltura valtellinese: l'idromiele). Il seminario è stato articolato con incontri nei principali centri della valle, quali momenti di incontro con le diverse realtà territoriali.

Corso di perfezionamento tecnico: produzione di api regine e pappa reale

Il corso di perfezionamento tecnico, incentrato quest'anno sulla produzione di api regine e sulla pappa reale, ha suscitato particolare interesse ma data la connotazione, fortemente pratica del corso si è deciso di limitare le iscrizioni. Il primo incontro è stato effettuato presso l'azienda "Il Castello" di Laura Scaruffi e Angelo Ghilardi. Si sono potuti così apprendere

le "segreti" produttivi di questa azienda. Angelo ha messo in comune la sua esperienza e ha insegnato ad effettuare il traslarvo, spiegando i criteri di scelta delle larve da utilizzare per questa operazione. Tutti gli allievi si sono cimentati in questa particolare tecnica.

Assemblea ordinaria dell'APAS

Si è svolta sabato 21 aprile l'Assemblea Ordinaria dell'Associazione Produttori Apistici della provincia di Sondrio. All'Ordine del Giorno l'approvazione del bilancio 2006 e la delibera di adesione all'Associazione tra Produttori Apistici della Provincia di Varese, ai fini dell'attuazione del Reg.

CE 797/04 per la corrente campagna. Il Presidente Giampaolo Palmieri ha presentato una relazione sull'attività svolta e sugli obiettivi futuri, che potete trovare sul sito www.apicoltori.so.it nella sezione Progetti.

Assemblea ordinaria Cooperativa API Sondrio

A conclusione della riunione dell'APAS si è svolta l'Assemblea della Cooperativa, il cui Ordine del Giorno prevedeva l'approvazione del bilancio consuntivo 2006, la nomina del revisore contabile e il rinnovo delle cariche del Consiglio di Amministrazione. La presentazione del bilancio e la lettura della nota integrativa sono state affidate al Commercialista Dott. Maifrè. L'assemblea ha provveduto a riconfermare nell'incarico di Revisore Contabile il Dott. Edj Polinelli. Il Consiglio della Cooperativa si è rinnovato e risulta ora composto dai seguenti membri: Francesco Baroni,

Stefano Canzi, Paolo Ferrari, Nicola Nobili, Giampaolo Palmieri, Fulvio Rovedatti, Sonia Zamboni. L'Assemblea ha eletto Presidente Paolo Ferrari e Vice Presidente Fulvio Rovedatti. Un ringraziamento doveroso e sincero ai Consiglieri uscenti, Cleto Longoni e Massimo Pizzatti Casaccia, e al Presidente Angelo Ghilardi, per l'impegno costantemente profuso.

Il nuovo Consiglio Direttivo si è subito riunito per discutere le problematiche più urgenti, in particolare l'apertura del laboratorio di smielatura e la gestione dell'attività.

Manifestazioni

Si susseguono le manifestazioni promozionali, sia a livello locale, grazie alla collaborazione delle aziende interessate, sia a livello nazionale, congiuntamente ai Consorzi dei prodotti. In particolare si sottolinea la presenza a **Vinitaly** di Verona dal 29 marzo al 2 aprile, vetrina di pregio del settore vinicolo; a **Tuttofood** presso la Fiera di Milano dal 5 all'8 maggio, riservata agli operatori del settore alimentare ed enogastronomico. A Sondrio si è svolta il 15 aprile la seconda edizione di **Formaggi in Piazza**, mostra mercato dei formaggi di montagna, volta alla promozione della tradizione gastronomica valtellinese e alla valorizza-

zione dei prodotti di eccellenza. L'Apas era presente con un proprio stand e due aziende apistiche.

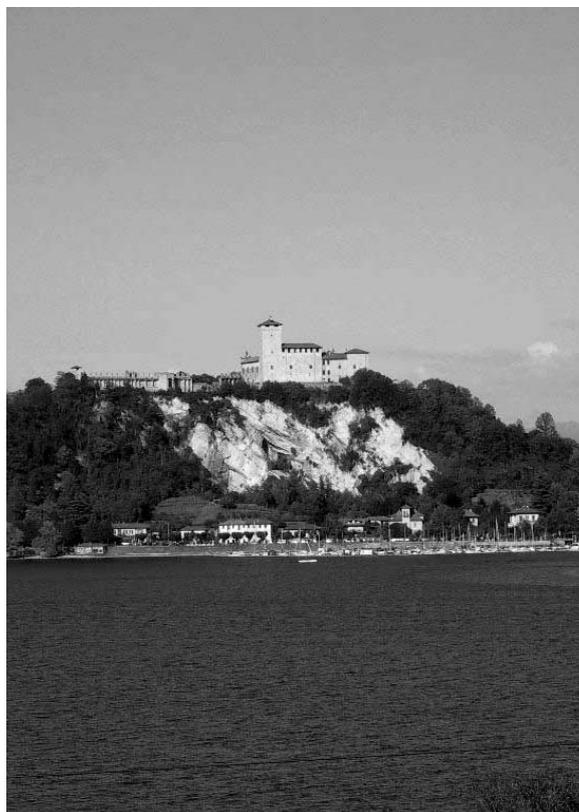
In collaborazione con l'Ersaf il 10 maggio si sono organizzati presso la Scuola Elementare Rubinowicz di **Monza** tre laboratori sul miele. Grande interesse ha suscitato nei bambini l'attività dell'apicoltore, che Cleto Longoni ha saputo spiegare al meglio; molto apprezzata anche la Cupeta, preparata al momento. In fase di definizione il calendario delle manifestazioni estive: vi invitiamo a comunicarci eventuali occasioni alle quali vorreste partecipare, con il nostro supporto.

Gita sociale sul Lago Maggiore - Sabato 9 giugno

Sull'esperienza positiva dello scorso anno (gita a Laimburg) proponiamo quest'anno un'interessante viaggio sul Lago Maggiore, dalla duplice valenza: da un lato, la conoscenza di una realtà apistica, dall'altra la scoperta di una zona a forte valenza artistica e culturale, nonché ambientale. Questo il programma:

- Ore 06.00: Partenza Autobus dalla Stazione dei Pullman di Sondrio- Via Tonale.
- Ore 09.30: Arrivo a Sesto Calende
- Ore 10.00-12.00: Visita all'apiario di Davide Zeni
- Ore 12.00: Visita all'Abbazia di S. Donato
- Pranzo all'Hotel del Parco
- Trasferimento a Stresa e Battello
- Ore 15.00 Visita alla Chiesa di Santa Caterina del Sasso
- Ore 17.00 Rientro a Stresa e Battello
- Visita all'Isola dei Pescatori
- Ore 18.30 Partenza da Stresa
- Ore 22.00: Arrivo a Sondrio

Sono previste tappe intermedie del pullman da Sondrio a Piantedo. Il costo complessivo è di Euro 50,00, comprensivo di autobus-pranzo-battelli. Invitiamo gli interessati a prenotarsi al più presto telefonando in ufficio.



Impollinazione dei frutteti

Anche questo anno abbiamo organizzato il Servizio di impollinazione frutteti grazie all'accordo siglato 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 redditi alle nostre aziende apistiche, ma viene soprattutto riconosciuta l'importanza agronomica delle api per la produzione di frutta di qualità. L'alleanza, la colla-

borazione, la sinergia fra i produttori della Valtellina è poi essenziale per "vincere" come squadra, come "sistema" sia nella promozione che nella produzione. Il servizio di impollinazione frutteti rende "visibile" l'importanza dell'ape per l'agricoltura e dimostra implicitamente come la nostra attività favorisca tutto l'ambiente, anche quello naturale, che non dà un immediato ritorno economico ma che è poi base del nostro ecosistema.

Analisi del miele e sigillo di garanzia

Resta invariato rispetto allo scorso anno il costo dell'analisi del miele a carico dei nostri associati per l'ottenimento del Sigillo di garanzia, che da quest'anno avrà il nuovo Marchio Valtellina, il cui utilizzo è regolamentato dalla CCIAA. Il costo di Euro 26,00 comprende l'analisi melissopalinoologica qualitativa e l'analisi organolettica, effettuate dal laboratorio della Fondazione Fojanini, e la prova dell'umidità, effettuata presso il nostro laboratorio di smielatura. Ricordiamo che chi è interessato ad effettuare l'ana-

lisi ai costi della convenzione deve consegnare due vasi da 250g **all'ufficio dell'APAS**. Il marchio viene concesso una volta pervenuto il risultato delle analisi del prodotto ed è stata accertata quindi la qualità e l'esclusiva presenza di pollini riferibili alla Valtellina. I marchi sono numerati e vengono registrati alla ditta richiedente e utilizzabili solo per il lotto analizzato. Con soddisfazione notiamo che ritorna l'uso del marchio di garanzia e che i consumatori e i negozianti più attenti ormai lo richiedono ai produttori.

Vasi

La Cooperativa effettua sconti proporzionali alle quantità di vasi. Gli sconti sono rivolti principalmente alle aziende più consistenti, ma sono validi anche per più soci che decidono di acquistare in comune il quantitativo minimo previsto.

Consigliamo inoltre di anticipare in parte l'acquisto nei mesi di giugno-luglio, in quanto la fornitura da parte della ditta nel mese di agosto è sospesa e in tale periodo la nostra disponibilità è limitata alla sola capienza dei magazzini.

Mercatino dell'apicoltore

VENDO
ARNIE SOLO NIDO

CERCO
TORCHIETTO PER OPERCOLI; SMIELATORE

Orari dell'Ufficio e della Cooperativa

Sede

Lunedì dalle 14.30 alle 18.00

Martedì- mercoledì- giovedì ore 09.00 - 12.00 / 14.30 - 18.00

Venerdì : chiuso - Sabato dalle 09.00 alle 12.00

Succursale Prata Camportaccio Martedì e venerdì 17.00-19.30

Telefono Associazione e Cooperativa: 0342 213351

Per comunicare con il Presidente Palmieri: 347 0702704

info@apicoltori.so.it

www.apicoltori.so.it

www.cooperativa.miele.so.it