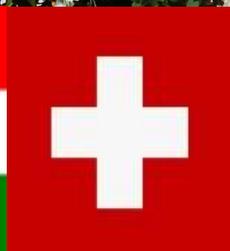


Apicoltura Alpina

Mese di maggio
n. 3/2009





Ricominciamo da 33 !!

La Cooperativa ha più di 30 anni. Le recenti vicende l'hanno messa in situazioni difficili sia economicamente che nella sua stessa funzionalità. Con un nuovo Consiglio di Amministrazione si vuole ripensare questa struttura per tornare a farla crescere come importante realtà al servizio dell'apicoltura della Valtellina. Il "Centro di Apicoltura Alpina" di Albosaggia non è solo la sede "fisica" dell'APAS, della Cooperativa, del Consorzio e del Laboratorio di Smielatura. Il "Centro di Apicoltura Alpina" era stato pensato e sognato come luogo di aggregazione, di scambio di esperienze e di incontri. Pur non avendo più alcuni spazi fisici quali le aule didattiche del secondo piano rimane il concetto e le ampie possibilità di considerare questo luogo come un punto di incontro. Crediamo che la cooperativa debba continuare a svolgere il suo ruolo di punto vendita di attrezzature apistiche nonostante il rischio economico e l'impegno che comporta proprio perché la vendita delle attrezzature esercita un'azione aggregativa e nel contempo, se effettuata da persone attente ed esperte, un ruolo didattico e di assistenza tecnica. Spesso succede in agricoltura che il modo migliore per fornire l'assistenza tecnica e migliorare lo standard qualitativo è quello di procurare, consigliare e vendere i prodotti migliori e più adatti alle diverse situazioni proposti a volte anche in contrasto alle logiche commerciali del profitto e della ricerca dei maggiori utili.

Un punto vendita se animato dalla passione per le api diviene luogo in cui ci si scambia esperienze ed informazioni e "l'acquisto" non risulta solo tale ma è anche un momento di confronto e di crescita tecnica e professionale. Ha svolto un ruolo importante per lo sviluppo dell'apicoltura della Valchiavenna il punto vendita della Cooperativa a Prata Camporotaccio grazie alla consulenza che Giuseppe e Piera De Stefani hanno sempre fornito a chi si rivolgeva a loro. I punti vendita di Morbegno dei fratelli Onetti e ed in particolare quello dei fratelli Menesatti hanno svolto, anch'essi, una importante funzione di aggregazione e di veicolazione dell'informazione tecnica. La passione per le api di Menesatti, unita a quella di

alcuni apicoltori della zona, ha inoltre prodotto anche alcune sperimentazioni e autonome proposte particolarmente stimolanti. Il rilancio della Cooperativa deve partire proprio da queste esperienze e con questi obiettivi.

La vendita dei prodotti e delle attrezzature presenta costi fissi alti e siamo nell'era degli acquisti on line e della capacità delle aziende di maggior dimensioni di contrattare direttamente con le aziende produttrici per ottenere prezzi d'acquisto più convenienti di quelli che può praticare la Cooperativa. Per recuperare e ampliare la collaborazione con le aziende maggiori si proporranno acquisti autonomi ma coordinati per abbattere le spese di trasporto e ricercare congiuntamente ulteriori ribassi.

La Cooperativa deve fornire valore aggiunto a quanto proposto ma nel contempo gli apicoltori devono considerare l'importanza di questa struttura per mantenere vivo il tessuto apistico, una ricchezza ed un tassello importante della nostra realtà. La Cooperativa deve quindi riscoprire e recuperare efficienza e capacità aggregativa ma soprattutto deve muoversi per contrastare un suicida individualismo che serpeggia fra le aziende apistiche.

Prima di riprendere sulle proposte della Cooperativa cediamo il passo alle notizie.

L'Assemblea APAS

Le recenti Assemblee dell'APAS e della Cooperativa sono state un'occasione di verifica e di rilancio. Nel corso della riunione il Presidente uscente, Giampaolo Palmieri, ha illustrato l'attività svolta nel 2008, un'attività impegnativa e a tutto campo: dalle manifestazioni di **promozione** del miele della Valtellina **all'assistenza tecnica e sanitaria** (con la lotta alla Varroa e alle altre patologie apistiche in primo piano); dalla **didattica** (con il corso di base, quello di aggiornamento professionale, il convegno sulla Varroa, la didattica nelle scuole e gli incontri specifici) alle gite sociali (ad Apimell e all'Azienda del Sampi e alla cooperativa di Brescia); dalla **comunicazione** (la realizzazione del DVD sulle tecniche apistiche di contrasto alla Varroa, la redazione di "Apicoltura Alpina", il costante aggiornamento del sito internet, il servizio sms ecc.) alla organizzazione del **Servizio di impollinazione frutteti** ecc.

Ma l'assemblea si è caratterizzata per l'elezione di un nuovo Consiglio Direttivo. In primo luogo è doveroso ringraziare i Consiglieri uscenti dell'APAS: grazie al loro supporto, in dieci anni abbiamo risanato i de-

Orari di apertura:
dell'APAS e della Cooperativa
da Martedì a Venerdì : 15.30 - 19.00
Sabato : 9.00 - 12.00
Per urgenze contattare 347.07.02.704
punto vendita della Cooperativa a Prata C.
il Martedì e il Venerdì dalla 17 alla 19,30

biti che avevamo ereditato, abbiamo predisposto una sede nostra, realizzato ed attrezzato un laboratorio di smielatura consortile a disposizione di tutti, costituito un consorzio e posto il nostro settore allo stesso tavolo delle "grandi" realtà del comparto agricolo ed enogastronomico locale per una promozione congiunta ma i progetti realizzati sono veramente molti e qui non si possono citare certamente tutti; credo comunque che si può guardare con molto orgoglio la strada percorsa. Grazie quindi a Lorenzo De Stefani, Guido Giacomel, Giuseppe Guglielmo, Guido Mazzetta, Massimo Pizzatti Casaccia, Giuseppe Rota e a Laura Pedranzani e grazie ai Consiglieri che sono rimasti al loro posto, ricandidandosi, per dare continuità a quanto svolto: Cleto Longoni, Luigi Pozzi, Giacomo Bonfadini e Giampaolo Palmieri.

Con l'assemblea del 18 aprile il testimone è passato ad un Consiglio rinnovato ma, come detto, con importanti presenze per fornire la dovuta continuità. Questi i Consiglieri eletti:

Longoni Cleto (per la zona della Valchiavenna)

Giuseppe Mottalini (per la zona di Morbegno)

Fulvio Muttoni (per "fuori provincia")

Giacomo Bonfadini (per la zona di Sondrio)

Nicola Nobili (per la zona di Sondrio)

Giampaolo Palmieri (per la zona di Sondrio)

Valentina Salinetti (per la zona di Sondrio)

Pozzi Luigi (per la zona di Tirano)

Silvano Robustellini (per la zona di Alta Valtellina)

Il Consiglio riunitosi il 27 aprile ha eletto Giampaolo Palmieri alla carica di Presidente e Nicola Nobili Vice Presidente.

L'Assemblea della Cooperativa

Il 18 aprile si è svolta anche l'assemblea della nostra Cooperativa. Quest'ultima era stata affidata a dei giovani affinché maturassero l'esperienza necessaria per divenire i continuatori del percorso intrapreso. Non è andata così. Onore a loro per aver dato la disponibilità, per aver assunto delle responsabilità ed avere almeno tentato delle proprie strade. Il Consiglio di Amministrazione si è presentato dimissionario all'Assemblea dei soci del 18 aprile per provvedere al rinnovo con una nuova compagine che dovrà affrontare il lungo percorso del risanamento economico del forte disavanzo e la ricostituzione delle basi stesse della Cooperativa. Il nuovo C.d.A. eletto è composto quasi esclusivamente da membri anche del Consiglio Direttivo dell'APAS per fornire l'unità di intenti, obiettivi e politiche che devono essere alla base dell'azione delle due strutture. L'Assemblea della API - SONDRIO società Cooperativa ha eletto **Giampaolo Palmieri** alla carica di Presidente, **Silvano Robustellini** alla carica di Vice Presidente, **Luigi Pozzi**, **Nicola Nobili** ed **Alberto Nani** alla carica di Consigliere. Palmieri, nell'assumere le responsabilità della carica ha sottolineato l'importanza della Cooperativa ma si è riservato di verificare se le attuali situazioni economiche ed il debito che si è creato in quest'ultimo anno siano



tali da permettere l'effettiva possibilità di poter ancora operare. Nel caso si dovesse ravvisare la necessità di una messa in liquidazione o della ricapitalizzazione mediante l'emissione di nuove azioni sarà convocata l'Assemblea in seduta straordinaria.

Una serata "mieli e formaggi"

Venerdì 22 maggio, a Ponte in Valtellina, nel palazzo vicino alla Chiesa di Madonna di Campagna si terrà un nuovo appuntamento del Corso di aggiornamento professionale. Una serata di degustazione ed abbinamento di diversi mieli con altrettanti tipi di formaggi. Questi rappresentano la nuova frontiera del gusto ed un'occasione di presentare e riscoprire in modo diverso due prodotti tipici, ricchi di storia, di tradizione e soprattutto che offrono una gamma molto ampia e varia di gusti e di sapori. Un giusto abbinamento esalta entrambi ma è facile sbagliare e bisogna conoscerli quindi bene: ci proviamo con l'Associazione De Gustibus. Insieme proponiamo un percorso guidato a questi interessanti abbinamenti. Non mancate !! Un apicoltore, un produttore deve essere in grado di consigliare la propria clientela sui modi migliori di gustare il proprio miele !

La serata è gratuita per le Aziende dell'Assistenza Tecnica Reg. UE n. 1234 e per i soci in regola con il versamento della quota 2009; agli altri partecipanti è richiesto un contributo spese di Euro 5. Un ringraziamento per la sala gentilmente offerta dal Comune di Ponte e dalla Associazione "ProMuovi Ponte".



Il DVD per le tecniche apistiche

Ricordiamo che presso la nostra sede è possibile acquistare, al prezzo di Euro 9,00 il DVD sulle tecniche apistiche che possono integrarsi ai protocolli tradizionali per rendere più efficace la lotta alla Varroa. L'APAS ha realizzato questo sussidio didattico in collaborazione con alcuni apicoltori di riferimento del nostro territorio. Il trailer è visibile sul nostro sito alla pagina <http://www.apicoltori.so.it/foto/images/8432.html>

Nuovi orari per la Cooperativa e per l'APAS

Vogliamo sperimentare un nuovo orario di apertura per la Cooperativa e per l'Ufficio dell'APAS - Associazione Produttori Apistici della provincia di Sondrio. Vogliamo individuare quelli che risultano più agevoli e comodi per i soci. Chi lavora è impossibilitato a raggiungere la Cooperativa negli orari fino ad ora adottati mentre chi è in pensione preferisce non distogliere dagli impegni avviati. Si intende quindi provare, in via sperimentale e temporanea, i seguenti orari:

Lunedì	chiuso
Martedì	ore 15- 19
Mercoledì	ore 15 - 19
Giovedì	ore 15 - 19
Venerdì	ore 15 - 19
Sabato	ore 9 - 12

Nella sede di Prata Camportaccio gli orari di apertura sono i seguenti:

Martedì e Venerdì dalle 17 alle 19,30

“Centro di apicoltura alpina” luogo di incontro

Come abbiamo espresso nelle premesse la nostra sede, il nostro “Centro”, deve divenire luogo di incontro e di scambio di esperienze. L'apicoltore che ha la necessità di acquistare una attrezzatura o un presidio sanitario soprattutto su specifiche esigenze può trovare degli esperti di eccezione. Grazie alla collaborazione e alla disponibilità di alcuni apicoltori particolarmente esperti abbiamo fissato un calendario fitto e molto interessante: **ogni venerdì dalle ore 15 alla 19, presso la sede sarà presente un esperto a disposizione dei soci per consigliare le tecniche e le attrezzature più adeguate alle diverse attività ed esigenze.**

L'incontro con l'esperto

Venerdì 15 maggio [Alberto Nani](#), con ottima esperienza di Apicoltura d'alta quota, è l'interlocutore giusto per avere preziosi consigli per sviluppare le famiglie che in montagna “girano” poco;

Venerdì 22 maggio [Silvano Robustellini](#) ha l'esperienza e la professionalità adatta per consigliare i modi migliori per produrre nuclei per avere una rimonta interna adeguata a salvaguardare il patrimonio apistico aziendale.

Venerdì 29 maggio [Giuseppe Guglielmo](#), apicoltore semi – professionista di grande esperienza e competenza è la persona giusta per fornire consigli e “dritte” per sviluppare le famiglie deboli che non “girano”.

Venerdì 05 giugno [Giuseppe Mottalini](#), una autentica autorità in materia di produzione di api regine. Una occasione per chiedere i consigli giusti per provare ad usare cupolini a praticare i traslarvo. Una tecnica raffinata ma che ha anche aspetti ludici: l'apicoltura è anche sapersi mettere in gioco con nuove esperienze.

Venerdì 12 giugno [Giampaolo Palmieri](#) se avete dubbi sulla sanità degli alveari, ma anche per chiedere informazioni sul settore a 360°;

Venerdì 26 giugno [Gianluigi Ioli](#) è un apicoltore di grande esperienza che può fornire utili indicazioni e “dritte” giuste per sfruttare al meglio i pascoli alpini e per effettuare un nomadismo in alpeggio che dia ampie soddisfazioni.

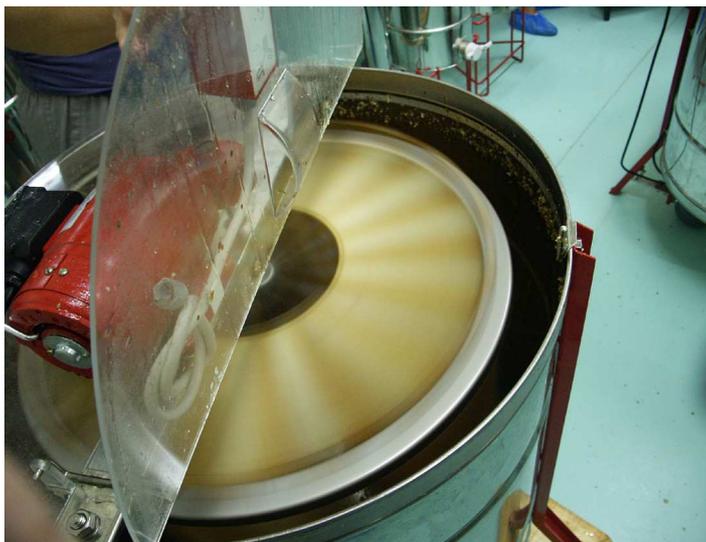
Venerdì 3 luglio [Marco Moretti](#) esperto sulle tecniche di contrasto alla Varroa, con grande esperienza nel blocco di covata, dell'ingabbiamento delle regine. I suoi consigli sono sempre espressi in modo pacato e molto preziosi.

Altri appuntamenti sono in corso di definizione.

Inoltre presso il “Centro di Apicoltura Alpina” si possono incontrare il tecnico [Elisabetta Speziali](#), il mitico [Ernesto Agnelli](#), l'efficiente e scintillante [Alberto Nani](#) e [Giampaolo Palmieri](#). A Prata Camportaccio sono la sig.ra [Piera e Giuseppe De Stefani](#), consolidate colonne dell'apicoltura della Valchiavenna, che forniscono il supporto tecnico e l'aiuto agli apicoltori.

Laboratorio di smielatura

Stiamo sistemando il laboratorio di smielatura per accogliere le produzioni dei soci. L'importanza del laboratorio deriva dal togliere un lavoro noioso e ripetitivo dalle spalle dei soci, dall'assicurare un ambiente realizzato a norma di legge, pulito e igienicamente controllato ma soprattutto è fondamentale perché **certifica un passaggio importante e necessario per poter vendere alla luce del sole e soprattutto in piena sicurezza il proprio miele**. Non è infatti il caso di rischiare sanzioni o guai giudiziari per smielare e confezionare in proprio in locali non autorizzati. Le normative in merito alle preparazioni alimentari sono molto severe ed i controlli sempre più pressanti. Non è quindi il caso di rischiare per risparmiare quel poco che viene richiesto per gestire questa attività della Cooperativa. E' assolutamente importante essere in regola con le normative vigenti e poter certificare il proprio prodotto, altrimenti si è alla mercé, non solo delle autorità che effettuano i controlli ma anche di ogni "cliente" che può, potenzialmente, esercitare ogni sorta di ricatto: dall'attribuire un mal di pancia vero o presunto al vostro prodotto e farvi causa o semplicemente a non corrispondervi il prez-



zo pattuito per l'acquisto del vostro miele che non potete dimostrare in sede giudiziaria di aver prodotto.

Essere al di fuori delle norme e "viaggiare" nel cosiddetto "sommerso" può costare molto caro: pensateci!!

I costi per avvalersi del servizio offerto dal laboratorio di smielatura rimangono invariati rispetto allo scorso anno: Euro 40 per ogni quintale di prodotto smielato a cui si aggiunge il costo di invasettamento (vasi + lavoro) e per le analisi ed eventualmente per la deumidificazione. Da quest'anno, data la forte incidenza del costo delle analisi melissopalinoologiche, queste sono obbligatorie solo per quantitativi superiori al quintale. Le partite inferiori al quintale dovranno pagare però la quota minima prevista di Euro 40,00. Ricordiamo che chi ha un proprio laboratorio di smielatura deve seguire almeno una volta ogni due



anni un corso sull'igiene e preparazioni alimentari. **Venerdì 29 maggio** si terrà quello organizzato dall'APAS con il dott. Alfredo Leoni. Il rilascio della certificazione di frequenza è gratuito per le aziende apistiche che hanno delegato all'APAS l'assistenza tecnica (Reg UE 1234).

Invitiamo tutti quelli che intendono avvalersi del Servizio di smielatura e confezionamento di prenotarsi per tempo!

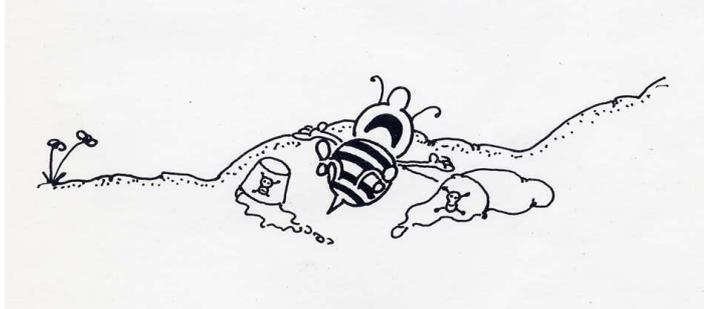
Cooperativa: quale rilancio?

Spesso si è dibattuto sull'opportunità di ritirare il miele dei soci e gestire una rete commerciale propria. Con l'esperienza abbiamo constatato che è più opportuno mantenere la filiera più corta possibile. E' quindi opportuno operare per favorire l'incremento della vendita al dettaglio da parte dei soci che inserirsi nella distribuzione poiché questa comprimerebbe, inevitabilmente, l'utile dei produttori. Ci sono però situazioni particolari che rendono consigliabile anche una discreta presenza della Cooperativa in ambito commerciale, soprattutto per la promozione fuori provincia e per allargare la diffusione e la conoscenza delle nostre produzioni. La Cooperativa in futuro potrà anche gestire un servizio di noleggio di attrezzature più impegnative e costose ma di uso limitato come soffiatori, motocaricole, sublimatori, aspira sciami ecc. Formule speciali di vantaggio commerciale dovranno essere pensate per le aziende del Regolamento UE 1234.

Pulitura - sterilizzazione di arnie con idropulitrice ecc. Le idee non mancano e gli obiettivi di breve, medio e lungo periodo sono già tanti ma si devono affinare e concretizzare con l'apporto di tutti ... a breve usciremo da questa crisi (passeggera) e ripartiremo per realizzare i nostri obiettivi.

N. 3 - Maggio 2009 - 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
Redattore Giampaolo Palmieri
23100 SONDRIO - Via Torchione, 26 - Albosaggia - tel. e fax 0342213351
Stampa Tipografia Bettini - Sondrio

Apicidio a Lovero



Lovero (SO) - Apiario di Natale Giusto Giudicatti - Natale stava collaborando con la Cooperativa COAV per il servizio di impollinazione frutteti. Poiché a Sernio, dove aveva dislocato gli alveari, si era conclusa la fioritura ha riportato le famiglie nelle postazioni invernali dove la fioritura del melo era ancora in atto. I suoi alveari, completato il lavoro di impollinazione, sarebbero stati poi portati in Brianza per seguire la fioritura dell'Acacia dove, nel frattempo aveva già preparato le postazioni. Il 25 aprile, Giudicatti ha notato alcuni "Atomizzatori" in funzione nei frutteti. Sfortunatamente non tutti i frutticoltori sono corretti. Qualcuno infatti non si è limitato ai prodotti anticrittogamici consigliati dalla Cooperativa COAV: c'è stato chi, probabilmente per risparmiarsi di ripetere l'operazione a fioritura conclusa, ha pensato bene di aggiungere anche il veleno del trattamento post-fiorale contro gli afidi. Il 26 aprile 2009 Natale ha constatato già al mattino api morte per terra, davanti agli alveari e sul predellino delle arnie. Fortunatamente le forti piogge iniziate nella medesima giornata hanno fermato le api nel proseguire le visite sui fiori avvelenati di melo e del tarassaco sottostante. Abbiamo constatato che sono essenzialmente tre gli apiari coinvolti: Natale Giudicatti, Agostino Giudicatti e Andrea Visini. Tutto è avvenuto nel raggio di Km 1,5 !! **E' veramente un peccato che per uno o due frutticoltori si debbano guastare dei rapporti di collaborazione che da tempo e pazientemente si è cercato di costruire.**

Nell'interesse dei frutticoltori e nostro, per tutelarci da queste teste matte, chiediamo che vengano insprite in modo sensibile le sanzioni amministrative a carico di chi provoca mortalità d'api utilizzando insetticida su vegetazione in fiore. L'importo ora previsto di Euro 25,00 non è un deterrente e le sanzioni non permettono neppure di coprire in parte i costi di un accertamento sulle sostanze impiegate.



Giampaolo Palmieri

La situazione sanitaria e produttiva

L'uscita dall'inverno è stata buona. Complessivamente sono poche le aziende che hanno segnalato mortalità anomale; queste sembrano essere legate a trattamenti contro la Varroa autunno - invernali che non sono stati adeguatamente efficaci o a recrudescenze di nosemiasi. In autunno poi, almeno in alcune zone, le famiglie non hanno fatto sufficienti scorte e quindi certi apiari sono risultati più a rischio ed hanno obbligato gli apicoltori ad intervenire con diverse nutrizioni di sostegno. Nelle visite primaverili si è riscontrata in genere una covata molto bella: compatta, estesa e concentrata su relativamente pochi favi. Quindi regine giovani, promettenti e produttive. Nel 2008 c'è stato un rinnovo abbastanza generalizzato di regine e i risultati si vedono!

In diversi apiari si riscontra la presenza di uno o due alveari con significativa ed anomala incidenza di "covata calcificata"; conviene rinnovare velocemente i favi, travasare la famiglia in una arnia pulita e, se il fenomeno persiste, cambiare la regina. Purtroppo è ancora abbastanza presente la peste americana ma il livello tecnico e di attenzione dei nostri soci è tale che i casi sono limitati e i focolai presto eliminati prima di divenire un pericolo per il proprio apiario e per quelli vicini. Riscontrato anche un caso di peste europea con sintomi che parzialmente si sovrapponevano a quella della ben più pericolosa peste americana.

La crescita tumultuosa della consistenza della popolazione degli alveari ha probabilmente cancellato una certa presenza di api affette da virus e da nosema, ma vi invitiamo a non abbassare la guardia e a segnalarci eventuali anomalie: in particolare la presenza di api scure, prive di peli ecc.

Telefono e FAX dell' Associazione: 0342 213351

Cell Cooperativa 328 79 17 725

info@apicoltori.so.it

www.apicoltori.so.it

Per comunicare con il Presidente Palmieri: 347 07 02 704