

# Apicoltura Alpina

n. 4 - Ottobre 2005 - Trimestrale dell'Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio - Direttore Responsabile dr. Alberto Baiocchi - 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](mailto:info@apicoltori.so.it)**



Quando si "costruisce" le difficoltà non mancano e con essi i momenti di scoramento. Ci sono però potenti molle: la passione di realizzare cose nuove, di individuare obiettivi e trovare le strade per raggiungerli, la sfida stessa creata da ogni difficoltà di trovare il modo di superare l'ostacolo. C'è, inoltre, la consapevolezza che questo settore così fragile verrebbe spazzato via in poco tempo se non ci fosse una forte realtà organizzativa ed associativa. La prossima primavera ci sarà il rinnovo delle cariche amministrative dell'APAS; è importante che chi ha a cuore la difesa e lo sviluppo dell'apicoltura locale cominci già a pensare alla possibilità di una sua disponibilità per entrare nel gruppo degli amministra-

tori, ovvero fra chi è in prima linea per organizzare ed attuare le politiche per la crescita del comparto.

Cos'è l'APAS ? E' una struttura che offre ai propri soci tanti servizi ed opportunità per aggregare e sostenere l'attività apistica: assistenza tecnica, amministrativa, sanitaria, aggiornamento, corsi, informazione, promozione, ecc. Le iniziative sono tante: dall'offrire regine a prezzo "politico", al servizio di smielatura (sempre a prezzo "politico"), etichette, sigilli di garanzia, reperimento di presidi sanitari, promozione del "Miele della Valtellina" ecc. Una struttura basata essenzialmente sul volontariato e sulla passione...

## COME E' ANDATA: LA STAGIONE PRODUTTIVA

Un anno da archiviare per la produzione del miele. Le condizioni meteo sono risultate fortemente negative e la perdita ha raggiunto, in alcuni casi, i due terzi della produzione media. La situazione si presenta disomogenea in provincia ma con un significativo gradiente dal fondo valle all'alta montagna e dalle porte della Valtellina a Bormio. Il 2005 è stato caratterizzato da un risveglio vegetativo molto tardivo; le fioriture sono poi esplose di colpo, beneficate dal clima di aprile; in questo periodo le famiglie più pronte si sono rinforzate e preparate per essere produttive. In maggio, il perdurare di condizioni di temperatura mite e di deboli precipitazioni ha indotto alcune piante ad anticipare la fioritura. E' il caso, nella bassa e media valle, della robinia, che qui è durata a lungo ed ha assicurato una certa produzione. Meno nella media valle dove condizioni microclimatiche particolari hanno indotto ad una intensa scia-

matura. Nell'Alta Valtellina la robinia è fiorita in concomitanza del periodo più secco e caldo e quindi è sfiorita molto velocemente.

Con giugno sono iniziate le fioriture di castagno, tiglio e rododendro. Le condizioni meteorologiche sono risultate però negative: due gelate tardive si sono spinte fino a 1.000 m distruggendo ogni prospettiva di produzione sul Rododendro. Alle quote più basse le deboli piogge hanno rallentato il lavoro delle api senza comunque apportare benefici alla vegetazione perché il bilancio idrico è risultato fortemente deficitario ed il vento ha accentuato ancora di più i problemi della carenza d'acqua. Ridotta quindi, nella sostanza, la produzione di nettare delle piante pur a fronte di fioriture apparentemente imponenti. L'estate è proseguita con fioriture di scarsa importanza e condizioni climatiche non favorevoli.

## COME E' ANDATA: LA SITUAZIONE SANITARIA

Molto positiva la situazione sanitaria. Pochissimi casi di peste americana, un successo delle politiche dell'Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio. Un successo che ci ripaga delle fatiche e dell'impegno profuso. Raccomandiamo comunque a tutti gli apicoltori di segnalarci eventuali casi sospetti, poiché solo in questo modo possiamo avviare ricerche di focolai sul territorio. Se distruggete in segreto un alveare ammalato, il sacrificio potrebbe essere nullo se non si giunge ad individuare la fonte di infezione e ad estirparla.

La Varroa suscita qualche apprensione e perplessità per le ripetute segnalazioni nella media e bassa Valle della caduta di un alto numero di individui. Esortiamo quindi tutti prestare attenzione e ad effettuare il trattamento autunnale con l'acido ossalico.

Indicazioni operative e modalità di intervento

- effettuare il trattamento in totale assenza di covata, a temperatura superiore a +10°C e, possibilmente, in presenza di volo delle api;
- preparare una soluzione composta da 1 litro di acqua distillata sciogliendo 100 grammi di acido ossalico diidrato fino a chiarificazione della soluzione e 1 kg di zucchero;
- il prodotto va somministrato per gocciolamento direttamente sulle api utilizzando una siringa graduata, in dose di 5 cc per ogni telaino coperto di api. In alternativa, l'acido ossalico può essere somministrato per aspersione diretta sulle api; in questo caso si procede come segue:
- preparare una soluzione composta da 30 grammi di ossalico diidrato disciolti in 1 litro di acqua distillata;
- somministrare per aspersione, previo spostamento dei telaini del nido, mediante

uno spruzzatore manuale, nella dose di 3 ml per ogni faccia di telaino coperto di api. In entrambi i casi la soluzione dev'essere utilizzata al più presto, non oltre 24 ore dalla preparazione. Si raccomanda di effettuare un solo trattamento verificando il numero di Varroe cadute e le condizioni della famiglia. 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 le operazioni. Il trattamento mediante aspersione diretta sulle api dà meno problemi di spo-

polamento e orfanità alle famiglie ma è laborioso e richiede maggiore conoscenza delle tecniche apistiche.

Complessivamente sembra di vivere la quiete prima della tempesta, rappresentata da *Aethina tumida*. Il temibile parassita è lo spettro che aleggia su tutta Europa. Speriamo che la sempre maggior capacità delle aziende apistiche locali di soddisfare la richiesta di nuclei e regine continui a rallentare l'acquisto extra-provinciale e quindi il rischio di importazione e rapida diffusione di questo nuovo parassita.

## COME E' ANDATO: IL LABORATORIO DI SMIELATURA

Il laboratorio di smielatura ha funzionato a pieno regime anche quest'estate. La nostra struttura ha dato una risposta ad una esigenza sentita e ha reso possibile che molte partite di miele potessero essere poste sul mercato a pieno diritto e con tutti i requisiti e le certificazioni che un prodotto di qualità deve avere. Il contributo spese richiesto ai soci è stato veramente minimo, anche se leggermente aumentato rispetto lo scorso anno: 10 Euro al quintale di prodotto estratto, ovvero 5 centesimi ogni vasetto da mezzo chilo !! Sono 37 le ditte che hanno utilizzato il servizio in questo 2005 e 59 i quintali estratti. Conside-

rando che gli apicoltori portano i loro melari e li ritirano vuoti con il miele già pronto, controllato, certificato, confezionato, stupisce che non sia ancora maggiore l'adesione dati i "prezzi politici" innanzi citati. Complessivamente rispetto lo scorso anno sono comunque aumentate il numero delle ditte che utilizzano questo servizio dell'APAS ma il pessimo andamento stagionale e produttivo ha ridotto il quantitativo di miele estratto e confezionato. Nel laboratorio hanno lavorato Emma Fendoni, Laura Scaruffi, Guido Mazzetta, Mattia Ghilardi e Giampaolo Palmieri.

## COME E' ANDATA: LA PRODUZIONE DI SCIAMI E REGINE

Il progetto Interreg per la selezione di ceppi genetici autoctoni e la diffusione di api regine è al suo ultimo anno progettuale, ma data l'importanza dell'intervento è nostra speranza riuscire a mantenerlo a regime come importante servizio reso all'apicoltura locale. Circa 200 le regine distribuite a "prezzo politico" ovvero a metà del prezzo di mercato. Oltre alle aziende apistiche di Mottalini e di Ghilardi anche altri apicoltori, come Luigi Pozzi, si stanno affermando come produttori

di regine locali. L'amico Cleto Longoni ha dovuto quest'anno dedicarsi a ricostituire il suo patrimonio apistico e il nucleo di "famiglie matrici". La distruzione del suo apiario di 80 alveari, avvenuto all'inizio del 2005, oltre alla perdita affettiva ed economica, ha disperso infatti anche un grande patrimonio di materiale genetico accuratamente selezionato. Un danno per tutti noi, che confidiamo però nelle capacità di Cleto e in questo progetto per poter recuperare la situazione.

## COME E' ANDATA: LA PROMOZIONE

Un'estate piena e ricca di manifestazioni. Abbiamo cercato di essere presenti in tutti i contesti in cui era possibile presentare il Miele della Valtellina agli ospiti della nostra Valle. Un grazie soprattutto alla dott.ssa Fendoni sempre partecipe e presente, entusiasta e capace di trasmettere simpatia e buonumore. Numerose le fiere e le occasioni di presentazione del miele locale che Emma ha animato. Un grazie anche ad Angelo e a Laura che si sono molto impegnati in questo campo. Anche gli amici della Valchiavenna hanno organizzato alcuni importanti appuntamenti di promozione turistica che mi è grato ricordare. Nel sito internet si possono trovare le immagini di molte delle manifestazioni svolte questa estate, per le quali è da sottolineare

il supporto fornito dal GAL Valtellina. Grazie alla Comunità Montana Valtellina di Sondrio si sono effettuate alcune registrazioni televisive che verranno trasmesse in un circuito di network piuttosto ampio. Il miele della Valtellina sarà inoltre valorizzato da una puntata televisiva promossa dall'Amministrazione Provinciale con l'emittente Telelombardia. Nelle giornate di sabato 8 e domenica 9 abbiamo partecipato alla Sagra della Mela e dell'Uva a Villa di Tirano; praticamente contemporaneamente all'uscita di questo numero di Apicoltura Alpina si svolge la 98a Mostra del Bitto nella quale l'Associazione parteciperà con smielature dimostrative e banco d'assaggio.

## COME E' ANDATO IL CONCORSO PIANA

Di seguito si riporta il comunicato stampa che l'APAS ha trasmesso a tutte le redazioni ed emittenti locali, in occasione della premiazione del Concorso Grandi Mieli d'Italia.

### ASSEGNATE LE TRE GOCCE D'ORO AI MIGLIORI MIELI D'ITALIA. DODICI GLI APICOLTORI PREMIATI

Sono 12 i mieli italiani premiati quest'anno con le "Tre gocce d'oro" al Concorso Grandi Mieli d'Italia, dedicato a Giulio Piana. La giuria, riunita in occasione della Fiera del Miele di Castel San Pietro Terme (Bo) ha giudicato 420 mieli, prodotti da 210 apicoltori, premiando tra gli altri con il massimo riconoscimento il millefiori di alta montagna delle Alpi prodotto da **Curti Manuela** di Dubino. Le tre "Gocce d'oro" vengono assegnate ai mieli che, oltre ad essere perfetti dal punto di vista qualitativo, si sono distinti per aver raggiunto il punteggio pieno all'esame organolettico. La Commissione ha inoltre premiato con le **Due Gocce d'Oro** 83 mieli, tra cui ben 5 campioni sono di 4 aziende valtellinesi: per l'acacia sono state premiate l'Apicoltura "**Cornaggia Mauro e Lino**" di Cosio Valtel-

lino, l'Apicoltura **Martelli Marco** di Villa di Tirano e l'Apicoltura **Oliver Gatti** di Castione Andevenno. L'azienda Paniga Silvia di Morbegno ha invece ottenuto il medesimo riconoscimento con il miele Millefiori.

A 95 mieli è spettata Una Goccia d'Oro, premiati quelli di Rododendro di **Ferraro Bonifacio** di Nuova Olonio e di **Mottalini Giuseppe** di Morbegno.

Il concorso, al quale ha partecipato il più alto numero di mieli in 25 anni di storia, ha visto rappresentate tutte le regioni italiane, anche se la parte del leone l'hanno fatta l'Emilia-Romagna (70 mieli in concorso), la Lombardia (62), il Lazio (40), il Piemonte (30), il Trentino Alto-Adige (29) e l'Abruzzo (24). I mieli più numerosi in concorso - di 39 varietà diverse - sono stati il millefiori (123), l'acacia (102), il castagno (36) e l'eucalipto (22). I più rari: marasca, lavanda selvatica, rosmarino, timo e marruca.

L'annata 2005 per il miele italiano è stata

mediamente buona, con oltre 12mila tonnellate prodotte. Produzioni inferiori alla norma nelle regioni centrali interne (Umbria e parte di Marche e Toscana), in Calabria meridionale, Sicilia e parte della Sardegna. Meglio al Nord, specie Nord-ovest, sulla costa tirrenica centro-settentrionale e su quella adriatica. Buone le produzioni di miele di acacia, eucalipto, girasole, tiglio di montagna, millefiori estivi e di alta montagna, medio/bassa quella di melata e sotto la norma per agrumi, castagno e millefiori primaverili. L'altissima qualità dei mieli italiani, rigorosamente vergini e integrali (non miscelati o sottoposti a filtra-

zione e trattamenti termici), unita alla grandissima varietà di mieli uniflorali (oltre 50), cioè mieli prodotti dalle api col nettare di un'unica specie botanica, rendono la produzione italiana tra le migliori al mondo.

**Il Presidente dell'APAS, Giampaolo Palmieri, sottolinea con orgoglio che l'apicoltura Valtellinese trova anche quest'anno riconfermata l'alta qualità della produzione locale e la grande professionalità degli apicoltori della Provincia di Sondrio.**

**La Valtellina si riconferma quindi all'avanguardia nel settore apistico nazionale e si ringraziano perciò le aziende vincitrici.**

## COME E' ANDATA: LA COMMERCIALIZZAZIONE

Data la scarsità della produzione sembrano non esserci particolari problemi nella vendita del miele della Valtellina. Per cercare di favorire il mercato del miele locale, abbiamo comunque attivato un servizio che favorisce l'incontro della domanda e dell'offerta. Tutte le persone interessate a vendere consistenti quantità di miele sono invitate a comunicarlo all'Ufficio dell'APAS fornendo i dati delle partite che si intendono alienare. Tali informazioni saranno poste a disposizione di chi è interessato all'acquisto. I contatti saranno poi

diretti. L'APAS è disponibile a fornire il supporto necessario per il buon fine delle trattative. (controlli delle partite ed analisi del miele ecc.).

Si sottolinea l'importanza della promozione e della capacità di produrre sempre nel segno della qualità, per mantenere le quote di mercato locale raggiunte. Il miele di importazione ha prezzi assolutamente non confrontabili giacché non soggiace ai costi di produzione che le normative a tutela del consumatore comportano in Italia e in generale in Europa.

## COME STA ANDANDO: ANALISI DEL MIELE E MARCHIO DI GARANZIA

Minor produzione e anche minori analisi del miele: sono stati consegnati al laboratorio, per ora, circa sessanta campioni relativi ad altrettanti lotti di produzione. Gli accordi con la Fondazione Fojanini ci permettono un monitoraggio della produzione commercializzata che pensiamo sia un forte vanto per la nostra provincia. I lotti estratti presso il centro di smielatura dell'APAS - Cooperativa Api Sondrio sono inoltre soggetti alla verifica della presenza di antibiotici e sulfamidici. Si effettua così un controllo veramente capillare e a tutto tondo. Ricordiamo che chi è interes-

sato ad avere il marchio di garanzia del Miele di Valtellina deve consegnare due vasi da 250g all'ufficio dell'APAS. Il marchio viene concesso dopo che sono state effettuate le analisi del prodotto ed accertata quindi la qualità e l'esclusiva presenza di pollini riferibili alla Valtellina. Il contributo richiesto per le analisi è di Euro 26. A fronte di tale contributo vengono forniti omaggio 60 marchi di garanzia. I marchi concessi corrispondono ad una produzione di Kg 10 per ogni alveare denunciato. Quantitativi maggiori devono essere richiesti per lettera da indirizzarsi al

Consiglio Direttivo dell'Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio. Il costo dei marchi è di Euro 0,10. 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 ed i negozianti più attenti ormai lo richiedono ai produttori. La serietà con cui è

stato gestito il marchio risulta premiata. Quest'anno è l'ultimo in cui si utilizzerà il vecchio logo della Valtellina. Già dalla prossima produzione il sigillo di garanzia avrà il nuovo marchio della Valtellina realizzato da Simona Nava per la Provincia e la CCIAA di Sondrio. L'utilizzo di questo marchio è regolamentato da accordi sottoscritti fra CCIAA e i Consorzi, tra cui la nostra Associazione.

## **COME STA ANDANDO: IL SITO INTERNET WWW.APICOLTORI.SO.IT**

E' un metodo di comunicare relativamente nuovo che ha il vantaggio di promuovere idee, associazioni e aziende a costi relativamente bassi. Il nostro sito è particolarmente ricco per la cura con cui viene seguito e aggiornato. Si registrano accessi giornalieri che oscillano fra i 40 e 80 "navigatori". Dal 1 gennaio al 27 settembre 2005 il sito ha registrato 13.837 visitatori.

Il progetto "observer", ovvero la pesatura continua di un arnia campione e la rilevazio-

ne costante dei parametri ambientali, aveva innalzato di molto il numero di accessi giornalieri ma un forte temporale e la caduta di un albero hanno distrutto la centralina di rilevamento. E' nostra speranza riattivare quanto prima questa sperimentazione. Come nota curiosa si segnala che il sito è particolarmente gradito dai "navigatori" degli USA che apprezzano (e scaricano) il ricco archivio fotografico.

## **RIUNIONE PER PRESENTAZIONE PROGETTO SITI INTERNET PER AZIENDE APISTICHE**

Il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha promosso la realizzazione di un sito internet di presentazione delle aziende apistiche. Il dott. Bianchi e la dott.ssa Bertolotti dell'Ist. Zooprofilattico di Sondrio ed il dott. Finazzi esperto del settore interverranno per presentare il progetto.

L'APAS stessa ha in corso un progetto rivolto alle maggiori aziende apistiche che si avvale

di internet per creare un potente ponte fra consumatori e produttori. Nella riunione si intende presentare anche questo progetto per verificare il grado di interesse all'iniziativa. Parteciperà il sig. Claudio Frizziero responsabile della Soc. Nerealcom di progettazione siti. La riunione si terrà presso la sede, in Via Torchione 26 ad Albosaggia venerdì 21 ottobre alle ore 21.00 Non mancate!

### **Orari dell'Ufficio APAS e della Cooperativa**

- 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

### **Orari della Cooperativa- 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

Per comunicare con il Presidente Palmieri: 347 0702704