

IL GIORNO SONDRIO

Venerdì 2 dicembre 2011

www.ilgiorno.it
e-mail: redazione.sondrio@ilgiorno.net

Redazione: via A. Cairi, 6 - 23100 Sondrio - Tel. 0342 527411 - Fax: 0342 527417

● Pubblicità: S.P.E. - Tel. 0342 515111 - Fax: 0342 215199



Spaccio, gli arrestati non parlano

Davanti al Gip solo un fermato si discolpa: «Quella pistola è solo un giocattolo»

DICLI
A pag. 5

Sondrio Gli esperti concordano: «Scarsa igiene, è meglio quello valtellinese»

MARTINA
Alle pagg. 2 e 3



Morbegno

Minoranza: «Viabilità e ostello? Diciamo no»

ROCCA # A pag. 6

Valdisotto

Depurazione e rifiuti Giunta sotto tiro

TRABUCCHI # A pag. 11

Sondrio, via Valeriana

Finalmente si interviene sul park «sprecato»

DICLI # A pag. 5



PEZZINI
CHRISTMAS DAY

Festeggia con noi il tuo Natale

DOMENICA 4 e 11 DICEMBRE
dalle ore 14,00 alle ore 19,00

L'ANGOLO DELLE IDEE REGALO
NATALE IN CUCINA DEGUSTAZIONI
LABORATORI MANUALI E BABY PARKING

È Natale e siamo ancora più buoni!
PER TE LA FIDELITY CARD CHRISTMASDAY
CON IL 10% DI SCONTO SU OGNI TUO ACQUISTO
VALIDA FINO AL 30 APRILE 2012

TI ASPETTIAMO!

NOSTRA INCHIESTA

L'INTERVENTO DELLA COOPERATIVA
LA COOPERATIVA API OFFRE UN CONCRETO
SOSTEGNO AI NUMEROSI APICOLTORI E ANCHE
LA POSSIBILITÀ DEL CONTINUO CONFRONTO



L'inaugurazione a Sondrio della nuova sede dell'Apas (Notondi/Presi)

SONDRIO L'IMPORTANTE RUOLO DEGLI ESPERTI

Una task-force di tecnici per aiutare a migliorare i quasi 400 apicoltori

— SONDRIO —

FARE SISTEMA serve non solo per sopravvivere. La cooperativa Api, con 150 soci e l'associazione Apas Sondrio, con più di 200 iscritti, offrono supporto concreto ma anche il costante confronto su tecniche e problemi. Aiuti fondamentali per un comparto locale piccolo, composto da 40 aziende significative e circa 350 apicoltori, con problematiche e complessità varie, rese di ancor più ostica gestione per la scarsa capacità economica complessiva e da una produzione che fluttua di anno in anno in base alle condizioni climatiche cui è impossibile ovviare. Dato il limitato spazio in valle, infatti, non si possono spostare qua e là gli alveari, come invece è possibile fare in zone più estese e con micro climi variabili. Ma che l'unione faccia la forza è una consapevolezza ancora poco diffusa tra gli addetti ai lavori come si evince dalle parole di Ernesto Agnelli, apicoltore d'esperienza, che, dopo un periodo alle isole Solomon, ha ripreso le redini della cooperativa con tanto entusiasmo ma anche con un po' di disillusione. «Dagli anni '80 è cambiato tutto. Si sono creati tanti individualismi e la visione d'insieme la si ritrova solo nel momento del bisogno», sospira. Lo attestano i quintali di miele prodotto dal laboratorio, negli ultimi anni oltre 110 quintali, in lento ma progressivo aumento. «Solo a questo serve

l'unione per il resto molti pensano solo al proprio orto. Le 700/800 presenze attestate in passato in assemblea, ora si sono drasticamente ridotte», afferma. Per dar forza ad un mercato quasi esclusivamente rivolto all'interno del territorio, causa limitati quantitativi (circa 20 kg ad arnia per 6000 alveari e quindi di 1200 quintali l'anno in media, estremamente fluttuanti a causa dell'andamento climatico), occorre far leva sulla qualità più che sulla quantità. «Si pensi all'allevatore della tipologia più pregiata, il rododendro», spiega Giampaolo Palmieri, presidente Apas - che produce una media di 10 kg l'anno. Un'inezia se si considera il grande traffico necessario: scendere e salire in alta quota con le arnie, effettuare visite almeno una volta a settimana, prepararsi all'immancabile moria delle bestiole causa maltempo etc.». Nonostante le rese non ottimali, gli appassionati perseverano, vendendo un po' più caro il prodotto: 15 euro/kg il rododendro contro 10 l'acacia. Due tipologie, queste, che ampliano un'offerta sempre più varia, partita con il generico millefiori e di cui, maggior pregio, come detto, l'hanno i prodotti d'alta quota. «A scendere», conclude Palmieri - si trova il castagno che ultimamente, insieme al taglio, è parecchio in sofferenza con una produzione 2011 in calo del 30%. Buon andamento ha avuto, invece, l'acacia».

C.M.

«L'invasione del miele»

Il presidente dell'Apas, Palmieri: il prodotto

I numeri



40

aziende significative sul mercato



350

apicoltori



1.200

quintali produzione media annua



6.000

gli alveari



200

soci Apas in provincia di Sondrio



150

soci cooperativa Api Sondrio



113

quintali prodotti dal laboratorio di smielatura dell'Apas

IL COMMENTO

I POTERI DELLA PAPPA REALE



di CAMILLA MARTINA

TRA consumatore e miele non ci sono vie di mezzo, oho riciclate o anore inconfondibile. Dedizione e fedeltà assolute caratterizzano i monomastici estivi che obbligherebbero questo alimento marziale e ricco di potenzialità proprio a tutto, dalla frutta ai formaggi. Un nodo cruciale, quest'ultimo, su cui si contano le sorie più disparate: c'è chi associa la tipologia del gusto forte, come il castagno, con prodotti lattiero-caseari

stagionati o comunque sapori e chi invece predilige il contrasto accostando questa qualità alla delicatezza e alla morbidezza di ricotta o caprino e abbandonando invece, i più fini rododendro e acacia o formaggi stagionati. Ma chi ama il mondo delle piccole lattoratrici giallo nere, un patrimonio da conservare e salvaguardare il più possibile, non può non apprezzarne anche gli altri suoi derivati come l'energetico pappa reale o la propoli, antibiotico naturale utilizzato nelle arnie. Le api lo impiegano come cera e propoli vernice e pasta impermeabilizzante ideale, grazie alle sue proprietà antitattiche, per creare l'insuperabile di maffe.

IL SONDAGGIO



Il miele di Valtellina andrebbe maggiormente tutelato?

Sì

91%

No

9%

www.ilgiorno.it/sondrio

Il nostro sondaggio è stato aperto alle ore 12 ed è stato chiuso alle ore 19.30 per dare come sempre la possibilità ai nostri lettori di poter esprimere la loro opinione

ISOLE SALOMON

DOPO UN SOGGIORNO DI ALCUNI ANNI NELLE ISOLE SALOMON, ERNESTO AGNELLI HA RIPRESO LE REDINI DELLA COOP TROVANDO TANTE NOVITÀ

L'OK DAL MINISTERO

L'ATTESA RICHIESTA PER L'OTTENIMENTO DEL MARCHIO DOC HA OTTENUTO IL VIA LIBERA DAL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA

LA FILIERA VALTELLINESE

LA PRODUZIONE DEL MIELE VALTELLINESE È SOTTOPOSTA A RIGIDI CONTROLLI NELLE VARIE FASI, VERA GARANZIA DI QUALITÀ E IGIENE

dall'Est Europa, meglio il nostro»

dall'Ungheria non è sicuro, scarsa l'igiene e obsoleti i laboratori di lavorazione

di CAMILLA MARTINA

- SONDRIO -

IMPORTAZIONE STRANIERA E VARROA sono gli accerrimi nemici della produzione di miele locale. Dall'analisi di Coldiretti emerge che l'Italia soffre circa la metà del proprio fabbisogno dall'estero (55% da Argentina e Cina che nel 2011 ha triplicato le esportazioni), prodotti potenzialmente prodotti con polline di Ogm non autorizzati in Europa. «Anche dal Vecchio continente, però, arriva una concorrenza accanita, si pensi al miele d'acacia dell'Ungheria - specifica Giampaolo Palmieri presidente dell'Associazione apicoltori sondriese (Apas) - e neanche qui c'è garanzia di qualità. I miei viaggi passati in Moldavia e Kazakistan mi hanno portato a contatto con realtà disarmanti: laboratori con apparecchiature obsolete e condizioni d'igiene pessime. Chiaro che abbattano i costi di produzione se non fanno controlli scrupolosi su ogni fase del processo». Differentemente da quanto accade in Valle. «Tutta la nostra filiera - prosegue il presidente - è rigidamente sottoposta a leggi e verifiche, garanzia per il consumatore ma onere non indifferente per i produttori, spesso sforniti di sufficienti mezzi economici e strumentali». Per supportare chi da solo non potrebbe cavarsela esistono la cooperativa Api e il laboratorio di smielatura (ora collocato all'interno della nuova sede Apas Sondrio presso l'ex ospedale psichiatrico in via Carlo Besta) che, con l'aiuto di tecnici specializzati, segue tutto il processo fino al confezionamento. Grazie a questo sostegno e al centro d'analisi e certificazione istituito presso la Fondazione Fojanini, le piccole realtà apistiche possono essere in regola con le normative in materia di igiene alimentare in quanto ogni partita viene controllata e certificata.

A PENALIZZARE la popolazione apistica, come si accennava, l'odiosa varroa, parassita coinquilino degli alveari della provincia (in alcune zone l'infestazione sta interessando più del 50% degli alveari che vengono così indeboliti), ma anche i trattamenti prolungati con prodotti a base di timolo, principio attivo usato per combatterlo, che hanno ridotto ancora più la propensione della regina a deporre le uova se non, in certi casi, a bloccarla del tutto. Si-



Giampaolo Palmieri, alla guida dell'Apas (Foto Orlandi)

tuazione aggravata dalla mancanza di finiture interessanti nel passaggio dall'estate all'autunno che sostenessero le covate autunnali. «Le api estive hanno così incominciato a morire senza avere il ricambio di una consistente popolazione di api giovani di tipo invernale - chiarisce Palmieri - indispensabili per traghettare i nuclei alla prossima primavera». Tutto questo ha contribuito a dare il brutto scossone al patrimonio apistico locale. Ce lo conferma Cleto Longoni, apicoltore d'esperienza, che nel suo allevamento di Chiavenna, che contava una sessantina di esemplari, ha quest'anno registrato una perdita del 10%. «Il numero delle piccole e instancabili lavoratrici nelle arnie - spiega l'esperto - diventa in certi casi insufficiente perché inferiore a quante ne servirebbero per farle svernare. Il rischio di non sopravvivenza per le api, rispetto a 40 anni fa, è più alto del 50%. Molto dannoso, oltre a parassiti, ad alcuni prodotti usati in agricoltura, anche i campi magnetici che vanno a disorientare le bestiole facendogli perdere la via dell'alveare».



Presidente Apas

Giampaolo Palmieri



Sede

Via Besta, 2
Sondrio



Presidente Api Sondrio

Ernesto Agnelli

30%

In meno di produzione
miele di castagno
e tiglio causa malattia fiori

10%

In meno di api causa
malattia varroa e altre

SONDRIO INTANTO AI CONCORSI FIOCCANO I PREMI PER I PRODUTTORI DI VALTELLINA E VALCHIAVENNA A Bruxelles la pratica per ottenere la patente Doc

- SONDRIO -

IL MARCHIO DOP, buon modo per tutelarsi dalla concorrenza esterna, grazie al riconoscimento qualitativo e alla certificazione che garantisce, è purtroppo ancora un capitolo aperto. «Siamo partiti nel 1999 - spiega il presidente dell'Apas Sondrio Giampaolo Palmieri - poi, dopo l'approvazione della Regione nel 2004, tutto si è perso fino all'anno scorso con l'audizione pubblica a Merbegno, seguita dall'ok del Ministero e dal conseguente invio della richiesta a Bruxelles. Da qui dicono ci vogliono almeno altri due anni per ottenere l'attestazione». Intanto la Valtellina continua ad incassare risultati nei principali concorsi na-

zionali. Nonostante in «Grandi Miele d'Italia, Premio Gioiù Piana», cui hanno partecipato 650 campioni provenienti da tutte le regioni, la provincia non abbia conseguito le «Tre Gocce d'Oro», il «medagliere» è stato comunque ricco e soddisfacente. «Due Gocce d'Oro» sono state assegnate, per l'acacia, a Mirco Bagini, Sara Bianconi, Mauro Cornaggia, Oliver Gatti, mentre per il rododendro, a Francesca Baroni, Guido Mazzetta, ed Edoardo Pini. «Una Goccia d'Oro» è stata riconosciuta, per il miele di lampone, a Mirco Bagini, Piergiorgio Calagari e per quello di Rododendro, a Sara Bianconi e Silvano Robustelli che l'ha ottenuta anche per l'acacia. Nel con-

corso «Roberto Franci» di Montalcino hanno trionfato Nadia Giusto Giudicatti col Millefiori di Alta Montagna, Mirco Bagini con acacia e lampone, Oliver Gatti

IL VIA LIBERA DALL'EUROPA Attesa per il riconoscimento che consentirebbe una maggiore tutela del nettare

con acacia e castagno e Guido Mazzetta col Rododendro. Altrettanto importante appuntamento, questa volta di carattere informativo e divulgativo, riguarda il fenomeno varroa, insidioso acaro che sta preoccupando gli apicoltori lo-

cali. Dal luglio scorso gli addetti ai lavori stanno osservando una situazione anomala e assai pericolosa rispetto alle annate precedenti a causa di un aumento del parassita che rischia di compromettere la produzione di miele. In questa e finché di apprensione crescente si parlerà questa sera, dalle 20.30 in avanti, in un convegno presso la sala della Fondazione Fojanini a Sondrio (Via Valeriana), cui sono invitati tutti gli appassionati e i professionisti del settore. Interverranno Fabio Oesi, esperto apistico e responsabile sanitario di API Lombardia e Graziano Murada, direttore della Fondazione Fojanini. Informazioni al numero 347.5677098. **Camilla Martina**

Il Presidente, l'Amministratore Delegato, il Consiglio di Amministrazione, il Collegio Sindacale, la Direzione Generale e tutto il Personale in servizio nel in quest'anno del Gruppo Credito Valtellinese prendono parte al tutto della Famiglia per le scorpioni di

Francesco Bertini

già stato Vice Direttore Generale e Vice Presidente dell'Istituto

Sondrio, 2 Dicembre 2011. -

SPF Numero Verde Nazionale 1 800 217 188

GRAZIELLA e GIOVANNI DE GENSI per l'eccezionale comunicazione al dolore della famiglia per la scomparsa dell'amico

Francesco Bertini

di cui ricorderanno sempre le grandi doti di umiltà e impegno

Sondrio, 2 Dicembre 2011.

SPF Numero Verde Nazionale 1 800 217 188