N. 3 / 2015
MARZO/APRILE

Sanità apistica
Aethina tumida dal vivo...
(seconda puntata)

Campagna Bee Life
Nel 2015 la sfida continua!

L'approfondimento del mese
Missione impossibile? Prevenire la sciamatura

LAPIS

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in A. P. - 70% - NO/ALESSANDRIA - Anno XXIII - N. 3 - Marzo/Aprile 2015

API
Da Südzucker.
L'originale.

Comaro
MIELE E APICOLTURA

La massima qualità dalla barbabietola da zucchero.

Il meglio della natura. Completamente senza amido.

APIINVERT® e **APIFONDA®** sono alimenti pronti per l'uso a base di saccarosio purissimo. La decennale esperienza di Südzucker è garanzia di massima qualità di tutti i prodotti API.

Condizioni particolari per associazioni e gruppi d'acquisto

Informatevi presso i negozi specializzati, rivenditori autorizzati e presso: Apicoltura F.lli Comaro di Comaro Claudio & C. s.n.c. – Via della Stazione 1/b – Montegnacco – 33010 Cassacco – UD – Italia, Telefono +39 0432 857-031, Fax +39 0432 857-039, oppure visitando il nostro sito: **www.comaro.it – info@comaro.it**

In copertina

L'eccezionale capacità prensile di *Aethina tumida* la espone, anche e facilmente, a impigliarsi in superfici filamentose. Opportunità che è stata intelligentemente sfruttata dalla creatività apistica australiana. La foto di copertina è di Francesca Zacchetti.

Amministrazione e Redazione:
Corso Crimea 69, 15121 Alessandria
Tel. e Fax 0131-250368
e-mail: info@lapisonline.it
www.lapisonline.it
canale youtube: unioneapicoltori

Proprietà:
Aspromiele, Via Drovetti 5, Torino

Direttore Responsabile:
F. Panella

Vice Direttore:
R. Barbero

Redazione: L. Allais, R. Barbero, M. Bergero, G. Bigio, M. Carpinteri, S. Curti, P. Faccioli, A. Fissore, U. Grassone, A. Lazzati, F. Panella, L. Piana, A. Raffinetti, M. Valleri

Impaginazione: S. Curti

Stampa: Tipografia Canepa, Via Perfumo 40/a, Spinetta M.go (AL)

Spedizione in abbonamento postale - 70% - No/Alessandria.
Autorizzazione del Tribunale di Cuneo n. 463 del 27/02/92

Abbonamento annuale
euro 30,00 per 9 numeri.
Da versare sul C.C.P. n. 23728108 intestato ad ASPROMIELE, Via Drovetti 5 - 10138 Torino, oppure tramite bonifico bancario info su www.lapisonline.it
Arretrati euro 3,50.

Ai sensi dell'art. 13 del DLgs. 30.6.2003 n. 196, informiamo che i dati personali degli abbonati sono trattati da Aspromiele - Associazione Produttori Miele Piemonte - in forma automatizzata e utilizzati per l'invio della rivista, di materiale amministrativo, commerciale e promozionale derivante dalla nostra attività. Ai sensi dell'art. 7 del suddetto DLgs. gli abbonati hanno il diritto di conoscere, aggiornare, rettificare o cancellare i propri dati e di opporsi per motivi legittimi al loro trattamento.

edapi G.E.I.E.
EUROPEAN DOCUMENTATION
IN APICULTURE
FOR PRESS AND INFORMATION

Questo numero è stato chiuso in redazione venerdì 13 febbraio 2015

L'APIS

sommario

ANNO XXIII - NUMERO 3
MARZO/APRILE 2015

pag. 2 **Editoriale** di F. Panella

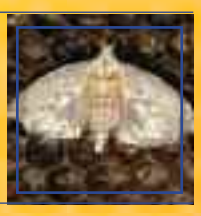
pag. 5
Sanità apistica
Aethina tumida dal vivo...
(seconda puntata)
di F. Zacchetti

pag. 12 **Bee Life**
Bene la campagna Bee Life 2014!
Nel 2015 la sfida continua!
di F. Panella e M. Alacqua

pag. 15 **Evidenze, non leggende**
L'aborigeno in camice bianco
di P. Faccioli

pag. 23 **Lavori del mese - L'approfondimento**
Missione impossibile? Prevenire la sciamatura
di U. Grassone e A. Fissore

pag. 31 **Ambasciatori dei mieli**
Workshop Apididattica,
Cuneo 13 e 14 dicembre 2014
di D. Lobue

pag. 37 **Dai nostri lettori**
La tarma della cera,
Galleria mellonella
di N. Pietropoli


pag. 40 **Recensioni**
La sapienza del traghettatore
di P. Faccioli

pag. 43 **Visto per voi**
Stampanti 3d: utili anche in apicoltura?
di M. Valleri

pag. 46 **Eventi**
Pappa reale: importanti momenti di informazione
di B. Pasini e M. Finelli

pag. 50 **La posta dei lettori** di A. Raffinetti

pag. 53 **Notizie in breve**

Editoriale

di F. Panella

AETHINA T. LA STORIA INFINITA…

Sono certo che interessi a molti, ma sono ugualmente spiaciuto di dover ritornare ancora una volta, sullo stesso tema; purtroppo lo impone l'immobile, viscido immobilismo dei nostri emeriti "responsabili" sanitari.
In questi giorni hanno dovuto ammettere che *"non è l'Europa a imporre le misure adottate",* ma hanno anche avuto il coraggio di sostenere con dichiarazioni verbali pubbliche, o in atti rivolti al Tar della Calabria, argomentazioni a dir poco contraddittorie, quali:

- *Dal 23 dicembre 2014 a oggi non sono più stati individuati apiari con il parassita…*
- *Le Associazioni apistiche sono state d'accordo, in prima istanza, con il tentativo di eradicazione...*

"Dimenticando" però di dire che:

- dal 23 di dicembre, subito dopo la pausa natalizia, una circolare della Sanità del 8 gennaio 2015, ha stabilito che, per cause meteorologiche (ancora in atto alla data di queste mie note), la cessazione d'ogni operazione di ricerca di *Aethina t.*
  E' quindi certo che: "chi *Aethina* non cerca… *Aethina*… non trova".
- Nell'incontro del 22 settembre abbiamo richiesto l'istituzione di un tavolo nazionale di crisi per la migliore collaborazione tra istituzioni e apicoltori. Non siamo stati degnati di risposta…
- Nella prima quindicina di ottobre abbiamo preso atto sia dell'evidenza di espansione parassitaria e sia dei dati scientifici entomologici e sollecitato quindi l'urgenza di un incontro per rivedere la strategia. Nuovamente… nessuna risposta…
- Abbiamo quindi in novembre implorato che cessassero mattanza e roghi d'api. Nessuna risposta… e avanti tutta con misure in netta contrapposizione agli apicoltori…

Chi ha voluto perseguire pervicacemente, senza sentire ragioni, il cosiddetto stamping out sappia ora coerentemente assumersene tutta la responsabilità, e trovi quindi anche il coraggio e la decenza di verificare quali… risultati ha saputo raggiungere...
L'impressione generalizzata è quella di dover oggi far conto con un impuntamento di orgoglio e pregiudizi. La speranza è che si riesca… al più presto a… cambiare registro.
Una spinta in tale direzione di non poco conto siamo riusciti a imprimerla grazie al Congresso nazionale dell'apicoltura professionale Aapi, che si è svolto a fine gennaio in provincia di Bergamo.

La confezione di un preparato autorizzato in Australia contro il coleottero, con esca che contiene un insetticida sistemico. Questa sembra essere una scorciatoia semplicistica. Molte altre sostanze nocive, come esca per *Aethina t.,* possono essere testate e probabilmente avere un'efficacia analoga e più che adeguata.

Un grande e attento pubblico ha partecipato attivamente a un'intensa giornata di lavori su *Aethina t.* al Congresso dell'apicoltura professionale Aapi, in provincia di Bergamo.

La sessione del sabato 24, incentrata sulla nuova peste parassitaria, ha visto una partecipazione qualificata e attenta di oltre 400 apicoltori.
Abbiamo avuto modo di cominciare a capire più di un aspetto, per provare a misurarci con la nuova sfida di contenere, controllare il parassita.
Abbiamo potuto apprezzare la piena e viva solidarietà di apicoltori che ci hanno variamente raggiunto, dall'America come dall'Australia e dalla Francia, con la mission di donarci tutte le informazioni e indicazioni per evitare gli sbagli che hanno nei vari contesti comportato gravi danni.
Gli apicoltori calabresi hanno potuto toccare con mano tutta la partecipazione e solidarietà della gran parte dell'apicoltura italiana; che si è concretizzata nella volontà di mobilitarsi e di realizzare una manifestazione nazionale a Catanzaro, per ottenere misure che consentano all'apicoltura della regione di non morire a causa di improvvide, quanto controproducenti e inutili, limitazioni.
La sola convocazione di tale iniziativa di piazza ha quindi sortito l'effetto di finalmente riaprire un dialogo, con i diversi interlocutori istituzionali e politici. Dialogo e prime disponibilità cui gli apicoltori organizzati della Calabria hanno voluto dare fiducia, sospendendo provvisoriamente ogni, pur più che motivata, contrapposizione.
Abbiamo capito che sarà necessario comprendere, e capire nel tempo, quali caratteristiche e differenziata aggressività potrà manifestare il parassita nei variegati contesti ambientali del nostro Bel Paese.
Abbiamo potuto apprezzare come l'ingegnosità apistica, in particolare dell'apicoltura australiana, si sia declinata nella ricerca e utilizzazione di variegati strumenti per il contenimento del piccolo coleottero.
Abbiamo anche avuto l'impressione che una volta trovato un certo equilibrio si sia, in particolare negli USA, smesso di impegnarsi nella ricerca, sia scientifica e sia di campo, di strumenti di contenimento e controllo parassitario.
Si tratta quindi di una nuova sfida con cui dovranno misurarsi ricerca scientifica e l'apicoltura d'Italia ed Europa. Ripercorrendo quanto investito e realizzato per la lotta alla varroa, non mi sembra infondato sperare che anche noi si sappia fare la nostra parte!
Abbiamo avuto anche modo di capire che l'uso di trappole a base di Fipronil, legale in Australia e illegale ma assai diffuso negli Usa, è tutt'altro che una scelta obbligata. Altre tipologie di trappole sono già disponibili e di buona efficacia. Mentre per la realizzazione di trappole con esca non vi è un vantaggio particolare dall'utilizzo d'insetticidi sistemici, che esplicano il meglio della loro attività venefica sugli insetti sociali o che hanno comportamenti di elevata socialità, come gli scarafaggi. Non a caso la Bayer produce un preparato contro le termiti a base di un insetticida sistemico che ha effetto venefico perché ne modifica e intralcia il comportamento di pulizia da un fungo. Le termiti sono sterminate quindi dalla proliferazione del fungo e non da limitatissime dosi d'insetticida, la causa prima di morte del termitaio è però l'insetticida. A più di un apicoltore è venuto il dubbio che si sia ricorsi a queste bombe chimiche per una scorciatoia di comodo: la pronta disponibilità di una pasta velenosa d'eccezionale efficacia e ampiamente commercializzata contro gli scarafaggi, ma che possano essere provate e studiate alternative di trappole con esca di assai minore pericolosità. *Aethina t.* infatti non è un insetto sociale e non è caratterizzata neanche da peculiari comportamenti sociali.
Il ritrovarsi, il confronto e lo scambio d'esperienze, l'impegno comune hanno contribuito a creare un clima nuovo, e a risolvere più di un'apprensione e domanda. Certo si è ben consci dell'accavallarsi di difficoltà e problematiche ma anche della forza e capacità che, insieme, possiamo esprimere per affrontare e superare i nuovi ostacoli. Sempre che si riescano a ottenere provvedimenti sanitari diversi, gestibili ed efficaci per il contenimento del piccolo coleottero!
L'avvio della nuova Banca Dati Apistica è già un primo, piccolo ma importante, passo. Bisognerà che le Regioni travasino tutti i dati in loro possesso, che nel tempo si uniformino le informazioni su collocazione degli apiari; tipologia di apicoltura da autoconsumo o da produzione commerciale; che siano superati gli adempimenti diversi previsti dalle varie regioni per uniformare la comunicazione di spostamento degli apiari ecc… Ci vorrà probabilmente qualche anno di impegno, ma quanto vi investiremo potrà contribuire a rinnovamento e sopravvivenza dell'allevamento apistico nazionale.
"I saggi, come le api ricavano miele dal timo, il più aspro e il più secco dei vegetali, traggono spesso dalle circostanze più avverse qualcosa di conveniente e vantaggioso per se stessi". Plutarco (46-120 circa d.C.)

Francesco Panella
Novi Ligure, 12 febbraio 2015

DAL **1977** LE CARAMELLE DI **QUALITA'** IN APICOLTURA

30 GUSTI DI CARAMELLE AL MIELE. **30** BUONISSIMI MOTIVI PER CONTATTARCI.

OTTOLINA Carate Brianza - Telefax 0362 804135 - www.**ottolinamiele**.it - info@**ottolinamiele**.it

Forniture per aziende apistiche, anche in piccole quantità.

Produzione Conto Terzi dall'idea al prodotto finito.

Produzione di sciroppi e preparati a base di mieli italiani selezionati e prodotti dell'alveare.
Servizio completo ed economico in tempi rapidi.
Personalizziamo i vostri prodotti curando la grafica, la stampa delle etichette, la Notifica Ministeriale e tutta la consulenza che serve ad avere un prodotto unico, creato per le vostre esigenze.
Effettuiamo la lavorazione della vostra propoli.

AL NATURALE Sas di Monsorno Armando e C.
Via Roma 2/A 38038 Tesero TN - Tel. 0462 814753
info@alnaturale.com - **www.alnaturale.com**

AL NATURALE LABORATORIO ERBORISTICO

fiemme

Apicoltura Magnabosco Alessio

Api regine di razza ligustica
disponibili da Maggio a Settembre

Per ordini :
Tel. : 0444 341656
Cell. : 348 9684173
E-Mail: api.magnabosco@libero.it

Apicoltura Magnabosco Alessio – Via Valdiezza, 9 Creazzo (VI)

Allevamento biologico certificato da C.C.P.B. - Codice Aziendale 0064

da aprile SCIAMI SU 5 TELAINI e API REGINE "collaudate" da nuclei DB

Prenotazioni:
Via Malafrasca 216 – 50026 San Casciano V.P. (FI)
Tel. e Fax (055)8248196
e-mail: azienda@laginestra.toscana.it

LA GINESTRA
soc. coop. agricola

web: www.laginestra.toscana.it

AETHINA TUMIDA DAL VIVO… *(Seconda puntata)*

Integrazione degli appunti di viaggio in Australia di Francesca Zacchetti. Ulteriori impressioni, notizie e… sensazioni. Un grazie alla disponibilità di Francesca e degli apicoltori australiani a condividere informazioni sul contenimento del parassita.

di Francesca Zacchetti

Api in campo

Ritengo innanzitutto opportuno rimarcare alcuni concetti sull'utilizzo di trappole per *Aethina tumida*. Le trappole non sono un sistema per debellare il coleottero; con gli strumenti oggi disponibili dobbiamo accettare che, dove *A. tumida* è arrivata, là ci resterà, come accaduto con la varroa, anche se a differenza di quest'ultima non è detto che possa insediarsi ovunque con la stessa intensità.

Le trappole non sono nemmeno di aiuto alle famiglie d'api in difficoltà, negli alveari vulnerabili (orfani, spopolati, con patologie in atto…); si potrebbero inserire decine di trappole, ma non servirebbero a nulla. L'alveare debole va soppresso o risistemato il più in fretta possibile.

Le trappole sono d'aiuto per abbassare il livello di infestazione e sono efficaci nelle famiglie forti e in salute: solo in queste è realmente efficace. Nell'ape mellifera, bottinatrici e guardiane sono mediamente la stessa cosa, più le api sono impegnate nel rincorrere il coleottero, meno producono. Alti livelli di infestazione sono comunque pericolosi per tutti gli alveari: una incontrollata presenza di coleotteri può indurre la regina a interrompere l'ovideposizione e le api ad abbandonare l'alveare.

In presenza di *A. tumida*, le operazioni sugli alveari devono diventare rapide e ridotte allo stretto necessario; gli alveari non devono essere lasciati aperti troppo a lungo. Gli apicoltori australiani, dopo l'ispezione di un apiario o la posa dei melari vuoti, lasciano per qualche ora una lieve fessura di apertura dall'alto (foto 1), il coprifavo leggermente spostato, poiché la luce induce il coleottero a scendere verso il basso dove ci sono più api che possono tenerlo a bada e spingerlo verso le eventuali trappole.

Ovviamente se le condizioni lo consentono, ovvero se non c'è rischio di saccheggio. Nel posizionare i melari vuoti è preferibile aggiungere il vuoto sotto quello già pieno. Bisogna assolutamente evitare di aggiungere melari se non si ha la certezza che verranno ben popolati.

E' necessaria una rettifica sulle trappole in uso in Australia: Apithor, a base di fipronil, è la trappola registrata e autorizzata. Comune l'uso di trappole di produzione casalinga, ritenute illegali (foto 2) in cui il p.a. fipronil è contenuto in un'esca proteica (trattasi delle stesse esche utilizzate nella lotta agli scarafaggi domestici). In Apithor sono invece le pareti della trappola ad essere impregnate di fipronil, la cui azione è per contatto; è efficace per diversi mesi e sono stati contati anche 3/4000 coleotteri morti in un'unica trappola. La casa produttrice consiglia di posizionar-

1

2

3

4

lo sul fondo dell'alveare, ma gli apicoltori hanno constatato che è più pratico posizionarla contro la parete posteriore dell'alveare, tenuta ferma dai favi (retro arnia, non davanti).
La maggior parte delle trappole è stata pensata per essere collocata sul fondo dell'alveare; necessario prestare molta attenzione non solo alla pulizia della trappola, ma a eventuali depositi d'acqua sul fondo che potrebbero rendere inefficace la trappola o addirittura dannosa per le api, come è accaduto qualche volta utilizzando Apithor.
Per correttezza verso i colleghi australiani mi sembra opportuno segnalare che il fipronil viene usato nel corso della produzione. Le analisi su miele e cera e non hanno rilevato alcuna presenza di residui.
Le trappole casalinghe sfruttano invece le diverse dimensioni di ape, più grande, e di *A. tumida*, più piccola, e la tendenza di quest'ultima a rifugiarsi laddove l'ape non può raggiungerla. A prescindere dal tipo di trappola utilizzato, è necessario verificare periodicamente che cera, sporco o propoli (in Italia, perché in Australia non c'è propoli) non abbiano ostruito il passaggio del coleottero.
Altre trappole sfruttano la tendenza di *A. tumida* a "ingarbugliarsi" nei tessuti filamentosi (foto 3). Panni, come quelli usati per costruire la trappola diaframma (foto 4), vengono posti anche sul fondo dell'alveare. In Italia probabilmente non sarebbero utili dal momento che già il fondo a rete, poco diffuso in Australia, crea una ventilazione sfavorevole per *A. tumida*.
Il materiale in campo deve essere ben tenuto. Crepe, scanalature, coprifavi sbilenchi, polistiroli con le consuete smangiature e fessure, favi fuori quadro che si attaccano tra di loro o alle pareti dell'arnia favoriscono l'insediarsi e il proliferare del coleottero. Sono da preferire i favi smussati sul fondo che si attaccano meno tra di loro, favorendo così il passaggio delle api (foto 5).
Indispensabile ripulire accuratamente residui di sporco e le costruzioni sul fondo dell'arnia e tolti i favi vuoti oltre il diaframma. Eventuali costruzioni di cera, con miele e covata, nei nutritori a tasca possono essere lasciate finchè ben coperte da api, altrimenti vanno rimosse.
Gli apicoltori australiani hanno aumentato la frequenza di rinnovo dei favi (foto 6).
Gli apiscampo vanno lasciati il minor tempo possibile, mai più di due giorni. I favi da melario non coperti da api rappresentano infatti una forte attrattiva per il coleottero.
Se pulizia e igiene di magazzini e locali di smielatura sono fondamentali in presenza di *A. tumida*, altrettanto vale negli apiari: favi abbandonati, pezzi di cera, pezzi di legno impregnati di "odore dell'alveare" non vanno lasciati incustoditi o abbandonati.

5

6

Bisogna prestare molta attenzione ai cambi di regine; l'orfanità rende gli alveari estremamente vulnerabili.
La maggior parte degli apicoltori professionisti australiani non è solita trattare il terreno su cui posizionano gli apiari, ma qualcuno fa eccezione. In questo caso si utilizza permetrina in soluzione acquosa: 1ml di permetrina (500 g /l) diluita in un litro d'acqua, distribuita fino a 50 cm davanti agli alveari (per il raggio di 1 metro se il trattamento viene fatto prima di posizionare l'apiario). Il trattamento va eseguito di sera, perché nocivo per le api, e va ripetuto a intervalli di 30 giorni. Il terreno meno gradito da *A. tumida* è quello basico argilloso.
Alcune famiglie sono caratterizzate da una maggiore attitudine igienica verso il coleottero.
Tutte le precauzioni sono utili e necessarie solo nel caso ci si trovi in presenza di condizioni favorevoli allo sviluppo del coleottero, ovvero CALDO, UMIDITA' E PROTEINE. Alcuni apicoltori australiani, nei cui alveari ho visto i coleotteri girare sui favi, non usano nemmeno le trappole perché, se l'infestazione è bassa, le api si difendono da sole, e in assenza di condizioni favorevoli il coleottero va a finire in nulla.
Le autorità sanitarie consigliano, in caso di elevate infestazioni di spostare gli apiari in zone più pulite. In realtà ho visto gli apicoltori fare l'esatto contrario: spostavano gli apiari puliti dalla montagna alle zone infestate, dal momento che nelle zone pulite le api erano improduttive, mentre in quelle infestate c'era l'eucalipto fiorito.
La presenza di coleotteri può essere monitorata con l'ausilio di trappole, ma un'infestazione medio bassa è visibilissima, basta sollevare il melario e lasciarlo in piedi appoggiato al nido, la bestiola corre verso il basso: è grande poco più di una coccinella, ciccia e tondeggiante come una coccinella, di colore dal marrone scuro al nero lucidi. Tra i vari insetti spesso visibili nei nostri alveari ritengo non ve ne sia alcuno facilmente confondibile con *A. tumida*. Il coleottero oltre che viaggiare da solo, percorrendo anche 10 km al giorno, si può facilmente diffondere con lo spostamento di alveari, nuclei, favi, pacchi d'api, gabbiette con regine e api e zolle di terreno attaccate ai bancali.

Smielatura e magazzini

Al termine delle visite ai colleghi australiani posso ribadire quanto già detto: credo che la gestione di laboratorio e magazzini non comporterà in Italia grossi problemi, considerate le già diffuse prassi igieniche.
E' consigliabile smielare in fretta, anche se ho visto melari stoccati da qualche giorno in condizioni di temperatura e umidità non idonee ed erano visibili alcune larve di coleottero e un inizio di infestazione (foto 7).
I ricercatori sostengono che con umidità inferiore al 40% le larve non sono in grado di svilupparsi. Si ritiene essere molto utile anche una buona ventilazione-areazione: con l'aria asciutta le uova non si schiudono e le larve seccano.

7

L'intervista

Le domande poste da Francesca Zacchetti a Doug Somerville, tecnico ricercatore del NSW

Nei laboratori di smielatura italiani, poiché abbiamo spesso l'esigenza di deumidificare il miele, siamo soliti portare l'umidità dei locali al di sotto del 30% nella fase di arrivo dei melari e estrazione, mantenendola poi intorno al 40-45% anche nelle fasi successive alla smielatura. Ritiene sufficiente per evitare lo sviluppo di Aethina tumida?

Vanno considerati più fattori e non si può dare una risposta certa. Abbiamo comunque constatato che l'umidità al di sotto del 50%, tanto più se associata a una buona ventilazione, non consente lo sviluppo di A. tumida.

In Italia usiamo soprattutto anidride solforosa contro la tarma della cera, secondo lei sarà efficace anche contro A. tumida?

Non abbiamo esperienza nell'uso di anidride solforosa. Ciò che uccide la tarma della cera solitamente è efficace anche contro *A. tumida*; se poi l'anidride solforosa è letale anche per le api mi sentirei di dire che sicuramente sarà efficace.

Considera importante il trattamento del terreno intorno agli alveari? Ha qualche consiglio al riguardo?

Pochi apicoltori in Australia usano trattare il terreni, si utilizza permetrina seguendo le indicazioni proposte dalle autorità.
Raccomandiamo comunque di intervenire solo se ci sono condizioni favorevoli allo sviluppo di *A. tumida* e di non compiere lavoro e spargimento di veleni se non strettamenti necessari.

Ho visto nuclei di fecondazione collocati sulla sabbia e altamente infestati da A. tumida e mi è stato spiegato che, in quel caso, sotto lo strato di sabbia c'era terreno umido. La sabbia è comunque sfavorevole allo sviluppo di A. tumida?

Non abbiamo osservato particolari differenze di sviluppo di *A. tumida* in relazione alla tipologia di terreno su cui sono collocati gli alveari. Se pochi centimetri di sabbia ricoprono un terreno sottostante umido, come spesso accade in Australia, la sabbia non aiuta di certo. Se si possono posizionare gli alveari sulla roccia può essere utile. In qualche caso abbiamo visto che *A. tumida* riesce a impuparsi nella massa di residui che si accumula sul fondo dell'arnia, nel caso di infestazioni rilevanti.

E' stato osservato che la deposizione di *A. tumida* in situazioni di carenza di proteine rallenta molto; nascono coleotteri più piccoli e l'infestazione si esaurisce. Scontato che, se ancora vi fosse qualcuno non abituato a usare escludi regina, debba rimediare in fretta e che i melari, contenenti polline, andranno tenuti sotto controllo. Attenzione a non dimenticare negli ambienti di lavoro: favi, sporco della cera, eventuali paste proteiche, attrattive per *A. tumida* quanto i favi con polline.
Nel caso in cui i melari smielati evidenzino segnali di infestazioni, gli apicoltori australiani li mettono semplicemente sugli alveari forti, lasciando loro il compito di provvedere alla pulizia.
Qualcuno pone una luce fluorescente sul pavimento del laboratorio: le larve di *A. tumida* ne sono attratte dalla luce e, mentre strisciano sul pavimento, possono essere facilmente raccolte ed eliminate.
La refrigerazione è ritenuta un sistema troppo costoso per la conservazione del materiale: solo congelando per almeno 24 ore tutto il materiale a -12 °C si eliminano uova e larve e solo mantenendo per più giorni temperature inferiori a 10 °C si esclude la possibilità di sviluppo del coleottero.
Si ricorre alla fumigazione del materiale solo in casi di stretta necessità. Il prodotto impiegato, registrato e utilizzato contro la tarma della cera, ancor prima dell'arrivo di *A. tumida*, è il Fumitoxin (alluminium phosphide). In Australia gli apicoltori non conoscono l'uso dell'anidride solforosa.
Il materiale infestato e danneggiato deve essere, prima di un nuovo utilizzo, pulito e lavato. La candeggina uccide sia uova che larve.
L'eliminazione totale di *A. tumida*, con fumigazioni, congelamento o lavaggio, non preserva ovviamente da successive reinfestazioni. Le autorità sanitarie australiane considerano la possibilità che la "sporcizia" prodotta dalle larve di *A. tumida*, poiché contenente lieviti associabili

a gravi infezioni, possa in qualche caso essere pericolosa per la salute umana e raccomandano di adottare precauzioni, quali l'uso di guanti, maschere e protezioni, nel maneggiare materiale infestato.

Conclusioni

Se per gestire l'infestazione da varroa è risultato fondamentale comprenderne i cicli di riproduzione, nel caso di *A. tumida* servirebbe a poco o nulla. La variabilità è altissima e legata a fattori climatico-ambientali.
Su un favo da nido Langhstrot possono svilupparsi 6000 larve, in laboratorio 80 coleotteri adulti, in 63 giorni, possono diventare più di 36000, e, dal momento che è il primo stadio larvale ad essere particolarmente pericoloso, sono sufficienti pochissimi giorni per entrare in una situazione di pericolo.
Ma… può anche semplicemente non accadere nulla: è sufficiente che non si verifichino le condizioni idonee per lo sviluppo di *A. tumida*.
In Australia il coleottero è arrivato nell'ottobre 2002 e non si è mai fatto ricorso ai roghi. Alle prime segnalazioni risultava già un'elevata infestazione e pertanto mancavano i presupposti per tentarne l'eradicazione. Comunemente si dice che è diffusa in tutta l'Australia, ma è solo parzialmente vero: sulla costa est dell'Australia, calda e umida, ha

Ci sono ipotesi sulla possibilità di farmaco resistenza di A. tumida?
Fino ad ora non abbiamo riscontrato segnali di farmaco resistenza. Il fipronil è il principio attivo più utilizzato. Risulta difficile stabilire esattamente da quanto, poiché gli apicoltori da tempo si costruiscono trappole da soli, ancor prima che venisse messo a punto l'Apithor; consigliamo comunque di non lasciarlo nell'alveare per più di 3 mesi, proprio per evitare di favorire un'eventuale farmaco resistenza.
Qualche apicoltore lo lascia anche per 12 mesi…

Temperatura e umidità sono fattori fondamentali per lo sviluppo di A. tumida, ma in che relazione? Alcuni esempi?
Quale situazione è peggiore? Con 20 °C e 50% di umidità può già svilupparsi? A 25 °C e 70% di umidità? A 30° C e 50% umidità? A 30 °C e umidità superiore al 70% mi sembradi aver capito che è… un disastro.
Non si può dare una precisa risposta perché anche in questo caso sono più fattori che intervengono. Con 20 °C e umidità sopra al 50% *A. tumida* inizia a svilupparsi; con 30 °C e un' umidità pari o superiore al 70% si sviluppa molto rapidamente. Si potrebbe dire che l'umidità ha un ruolo più importante della temperatura.

In Italia molti apicoltori hanno adottato il sistema del blocco di covata per combattere la varroa; abbiamo quasi un mese con gli alveari in stato di semi-orfanità (regina ingabbiata) e poi un altro mese in cui si verifica uno squilibrio tra la quantità di covata e la popolazione di api. Ritiene che possa essere un grosso problema?
Non abbiamo esperienza in merito, ma qualsiasi fattore di stress rende vulnerabili gli alveari. Se penso a grosse porzioni di covata non coperta da api non riesco a vedere nulla di positivo.

In Italia abbiamo arnie con fondo a rete e ciò sembra rappresentare un vantaggio. Non potrebbe costituire anche un problema consentendo un passaggio di luce che induce A. tumida ad andare verso l'alto ove ci sono meno api per tenerla a bada?
Fino ad ora abbiamo riscontrato solo vantaggi nell'utilizzo del fondo a rete. In alcune aree con bassi livelli di infestazione l'aiuto del fondo a rete è sufficiente per mantenere controllata la popolazione di *A. tumida* tanto che alcuni apicoltori non usano nemmeno le trappole.

Sembra esistere una attitudine igienica di alcuni alveari nei confronti di A. tumida. Si è osservato se effettivamente queste api si difendono di più e puliscono meglio o semplicemente vengono meno infestate per qualche altra ragione?
E' un aspetto che stiamo osservando e valutando. Per ora, con certezza, possiamo solo dire che alcuni alveari sono molto più aggressivi nei confronti di *A. tumida* e la tengono a bada meglio, inducendola più in fretta a rifugiarsi nelle trappole.

A. tumida si sviluppa anche su frutta, ma su tutta e con la stessa rapidità con cui si sviluppa negli alveari?
Sembra che non ci sia un tipo di frutta gradita in modo particolare da *A. tumida*. Riesce a entrare nella frutta, a mangiare e deporre, ma non certo a svilupparsi come negli alveari.
Si può vedere sulla frutta, ma poi sparisce.
Questo non toglie che frutta e verdura possono essere un veicolo di trasporto di *A. tumida*.

causato ingenti danni, e continua a farli. Gli apicoltori sono costretti ad adottare tutti gli accorgimenti necessari. Sulla costa ovest, più asciutta, dove comunque esiste un'apicoltura produttiva, *A. tumida* non costituisce invece un problema. Nel 2007 ha fatto la sua comparsa nel nord-ovest, nell'area di Kununurra ove è rimasta confinata con livelli di infestazione facilmente gestibili.
Non è stato posto alcun limite di movimentazioni di alveari o di materiale tra una zona e l'altra. Anche sulla ovest compare saltuariamente, esaurendosi da sola senza creare problemi significativi.

VERIMEC

www.verimec.it info@verimec.it

capsule e vasi in vetro

ABBIATEGRASSO (MI) Via Matilde Serao, 27
Tel. 02 94960293 - Fax 02 94965658

Apicoltura Gandolfi

Az. Biologica Certificata ICEA

da aprile ad ottobre
vendo nuclei, famiglie in produzione,
api regine e celle reali di razza ligustica

Apic. Gandolfi - Case Orsi 267 - Baselica Duce - Fiorenzuola D'Arda (PC)
Fax 0523-983683 - cell. 339-2446286 - e-mail:apicoltura.gandolfi@gmail.com

API E MIELE VALMARECCHIA

(Fr. Rofelle 61/62, 52032 Badia Tedalda AR)
Allevatore iscritto all'albo nazionale allevatori api regine
Prodotti certificati biologici Bioagricert

l'ape regina di Rofelle
(prezzo unico 22 € + Iva solo su prenotazione
fornitura minima 10 regine)

selezione per rusticità
testate - linee dichiarate

FAMIGLIE E NUCLEI 3/4/5 FAVI

possibilità di consegna in azienda
in tutto il Centro e Nord Italia

Gabriele Milli e Valeria Toschi
Cell. 338/7054382 tel.fax 0575/714151
info@rofelle.it - www.rofelle.it

mieli e vini bio
LUCA BONIZZONI
AZIENDA AGRICOLA

PACCHI D'APE
API REGINE
NUCLEI
CELLE REALI

RAZZA LIGUSTICA

Allevamento biologico
certificato da C.C.P.B.

Sconti per Associazione
Apicoltori Professionisti
e Associazioni Convenzionate

Azienda Agricola Luca Bonizzoni -
Strada Madonna, 33 - Casteggio (PV)
Tel. 0383/805452
e.mail: apicoltori@lucabonizzoni.it
www.lucabonizzoni.it

Favaro

Produzione ferramenta
per alveari

via del Tario, 17 - 10020 ANDEZENO (TO)
tel. 011.945.70.62 - fax 011.944.28.05
info@fratellifavaro.com - www.fratellifavaro.com

BENE LA CAMPAGNA BEE LIFE 2014! NEL 2015 LA SFIDA CONTINUA!

di Francesco Panella e Mara Alacqua

Noi apicoltori siamo una piccola categoria, ma siamo anche un gran numero di appassionati, partecipi ai meccanismi che regolano i fenomeni naturali. Le piccole api, per parte loro, si dimostrano sempre più anello indispensabile del ciclo della natura ed **eccezionale termometro ambientale**. Grazie alle api, si comincia a comprendere che c'è un bene comune, **la fertilità**; bene da difendere, dagli interessi di quelle potenti realtà economiche che traggono profitti dalla distruzione di vita e futuro, con le unghie, i denti e... i pungiglioni!

Bee Generation, con il pieno appoggio di Unaapi, Aapi e Conapi, ha lanciato nel 2014 l'assai ambiziosa e impegnativa **Campagna Bee Life, di sensibilizzazione e di raccolta fondi per la difesa delle api in Italia e in Europa.**

Cogliamo questa occasione per ringraziare di cuore tutti voi che ci avete aiutato a superare il traguardo prefissato di 80.000 € consentendoci di sviluppare così tante iniziative in Italia e in Europa e di utilizzare ben 50.000 € per le attività a Bruxelles di Bee Life Coordinamento Apistico Europeo!

E' pubblico e consultabile sul nostro sito il dettagliato **report** con l'elenco delle donazioni effettuate nel **2014**, il rendiconto di come sono state usate, nonché l'elenco degli eventi e attività svolte.

Che cosa propone la campagna Bee Life?

Narrare la verità sulla principale causa del declino delle api, suscitando preoccupazione e coinvolgimento. Abbiamo così seminato tanti… granelli rotolanti da trasformare, passo dopo passo, in... valanga!

Raccogliere una grande (per noi) somma, subito investita per poter proseguire l'incessante e puntua-

le attività a Bruxelles come in Italia. Con l'unione di tanti piccoli impegni e investimenti abbiamo dato gambe alla proposta che può e deve ridonare vita alle nostre campagne!
Aethina tumida, bizzarrie climatiche, pesticidi. Tante sono le difficoltà e le nubi di tempesta che si profilano all'orizzonte dell'apicoltura. Solo soffiando tutti insieme possiamo cercare di allontanarle.

Rilanciamo!

Al XXXI Congresso dell'apicoltura professionale **Aapi** di Bergamo, lo scorso Gennaio, **Bee Generation**, con la consueta e solida compagnia dei suoi partner, **ha lanciato il secondo anno di Campagna: Bee Life 2015.** Quest'anno la Campagna avrà quale cuore le azioni per preservare gli insetti utili, gli invertebrati e altre piccole specie viventi indispensabili per la fertilità di suoli, coltivazione e... nostro futuro. Sono ancora una volta le nostre api a testimoniare l'inaccettabile degrado ambientale, meglio di qualsiasi nostra agenzia ambientale.
Sollecitiamo la partecipazione e l'investimento di sempre più apicoltori, cittadini, per costruire insieme... il futuro di api, apicoltura, fertilità!
Siamo **ancora una volta in tribunale**, questa volta quello europeo; a Bee Life è stato riconosciuto il diritto di partecipazione, insieme ad altre associazioni della Coalizione per le api in agricoltura, al giudizio per la difesa della decisione della Ue di sospendere l'uso di insetticidi sistemici, contro

il prepotente ricatto giudiziario delle agrochimiche. L'ampiezza di respiro della campagna Bee Life è riscontrabile nella varietà di iniziative e attività, rivolte alle istituzioni, al mondo scientifico e al grande pubblico. Fra queste ci limitiamo a citare, in estrema sintesi, la petizione on-line in via di lancio per sollecitare le scelte della Ue, così come un insieme di strumenti per agevolare il ronzio dei messaggi.
Bee Life Coordinamento Apistico Europeo, insieme a Slow Food e Pan Europe, ha redatto il dossier **"PAC e impollinatori"**, contenente proposte concrete su come rispettare gli impollinatori attraverso la Politica Agricola Comune.
Cinzia Scaffidi, di Slow Food, ha sottolineato come: "serva una PAC pensata per le api e non per le dichiarazioni dei redditi delle grandi multinazionali agrochimiche".
Insieme ad Andrea Pierdicca ed Enzo Monteverde abbiamo prodotto per il web: **"La Zappa Sui Piedi"**, video itinerante di narrazione e musica su api, pesticidi e agricoltura, e 10 mini clip tratti da questa narrazione per la più agile circolazione e volo dei messaggi ronzanti.
E' disponibile **un nuovo volantino cartaceo** (riproducibile da chiunque lo voglia diffondere) così come le **10 cartoline**, emblematiche di un'azione quotidiana che ogni singolo può scegliere di fare per sostenere le api, gli insetti utili e la fertilità dell'agricoltura!
Tutto ciò nel 2015 sarà disponibile sul sito: **www.beelife.it**
L'avvio della sottoscrizione 2015 ha visto un primo e determinante investimento da parte della Cooperativa Piemonte Miele, con il versamento di 10.000€, cui si sono già aggiunti alcune migliaia di euro di versamenti di singoli apicoltori.
Se "il buongiorno si vede dal mattino" l'avvio della Campagna Bee Life 2015 è partito (sulle sue energiche sei zampette)... assai bene!

E tu? Hai fatto la tua parte?

Il sapore del tuo miele si veste con gusto

Etichette stampate
su **materiali speciali**

Lavorazioni stampa
personalizzate

Fustelle progettate
e realizzate **ad hoc**

www.tecnostampa.it

Silca®
ETICHETTE AUTOADESIVE

Silca è un'azienda che dal 1984 si dedica a dare un vestito al tuo prodotto. Da 30 anni progettiamo e stampiamo etichette autoadesive per barattoli di miele utilizzando numerose tipologie di carta e materiali, personalizzate con lavorazioni curate nel minimo dettaglio. **Il tuo miele si gusta anche con gli occhi.**

Via della Tecnica, 14/16 • 25039 Travagliato (BS) • T. +39 030 6863317 • www.silca.com • info@silca.com

L'ABORIGENO IN CAMICE BIANCO

Manuka: un miele davvero speciale, il primo a varcare ufficialmente la soglia dell'"applicazione medica"

di Paolo Faccioli

Il lungo viaggio nel tempo per arrivare al "Miele di Manuka"

Secondo la botanica Joy Thompson, il genere *Leptospermum* (della famiglia delle mirtacee) ha le sue origini in Australia, nelle condizioni aride che caratterizzarono il periodo geologico del Miocene (da 23 a 5 milioni di anni fa).

Molte migliaia di anni dopo, in tempi che lei definisce "relativamente recenti", i "semi sottili" di questo arbusto (dal greco *leptos*=sottile, *sperma*=seme) emigrarono dall'Australia nelle due isole che compongono la Nuova Zelanda, ove si svilupparono, a partire dalle zone non occupate dalla foresta.

Tra il 1000 e il 1300 dopo Cristo, gruppi di polinesiani arrivarono sulle isole dando vita alla cultura del popolo Maori. Per procurarsi nutrimento proteico, cacciavano una specie indigena di enormi uccelli senza ali (*Moa* in lingua maori), ricorrendo all'incendio di vaste zone di foresta.

L'incendio della foresta rendeva disponibili nuove aree al *Leptospermum*; **gli stessi Maori trovarono presto una larga serie di usi per il Leptospermum (nella loro lingua "Manuka"): il legno per la costruzione di imbarcazioni e pavimenti, le foglie a scopo medicinale.** Il Manuka era un tipo di cespuglio molto adattabile, capace di proliferare in ambienti molto diversi.

Dopo la spedizione dell'esploratore britannico James Cook nel 1769, che mappò le coste neozelandesi, gli europei iniziarono a popolare le due isole. Fu Cook a battezzare il Manuka "Albero del the". Lo stesso nome viene però utilizzato in Australia per un genere differente di pianta indigena, sempre della famiglia delle mirtacee, la *Malaleuca alternifolia*. In Nuova Zelanda all'epoca erano presenti solo api selvatiche. I primi due alveari rustici di paglia furono importati nel 1839 da Mary Bumby, sorella di un missionario, dall'Inghilterra, dopo un viaggio di sei mesi in nave. Pian piano si sviluppò l'apicoltura.

Sia l'arbusto, sia il miele, prima di arrivare alla gloria del presente, ebbero una vita travagliata. Se l'arbusto si diffuse nel mondo come

Manuka (*Leptospermum scoparium*)

Apiario su fioritura di manuka in Nuova Zelanda.

pianta ornamentale, in patria venne considerato infestante. Dalla metà dell'800 lo sviluppo di attività agricole e di allevamento portò a una progressiva spoliazione del territorio, in particolare delle risorse forestali. **La pianta di Manuka divenne un nemico dell'economia nazionale** da sterminare o con il pascolo distruttivo o con erbicidi o rovesciando la terra con mezzi cingolati. Nel 1937, in una regione della Nuova Zelanda, apparve per la prima volta la "ruggine del Manuka". Le piante ammalate furono utilizzate come inoculo per diffondere l'avversità in altre zone. E' stato tuttavia impossibile avere la meglio su una pianta così adattabile e, già nel 1960, si assistette alla sua ripresa.

Quanto al miele, fu Cliff Van Eaton (che tutti dovremmo conoscere per il suo insuperato manuale sulla peste americana) a ricordare che, quando iniziò a lavorare in apicoltura, gli apiari venivano collocati alla massima distanza possibile dalle aree in cui era presente la Manuka per evitare di "contaminare" il miele con quello di Manuka, che aveva due difetti: non aveva il colore (e dunque il sapore) giusto per sfondare sul mercato mondiale, dove tanto più un miele è chiaro, tanto più è apprezzato, ed è difficile da estrarre dai favi.

Qualche proposta di trovargli un mercato era stata avanzata, ma aveva ricevuto scarsa attenzione. Vent'anni dopo, la situazione è opposta. L'intera geografia degli apiari è oggi cambiata al punto che il vero problema è riuscire a raggiungere i difficili terreni in cui il *Leptospermum* cresce. Non solo, ma si stanno mettendo a punto nuovi progetti per ripopolare col *Leptospermum* i terreni marginali. Cos'era accaduto nel frattempo?

Il giro di boa

La proprietà antibatteriche del miele sono conosciute, empiricamente, da millenni, e sono state man mano identificate nella sua natura zuccherina e nell'acidità, che rendono difficile la vita ai batteri; nell'osmosi, dovuta alla sua caratteristica di soluzione soprassatura, grazie a cui succhia letteralmente la vita ai batteri; infine in una sostanza che, nei libri precedenti al 1962, veniva ancora chiamata "inibina", e che in realtà non è altro che perossido idrogeno, la comune acqua ossigenata. Nel 1981 il dottor Peter Molan, che aveva letto una pubblicazione su una possibile attività antibatterica del miele non riconducibile al perossido di idrogeno, cercò di verificare questa ipotesi su tre diversi mieli. Tra di essi, casualmente, era presente un miele di Manuka. Per questo esperimento, neutralizzò il perossido di idrogeno con l'aiuto di un enzima presente in tutti gli organismi viventi, chiamato *catalasi*. Con solo uno di questi mieli, l'"anello di inibizione" (che in una coltivazione di batteri rivela l'area in cui essi cessano di crescere a causa della sostanza che si intende testare), permaneva anche dopo la neutralizzazione del perossido di idrogeno: era il miele di Manuka. Molan la chiamò "attività antibatterica non dovuta a perossido", e solo nel 2008 il professor Thomas Henle, dell'Università di Dresda (Germania), dimostrò che **la sostanza attiva, cui si doveva questa attività antibatterica, era il metilgliossale,** conosciuto con la sigla *MGO*. La storia non sarebbe finita qui, dato che ricercatori olandesi – Kwakman e altri, *Faseb Journal*, 2010- neutralizzando anche l'MGO- avrebbero rilevato l'attività antibat-

Peter Molan e Thomas Henler.

terica di un'ulteriore sostanza, la *defensina 1*, una proteina derivante dalle ghiandole ipofaringee delle api operaie.

La scoperta dell'attività antibatterica "non dovuta a perossido" del miele di Manuka, cambiò totalmente le sorti di un prodotto che aveva sino ad allora faticato a trovare una collocazione commerciale.

Analizzando campioni di Manuka, Peter Molan aveva rilevato che **persino il batterio Staphilococcus aureus, resistente alla Meticillina (MRSA), poteva essere completamente inibito con il miele di Manuka persino in diluizione al 10%.** Cominciò così a esprimere la capacità antibatterica di questo miele confrontando le sue diluizioni con analoghe diluizioni di fenolo, un antisettico classico. Il miele di Manuka, ormai diventato un affare, veniva sempre più commercializzato con l'esposizione in etichetta di queste sue qualità. Il Ministero della Salute neozelandese fu così costretto a intervenire: il miele era un alimento e, in base alla normativa vigente, non poteva essere accompagnato da nessuna pretesa terapeutica. Molan ebbe così l'idea di esprimere le gradazioni di attività antibatterica rapportate al fenolo con una sigla, *Unique Manuka Factor* (Fattore Unico Manuka, a sottolineare la particolarità del Manuka rispetto agli altri mieli), un marchio registrato che permettesse a un consorzio di apicoltori di attestare in modo rigoroso questa attività. Purtroppo non fu l'unico e, come vedremo, i marchi proliferarono.

Miele da "applicazione medica"

Il miele di Manuka si è conquistato l'accesso alla medicina ufficiale soprattutto per la possibilità di essere usato come medicazione in ferite e ulcere (ne abbiamo parlato su *l'Apis n.8/ottobre 2012*). Questo accesso è stato facilitato dall'aumentare, nel corso dei decenni, della resistenza batterica nei confronti degli antibiotici e dalla ricerche di alternative sicure. Oltre alla sua marcata e specifica attività antibatterica, nel contesto della cura delle ferite, il Manuka gode di una serie di proprietà comuni al miele in genere: mantenere un ambiente umido, creare una barriera contro l'arrivo di nuovi batteri, risucchiare il siero, assicurare il pH ottimale per la guarigione, rifornire di glucosio i globuli bianchi nella distruzione dei batteri, eliminare i cattivi odori, smantellare i tessuti morti.

L'interesse per il Manuka ha permesso di produrre una tale quantità di studi che non può più essere considerato come un semplice rimedio "alternativo" o "complementare". In realtà si tratta di un grande ritorno, perché il miele, prima dell'arrivo degli antibiotici, cioè prima della seconda guerra mondiale, veniva comunemente usato nelle realtà ospedaliere. Nel contempo sono state messe a punto anche sostanze di supporto per facilitarne l'uso nelle medicazioni, come l'alginato per conferire una consistenza gommosa e impedirgli di scorrere sul corpo, o gelatine per facilitarne la somministrazione.

Boschi di manuka.

Esistono oggi in commercio più di venti prodotti per la cura delle ferite a base di miele di Manuka, alcuni approvati dalla Food and Drug Administration americana, una delle più severe agenzie per la regolamentazione dei prodotti medici al mondo. Infatti un prodotto naturale, per diventare applicabile clinicamente, deve essere sottoposto agli stessi standard di igiene di qualsiasi altro prodotto farmaceutico.

Un miele in controtendenza, che i dentisti potrebbero consigliare

Per la sua natura appiccicosa e per la presenza di zuccheri semplici (glucosio),che creano un ambiente favorevole all'azione dei batteri e alla demineralizzazione del dente, il miele in generale è ritenuto un fattore che può aiutare lo sviluppo della carie. Ogni dentista non perderà occasione per ricordarcelo. Ma il miele di Manuka, messo a confronto con clorexidina (un classico e potente antisettico orale classico) e xilitolo (un dolcificante che, integrato nei chewing gum, sembra ridurre la formazione della placca e contrastare i microrganismi che causano la carie) si è rivelato un buon prodotto per ridurre sia la placca che livelli clinici di gengivite, con effetto paragonabile a quello della clorexidina. E' il risultato di una ricerca indiana pubblicata su *Contemporary Clinical Dentistry*, ottobre-dicembre 2010, in cui è stato usato miele di Manuka con un'attività antibatterica classificata "15" secondo il metodo dell'Unique Manuka Factor.

Pregi e limiti

Il miele di Manuka ha più caratteristiche diverse che si correlano all'attività antibatterica: solo per fare un esempio, può mettere in scacco alcuni meccanismi di autoprotezione dei batteri, come la formazione di *biofilm* (un'aggregazione caratterizzata dalla produzione di una matrice adesiva e protettiva che ostacola la diffusione di una sostanza antimicrobica: la placca batterica che si forma nei denti, per esempio). Il Manuka può impedire l'adesione del biofilm, nel caso dello *Streptococcus*

mutans (il batterio che causa la carie), oppure eradicarlo, come nel caso dello *Staphylococcus aureus*. Per contro, isolati batterici di *Pseudomonas aeruginosa*, sopravvissuti all'interno di biofilm trattati col miele di Manuka, hanno manifestato un'aumentata resistenza al trattamento (studio di Camplin e Maddocks, dell'Università di Cardiff). Questi isolati batterici erano resistenti anche ad altri antibiotici e rivelavano un'accresciuta capacità di formare biofilm. L'ipotesi fatta è che gli isolati sopravvissuti, che avevano un ritmo di crescita più lento dei ceppi originari, ne fossero delle varianti, che possono prodursi in colonie esposte a stress dando origine a cambiamenti che comportano resistenza agli antibiotici. Il Comitato Europeo per i Test di sensibilità agli antibiotici definisce come resistenti quei microorganismi capaci di provocare il fallimento terapeutico di un'attività antimicrobica. Prodotti autorizzati a base di Manuka agiscono a una proporzione dell'80-95% in peso, molto al di sopra del livello di Minima Concentrazione Inibente e Minima Concentrazione Battericida osservati in questo studio.

Le ferite spesso possono produrre un essudato, favorito anche dall'alta osmolarità del miele, con il risultato che il miele viene inevitabilmente diluito sul posto. Questo dipende dalla specifica natura della ferita. L'entità di questa diluizione potrebbe aggravare la possibilità di resistenza, specialmente in quelle infezioni caratterizzate da biofilm. Gli autori di questo studio stanno indagando sugli effetti combinati di miele e antibiotici, per verificare se gli isolati resistenti possano invece essere sensibili a una terapia combinata, per assicurarsi una risoluzione dell'infezione minimizzando la possibilità di resistenza. In laboratorio, il miele di Manuka ha mostrato un effetto inibitorio sull'*Helicobacter pilori*, il batterio che causa gran parte delle ulcere allo stomaco. Tuttavia l'unico studio *in vivo* (Mc Govern e altri) che ha cercato di verificarne gli effetti, ha rilevato la presenza di batteri dopo la fine del trattamento predisposto, anche se era stata riscontrato un alleviamento dei sintomi dovuto alle generiche proprietà del Manuka in quanto miele. C'è ancora molto da imparare; il miele di Manuka è sicuramente espressione della straordinaria alchimia della natura, ma è indubbio che abbia anche alcuni limiti.

Falsi allarmi

"Gli scienziati dell'Università di Warwick hanno scoperto che il metilgliossale, una sostanza zuccherina, contenuta per esempio in alcuni tipi di miele, attacca e modifica il colesterolo buono facendolo diventare, per così dire, cattivo. Questo processo, che pare naturale, ci mette a rischio malattie ed eventi cardiovascolari". La notizia è uscita la scorsa estate su uno dei principali quotidiani nazionali. L'ambiguità della formulazione, che lascia intendere che il miele di Manuka (quello che soprattutto è ricco in metilgliossale) possa contribuire ad "attaccare il colesterolo buono", è solo parzialmente corretta da un'altra allusione a questo miele contenuta nell'articolo: "*Lungi dal colpevolizzare il miele di Manuka, i ricercatori ricordano che un aumento dei livelli di MG è stato riscontrato negli anziani, nei pazienti diabetici o con problemi renali".* Senza nemmeno questa ambigua correzione la notizia è rimbalzata di sito in sito, peggiorando in ambiguità. Eccone un esempio: "*È una sostanza zuccherina presente nel miele di Manuka, una delle cause del diabete: la scoperta arriva da uno studio della Warwick Medical School".* La ricerca in realtà non parla affatto di un possibile ruolo di MGO presenti in prodotti alimentari, ma si basa unicamente su MGO formatosi in vivo, cioè all'interno del corpo umano (dalla degradazione del glucosio, un processo biologico "naturale"; l'MGO è qualcosa come il "prodotto di scarto" formato nelle cellule durante la produzione di energia). Proprio Thomas Henle, colui che aveva identificato nel metilgliossale la causa dell'attività antibatterica del Manuka, studiò successivamente il transito del metilgliossale assunto dall'esterno, cioè in forma alimentare, nel corpo umano (*Journal of Agricultural and Food Chemistry* 2013, 61 (43) per scoprire che anche dosi elevate di MGO (ad esempio, applicate con 100 g di miele) non portano a un aumento della quantità di MGO nelle urine e nel flusso sanguigno.

L'MGO assunto con alimenti si degrada rapidamente nel corso del processo digestivo nell'intestino e non esercita nessun'influenza sui livelli di MGO *in vivo*. Al momento, **non ci sono studi che possano determinare qualsiasi "rischio" relativo a MGO negli alimenti** (compreso dunque il miele di Manuka).

E il miele di Manuka per uso esterno su pazienti diabetici? Il ricercatore sloveno Juraj Majtan aveva avanzato preoccupazioni: "P*oiché il miele di Manukacontiene alti livelli di MGO, possiamo ipotizzare che pazienti con diabete possano essere a rischio o per un effetto*

negativo diretto del MGO sulle cellule e le componenti della ferita o per una formazione indiretta di prodotti di glicosilazione avanzata, che squilibrerebbero il processo di guarigione delle ferite". In realtà ci sono numerosi studi *in vivo* che dimostrano **un effetto benefico del miele di Manuka sulle ferite diabetiche** (A. Kamaratos e altri, in *Scientific Chronicles 2012;17(3).* In un altro studio *in vivo* Georgios Panoutsopoulos (Università del Peloponneso) risponde proprio ai dubbi avanzati da Majtan: *"E' stato ipotizzato che la componente antibatterica del miele di Manuka, il metilgliossale, possa squilibrare la guarigione delle ferite reagendo con proteine strutturali per indurre una disfunzione delle cellule endoteliali… ma il risultato del nostro studio mostra una accelerazione della guarigione nelle ulcere diabetiche ai piedi e non conferma le preoccupazioni espresse in proposito".*

Districarsi nella confusione delle etichette

Nel luglio 2013 il Consiglio dei Consumatori di Hong Kong pubblicò una relazione piuttosto critica sull'etichettatura dei mieli, inclusi alcuni mieli di Manuka di provenienza neozelandese.
Nell'Agosto di quello stesso anno è stata la volta dell'agenzia inglese per gli standard del cibo (Food Standards Agency) a pubblicare un'allerta, segnalando mieli che possono essere stati venduti fraudolentemente come Manuka. In effetti **non esiste uno standard internazionale per caratterizzare specificamente il miele di Manuka e, dopo decenni di discussioni, l'industria neozelandese del miele non è arrivata a configurare un criterio condiviso.**
In Italia è possibile trovare miele neozelandese confezionato in Italia e semplicemente etichettato "miele di Manuka", senza alcun marchio di qualità o senza l'indicizzazione della capacità antibatterica, ovvero della prerogativa che lo rende importante. Coloro che lo acquistano, lo faranno in base alla fama e al fascino della parola "Manuka" in etichetta, senza alcuna conoscenza delle relative problematiche. Certamente non lo compreranno perché, avendolo assaggiato e apprezzato una volta, ritengano che valga la pena averlo sulla loro tavola a un prezzo assai più alto di un qualunque altro miele di qualità **(in Italia può arrivare a 90 euro per mezzo chilo).** Questo tipo di etichettatura sarebbe l'unico a rispettare la normativa europea. Se ci si imbatte nel marchio **UMF** (Unique Manuka Factor), espressione dell'UMF Honey Association (Umfha), con un valore per esempio "10", esso avrà, come abbiamo visto prima, un'attività antibatterica equivalente a una soluzione al 10% di fenolo in acqua. L'Umfha analizza tutti i lotti con l'obiettivo di creare una tracciabilità all'indietro, dalla tavola all'apiario.
Un'altra "scuola di pensiero" è impersonata dalla ManukaHealth. Mieli distribuiti dalla compagnia Manuka Health vengono indicizzati usando la sigla **MGO**=metilgliossale, che può portare i numeri **100, 250, 400, 550** (equivarrebbero a mg/kg di metilgiossale). Tuttavia il professor Peter Molan sostiene che "poiché il livello di MGO è un'indicazione che non dà affidamento sul livello di attività antibatterica e può essere fuorviante, non vedo un vantaggio nell'usarlo per indicare l'attività antibatterica se non quello di voler far credere al consumatore che livelli alti di MGO garantiscono un'attività antibatterica più alta di quella reale"
Altri mieli di Manuka vengono commercializzati con la sigla **"Active"** più un numero che può essere 10+, 12+, 16+. Un valore 10 sarebbe equivalente in potere antibatterico a una soluzione di fenolo al 10%. Praticamente lo stesso criterio della Umfha. E' il caso di The Synergy Company, distributore di integratori e vitamine che sostiene che la Umfha è uno strumento strettamente commerciale e non ha un metodo indipendente di verifica accettato da laboratori autorizzati. Ovviamente la Umfha sostiene il contrario.
Esistono anche casi, la Earthbound, una piccola azienda che vende "Miele grezzo certificato biologico 100+ (Bio-Attivo)" che sarebbe stato "testato in un laboratorio indipendente e il suo contenuto di MGO sarebbe valutato 100+". Usa la parola "Bio-Active", ma intende MGO. Almeno ce lo fa sapere…
Che fare, come possibili acquiren-

Tre diversi criteri di classificare il miele di Manuka

ti, fino al giorno in cui potremo contare su un marchio e un indice condiviso e con una garanzia scientificamente fondata. Il governo neozelandese ci sta lavorando con fatica da alcuni anni?

- Accertarsi che il miele di Manuka sia stato invasettato in Nuova Zelanda e abbia uno dei marchi citati (UMF o MGO), per sapere almeno con quale criterio ci stiamo confrontando.
- Se si trova un miele con un'alta attività antibatterica dichiarata in etichetta (15+ per esempio), è possibile controllare il sito della ditta per verificare il criterio usato e accertare che non ci siano ambiguità (per esempio **che l'attività del perossido non sia stata surrettiziamente addizionata a quella non dipendente dal perossido**) o, per acquisti impegnativi, si può chiedere l'analisi di laboratorio.
- Il miele di Manuka deve possedere alcune caratteristiche ben definite: se troppo scuro o con un odore leggermente bruciato o caramellizzato, potrebbe essere stato scaldato o "cotto", procedimento che aumenta artificialmente il livello di attività antibatterica (in questo caso bisognerebbe controllare che l'HMF sia sotto i 40 mg/kg). Le sue caratteristiche organolettiche sono: **all'aroma note di malto, caramello o terra umida; alla consistenza tixotropico e con cristalli grossi; al colore originariamente dorato, ma marron chiaro dopo l'invasettamento.**
- La ricerca ha mostrato come mieli di Manuka con una bassa attività antibatterica (sotto 8+ usando il criterio del paragone col fenolo) non hanno veri e propri benefici terapeutici. Deve essere almeno tra 10 e 15. Mieli di Manuka con indici più bassi possono essere considerati alla stregua di un normale alimento.

Solo il prodotto etichettato semplicemente come "miele di Manuka" rispetta la normativa europea, pur sfruttando la fama generica che gode questo tipo di miele, senza fornire alcuna informazione in merito alle proprietà per cui in realtà viene acquistato. Esiste sempre la possibilità internet, ma attenzione perché i siti potrebbero non essere gestiti da chi ha responsabilità del prodotto. Altro problema della rete è che non siamo "protetti" da venditori extra-CEE, cioè se viene fatta direttamente vendita online da un sito extra-CEE non esistono strumenti per fermare nessun eventuale abuso.

La normativa attualmente in vigore sull'etichettatura è datata e non prende in considerazione il web. Inoltre nel caso specifico è da prendere in considerazione la normativa comunitaria relativa alle indicazioni salutistiche, che sta emanando regolamenti in cui sono elencati, per ora, solo i claims funzionali generici con le relative condizioni di impiego, restrizioni d'uso, diciture e avvertenze supplementari (non sembra che negli elenchi finora pubblicati, che riguardano più di 200 claims, ci sia qualche sostanza che riguarda il miele di Manuka). Quindi nessuna delle indicazioni che si trovano in commercio e che siano associate ad azioni sull'organismo umano sarebbe attualmente permessa nella comunità.

L'ALLEVAMENTO D'API REGINE
Una per tutte... Tutte per una

Questa pubblicazione si prefigge di esporre in modo analitico le alternative di tecnica produttiva che si possono considerare nel campo dell'allevamento delle api regine.

di **Maria Teresa Falda, Bruno Pasini**

11 capitoli • 194 pagine • oltre 220 foto
Edito da Aspromiele (copyright Unaapi) • Prezzo 23,00 euro

DVD "I RE DELLE API"

Un dvd che regala conoscenze, curiosità ed emozioni. Nel succedersi delle stagioni il mondo degli apicoltori italiani. Il ciclo biologico delle api. Api, fiori e territori una relazione senza fine! La tradizione e l'innovazione delle produzioni apistiche di qualità.
Appassionati, solidali, capaci di costruire insieme... apicoltori d'Italia!
Un intenso viaggio dalle Alpi alla Sicilia nella variopinta tavolozza dei mieli, dei fiori, degli aromi e degli uomini appassionati del cosmo dell'alveare

del regista **Luigi Cammarota**
Prodotto da ETABETA S.p.A. con la collborazione di: A.A.P.I. - U.N.A.API. - Aspromiele.
Durata 92 minuti • Prezzo 16,00 euro

IL MONDO NEL VOLO DI UN APE

I mondo nel volo di un'ape è un interessante e utile strumento per far conoscere ai bambini, e non solo, le stupefacenti dinamiche che regolano la vita di una famiglia di api.

A cura di **G. Cravanzola, T. Mo, M. J. Pastor Rodríguez**

Scuole Statali dell'Infanzia e Primaria di Cisterna D'Asti
Direzione Didattica di San Damiano d'Asti • Edito da Aspromiele • 126 pagine
•10 capitoli • 7 schede tecniche • Prezzo 15,00 euro

SCHEDA DI ORDINE

Da compilare e inviare via fax allo 0131-250368 o spedire a: ASPROMIELE - CORSO CRIMEA 69 15121 ALESSANDRIA

Il/la sottoscritto/a .....
(nome e cognome o ragione sociale della ditta)

Via ..... C.A.P ..... località ..... prov. .....

P.IVA ..... C.F. .....

e-mail: ..... tel. .....
richiede l'invio di:

-- PER L'ESECUZIONE DELL'ORDINE E' NECESSARIO COMUNICARE PARTITA IVA (SE SI è TITOLARI) E CODICE FISCALE --

☐ n..... copie di "**L'allevamento d'api regine. Una per tutte... Tutte per una**" (euro 23,00 cad.)
☐ n..... copie del DVD "**I re delle api**" (euro 16,00 cad.)
☐ n..... copie di "**Il mondo nel volo di un'ape**" (euro 15,00 cad.)

Pagherò l'importo (maggiorato delle spese di spedizione euro 7,00) a mezzo contrassegno postale al ricevimento del materiale.

Data ..... Firma .....

Apicoltura
Le Valli del Miele
di Cesare Bertuzzi

API REGINE SELEZIONATE da Maggio a Settembre
NUCLEI E SCIAMI da Aprile (gradita la prenotazione)
Apicoltura **Le Valli del Miele** - via F. Zanetti 1- Fornovo di Taro (PR)
Tel./Fax 0525404122 - cell. 3475611705 - E-mail: cesare_bertuzzi@teletu.it

Apicoltura Ivan Guida
C.da Taverna n. 4
75020 Nova Siri Marina (MT)
Tel. 347 / 7234679
ivanguida@libero.it

Sciami artificiali
– Disponibilità tutto l'anno – Molto docili – Monlto produttivi – Ottimi prezzi

Melyos
azienda agricola
&apicoltura
di Elio & Alfonso Bonfanti
Via Gaetano Bosana,16
23896 SIRTORI (Lecco)

API REGINE
di razza Ligustica

Per ordini:
Tel.: 333.854.85.18
Fax: 039.956.924
email:melyos@interfree.it

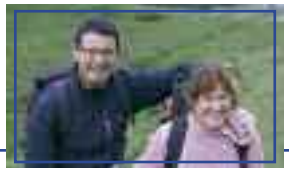
APICOLTURA DELLA MAREMMA
• Api regine selezionate
• Sciami artificiali
• Pappa reale italiana

APICOLTURA PASINI
58042 CAMPAGNATICO (GR)
tel-fax: 0564 996674
cell. 339-3398094
apicolturapasini@gmail.com

Comaro Feed è un alimento formulato per l'alimentazione delle api. Il giusto equilibrio tra apporto glucidico e proteico lo rende ottimale sia per l'alimentazione di sostegno sia come supporto alle scorte alimentari. **Comaro Feed** favorisce lo sviluppo delle famiglie e dei nuclei soprattutto in primavera o nei periodi di scarsa importazione di polline.

Comaro
APICOLTURA

L'approfondimento del mese



di U. Grassone e A. Fissore

MISSIONE IMPOSSIBILE? PREVENIRE LA SCIAMATURA

Quanto miele è passato nei maturatori, versione apistica del più famoso "quanta acqua è passata sotto i ponti", da quando alcuni anni fa incentrammo la rubrica dei lavori primaverili sulle strategie di controllo della sciamatura.
All'epoca venne proposta un'intervista a due aziende professionali che avevano condiviso con noi la loro esperienza, all'epoca già pluriannuale, nell'affrontare i lavori del mese di aprile, periodo cruciale per la maggior parte degli apicoltori.
Nei diversi areali italiani, infatti, è proprio in questo mese che assistiamo alla crescita vertiginosa delle colonie che, a seconda dell'operato dell'apicoltore, può evolvere o in ricche produzioni, condizioni meteoclimatiche permettendo, o in frustranti acrobazie sugli alberi a raccogliere sciami.
Il controllo della sciamatura, quindi, è la sfida più impegnativa, nonché affascinante, che si trovano ad affrontare sia le aziende professionali che gli apicoltori amatoriali.
Riproponiamo l'esperienza intervistando altri due apicoltori che rappresentano, a nostro avviso, due tipologie diverse di "fare" apicoltura. Pur in presenza di alcuni elementi in comune (entrambe le aziende sono di tipo professionale, con un numero di alveari tale da consentire un controllo diretto e costante dell'intero parco produttivo, determinati nell'evitare il vortice perverso "colonie sempre più forti scellatura inevitabile frequente sciamatura"), si differenziano tuttavia per la diversa strategia aziendale.
L'azienda A è volta alla sola produzione di miele, mentre l'azienda B ha in questi ultimi anni affiancato, alla tradizionale produzione di miele, la preparazione di pacchi d'api e nuclei per la vendita primaverile.
L'elemento ulteriore che vorremmo inserire in queste pagine è la variante "territorio", inteso nel suo complesso di condizioni microclimatiche. Le due aziende

Sciamatura: il fenomeno più vistoso, meraviglioso e ammirato della vita delle api. Più che l'aspetto poetico, l'apicoltore la identifica con lavoro andato in fumo, mancato reddito e potenziale disturbo ai vicini.

operano a non più di 100 km di distanza, ma in ambienti molto differenti per disponibilità di risorse nettarifere/pollinifere e, in generale, di potenzialità di sviluppo per le colonie d'api. Vorremmo, dunque, evidenziare come le tecniche di gestione della sciamatura siano strettamente legate sia agli obiettivi dell'apicoltore sia al territorio in cui opera.
Entrambi i fattori non sono qualcosa di rigido (quante volte noi apicoltori ci sentiamo "vittime" dell'ambiente in cui operiamo!), bensì di modificabile, territorio compreso, magari spostando gli alveari in areali più consoni alle nostre aspettative: non necessariamente i più vocati! Detto così il concetto sembra astruso, ma siamo fiduciosi che nel corso dell'intervista possa emergere in tutta la sua semplicità e rilevanza.
Come in passato, anche in questa occasione, i nomi delle aziende intervistate resteranno anonimi. Non sono gli "inventori" dei metodi proposti, come hanno tenuto a precisare, bensì coloro che hanno messo a punto e riorganizzato sistemi altrui.
La loro disponibilità al confronto è, comunque, garantita.
Pertanto, se qualche lettore è intenzionato ad approfondire le tecniche proposte può prendere contatto con loro direttamente tramite la redazione di L'Apis.

In quale area geografica e ambiente operi?

Azienda A - L'azienda ha sede in area pedemontana, caratterizzata da inverni rigidi e nevosi fino a bassa quota. Spesso, contrariamente a quanto si pensa, il fenomeno dell'inversione termica determina temperature miti anche a quote elevate, sicuramente maggiori rispetto alle adiacenti zone di pianura.

Azienda B - L'azienda ha sede in un'area di passaggio tra pianura e collina. La peculiarità di questa zona è che, come recitano le agenzie turistiche locali, qui "si scende" in collina, nel senso che le colline degradano al di sotto della pianura fino alle zone più basse in cui scorre il fiume. La zona, pur a quote modeste, è caratterizzata da inverni freddi e umidi, con temperature che anche di giorno stentano a salire. Tali condizioni si protraggono fino alla primavera, con frequenti gelate tardive.

Nella tua zona, come crescono gli alveari a partire dall'uscita dall'inverno?

Azienda A - La presenza di nocciolo selvatico prima e di salicone poi garantiscono, a partire da gennaio fino a inizio marzo, un abbondante apporto di polline. Successivamente ciliegio selvatico e, soprattutto, tarassaco determinano un altro abbondante flusso pollinifero/nettarifero, che di norma sfocia in un raccolto vero e proprio. Grazie alla scalarità di fioritura tipica dell'ambiente pedemontano, il flusso si protrae per diverse settimane non sufficiente, però, per arrivare sulla fioritura dell'acacia, tipicamente tardiva in queste aree.

Quanta apprensione nel vedere un apiario coperto da una spessa coltre di neve! In realtà un sano riposo invernale, con tanto di sospensione prolungata della covata, non può che portare giovamento alle colonie.

Azienda B - Le colonie escono dall'inverno normalmente in ritardo. Solo le fioriture di tarassaco e, soprattutto, di ciliegio selvatico ne determinano uno "sprint" nella crescita. Nella seconda metà di aprile, con l'esaurimento di queste due fioriture, gli alveari, pur in presenza di un minimo apporto zuccherino e proteico anche nelle settimane successive, subiscono un rallentamento significativo dello sviluppo che si protrae fino a ridosso dell'acacia.

Ti sei adattato al territorio in cui hai la sede o hai operato scelte diverse?

Azienda A - La nostra azienda ha una storia recente. Arriviamo, io e il mio socio, da realtà lavorative differenti e, solo negli ultimi anni, abbiamo deciso di considerare l'apicoltura quale unica attività. Nonostante ciò, questi pochi anni ci hanno convinto che operare nelle nostre zone, pur essendo dal punto di vista produttivo appagante, ci richiedeva un impegno lavorativo superiore alle nostre forze, con la necessità di o trovare un aiuto molto specializzato, con le difficoltà del caso, o trasferire parte degli alveari in un ambiente che ci permettesse una gestione diversa e meno intensiva. La scelta è ricaduta sulla seconda opzione: oggi circa la metà degli alveari svernano e arrivano sull'acacia in un territorio che dista dalla sede aziendale un'ora d'auto. In queste zone le api hanno uno sviluppo più limitato, talvolta addirittura inferiore a quanto occorra, tanto da assorbire parte dei favi di covata eccedenti dalla nostra zona pedemontana.

Azienda B - La nostra originaria zona di allevamento, avendo negli ultimi anni fatto la scelta di differenziare il più possibile i rischi, affiancando alla produzione di miele quella di pacchi d'api e di sciami artificiali, non risultava più valida. Era assolutamente necessario disporre di famiglie "esuberanti" già all'inizio/metà di aprile e, per raggiungere questo scopo, siamo stati costretti a spostare l'intero parco alveari a più di un'ora di viaggio da casa. In queste aree il microclima particolare con 2-3° C in più, unitamente al continuo apporto di nettare e polline fino a ridosso dell'acacia consentono un vigoroso sviluppo delle colonie, evitando così spostamenti per noi ben più impegnativi al fine di raggiungere le zone costiere mediterranee.

Nella tua zona, qual è normalmente il periodo di inizio/picco/fine della febbre sciamatoria?

Azienda A - La situazione, come detto, è nettamente diversa a seconda del luogo in cui operiamo. Nella zona originaria, quella pedemontana, cominciamo ad avere le famiglie che manifestano l'inizio della febbre sciamatoria a partire dalla metà di aprile. Da questo momento in poi, fino alla fioritura dell'acacia, di norma intorno alla metà di maggio, la tendenza alla sciamatura va solo ad aumentare, rendendo la gestione molto complicata. Nelle nuove zone in cui ci siamo parzialmente spostati, il periodo più critico arriva verso fine aprile, ma va poi significativamente a ridursi con l'inizio del raccolto su acacia, che si verifica spesso entro la prima decade di maggio.

Azienda B - Spostando, di fatto, tutto il parco api in zone più adatte allo svernamento e con una ripresa primaverile vigorosa, l'aggravio di lavoro, in termini di controllo della sciamatura, è sicuramente notevole. In queste zone, infatti, l'inizio della febbre si riscontra già intorno a metà aprile, con un picco tra il 20 aprile - inizio maggio, che va a scemare solo con la piena fioritura dell'acacia

Partendo dal concetto che la sciamatura risente di quanto fatto in un periodo ben più lungo di quello a ridosso dell'allevamento delle prime celle reali, come inverni e segui le famiglie fino alla sciamatura?

Azienda A - Siamo un'azienda a conduzione biologica e, quindi, la situazione all'invernamento è strettamente connessa al livello di varroa presente nell'estate precedente: la media dei favi coperti da api può variare dai 3-4 (al di sotto riuniamo) ai 6-7 delle famiglie più popolate. Gli apiari di svernamento sono esposti a sud, ben solatii e, seppur talvolta freddi, senza ristagni di umidità. Normalmente non nutriamo in autunno–inverno, né restringiamo le api. Solo in caso di necessità interveniamo con nutrizioni di soccorso a base di candito. Nelle nuove zone in cui abbiamo parte degli alveari interveniamo al termine delle fioritura del ciliegio con 1 o 2 nutritori a depressione, supportando così le colonie fino alla fioritura dell'acacia

Il polline, più ancora del nettare, è il vero "boost" per una rapida e vigorosa ripresa primaverile delle colonie.

Azienda B - Il raccolto di melata di metcalfa si protrae in questi ultimi anni fino alla fine di agosto, ragion per cui inverniamo colonie tendenzialmente ricche di scorte. La presenza nei nidi di melata ci obbliga, però, a un'attenta scelta dei luoghi di svernamento, necessariamente caldi, a mezza costa con esposizione sud-sud ovest, e riparati dai venti principali, in modo che le api possano "muovere" con regolarità anche nei periodi più freddi. Per la conduzione adottata (descritta nei punti successivi), è fondamentale la nutrizione a partire da inizio febbraio, quando a tutte le famiglie viene fornito un pane di candito da 2,5 kg. Da metà marzo, con cadenza settimanale, le famiglie vengono alimentate con nutritori sia a tasca che a depressione, con un apporto di circa 5-6 kg/alveare. In aggiunta alla zuccherina, somministriamo anche nutrizione proteica, mediante polline o suo surrogato, quale il lievito di birra.

Patologie ricorrenti nel periodo invernale/primaverile?

Azienda A - Il nosema, pur lavorando spesso in condizioni climatiche difficili, non ci ha mai creato particolari difficoltà. L'unica patologia che talvolta riscontriamo è la peste europea, soprattutto in primavera e in alcuni apiari in prossimità delle zone viticole. Siamo sempre più convinti di questa correlazione, tanto da rinunciare con dispiacere nell'ultimo anno a due postazioni produttive, proprio per cercare di debellare questa problematica.

Azienda B - Il nosema e la peste europea avevano dato grossi problemi negli anni 2007 e 2008; in seguito l'emergenza sembra essere rientrata, ma non siamo sicuri che sia stata l'adozione di un particolare modo di lavorare ad aver fatto la differenza, poiché anche altri apicoltori della mia zona hanno vissuto lo stesso evolversi (ricordiamoci che proprio in quegli anni è stata emanata la prima sospensione in via cautelativa dell'uso di neonicotinoidi nella concia dei semi di mais).

Entrando nel merito del metodo da voi adottato, quali sono le principali motivazioni che vi hanno spinto ad adottarlo e quanti alveari gestisce ogni addetto?

Azienda A - Come accennato, siamo un'azienda relativamente giovane e la nostra crescita è avvenuta soprattutto in queste ultime tre stagioni, molto difficili per tutti, ma ancor più per coloro che hanno dovuto "azzardare", come fanno spesso le api in primavera! Questa premessa è per dire che il metodo adottato risponde a questa facile considerazione: a fronte di un maggior lavoro, produrre, con il maggior numero di alveari, il più elevato quantitativo possibile di miele. Insomma, ci abbiamo messo del nostro! Però ci siamo anche resi conto che così era difficile andare avanti e, quindi, abbiamo iniziato a porre dei correttivi, in primis differenziando le zone di produzione. Nel periodo di sciamatura, l'anno passato, abbiamo per la prima volta cercato un aiuto, che chiaramente abbiamo dovuto formare e che, di conseguenza, ci è stato di… parziale aiuto. Quest'anno contiamo di essere in tre, veramente operativi in apiario, con un carico complessivo di 250 alveari/cadauno.

Colonie ben popolate, presupposto necessario per ricche produzioni (miele o api, poca differenza fa!).

Azienda B - La motivazione che ci ha portato ad adottare un sistema di gestione molto diverso dalla maggior parte delle aziende che operano nel nostro territorio è essenzialmente una: differenziare i rischi, considerando la produzione di miele quale quella di pacchi d'api e sciami artificiali. Il vantaggio principale del lavorare come oggi facciamo è che le tempistiche sono più standardizzate, essendo in grado di meglio organizzare il lavoro che, pur essendo quantitativamente notevole, è più gestibile, consentendoci così di aumentare il carico alveari pro capite, oggi attestato ai 300 alveari/uomo. Ultimo elemento, ma altrettanto importante, che ci ha convinti a cambiare il modo di operare è l'aspetto sanitario: produrre api comporta visite approfondite dei nidi con conseguente rapida individuazione di patologie e/o regine che non "spingono" a dovere.

Descrivi a questo punto nel dettaglio il tuo modo di operare.

Azienda A - Il modo di operare è ovviamente differente nei due areali in cui operiamo. Nel pedemontano, come abbiamo detto, le colonie già prima di metà aprile sono molto esuberanti, avendo talvolta già prodotto un melario di millefiori primaverile. Le famiglie più forti iniziano a manifestare febbre sciamatoria. A questo punto dobbiamo intervenire con il loro livellamento su non più di 3 favi completi di covata opercolata, 2 di scorte (spesso anch'esse con rose di covata) e 2 cerei, per raggiungere il numero complessivo di 7 favi. A seconda del clima e dell'andamento delle fioriture, i fogli cerei vengono posizionati più o meno lateralmente e solo successivamente spostati in posizione più centrale.
Nelle nuove postazioni in cui abbiamo spostato parte dell'azienda, possiamo permetterci, a inizio aprile, di lasciare (o di portare da altri apiari!) 3-4 favi di covata opercolata, unitamente a 2 di scorte. Non sempre ci fidiamo nell'inserire fogli cerei per completare le colonie; spesso aggiungiamo solo favi

già costruiti. Necessaria, come già detto, almeno una nutrizione con sciroppo per supportare le colonie.

Il giorno prefissato è arrivato e la squadra (la complessità e la rapidità di quest'operazione richiede, infatti, di essere numerosi) si appresta allo scrollo delle api.

Azienda B - Con le nutrizioni invernali e l'ambiente favorevole per lo sviluppo, le colonie arrivano esplosive ai primi giorni di aprile. A questo punto dobbiamo livellarle su 5 favi di covata, 2 di scorte, 2 cerei e, a chiudere, un nutritore a tasca. Tutti i favi che eccedono, rispetto a questo modello, vengono destinati alla costituzione di nuclei. Trascorsi 5 giorni, intorno al 10 aprile, avviene il primo prelievo di api per scrollamento o spazzolatura, circa 400-600 grammi (2-3 favi), in funzione della forza della famiglia. Risulta indispensabile intervenire con una nutrizione zuccherina e proteica per sostenere l'allevamento della giovane covata. Dopo una quindicina di giorni, si procede con una visita attenta della colonia per evidenziare eventuali patologie e "misurarne" la forza; a ciò segue un nuovo prelievo di api. Alle colonie tranquille, quelle che non hanno prodotto celle reali, possiamo nuovamente arrivare a scrollare da 4 a 6 etti di api ciascuna. Con le famiglie che evidenziano, invece, segni di sciamatura e irrequietezza ci comportiamo invece in questo modo: ci spingiamo a prelevare anche 1 kg di api, scrollando, di conseguenza, fino a 8 favi, e poi asportiamo tutte le celle reali, in modo da reprimere in loro ogni successiva velleità di sciamatura. Negli anni siamo arrivati ad affinare sempre più la nostra capacità di valutare la forza delle famiglie, in modo da calibrare i prelievi. La domanda che sorge spontanea e che ci fanno spesso i colleghi è: "sicuramente la sciamatura è sotto controllo, ma riuscite ancora a produrre miele? E' evidente che non siamo in grado, operando in questo modo, di raggiungere le massime rese produttive su acacia. Tuttavia, mettendo insieme il miele comunque prodotto, il reddito "sicuro" in termini di api, l'ottimizzazione dei tempi e della manodopera, pensiamo di avere raggiunto una produttività soddisfacente.

A seguito di questo lavoro di preparazione e crescita guidata, ti capita di scellare?

Azienda A - Nel pedemontano, l'intervento di livellamento che operiamo a inizio aprile ci consente di arrivare alla fioritura dell'acacia effettuando, in genere, 2 scellature con un intervallo di 7 giorni l'una dall'altra. A volte capita che alcune colonie, particolarmente sciamerine, richiedano anche una terza scellatura; sono eccezioni e comunque si tratta di famiglie ormai "rovinate" e troppo disturbate dalla voglia di sciamare per andare con profitto a raccolto.
Nelle altre postazioni, invece, sono normalmente sufficienti un controllo e una scellatura prima della fioritura dell'acacia. Come si può notare, l'impegno lavorativo è decisamente più contenuto.

Azienda B - No, praticamente è da anni che non scello.

Sai quantificare l'efficacia del tuo sistema in termini di sciamatura e maggiore o minore produzione sull'acacia?

Azienda A - In termini di contenimento della sciamatura abbiamo risultati interessanti in entrambi gli areali: spesso intorno al 2-3%, raramente il 5% del totale. In termini di prodotto, invece, bisogna considerare che le postazioni più basse, quelle con le famiglie che arrivano più tranquille alla fioritura, sono anche quelle più vocate alla produzione di acacia e, se il clima lo consente, con possibilità di raccolti di grande soddisfazione. Nelle postazioni pedemontane, invece, pur con colonie più "scalpitanti", non si riesce a produrre altrettanto, a causa delle minori temperature, soprattutto le massime diurne.

Azienda B - L'efficienza del sistema è molto elevata, prossima al 100% di famiglie non sciamate. Il lavoro di preparazione che c'è dietro è notevole e la potenzialità produttiva degli alveari, in termini di miele, è sicuramente inferiore rispetto ad altri sistemi di contenimento della sciamatura. Tuttavia, come già accennato, la capacità produttiva degli alveari va valutata in termini più ampi, includendo anche i pacchi d'ape e i nuclei, che ci hanno consentito di diversificare maggiormente l'offerta dell'azienda e di ridurre il rischio.

Bilancio complessivo? Ipotesi di miglioramento?

Inutile sforzarsi la vista per contare i melari sovrapposti: nell'ormai lontano 2010 il lavoro aveva pagato e l'acacia era stata abbondante e di qualità!

Azienda A - Ricapitolando: la nostra azienda produce solo miele e, in presenza di condizioni ambientali favorevoli per il raccolto (prima o poi usciremo dagli anni bui!!) le nostre famiglie devono "fare il botto". Naturalmente il rovescio della medaglia è dato dall'intenso lavoro che ci attende già a partire dalla metà di marzo e nel mese di aprile, che ci vede impegnati 7 giorni su 7, con la concentrazione sempre al massimo per non lasciarci sfuggire neanche una cella reale. Tra le ipotesi di miglioramento: sicuramente confermeremo, anzi prolungheremo il rapporto di lavoro con un dipendente quest'anno finalmente "formato". Stiamo inoltre valutando di tenere alcuni apiari meno brillanti per garantirci… una maggiore qualità della vita (moglie, figli…).

Azienda B - Dopo anni trascorsi a vagliare i vari metodi di controllo sciamatura, siamo giunti alla conclusione che il sistema da noi adottato è ottimale per la nostre esigenze aziendali, che fanno del miele uno dei prodotti, ma non il solo. Prioritaria per noi è la possibilità di programmare a calendario le operazioni in apiario e soprattutto non "perdere tempo" nel rincorrere gli sciami. Il mese di aprile, da mese di sofferenza e tribolazione, è diventato un mese di produzione di pacchi d'ape, generando quindi un reddito ante acacia. Naturalmente sarebbe falso non ammettere che ciò comporta una minore produzione su robinia, adeguatamente controbilanciata però dalla migliore qualità della vita e dalla sommatoria dei redditi generati.

Quanti spunti su cui riflettere! Tutti i metodi sono sicuramente migliorabili, ma rappresentano le numerose facce di cui è composta l'apicoltura, con esigenze, prospettive e soluzioni differenti. Vivendo a stretto contatto con gli apicoltori da diversi anni, sappiamo che il primo impulso, terminata la lettura, sarà di capire chi siano i due colleghi che hanno rilasciato l'intervista. Speriamo di non avervi dato spunti sufficienti… non per "cattiveria apistica", ma perché reputiamo che lo scopo di queste righe sia di far riflettere sul fatto che "fare apicoltura" non vuol dire copiare tout court una realtà aziendale, seppur vincente, ma di coglierne le sfaccettature, le motivazioni delle scelte aziendali perchè, in definitiva ogni azienda è un unicum.
Ricordate il "tormentone" della rubrica: "Quindi qual è la giusta soluzione? Dipende…"
P.S. Un sentito ringraziamento alle due aziende (apicoltori, ma per noi anche qualcosa di più!) che hanno accettato di collaborare. Speriamo che questo contributo possa essere di stimolo e confronto per molti dei nostri lettori.

I LAVORI DI MARZO/APRILE

Ricordarsi di:

Operazioni in magazzino.

==> Verificare se funziona il rifrattometro
==> Manutenzione delle varie attrezzature: disopercolatrice, centrifuga, spremi opercoli...

Operazioni in apiario.

==> Effettuare la prima visita in apiario
==> Controllo sanitario della covata
==> Stringere le famiglie in modo tale che tutti i favi siano popolati
==> Dove necessario nutrire
==> Entro fine marzo pareggiare le famiglie
==> In aprile allargare le famiglie con favi o con i primi fogli cerei se c'è flusso di nettare
==> Introduzione del telaino trappola per la produzione di covata maschile e eliminazione varroa
==> In presenza di flussi nettariferi importanti mettere i melari
==> Posizionare le trappole per Aethina tumida e Vespa velutina

CON L'APIS LA COPERTURA ASSICURATIVA COMPLETA DELLE AZIENDE APISTICHE

Copertura R.C

Garanzie prestate:

- massimale unico di euro 2.500.000;
- copertura di eventuali danni a cose, persone o animali provocati durante il carico, scarico e trasferimento degli alveari (nomadismo);
- copertura dei danni subiti dai prestatori d'opera (con regolare rapporto di lavoro) nello svolgimento dell'attività apistica;
- copertura dei danni causati a terzi all'interno della sede aziendale;
- copertura dei danni subiti dal proprietario del fondo su cui sono stati collocati gli alveari, in quanto considerato terza persona;
- copertura dei danni provocati anche in caso di colpa grave (es. mancato rispetto delle distanze dai confini) purché non sussista la dolosità;
- estensione territoriale a tutti i paesi facenti parte dell'Unione Europea;
- gestione delle vertenze di danno e copertura delle spese legali "fino a quando la Società Assicuratrice ne ha interesse". Eventuali ricorsi non richiesti dall'assicurazione sono a carico dell'apicoltore. Vengono riconosciute le spese incontrate dall'Assicurato per i legali e i tecnici solo se designati dalla società di assicurazione;
- l'assicurazione non comprende i danni derivanti da manipolazione industriale e commerciale dei prodotti apistici.

La polizza coincide con l'anno solare, decorre cioé dal 1 gennaio e scade al 31 dicembre.

Gli interessati sono invitati prima di sottoscrivere a visionare tutte le condizioni contrattuali all'indirizzo *http://www.aspromiele.it/index.php/assicurazione* o contattare le strutture organizzative di Aspromiele

Assicurazione R.C. Apicoltori
Anno Assicurativo 2015

COGNOME _____ NOME _____

CODICE FISCALE _____ P.IVA _____

INDIRIZZO _____ N° _____

CITTÀ _____ PROV. _____

CAP. _____ TEL. _____

SEDE AZIENDALE (se diverso dalla residenza) _____

E-MAIL _____

In qualità di Socio di Aspromiele e/o abbonato alla rivista L'Apis dichiaro di aver preso visione delle condizioni contrattuali e intendo aderire alla polizza collettiva per:

❒ responsabilità civile (segnare con una crocetta la voce che interessa)

❒ 1 – 100 alveari (20 €) ❒ 101 – 300 alveari (40 €)

❒ 301 – 500 alveari (65 €) ❒ oltre 501 alveari (80 €)

Il premio di _____ è stato versato in data _____ mediante conto corrente postale N° 23728108 intestato a Aspromiele Associazione Produttori Miele – Via Drovetti 5 – 10138 Torino.

Copia del bollettino di pagamento, unitamente al presente modulo compilato, deve essere inviato in busta chiusa a: Aspromiele – C.so Crimea 69 – 15121 Alessandria
In assenza del modulo compilato e sottoscritto, pur avendo effettuato il versamento del premio dovuto, non sarà possibile trasmettere i dati alla compagnia assicurativa e quindi dar corso alla richiesta di sottoscrizione.

La copertura assicurativa è attiva dal 1 gennaio al 31 dicembre 2015 se il versamento del premio viene effettuato prima del 01/01/2014, se effettuato successivamente a tale data sarà attiva a partire dalle 24.00 del giorno in cui viene versato il premio è scadrà alle 24.00 del 31 dicembre 2015, In caso di sinistro si invita a contattare entro **5 giorni dall'accaduto** l'ufficio di Aspromiele al numero 0131-250368.

Luogo _____, data _____

Firma _____

Saranno accettate le polizze sottoscritte e inoltrate entro e non oltre il 30 luglio 2015

PRODOTTI VITA CONTRO I PIÙ TEMIBILI NEMICI DELL'APE

vitafeedGOLD

- Estratto naturale di beta vulgaris e melassa
- Complemento nutrizionale
- Efficace contro i disordini intestinali
- Facile da usare

APIGUARD

- Gel a rilascio graduale e controllato del timolo
- Migliora l'igiene dell'alveare
- Agisce come acaricida, battericida e fungicida
- Efficace anche in primavera contro Varroa e Nosema

vitaOXYGEN

- Nuova formulazione: più stabilità e efficacia
- Disinfettante sporicida a base di Acido Peracetico di nuova generazione
- Largo spettro d'azione: efficace contro batteri, funghi e virus
- Notevole rapidità di disinfezione
- Speciale formulazione non corrosiva

NEW

BEETLE BLASTER

Proteggi le api dal piccolo coleottero dell'alveare *(Aethina tumida)* con BEETLE BLASTER

- SEMPLICE – inserire due trappole per alveare
- ECONOMICA – richiede solo olio vegetale o minerale e aceto di mele
- EFFICACE – Aethin*a tumida* è fortemente attratta dalla conformazione della trappola

APISTAN®

Strisce antivarroa
a base di Fluvalinate

B 401®

Bacillus Thuringiensis
contro la tarma della cera

Distribuito da: Vita-Italia s.r.l. Via Vanvitelli, 7 - 37138 Verona - P.IVA 03517240275
Tel. 045.8104150 - Fax 045.8196101 E-mail: vitaitalia@vitaitalia.191.it
www.apicolturaonline.it/vita-italia - www.vita-europe.com

Ambasciatori dei mieli

di D. Lobue

WORKSHOP APIDIDATTICA, CUNEO 13 E 14 DICEMBRE 2014

Meritato successo per il 4° workshop di "Apididattica", un progetto di formazione condivisa e scambio di esperienza tra educatori e apicoltori, accomunati dall'obiettivo di trasmettere, a bambini e non, un forte messaggio educativo di rispetto dell'ambiente e della biodiversità attraverso le api.
L'edizione 2014 è stata organizzata da Aspromiele, in collaborazione con Ami (Ambasciatori dei mieli) e con il patrocinio della città di Cuneo, nelle giornate di sabato 13 e domenica 14 dicembre presso la splendida "Casa del fiume" del Parco Fluviale Stura-Gesso.
Ottanta aziende partecipanti, provenienti da varie regioni italiane, si sono date appuntamento a Cuneo sul tema della didattica collegata al mondo delle api e dell'apicoltura. Insegnanti, educatori, apicoltori del circuito delle "fattorie didattiche" e semplici curiosi, desiderosi di intraprendere una nuova e interessante attività all'interno delle loro aziende apistiche, hanno avuto l'opportunità di approfondire argomenti specifici e originali. Il programma, suddiviso in due giornate, ha visto l'alternarsi di qualificati relatori che hanno sviluppato temi di grande interesse e attualità.
Obiettivo prioritario dell'edizione 2014 è stata la presentazione di un "Manuale sulla didattica in apicoltura", nato dalla convinzione che chi lavora con le api abbia una follia positiva paragonabile a quella dei bambini quando scoprono il mondo che li circonda; una follia fresca e spontanea che spinge a sperimentare, una passione che coinvolge e ti arricchisce ogni giorno di più. Gli apicoltori, nella gestione dell'apiario, acquisiscono una sensibilità, una capacità di attenzione all'ambiente che è difficilmente riscontrabile in altre figure professionali agricole; una capacità indispensabile per trasmettere messaggi educativi e valori; un grande potenziale di competenze, passione e conoscenze che varreb-

I partecipanti al workshop presso l'apiario didattico.

A partire dall'alto:
Daniele Landra,
Davide Lobue e
la maestra Miriam Capuzzo.

be la pena incrementare e incanalare nella realizzazione di percorsi educativi rivolti a scolaresche, famiglie e a chiunque volesse avvicinarsi al mondo delle api e dell'apicoltura. Il manuale vuole innanzitutto essere uno strumento utile ad accompagnare, o facilitare, la costruzione di percorsi educativi semplici, attraverso schede di approfondimento, teorie pedagogiche di base, progetti strutturati, attività suggerite, messa in sicurezza degli spazi, allestimento dei luoghi adibiti all'accoglienza e quanto ritenuto importante e utile per la gestione di un gruppo di persone e/o bambini da accogliere all'interno delle nostre aziende.
Dopo i saluti dell'Assessore all'Ambiente di Cuneo, Davide Dalmasso, l'intervento che ha aperto i lavori è stato di Antimo Festa, sulla sicurezza in una azienda che vuole fare didattica. L'azienda diventa luogo di lavoro e accoglienza, mutando decisamente prospettiva.
Tale evoluzione rende indispensabile pensare alla struttura come luogo sicuro anche per il fruitore, sia esso adulto o bambino. A tal proposito, ricordava Festa, bisogna pensare al peggio, per agire al meglio, evitando situazioni problematiche. Un tema delicato, ma fondamentale per poter lavorare con scolaresche, famiglie e gruppi in genere; un intervento che non ha mancato di sollevare tanti spunti di riflessione.
Educare non è soltanto preoccuparsi della sicurezza, ma è soprattutto accogliere i fruitori e trasmettere loro il nostro mondo, attraverso le esperienze.
Fabrizio Bertolino, ricercatore in Pedagogia Generale presso l'Università della Valle d'Aosta, anima il secondo intervento con una presentazione decisamente piena di stimoli e contenuti, con una precisa fotografia dei bambini che, oggi, si avvicinano al mondo agricolo e naturale. Bambini bombardati da messaggi che li allontanano dalla realtà e dal vivere naturale, mettendo in evidenza il potenziale ruolo delle aziende agricole che si occupano di didattica.
Occuparsi di api e didattica, in realtà, vuole dire "fare educazione ambientale", come spiega nel suo intervento Mario Salomone, professore aggregato di Sociologia dell'Ambiente e del territorio e di Educazione ambientale all'Università degli Studi di Bergamo: "è necessario essere consapevoli che facciamo parte di un sistema complesso e fondamentale per la salvaguardia del pianeta.
Attraverso le api tuteliamo la biodiversità e ci occupiamo, indirettamente, di problematiche globali".
Si è fatto tardi ed è ora di pranzare. Il menù, illustrato nei dettagli da Carlo Olivero e preparato con la collaborazione di una eccezionale "brigata di cucina" (Lucia

Il menù illustrato nei dettagli da Carlo Olivero e preparato con la collaborazione di Ami.

Piana, Massimo Carpinteri e Lidia Agnello e, ai vini, Ermanno Giordanengo), ha, e non poteva essere diversamente, il miele quale protagonista. La pausa pranzo di un workshop è fondamentale per stringere relazioni, idee ed esperienze; spesso è il momento in cui nascono idee e progetti.

Un allegro dopo pranzo con l'Ape Giulietto, impersonata da Marco Motetta, detto "il barba" apicoltore, scultore del legno e scrittore, che presenta il suo libro per bambini dedicato alle api. Così racconta Marco: "Principalmente sono un papà, amo inventare storie e storielle anche per aiutare, gestire, organizzare il quotidiano dei miei figli assieme a mia moglie. A volte alcune di queste storie mettono le ali e prendono forma e consistenza, a volte si aggiungono colori e tratti ben precisi... ed ecco che nasce un libro".

La letteratura è piena di poesie, brani, racconti e leggende dedicate alle api, al miele e all'apicoltura, ottimi strumenti per progettare percorsi educativi!

Con un inchino l'ape Giulietto lascia il posto a Miriam Capuzzo, insegnante di Scuola dell'Infanzia di Torino, per conoscere il punto di vista di chi a scuola lavora da anni: "Perché parlare di Api alla scuola dell'infanzia? Perché è **per tutti**: possono partecipare sia i grandi che i piccoli, ma anche i diversamente abili; perché, a differenza di molti adulti, ai bambini le api piacciono.

Saranno anche condizionati dall'Ape Maya, ma se da dettagli e storie imprecise di un cartone animato si possono trarre riflessioni e conoscenze, ben venga. Importante è trasformare una curiosità in stimoli di conoscenza e in competenza.

Perché è **un mondo affascinante**. Un mondo sconosciuto e nuovo in cui si scopre che esserini piccolissimi sono in grado di organizzarsi, rispettare regole grazie solo al loro istinto.

Perché avvicina **al mondo della natura** e apre a molti discorsi a sfondo sia ecologico che di educazione alla salute e all'alimentazione.

Perché è **un argomento affrontabile con svariati** linguaggi e tematiche.

Perché **aiuta ad affrontare paure e fobie** per alcune specie di insetti e ci aiuta a capire che le paure nascono da qualcosa che

La visita all'apiario didattico del Parco, accompagnati da Daniele Landra (nella foto in alto con la tuta da apicoltore), padrone di casa, con gli spazi attrezzati per accogliere le scolaresche (a sinistra).

Durante i lavori di gruppo i partecipanti sono stati coinvolti, a turnazione, in un laboratorio condotto da Lucia Piana sul riconoscimenti dei pollini. *(Tutte le foto a corredo dell'articolo sono di L. Cortesi)*

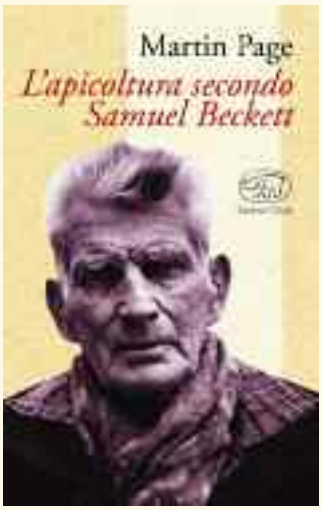
non si conosce; e il superarle rafforza sicurezza e autostima.
Lavorando con i miei bambini, nei progetti con le api, ho scoperto quanto lavoro e quanta cura va dedicata agli alveari e alle api, e mi sono resa conto di quanti non conoscono il faticoso lavoro dell'apicoltore, e tanto altro ancora".

Manca la visita all'esterno per vedere l'apiario didattico del Parco, accompagnati da Daniele Landra, padrone di casa, il laboratorio scientifico e gli spazi attrezzati per accogliere le scolaresche.
I lavori si concludono con l'intervento di Massimo Carpinteri e le conclusioni di Davide Lobue, consigliere Aspromiele. Il tema affrontato da Massimo è il miele, le api sono fondamentali e nei percorsi educativi con i bambini è essenziale partire da loro, ma quando lavori con gli adulti "se non parli di cibo è più difficile coinvolgerli", il miele diventa allora il punto di partenza fondamentale, ma per poter parlare di miele è necessario conoscerlo bene! Allora perchè non iscriversi, come apicoltore, a un corso di analisi sensoriale? Ti apre il naso, la bocca e, soprattutto, la mente!
La mattinata del 14 dicembre è stata una palestra per i partecipanti, stimolati a partecipare a un gioco di ruolo suddivisi in gruppi. Ciascun gruppo ha elaborato una bozza di progetto educativo indirizzato a differenti target, condividendo gli elaborati a fine mattinata. La platea ha risposto con entusiasmo, mettendosi in gioco e dimostrando di essere sulla buona strada per aprirsi a scolaresche, famiglie e visitatori in genere. Durante i lavori di gruppo, a rotazione, i partecipanti al Workshop, sono stati coinvolti in un affascinante laboratorio sul riconoscimento dei pollini condotto da Lucia Piana, che ha dato la possibilità di acquisire e approfondire conoscenze su un importante prodotto dell'alveare, che sta riscuotendo un meritato interesse da parte dei consumatori.
E' stata dura, ma ci siamo anche messi alla prova portandoci a casa, insieme ad alcune certezze, nuovi dubbi, perplessità e… tanti stimoli!

La mattinata del 14 dicembre i partecipanti si sono suddivisi in gruppi, ciascuno dei quali ha elaborato una bozza di progetto educativo indirizzato a differenti target, condividendo gli elaborati a fine mattinata.

L'apicoltura secondo Samuel Beckett

Martin Page (Edizioni Clichy, 2013)



Il giovane universitario lo aspettava al Petit Cafè. Beckett aveva un intoppo con le api. Il colloquio avvenne per via telefonica. Da allora lo studente decise di tenere questo diario. Lo ha scritto per essere sicuro di non inventare nulla, perchè "la memoria è un essere vivente di cui bisogna diffidare". Aveva ricevuto un lavoro da Samuel Beckett. Pensate, assistente di un grande scrittore, proprio lui, quello di Aspettando Godot e di Molloy, vincitore del premio nobel per la letteratura senza mai averlo ritirato. Lo avrebbe aiutato a raccogliere i suoi appunti da destinare agli "avidi ricercatori". Dieci giorni di lavoro e paga in anticipo. Da qui nasce l'espediente di Martin Page, scrittore francese, che compone il suo romanzo partendo da un testo ritrovato negli archivi beckettiani, il diario appunto di questo giovane universitario.

Primavera. Parigi. Fine anni ottanta. Siamo in boulevard Saint-Jacques. Appare alla porta un uomo coi capelli lunghi e la barba, una camicia a fiori coi pantaloni di cotone nero, un grosso gilet di lana arancione a trecce, pantofole scozzesi e un berretto da marinaio. La casa arredata di parole stampate su carta, colonne di libri in ogni stanza, fogli e quaderni dappertutto. Si muove "come un gatto distratto, agile nella sua goffagine, che inciampa e si riprende". Accende coi fiammiferi le sigarette e le lascia morire nel posacenere senza mai fumarle. Costruisce i suoi archivi con documenti seri abbinati a oggetti acquistati a caso. E' una semplice questione di ecologia personale, sostiene l'autore del diario. A Beckett la mondanità fa orrore.

La figura di Samuel Beckett ha sempre rappresentato un mistero per i lettori. Ora, se a tutto ciò aggiungiamo sei alveari sul tetto della sua abitazione a Parigi, si capisce che non è cosa affatto semplice. Questo libro lo rappresenta come un uomo incline alle regole della natura e convintamente assuefatto dalle abitudini umane. Il solito Beckett insomma, quello del teatro dell'assurdo e dell'esistenzialismo, nei panni però di un insolito apicoltore urbano. Quel Beckett che confessa al giovane studente, mostrandogli un favo con centinaia di api e miele scintillante: "Ho bisogno delle api per ricordare a me stesso che possono accadere anche cose meravigliose."

[Antonio Barletta]

HobbyFarm

Via Milano, 139 - 13900 Biella (Italy)
Tel. 015 28628 - Fax 015 26045

Visita il ns. sito rinnovato
con il NUOVO NEGOZIO ONLINE :
www.hobbyfarm.it

Sistema di Sollevamento Arnie e Melari
Manuale - mediante manovella
Sistema di blocco arnia con pinza regolabile
Portata kg.100 - Altezza di sollevamento mt.1,05

Sistema di Sollevamento Arnie e Melari - *APILIFT*
mediante sollevamento elettrico 18V.
Sistema di blocco arnia con pinza regolabile
Port.kg.100
Alt. Sollevam. mt.1,05

Opzione :
Sistema di trazione elettrica a 18V.

Paranco Fisso - Regolabile in altezza
montato su motocarriola - 5,5 cv. - Avviamento a strappo
Sistema di presa arnia mediante cestello regolabile
Portata Max vericello kg.120 - Portata carriola kg.350
Altezza di Sollevamento mt 1,6

Opzione :
Avviamento elettrico

Minimuletto Cingolato
completo di elevatore e pedana
Motore Honda 5,5 cv.
Avviamento a strappo
Altezza di sollevamento mt.1,5
Peso a vuoto kg.390 ca.
Trasmissione idraulica
Velocità max km/h.3,3

Minimuletto Cingolato *completo di elevatore*
Motore Honda 4,8 cv. - Avviamento a strappo (opzione: elettrico)
Altezza di sollevamento mt.2,0 - Capacità di sollevamento kg.200
Peso a vuoto kg.420 ca.
Trasmissione idraulica - Velocità max km/h.2,3
sistema completo di brandeggio e di traslazione avanti / indietro

LA TARMA DELLA CERA *GALLERIA MELLONELLA*

La maestria del fotografo ci consente di scoprire le varie fasi di sviluppo della tarma della cera che solitamente riusciamo a vedere sui favi solo a partire dalle ultime età larvali.

di Nicola Pietropoli

Durante il controllo di un favo naturale, costruito laddove mancava un telaino, con covata opercolata, con l'obbiettivo di individuare la presenza di varroe, con mia meraviglia mi sono imbattuto, al momento della disopercolatura di alcune celle, in una presenza inaspettata. Sulle bianche pupe erano ben evidenti gli escrementi della tarma della cera; non è passato molto tempo che il responsabile si palesasse: un minuscolo bruco. Tutto questo senza che niente dall'esterno ne lasciasse presagire la presenza: nessun segno, nessuna anomalia, niente di niente. Anche all'interno le pupe sembravano in salute, segno che la piccola tarma, finché piccola, probabilmente non è causa di danni o almeno di danni evidenti. L'incontro con la tarma ha richiamato però il mio interesse su un insetto di cui finora molto avevo sentito, ma poco visto.

Deciso ormai ad accendere i riflettori su questo mondo quasi misterioso, dopo essermi informato sulla vita della tarma, ho proceduto con l'osservazione. Spero perdonerete l'incompletezza dell'articolo, ma non era nelle mie intenzioni corredare un trattato completo sulla tarma della cera. Volevo solo cogliere e fotografare gli aspetti più interessanti e meno visti della sua vita. Già solo così il tempo dedicatogli non è stato indifferente.

Per iniziare, ho allestito un'esca per attirare le tarme: un paio di vecchi favi che avevano già ospitato covata, disposti nella stanza del mio laboratorio; un ambiente, in assenza di luce artificiale, sufficientemente buio. Le tarme, infatti, rifuggono la luce, tanto da disdegnare i favi se in piena luce.

A questo punto ho aspettato. L'attesa è stata abbastanza lunga, ma alla fine, le farfalle sono arrivate. Prima si son viste le farfalle grandi, poi anche quelle più piccole. Si sono viste correre in lungo e in largo sui favi per un periodo molto lungo. All'inizio non riuscivo a individuare alcun uovo

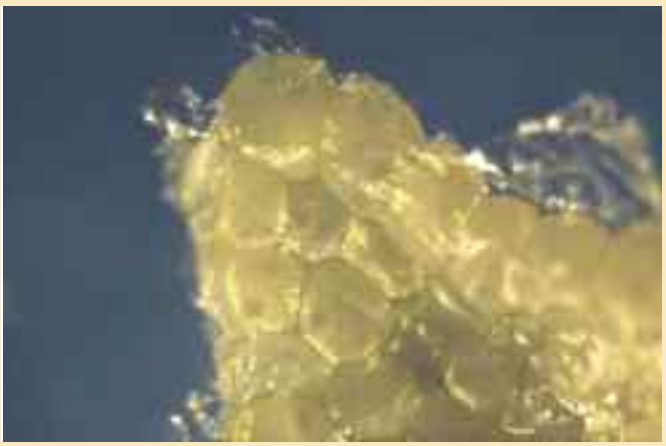
Piccola tarma al fianco della pupa, con alcuni escrementi.

Primo insediamento preferito dalla tarma: Il bordo cella.

Affollamento di tarme sul favo tutte sul bordo delle celle.

Adulto di *Galleria* in fibrillante ricerca di un sito per deporre le uova.

Uno dei favi predisposti per il richiamo delle farfalle.



Primo e secondo gruppo di uova ritrovati di *Galleria mellonella*.

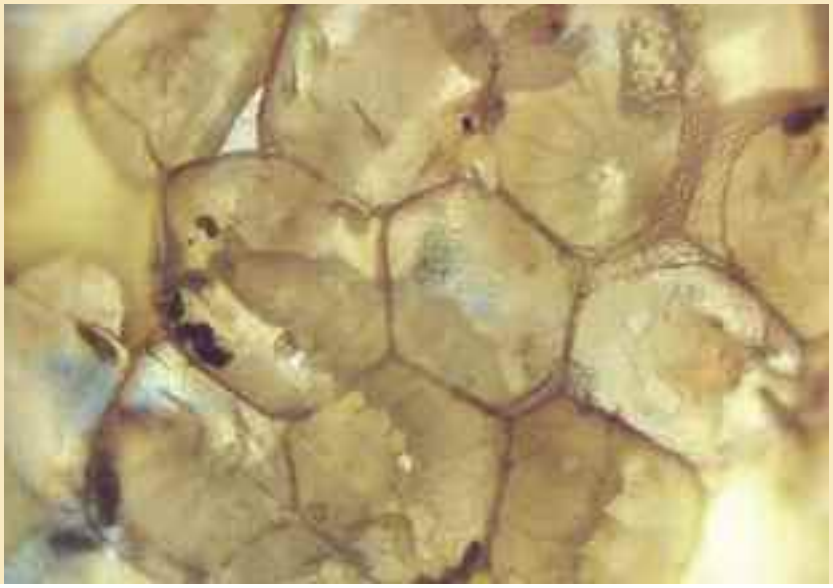
Sequenza di uscita del bruco dall'assembramento di uova.

o qualcosa che gli somigliasse. La mia idea era di uova piccolissime e molto numerose, deposte in assembramenti più o meno cospicui; questo cercavo. Se la ricerca infruttuosa mi faceva pensare all'assenza di deposizione, i primi segni della presenza delle tarme, piccoli ammassi di materiale granuloso chiaro sul bordo ispessito delle cellette, confermavano senza ombra di dubbio che le uova da qualche parte erano state deposte. Ma dove?
Solo a questo punto ho iniziato a vederne alcune, quasi sempre deposte singolarmente sul favo oppure appese ai fili sericei della tarma, che iniziavano a essere numerosi. Molte erano già schiuse, altre no. Non erano però uova di *Galleria mellonella*. La ricerca delle uova della tarma è così continuata e, finalmente, sul bordo di un pezzo di favo, ben nascoste, ho intravisto un bel gruppo di uova, almeno 40-50. E poi un altro con uova disposte su di un piano. E' così iniziata l'osservazione per immortalare le varie fasi di sviluppo. Non è stato facile: la ristrettezza degli spazi, la contemporanea schiusa delle uova che si muovevano tra le uova stesse rimanendo protetta in questa sorta di casa da cui "uscivano", ovviamente dalla parte con meno luce in cui erano poco fotografabili. Alla fine ci sono riuscito.

Galleria mellonella le varie fasi di sviluppo

L'uovo (0,4x0,35 mm) è di colore bianco crema. Inizialmente sferoidale assume una forma ad anello man mano che la larva cresce. Presenta una superficie a struttura reticolata. La schiusa avviene in 3 - 30 giorni a seconda delle condizioni climatiche. La larva appena emersa ha una lunghezza di circa 2-3 mm; a completo sviluppo raggiunge la lunghezza di 20 mm e il diametro di 5-7 mm. Con temperatura di 29-

Ed eccolo il bruco di *G. mellonella*, con la parte posteriore appiattita e l'assenza di peluria evidente sul corpo.



Gruppo di uova di *G. mellonella*, già "schiuse". S'intravedono all'interno i bruchetti liberi di muoversi nella struttura.

Dettaglio della testa in cui si vedono i 4 stemmi che contraddistinguono la *G. mellonella* e la rendono riconoscibile rispetto alla tarma cosiddetta "minore".

Dettaglio dello spiracolo di *G. mellonella*, notare anche la struttura dell'epidermide, puntinata scura.

Ingrandimento della pseudozampa addominale. Notare gli uncini disposti a circonferenza che si spingono all'esterno e rientrano durante la locomozione per assicurare la presa sui favi e sulla ragnatela tessuta.

Dettaglio delle pseudozampe anali.

Dettaglio delle mascelle.

Uncino della zampa anteriore.

Larva isolata in ambiente pulito che ha iniziato la tessitura del bozzolo.

Bozzolo una volta terminato. Senza i residui su cui attaccarsi possiamo apprezzare il bel colore bianco della trama tessuta.

Sempre all'interno del bozzolo si forma la crisalide dalla quale uscirà la farfalla adulta.

32 gradi impiega 6 -7 settimane per completare lo sviluppo che si conclude con l'impupamento. Trovato il luogo idoneo, in 2-2,5 giorni, tesse il bozzolo trasformandosi in pupa. Anche questa fase ha una durata estremamente variabile in funzione della temperatura (6-55 giorni). La farfalla adulta non si nutre e vivrà rispettivamente 12 giorni (maschio), 21 giorni (femmina). Quest'ultima, una volta accoppiatasi, potrà deporre più di 1.000 uova. La tarma della cera in realtà non si nutre della cera bensì dei bozzoli delle api accumulati nelle celle, di polline, ma non di miele. Ecco perché i favi dei melari, in cui non c'è stato allevamento di api, non sono attrattivi per le tarme mentre i favi del nido che vengono immagazzinati, siano essi vuoti o con miele, sono sempre in pericolo di attacco.

Assembramento di larve, su un favo ormai ridotto ad un ammasso di escrementi e residui. All'interno della massa si possano raggiungere temperature prossime ai 40 gradi. Inoltre è anche possibile udire il rumore che deriva dal rosicchiamento di tante larve.

Foto di Nicola Pietropoli

LA SAPIENZA DEL TRAGHETTATORE

La ristampa dell'ormai introvabile libro di Don Angeleri, a sessant'anni dalla pubblicazione.

di Paolo Faccioli

Un manuale di sessant'anni fa, anzi, ben più di un manuale nelle intenzioni dell'autore: "Cinquant'anni fra le api e gli apicoltori" porta infatti come sottotitolo"*il libro dei libri dell'apicoltura progressista*".
L'autore è uno dei padri dell' apicoltura moderna in Italia (vedi l'Apis n. 5/2011, ora reperibile in: http://ita.calameo.com/read/002 4933530942c6d4272f). Proprio come dice il titolo, il libro parla non solo di api, ma anche di apicoltori. Non è dunque solo fredda esposizione di tecniche, ma è punteggiato di aneddoti, esperienze personali, parentesi predicatorie e fustigazioni della presunzione, delle manie, delle cattive abitudini degli apicoltori suoi contemporanei (ma che si adattano senza troppa difficoltà anche a molti contemporanei nostri), che si trovavano a vivere la faticosa transizione dall'apicoltura del bugno rustico a quella moderna: "*Molti nemici ha l'ape, ma il peggiore/è il saputo e ignorante apicoltore*" enuncia don Angeleri, e dunque anche il linguaggio è tutt'altro che quello asettico dei manuali: le colonie di media forza possono "bagnare il naso" a quelle "che sembrano destinate a fare miracoli"; le api in barba "se ne stanno a raccontarsi con un sommesso ronzio le loro vicende", un inizio di stagione può essere "incerto e bisbetico".
E molte delle convinzioni di don Angeleri assumono una forma proverbiale, destinata a rimanere profondamente impressa: "*Più di una regina, vale un buon fuco*"; "*la pulizia, che è la prima medicina per l'uomo, lo è pure per le api*"; "*avaro apicoltor non fu mai ricco*"; "*testa calda e piedi freddi*" (che è la formula per un buon invernamento).
Ma oltre ad essere brioso, colorito e di facile comprensione, c'è ancora qualcosa che un manuale vecchio di sessant'anni può insegnarci?
Sicuramente don Angeleri ha aspetti di grande modernità, come l'attribuzione di un valore superiore all'apicoltura per il suo ruolo nell'agricoltura piuttosto che per la produzione di miele (un tema caro a Marco Accorti, a cui non è ancora stata data a tutt'oggi la giusta importanza); come il concetto di mieli monoflorali, oggi largamente acquisito e da lui proposto fin dal 1924; come la battaglia per un unico modello d'arnia come base per una moderna apicoltura nazionale.
Se mai, certe sue esposizioni sulla biologia delle api sono datate, se non addirittura gravate di madornali errori (come l'idea, difesa in modo veemente, che i due ovidotti dell'ape regina abbiano ciascuno una funzione diversa). E in questi casi è meglio rivolgersi direttamente a testi moderni come "Il ronzio delle api" di Tautz, ma può essere molto interessante rivolgere indietro lo sguardo alle convinzioni che accompagnavano l'apicoltura di sessant'anni fa. Questo interesse, che potremmo definire di tipo "storico", forse coinvolgerà solo una minoranza

Partecipanti all'VIII Congresso internazionale di apicoltura, Torino 1928. In prima fila, al centro, con la barba, il presidente del Congresso, professore Edoardo Perroncito (1847 - 1936), che insegnò per un cinquantennio alla Facoltà di medicina veterinaria dell'Università di Torino, e fondò il Museo internazionale di apicolturae bachicoltura (che oggi non esiste più). Don Angeleri è l'ultimo in fondo.

di apicoltori. Ma la maggioranza degli apicoltori non rimarrà certamente insensibile alla miniera di soluzioni pratiche, mai semplicemente prescrittive, ma tutte accompagnate da un riferimento alla conoscenza dei comportamenti delle api, a un'esperienza di decenni sul campo, a un ragionamento. Come si invernano le api, quanto spesso visitare le famiglie, quanti alveari può sostenere un territorio, quanto forti vanno tenute le famiglie, che fare con le famiglie deboli, come gestire un saccheggio, se orfanizzare una famiglia in periodo di raccolta possa aiutare a produrre più miele, sono tutti temi su cui nessuno di noi può dire di aver finito di imparare.

Su molti di questi temi una crescente ondata di studi successivi al suo manuale hanno contribuito a chiarire sempre più aspetti, ma la vicinanza di don Angeleri ai temi trattati, la sua esperienza personale, il ragionamento, il suo modo contadino di esprimere i concetti in modo semplice, portano sempre un risultato degno di considerazione.

Don Angeleri fu il traghettatore dell'apicoltura dall'era del bugno rustico a quella dell'arnia razionale. Continuò a mettere in guardia dai pericoli di avventurarsi nell'apicoltura razionale senza una sufficiente preparazione: la differenza tra i due sistemi- diceva- è come quella tra il biroccio e l'autocarro, che "esige un autista patentato". Meglio allora il vecchio sistema ben gestito, che il nuovo mal gestito. La sua influenza sull'apicoltura italiana è stata sicuramente profonda ed estesa. Qualche anno fa, tuttavia, parlando con un apicoltore ormai in età avanzata, l'iniziatore di una delle odierne grandi aziende professionali del Piemonte, mi sentii dire: "Noi da Don Angeleri non abbiamo imparato niente… per imparare qualcosa abbiamo dovuto imparare dalle esperienze e confrontarci tra noi, scambiarci tra noi". Potrebbe essere semplice orgoglio, ma potrebbe anche essere che per coloro che si avviavano a dare forma alla moderna professionalità in apicoltura, Don Angeleri apparisse un maestro inadeguato alle sfide che si erano proposti di affrontare. Tuttavia la sapienza di questo burbero prete che apriva gli alveari in tonaca nera, senza nessuna protezione, è per tanti versi ancora attuale: nessuno di noi ha finito di imparare e lui ci ha sicuramente creato le basi, spianato la strada.

Uno dei pezzi forti nella didattica di don Angeleri, come ricordato da diversi suoi allievi ancora viventi, fu il travaso dal bugno rustico all'arnia razionale. Questa foto ben rappresenta il periodo di trapasso all'apicoltura moderna che egli si propose di facilitare in forma di convincimento, senza brutalizzare le usanze del mondo contadino.

Don Giacomo Angeleri: Cinquant'anni fra le api e gli apicoltori, edizioni Montaonda, 2015

API REGINE DEL PIEMONTE

ALLEVAMENTO API REGINE
BUCKFAST SELEZIONATE
CONSEGNA DA METÀ APRILE SU PRENOTAZIONE ANTICIPATA

API REGINE COLLAUDATE IN MINI-PLUS
DA MAGGIO SOLO SU PRENOTAZIONE ANTICIPATA

CELLE REALI
CONSEGNA DAI PRIMI DI APRILE SU PRENOTAZIONE ANTICIPATA

RIPRODUTTORE ESCLUSIVO PER L'EUROPA DEL MATERIALE GENETICO DI H. PREISSL & J. NEUBURGER

AZ. AGR. "TENUTA RITIRO SS. SOC. AGRICOLA"
STRADA DEL RITIRO - 15063 GAVAZZANA (AL) - ITALY - WWW.TENUTAILRITIRO.COM
E.MAIL: tenuta@tenutailritiro.com TEL. 380 6569214

PER I SOCI PIEMONTE MIELE E PER LA ZONA DI CUNEO, ASTI, TORINO RIVOLGERSI ALLA
COOPERATIVA PIEMONTE MIELE - VIA LATIROLO, 3 - CUSSANIO - 14045 FOSSANO - TEL. 0172 601204

APICOLTURA
L'APE REGINA
DI MANELLI ANGELO
VIA VANDELLI, 217
41053 POZZA DI MARANELLO (MO)
TEL. 0536/948705 Cell. 333-9336426

Api Regine selezionate
di razza ligustica
da Maggio a Settembre

Domenici dal 1949
PRODOTTI DI APICOLTURA DI ESCLUSIVITÀ
LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE C/Terzi

BALSAMEL
(miele + essenze balsamiche)
ENERVITAM
(miele+polline+pappa reale+propoli)
Unguento al Veleno d'Api
VISITA IL NOSTRO SITO: WWW.DOMENICI.IT
DOMENICI s.a.s. Via San Maurizio al Lambro 163, Brugherio 20861 (MB)
TEL. 039 2873401 FAX 039 2875417 mail: info@domenici.it

Visto per voi

a cura di M. Valleri

STAMPANTI 3D: UTILI ANCHE IN APICOLTURA?

Le stampanti 3D sono dispositivi in grado di riprodurre oggetti fisici in tre dimensioni con svariati materiali: fantascienza destinata a pochi o attrezzi di potenziale e possibile utilizzo apistico? Abbiamo provato a vederlo per voi…

Era il 2012 quando l'Economist diede notizia di una innovazione da "terza rivoluzione industriale". Secondo l'articolo, il Big Bang di questa nuova era sarebbe conseguente all'avvento e alla convergenza di molte tecnologie: software più pratici, disponibilità di nuovi materiali, robot con più abilità e, soprattutto, nuovi processi produttivi, come la stampa in tre dimensioni.
E' proprio grazie alle stampanti tridimensionali che è ora possibile progettare un prodotto su un computer e realizzarne subito un prototipo concreto, saltando tutte quelle fasi applicative, sino a oggi indispensabili.
Ammetto, dall'alto della mia ignoranza, di aver etichettato l'articolo come la classica notizia "acchiappa sognatori", catalogando le stampanti 3D quali strumento di uso esclusivo per realtà quali Nasa o Pentagono. Mi sono, tuttavia, dovuto ricredere molto presto in quanto lle stampanti 3D stanno diventando di uso quotidiano, al pari delle ormai "obsolete" stampanti 2D su carta.

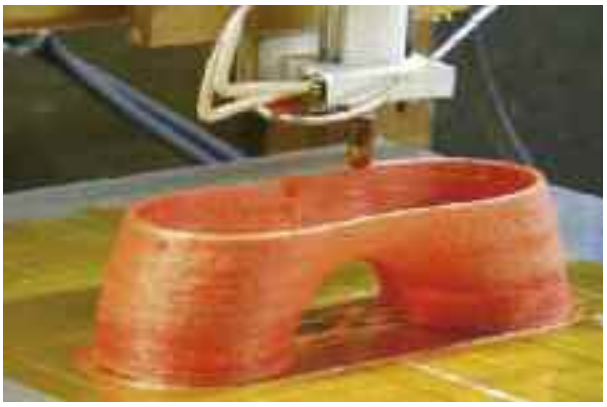
Modello di stampante 3D Solidoodle, al costo di 400 euro si possono realizzare oggetti di dimensioni massime: 15 x 15 x 15 cm.

Cosa sono?

Le tradizionali stampanti 2D utilizzano come supporto un materiale cartaceo su cui imprimono, tramite uno strato di inchiostro liquido o polvere di toner, testi e immagini. La maggior parte delle stampanti 3D, invece, utilizza filamenti di materiale, diverso secondo i modelli, che viene depositato, strato su strato, fino all'ottenimento dell'oggetto in 3 dimensioni.
E' sbagliato considerarle quali fresatrici perché quest'ultime utilizzano la tecnica sottrattiva: da un blocco tolgono materiale fino ad arrivare all'oggetto desiderato; le stampanti 3d creano invece l'oggetto dal nulla con tecnica additiva.

Come funzionano?

Il processo di produzione di un oggetto 3D si articola in 3 fasi: la modellazione, lo slicing e la stampa. Modellazione e slicing rappresentano la parte progettuale che, come per le stampanti tradizionali, si realizza al computer attraverso la stesura di un testo o di un'immagine per poi cliccare sul tasto stampa. Chiaramente nel caso di oggetti in 3 dimensioni, questa fase risulta più complessa poichè i programmi di grafica 3d, anche se ormai molto intuitivi, non sono proprio ancora alla portata di tutti. Lo slicing è il pro-



Fase di stampa 3D

gramma che permette di tradurre il modello 3D in un corretto input per il dispositivo 3D impiegato. Per realizzare l'oggetto, fase di stampa, esistono diverse tecniche. La più diffusa, e al momento la sola alla portata dei privati, è sicuramente la stampa a deposizione fusa (FDM).
Un filamento costituito da polimeri (disponibili di diversi diametri, ma i più utilizzati e reperibili in commercio sono 3 mm e 1,7 mm), riscaldato da una resistenza, viene emesso tramite un ugello e, strato dopo strato, costruisce l'oggetto finale. Sono molti i materiali che supportano questa tecnica: PLA (di derivazione organica – mais), ABS, Laywood (PLA misto a segatura di legno), PVA, HIPS, materiali gommosi, come il Ninja flex, e recentemente anche la… cioccolata. Lo strato minimo stampabile, e quindi la precisione nel realizzare l'oggetto, si aggira, in funzione del modello di stampante, in circa 100 micron (0,1 mm).

Prospettive future, dalla fantascienza alla realtà

Pochi anni fa i prezzi, particolarmente alti, ne limitavano la diffusione e l'utilizzo. Grazie alla scadenza del brevetto nel 2005, e a vari progetti indipendenti sempre più ambiziosi, il settore si è notevolmente sviluppato: 56 mila stampanti vendute nel 2013, il doppio nel 2014 (108 mila circa), con un volume d'affari di 1,6 miliardi di dollari. Si tratta ovviamente di stime, ma, se si considera che con 500 euro si possono acquistare modelli di tutto rispetto, è facile prevedere ulteriori sviluppi.

La FLX.ARM.S16.Z8 è stata creata per avere un'area di lavoro maggiore rispetto alle altre stampanti 3D grazie al braccio robot che permette una portata di circa 40,5 cm. (costo: 1500 euro circa).

Le prospettive future della stampa 3D sono quindi rosee. Ogni mese escono nuovi modelli, sia economici (100 euro), sia professionali. Lo stesso si può dire per i materiali utilizzabili e per la qualità di finitura degli oggetti. Certo che le tipologie di attrezzi che stampano velocemente oggetti di grandezza superiore ai decimetri, con materiali più ricercati, spuntano ancora prezzi proibitivi, ma anche in quest'ambito si assiste a un importante calo delle quotazioni.
I settori interessati e coinvolti nella stampa 3D sono molti: ingegneria bio-medica, restauro, architettura, per non dimenticare moda e abbigliamento. Grande elemento di forza della stampa 3D è la possibilità di produrre oggetti con forme e personalizzazioni finora impensabili. Starter di questa evoluzione multidimensionale sono la versatilità e la varietà di produttori nel mercato, a differenza dell'oligopolio delle stampanti 2D.
I produttori di stampanti 3D sono, infatti, decine (se non centinaia,) cui si aggiungono molti privati come, ad esempio, Cesare Cacitti (per la cronaca 15 anni) che ha costruito e proposto sul mercato una sua stampante 3D.
Le sfide in atto sono da un lato rendere le stampanti e i progetti 3D sempre più facili da utilizzare, dall'altro incrementare il bacino di utenze, con l'uso di nuovi materiali stampabili.

…e in apicoltura?

Nell'estate 2014 l'azienda dell'apicoltore romano Marco Moretti ha patito un guasto allo smielatore in piena stagione: un ingranaggio si è rotto e doveva essere sostituito. Marco si è rivolto a un suo amico, Luca Venturini, che nel 2013 aveva acquistato e assemblato una stampante 3D, del costo di 600 euro. Luca ha realizzato il modello dell'ingranaggio e stampato. L'apicoltore Marco Moretti, in sole 3 ore (una per il progetto, due per la stampa), ha avuto in mano il pezzo di ricambio e ripreso la smielatura. Prezzo dei materiali impiegati? 2 euro. Quanto tempo sarebbe stato necessario a Marco? Avrebbe dovuto prima richiedere il pezzo alla casa produttrice, poi effettuare l'ordine, aspettare la consegna (…nei mesi estivi). Certo ben più di 3 ore!
Queste le considerazioni di Marco: *"Sia per il tempo di realizzazione che per i materiali impiegati ancora non siamo pronti per utilizzare le stampanti 3D per produzioni di serie; i prezzi dei materiali e la bassa velocità di stampa sono ancora proibitivi; tuttavia la stampa 3D è indubbiamente uno strumento molto utile per la realizzazione di pezzi unici, come un ingranaggio, un prototipo o un qualunque pezzo di ricambio"*.
Gli apicoltori sono molto abili a "drizzare le antenne" verso tutto ciò che può tornare utile nella nostra attività. Del resto l'apicoltura è una

Gli ingranaggi assemblati dello smielatore realizzati con la stampante 3D

nicchia in cui non sempre è possibile recuperare attrezzature specifiche, dove spesso bisogna rivolgersi a ditte non apistiche, con il risultato di avere prodotti non sempre pertinenti e a prezzi gonfiati perché non prodotti in serie e in quantità. Le stampanti 3D possono aprire l'opportunità di fornire pezzi di ricambio agli apicoltori (gabbiette, reti prendi polline, reti per il propoli, parti di arnia ecc) e la possibilità di avere facilmente prodotti personalizzabili, secondo le esigenze e la creatività apistica.
Un esempio: la possibilità di stampare con la cera potrebbe rivoluzionare il mercato degli stampi per candele. Scommetto che più d'uno, leggendo questo articolo, avrà divagato con la fantasia su possibili applicazioni pratiche, e… tutte in tre dimensioni.

API REGINE DI RAZZA LIGUSTICA
SCIAMI ARTIFICIALI SU 6 TELAINI

ALLEVAMENTO MANFREDINI E STELLA

Iscritti all'Albo Nazionale Allevatori

Gradoli (VT) - Cell. 328 7219902 - Tel e Fax: 0761 456460

PAPPA REALE: IMPORTATI MOMENTI DI INFORMAZIONE

G.P.G.R. (Groupement Des Producteurs De Gelée Royale)
19ª Assemblea annuale GPGRA
2-3 Dicembre 2014 - Egletons (Francia)

Una rappresentanza del Copait è stata invitata in Francia a relazionare sulla situazione in italiana della gelatina reale, per valutare una strategia di difesa comune, nei confronti dell'invasione del prodotto di origine Asiatico, contrastare lo spaccio di tale prodotto da parte dei colleghi apicoltori e studiare strategie per valorizzare il prodotto comunitario. I nostri colleghi francesi sono ben organizzati. All'assemblea partecipa il 95% degli iscritti, già presenti dalla sera prima dell'inizio dei lavori e che si sono fermati per tutti i due giorni di lavori, anche se infrasettimanali. Il Gpgr (Gruppo Produttori Pappa Reale) è stato fondato nel 1995, da cinque produttori. Oggi gli aderenti sono 120, più 20 aziende in prova che, non appena avranno superato tutti i controlli qualitativi, diventeranno soci effettivi. I requisiti richiesti sono:

- allevare almeno 70 alveari,
- possedere un laboratorio a norma,
- conoscere, e applicare, perfettamente il disciplinare di produzione, che prevede 90 punti di controllo.

Una curiosità… gli apicoltori, in Francia, sono in regime forfetario e non devono emettere fattura e tenere contabilità, fino a un volume di affari di € 75.000 e l'aliquota Iva della Gelatina Reale è il 7%.

Il Gpgr gode di un contributo dell'Ue di € 100.000,00 annui e si può così permettere due dipendenti fissi. Nel 2014 la produzione di gelatina reale da parte degli apicoltori aderenti è stata di circa 22 q e il prezzo spuntato all'ingrosso, è stato di circa 1.000/1.200 €/kg. Al consumatore finale, in confezione da 10 g euro, si raggiungono quotazioni di 20/25 €.

Tutti i produttori aderenti al Gpgr vendono la gelatina reale usando lo stesso tipo di confezione, la stessa etichetta con logo registrato con uno spazio riservato all'azienda produttrice, e un sigillo a confezione numerato progressivamente rilasciato dalla sede centrale, in base alle denunce di produzione.

Una cosa che dovrà far riflettere molto gli aderenti al Copait, oltre alla partecipazione all'assemblea, è la quota annuale di adesione: ogni aderente paga € 450,00 all'anno (quota fissa) più € 10,00 per ogni kg di gelatina reale prodotta, più € 150,00 per il soggiorno nei due giorni di assemblea. Chi non paga entro la data stabilita… è fuori.

Il 50% degli aderenti al Gpgr è certificato BIO, il 40% produce meno di 10 kg di gelatina reale. Gli alveari che producono gela-

tina reale, possono essere alimentati con sostanze zuccherine, fino a 15 gg prima dell'inizio della produzione, fase in cui è consentito alimentare solo con miele e polline. 1/3 degli aderenti si dichiara insoddisfatto del Gpgr.
Gli aderenti si sono organizzati in 5 gruppi di lavoro. E' risultato molto interessante quello che lavora sulla selezione delle api regine al fine di migliorarne le performance produttive; sono in corso lavori sulla selezione dei fuchi, fecondazioni su di un'isola bonificata, maschi di un areale, regine vergini da un altro, inseminazione strumentale, traslarvo collettivo da madri selezionate e un genetista a disposizione del progetto. Ogni anno, in occasione dell'assemblea, relazionano sui risultati ottenuti. Interessanti anche le relazioni della commissione qualità, che ha il compito di far rispettare le regole e la commissione marketing, che si interessa della pubblicità e della ricerca dii nuovi canali di vendita.
Notevole la relazione di un ricercatore dell'INRA di NANTES, sui cristalli che si formano nella gelatina reale, e che possono essere di due colori, bianco e giallo; sono lipidi e proteine (10 HDA). Più la gelatina reale è vecchia, più i cristalli sono grossi; hanno un punto di fusione diverso, ma, attorno ai 40° C, una volta fusi non si riformano più. Nella successiva discussione, fonti ben informate hanno segnalato che cooperative di stoccaggio della gelatina reale di un paese asiatico, tolgono, mediante filtrazione questi cristalli, li fondono, per essere poi riutilizzati per costruire in laboratorio, gelatina reale falsificata.
Il giudizio finale di questo confronto è sicuramente positivo. Il modello di organizzazione del Gpgr è altamente interessante. La collaborazione nata sarà certamente di stimolo per la crescita del Copait.

Bruno Pasini

COPAIT (Associazione per la produzione e la valorizzazione della pappa reale fresca Italiana) 11° Convegno nazionale COPAIT 23 novembre 2014 - Treviso

Copait, come ogni anno, ha organizzato il convegno nazionale sulla Pappa Reale Italiana, al fine di sensibilizzare e coinvolgere tutto il settore apistico su una produzione in forte crescita e spesso vittima di innumerevoli frodi. Nel 2014 il convegno, preceduto da due giorni di corso sulla tecnica di produzione, si è svolto a Treviso, in collaborazione con la Associazione locale APIMARCA. Da anni Copait è impegnato nel salvaguardare la produzione Italiana della Pappa Reale; negli ultimi mesi, la collaborazione con il Corpo Forestale dello Stato ha portato a scoprire diversi casi di frode, in cui veniva commercializzato come italiano un prodotto in realtà proveniente dalla Cina a prezzi irrisori e di dubbia qualità. Proprio per questo motivo la giornata è stata improntata sul dare informazioni documentate e scientifiche sulle caratteristiche della Pappa Reale, ma anche informazioni sui controlli e sui reati riscontrati.
Su questo tema è intervenuto al convegno un funzionario locale del Corpo Forestale. Dopo una breve spiegazione sulla loro funzione operativa in campo, è stato fatto il punto sulle frodi riscontrate nei vari controlli effettuati: dalla contraffazione di analisi e certificati, al reato penale di frode alimentare. Vendere Pappa Reale cinese consente di aumentare considerevolmente i margini di profitto senza avere alcuna certezza sulla qualità e sulle problematiche residuali. Il dato che più salta all'occhio, e deve far riflettere, è il seguente: in Italia il 30% della Pappa Reale commercializzata viene venduta dai produttori stessi, ma, di questo 30%, solamente un 10% è "Made in Italy". Ne consegue che molti apicoltori rivenditori continuano, consapevoli o meno dei rischi, a commercializzare un prodotto cinese. Se questa fetta di mercato si convertisse al prodotto nazionale, potrebbero nascere 100 nuove aziende apistiche specializzate nella produzione di sola Pappa Reale.

Una splendida e appassionante relazione è stata presentata dal Professore Antonio Felicioli dell'Università di Pisa, che ha spiegato ai presenti le varie fasi degli studi effettuati su questo prodotto e le scoperte che ne sono seguite.
Sono state studiate le proteine tramite la proteomica (che consiste nell'identificazione sistematica di proteine e nella loro caratterizzazione rispetto a struttura, funzione, attività, quantità e interazioni molecolari) ed è stata identificata la apoalbumina, presente sia nella pappa reale che nel polline elaborato dalle api.
Questa doppia presenza rafforza l'idea che questa proteina potrebbe svolgere un ruolo diverso da quello nutrizionale. Si pensa infatti che sia la Pappa Reale che il Polline non siano per le api semplici alimenti, ma parte integrante del sistema immunitario.
Giancarlo Quaglia, di Floramo Corporation Srl, ha presentato una grandissima conquista per la salvaguardia della qualità della Pappa Reale. E', infatti, allo stato di bozza finale, ormai accettata da tutti gli Stati aderenti al tavolo di dibattito, la Norma Iso 12824 sulla Pappa Reale. Questa Norma porterà al riconoscimento di due diversi tipi di pappa:

- Tipo 1, Pappa Reale prodotta da api condotte in modo naturale, senza nutrimenti estranei;
- Tipo 2, Pappa Reale prodotta da api soggette a nutrizione stimolante.

Si evidenzia come la composizione degli zuccheri presenti nella Pappa reale risulta alterata quando quest'ultima viene prodotta stimolando eccessivamente l'alveare con prodotti non naturali a base di saccarosio. Per questo Copait, seguendo la strada dei produttori francesi, impone ai soci di produrre senza alimentare le api, se non con miele. Ogni apporto di alimentazione dovrà essere sospeso almeno 15 giorni prima di produrre, al fine di ottenere un prodotto naturale, differenziato così dai prodotti di origine asiatica che generalmente appartengono al Tipo 2.
Infine il socio e consigliere Copait, Angelo Dettori, ha fatto il punto della situazione sulla vendita di Pappa Reale nei mercatini rionali con prodotti a km 0, raccontando la sua esperienza, le problematiche riscontrate, mettendo in guardia tutti i colleghi presenti sulla concorrenza di chi vende prodotti di origine estera.
La giornata, intervallata da momenti di dibattito moderati dal consigliere Copait, Bruno Pasini, è stata molto interessante e ricca di spunti di lavoro sia per Copait che per tutti i produttori di pappa o aspiranti tali.

Matteo Finelli

Api-Bioxal

L'UNICO PRODOTTO A BASE DI ACIDO OSSALICO AUTORIZZATO PER LA LOTTA CONTRO LA VARROA

2 possibilità di somministrazione

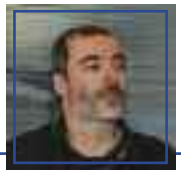
La certezza contro la Varroa
La sicurezza per il consumatore

Api-Bioxal

Chemicals Laif

tel. +39 049 626281 fax +39 049 626501
info@chemicalslaif.it - www.chemicalslaif.it

La posta dei lettori



a cura di A. Raffinetti
e-mail: postadeilettori@lapisonline.it

Congelamento del polline

Grazie signor Raffinetti, oltre la disidratazione del polline (L'Apis 2 - 2015 ndr) le chiedo ancora qualche informazione riguardo al congelamento dello stesso. Grazie.

Donati L. Riolunato (MO)

Oltre alla disidratazione può essere aggiunto, quale metodo di conservazione del polline, il congelamento da fresco. Il principale artefice di questo sistema è l'apicoltore francese Patrice Percie Du Sert che da una quindicina di anni lo applica in modo professionale (L'Apis 7 e 8 - 2005). Il congelamento ha il vantaggio di mantenere intatte le caratteristiche del polline, ma, una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato rapidamente.
Attualmente ciò che limita una maggior diffusione della tecnica di conservazione del polline congelato sono le complicazioni e i costi della catena del freddo che deve essere mantenuta tra produttore e raccoglitore-confezionatore, tra confezionatore e negozi, tra negozio e acquirente finale.

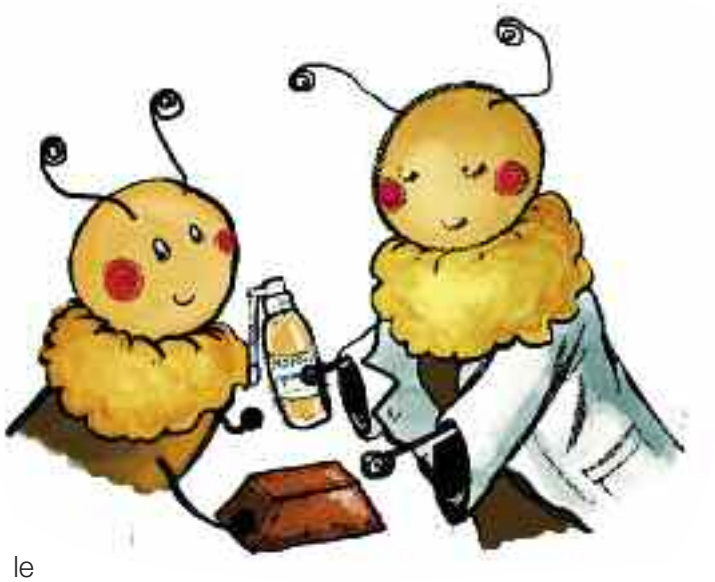
Soluzioni di propoli

Spett.le redazione di L'Apis, diversi miei clienti mi hanno chiesto la propoli spray, sapete come si prepara?

A. Cipriano Barcellona Pozzo di Gotto (ME)

Buona giorno sig. Cipriano, le soluzioni semplici di propoli, idroalcolica e idroglicerica, così come le soluzioni composte, propoli e altri estratti, non sono alimenti, come miele e polline, ma integratori alimentari. Potrebbe sembrare una piccola differenza, ma è importante dal punto di vista normativo. Gli integratori alimentari sono infatti disciplinati, oltre che dalle normative proprie degli alimenti, dalla Direttiva 2002/46/CE, attuata con il decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 169, e definiti "prodotti

alimentari destinati a integrare la comune dieta....". Gli stabilimenti nazionali adibiti alla produzione e/o al confezionamento di integratori alimentari devono possedere specifiche autorizzazioni. Nulla a che vedere con la comune Scia.
Nel caso delle soluzioni alcolica e idroalcolica è bene ricordare che la possibilità di utilizzare alcool etilico come solvente di estrazione è subordinata al rilascio di specifica licenza, da rinnovarsi annualmente, presso l'agenzia provinciale delle Dogane.
Le procedure per autorizzare uno stabilimento adibito alla produzione e/o confezionamento di integratori alimentari e quelle per conservare tale autorizzazione oltre che complesse sono molto costose. Se lei vuole commercializzare propoli spray e non ha una struttura autorizzata per la produzione di integratori alimentari dovrà obbligatoriamente appoggiarsi a chi queste autorizzazioni già le possiede. In questo caso lei consegnerà la sua propoli grezza alla struttura autorizzata che gliela restituirà trasformata in un integratore alimentare che potrà commercializzare.



Come fare l'etichetta nutrizionale

Spettabile L'Apis, in riferimento alla lettera pubblicata nel numero 2/2015 sul tema della tabella nutrizionale da apporre in etichetta, sono a chiedervi informazioni sulle figure professionali autorizzate a stilarla. Distinti saluti.

Dr. Alessandro M. Torri del Benaco (VR)

Buongiorno Alessandro, non ci sono norme che obbligano il produttore di miele ad appoggiarsi a un esperto per la predisposizione della tabella nutrizionale.
Può farla lei prendendo i dati che occorrono dall'Inran, l'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione. Si tratta di un ente pubblico di ricerca, sottoposto alla vigilanza del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali per cui le informazioni riportate sono ufficiali. Considerando quello che prevede il Regolamento comunitario n. 1169/2011l appena entrato in vigore e i dati dell'Inran, la tabella nutrizionale del miele deve essere così composta (per 100 g di prodotto):

Energia in kilojoule 1.270; Energia in kilocalorie 304; Grassi 0; Acidi grassi saturi 0; Carboidrati 80,3; Zuccheri 80,3; Proteine 0,6; Sali 0.
E' importante ribadire che la tabella nutrizionale per i prodotti mono ingrediente, quali ad esempio miele e polline, non è obbligatoria ma facoltativa.

Il Giglio apicoltura
Prodotti biologici certificati ICEA
Iscritti all'albo nazionale allevatori api regine
• Api Regine di razza ligustica da aprile ad ottobre
• Sciami su 5 telai disponibili da marzo
• Pappa reale
Lecce - Via Gallo 6 - e.mail: info@apicolturailgiglio.it
Daniele Greco - 335/310078

VENDO

Favi di covata estesa con api

Nuclei pronti da travasare

Famiglie pronte a melario

Celle reali

Razze:
carnica
ligustica
buckfast

Disponibili da fine marzo
Prov. AT - AL

☎ **348 5929299**

LA TORRE

via Bignami, 27 • 40050 Monte S. Pietro (BO)
Tel. e fax 051-6759445
E-mail: latorre.api@virgilio.it

Regine Selezionate da Maggio a Settembre

Sciami 3/5/6 telaini a partire da 40 €

Pappa reale italiana
Iscritto al Co.pa.it

apicoltura

API REGINE DELL' ALTO ADIGE

Api regine CARNICA
BUCKFAST razza pura fecondate a un posto isolato
LIGUSTICA fecondate con fuchi Buckfast

BIENEN HOF

BIENENHOF
allevamento api regine
Romana Thaler
Prati 27 - 39058 SARENTINO
ALTO ADIGE / ITALY
Tel.& Fax 0471-623176

Consegna da inizio di giugno fino metá settembre su ordinazione anticipata

---

Tutti i prodotti che cerchi ai prezzi più bassi

www.etnamiele.it

Il più grande negozio di attrezzature apistiche On-line

Trappola per Aethina Tumida

RIUTILIZZABILE

Per ulteriori informazioni scrivi all'indirizzo: info@etnamiele.it

Seguici anche su facebook!
facebook.com/EtnaMiele

APICOLTURA
CAUDAMIELE

Via Cavour, 14 - Montà (CN)
Tel. 0173/975219
e-mail: info@caudamiele.it

SCIAMI PER L'ACACIA

API REGINE
ecotipo alpino

Vespa velutina: monitoraggio capillare per contrastare l'invasione

La primavera è alle porte, la natura inizia a risvegliarsi. Gli apicoltori, ritemprati dal riposo invernale e con il materiale apistico ormai pronto, aspettano l'inizio della nuova stagione, ma… non sono i soli. Anche Vespa velutina, abilissima predatrice di api, si sta preparando al nuovo anno. Le regine fondatrici escono dai ripari invernali per fondare i nidi primari, dapprima piccoli e poi, con la nascita delle prime operaie, via via ingranditi sino al loro abbandono, per spostarsi sugli alberi dove costruiranno i nidi secondari che potranno arrivare al metro di lunghezza, contenere migliaia di individui con una densità anche di 4 nidi per km^2. Nel ponente ligure la situazione è tragica sin dalla scorsa estate. Aspettiamo con ansia notizie dal savonese e dal cuneese, ma, con il trasporto passivo, potrebbero essere ormai ovunque. E' il momento di posizionare le trappole: autocostruite (in rete se ne trovano mille modelli, semplici o complicati), oppure di comprare gli appositi "tappi trappola", di fare un piccolo investimento in birra e di ricordarsi di non lasciar trascorrere più di due settimane per rinnovare l'esca. Un foro di 5,5 mm consentirà la fuoriuscita dalle trappole degli insetti non target e, infine, mi raccomando, verificare le catture, contattando in caso di dubbio la vostra associazione.

Ogni regina presa è un potenziale nido in meno; ogni segnalazione è fonte di informazioni per chi sta cercando idonee soluzioni.

Siamo invasi. Le nostre api sono in pericolo. Monitoriamo la situazione e collaboriamo per proteggerle.

(Laura Capini)

Più info e segnalazioni: www.vespavelutina.eu

Si fa presto a dire perdita di alveari...

Purtroppo è uno scenario complesso, con molte cause quello che viene descritto dai prof. McMenamin e Genersch in una recente pubblicazione, in cui hanno prestato particolare attenzione al ruolo delle infezioni da virus come causa delle morie in apiario.

Gli autori si sono detti consapevoli del fatto che l'interazione ambientale, le pratiche apistiche, altri parassiti e patogeni, la malnutrizione, il clima e molti altri fattori concorrono nel compromettere la salute delle nostre colonie e sono variabili sia a livello temporale che spaziale.

Viene però sottolineata l'importanza delle infezioni virali, in particolare il virus della paralisi acuta (ABPV) e delle ali deformi (DWV), e della varroa come vettore per facilitarne la trasmissione all'interno della colonia e tra le stesse.

Gli autori auspicano che l'attenzione generata dalla perdita degli alveari serva a stimolare progressi nella ricerca di nuovi metodi per fronteggiare le numerose sfide, vecchie e nuove, che affliggono l'apicoltura.

Fonte: http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2214574515000188

Compro - Vendo

Ricordiamo che è attivo all'indirizzo:
http://www.mieliditalia.it/index.php/annunci

Ogm si Ogm no

Il Parlamento europeo ha approvato l'accordo raggiunto lo scorso dicembre dai ministri dell'ambiente europei che prevede la possibilità per i Paesi Ue di vietare nei confini nazionali le colture Ogm nonostante siano stati approvate a livello comunitario. Soddisfatto Giovanni La Via, presidente della Commissione ambiente, sicurezza alimentare e salute pubblica dell'Europarlamento.
Critiche sono state invece sollevate da Greenpeace, che fa notare come questa decisione possa entrare in conflitto con la valutazione di impatto ambientale condotta dall'Efsa. L'accordo prevede infatti che i Paesi Ue potranno restringere o vietare le colture Ogm su una parte o su tutto il loro territorio, nonostante siano state autorizzate o in corso di autorizzazione a livello comunitario. Scompare anche l'obbligo per gli Stati membri di negoziare direttamente con le società biotech dal momento che continuerà ad essere la Commissione europea a fare da tramite. I divieti nazionali potranno essere motivati con ragioni socio-economiche, di politica agricola (evitare la contaminazione di altri prodotti) o di politica ambientale, a condizione che non si oppongano, ma siano "distinte e complementari", alla valutazione di rischio ambientale, che compete alla sola all'Autorità europea di sicurezza alimentare (Efsa). La Commissione europea ogni quattro anni dovrà presentare un rapporto di monitoraggio sugli eventuali casi di contaminazione transgenica e le linee guida sulla valutazione di rischio ambientale (entro due anni). Un po' vago e fumoso in termini di chiarezza e concretezza in campo, ma, secondo Giuseppe La Via, è stato l'unico compromesso possibile. La Via spiega che si potrà vietare la coltivazione Ogm senza correre il rischio di essere citati dinanzi alla Corte di Giustizia, ma dovrà essere assicurato che le coltivazioni Ogm non contaminino le aree interessate da coltivazioni non Ogm e che siano evitate nel contempo anche possibili contaminazioni transfrontaliere.

Fonte: agronotizie. imagelinenetwork.com

Un mare di pesticidi

Si tratta proprio delle nostre acque, non solo quelle di mare ma anche e soprattutto le dolci, quali laghi, fiumi e… sotterranee. 134.242 tonnellate È l'impressionante carico di composti chimici, pesticidi ed erbicidi, venduti nel solo 2012 e rinvenuti nelle acque italiane. I dati emergono dall'edizione 2014 del "Rapporto Nazionale Pesticidi nelle Acque" realizzato dall'Ispra (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale) sulla base dei dati forniti da Regioni e Agenzie ambientali. Trovate 175 sostanze attive diverse, 9 in più rispetto al 2013 e ben 57 in più rispetto al 2007/08. Imidacloprid È il 6° e 3° pesticida più trovato nel 2011! È il 2° in entrambe le matrici nel 2012! Nelle acque sotterranee, Imidacloprid È il pesticida che supera più spesso i limiti degli standard di qualità ambientale (SQA) e, in circa il 20% dei casi, in miscela con altri pesticidi. La classifica delle regioni con le percentuali di fonti d'acqua di superficie più inquinate vede ai primi posti: Lombardia (92%), Sicilia (88%) ed Emilia Romagna (87,5%). Quest'ultima conquista pure il triste primato della maggior percentuale di acque sotterranee inquinate (72%). Non noti i dati di Molise e Calabria. Le sostanze attive che con maggior frequenza superano i limiti sono: glifosate, metolaclor, triciclazolo, oxadiazon e terbutilazina. Nelle acque sotterranee fuori limite, oltre alle molecole sopra elencate, sono presenti anche: bentazone, metalaxil, desetil-terbutilazina, atrazina e atrazina-desetil, oxadixil, imidacloprid, oxadiazon, bromacile e 2,6-diclorobenzammide. Se nelle acque di superficie si ritrovano soprattutto gli erbicidi, in quelle sotterranee anche insetticidi e fungicidi e il neonicotinoide imidacloprid È il principio attivo che determina il maggior superamento del limite. È da rilevare come molte sostanze, non più autorizzate in Europa, si ritrovino ancora in molti punti di prelievo anche in concentrazioni elevate. Dati senza dubbio allarmanti, nonostante nel documento dell'Ispra sia segnalata la diminuzione del 10% delle vendite di pesticidi negli ultimi 10 anni che non trova però conforto nei dati sulla rilevanza della contaminazione, diffusa e cumulata.

http://www.isprambiente.gov.it/files/pubblicazioni/rapporti/Rapporto_208_2014.pdf

In arrivo un nuovo insetticida, sarà migliore dei neonicotinoidi?

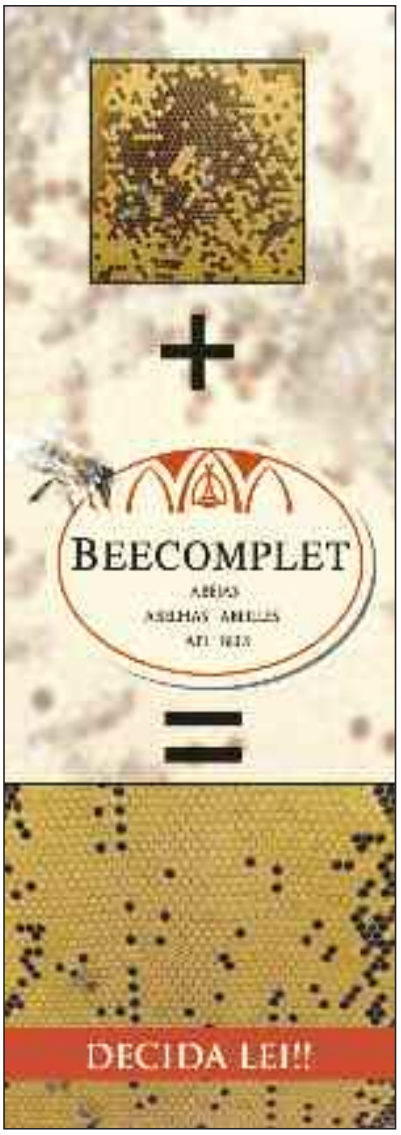
L'Epa (Ente per la protezione dell'ambiente in Usa) è in procinto di registrare un principio attivo insetticida che promette di essere più sicuro per le api. Il Flupiradifurone potrebbe essere un'alternativa ai prodotti più tossici quali neonicotinoidi, piretroidi e organofosfati. Test di laboratorio hanno evidenziato una ridottissima tossicità nei confronti delle api adulte e minimi effetti negativi sulla capacità di superare l'inverno da parte di alveari esposti all'insetticida, in confronto alle colonie di controllo (non trattate). La decisione di registrare questo principio attivo è una delle prime che tiene conto degli studi sugli effetti dei principi attivi nei confronti delle api – una normativa resasi necessaria dopo lo stop all'uso dei neonicotinoidi. Sono stati considerati 437 studi di cui 38 riguardavano gli effetti dell'esposizione delle api al Flupiradifurone, valutando sia gli effetti sub-letali in tutti gli stadi di sviluppo dell'ape, sia l'impatto sulle colonie in studi di campo, che hanno tenuto conto dei diversi metodi di applicazione: la concia dei semi, il trattamento del suolo e fogliare su piante visitate da insetti impollinatori.
Il Flupiradifurone è stato registrato per l'utilizzo su di un ampio numero di colture (agrumi, cotone, arachidi e patate) per proteggerle da insetti come afidi, aleurodidi, tisanotteri e psillidi, che hanno sviluppato resistenze ad altri insetticidi e sono sempre più difficili da controllare..

Fonte: http://www.regulations.gov/#!documentDetail;D=EPA-HQ-OPP-2013-0226-0044

Nuovo riconoscimento al Museo di Lavarone

Il 7 Dicembre, in occasione della festa di Sant'Ambrogio protettore degli apicoltori, è stata consegnata alla famiglia Marigo, titolare del Museo del Miele di Lavarone (TN), l'effige di Sant'Ambrogio raffigurata su una medaglia dell'Abbazia Benedettina dei Monaci di Seregno (MB), ora esposta nel Museo del Miele al fianco dei numerosissimi altri cimeli apistici di notevole importanza. *(Vedi L'Apis 7-2010 pag. 26)*

Carlo Ottolina



IL MONDO DELLE API
DI
MAGGI MARIA ELENA
Via Emanuelli, 17
27043 Broni (PV)
cell. 338-6169446 ELENA
338-8264751 TIZIANO
www.ilmondodelleapi.it

VENDITA ATTREZZATURE APISTICHE

RITIRO MATERIALE PRESSO APIC. VENERONI STRADA BRONESE N. 2 B

e-mail: ilmondodelleapi@libero.it

Viva i biopesticidi!

Potrebbe sembrare un ossimoro l'accostamento delle parole "bio" e "pesticidi", ma, in lingua anglosassone, si definiscono proprio così: "Biopesticides". È una nuova strategia messa in atto in Usa dall'EPA (Ente per la protezione dell'ambiente) che da qualche tempo ha preso piede in alcune aziende agricole statunitensi. La novità è che sta prendendo piede non solo in aziende biologiche, che da anni utilizzano sistemi naturali per contrastare i nemici delle colture, ma anche aziende convenzionali. Queste ultime dichiarano di riscontrarne i benefici soprattutto a livello ambientale, ovverosia in termini di biodiversità, riducendo i rischi per gli insetti utili, per uccelli e mammiferi e quindi equilibri naturali più sani e forti. Cosa sono i pesticidi biologici? Non ne esiste una definizione ufficiale, ma vi rientrano tutte quelle sostanze derivate da animali, piante, batteri, funghi e minerali.

biopesticidi, oggi di maggior disponibilità commerciale ed efficacia, stanno ottenendo negli Usa un riconoscimento ufficiale con la registrazione dei primi 150 principi attivi biologici. Intensa, con il finanziamento pubblico, l'attività di ricerca scientifica in questo ambito.

L'impiego di biopesticidi in agricoltura, negli Usa, è più che quadruplicato negli ultimi anni; quasi 18 milioni di ettari sono stati trattati con questa tecnica, producendo colture migliori per la salute delle persone e dell'ambiente. Molti agricoltori li usano come parte del loro piano di lotta integrata, in modo da essere meno dipendenti dai pesticidi convenzionali a più alto rischio. Le loro dichiarazioni "raccolti maggiori e di qualità più alta e con minore impatto sull'ambiente" non lascerebbero spazio a dubbi.

Un altro lodevole esempio da importare nei nostri ambienti!

Fonte: http://blog.epa.gov/epaconnect/2015/02/farmers-shift-towards-virtually-non-toxic-alternatives-for-pest-control/

C.M.A.

DI PITARRESI MICHELE & C. SNC

MATERIALE APISTICO STANDARD O SU MISURA

NOVITÀ

GABBIA PER IL BLOCCO INVERNALE

- SICURA EFFICACIA DEI TRATTAMENTI
- CONFINAMENTO DELLA REGINA ANCHE PER ALCUNI MESI
- RIDUCE IL LIVELLO DI STRESS DELLA REGINA
- ASSENZA CERTA DELLA COVATA

SONO FELICE...

PERCHÈ VIVO IN UN' ARNIA PITARRESI

Strada Antica di Morano, 4-6 15033 Casale M.to (AL) Tel. 0142/464626 Fax 0142/563981
Mail: info_cma@yahoo.it

SILENZIO, SI SMIELA !

Ecco la nuova serie di SMELATORI ELETTRICI veramente silenziosi e robusti.
Il nuovissimo motore "GAMMA" di produzione italiana, è appositamente progettato per noi.
Lo montiamo sotto lo smelatore, sul prolungamento del perno centrale per lasciare tutta la parte superiore libera, ottenendo un riempimento della gabbia molto agevole e rapido .
Questo motore viene montato su tutti gli smelatori con diametri Ø 520/630/700 mm.

CARATTERISTICHE TECNICHE

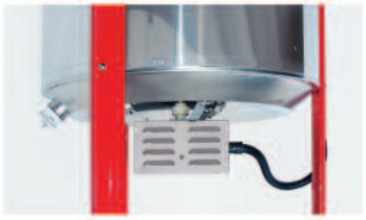
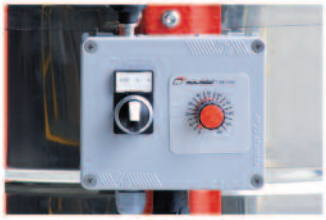
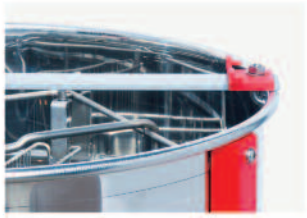
- ✓ Smelatore con motore a bassa tensione (24V/120 w);
- ✓ Motorizzazione fissata sotto al recipiente;
- ✓ Inversione del senso di rotazione;
- ✓ Gestione della frenatura;
- ✓ Rampa di accelerazione e decelerazione controllata da scheda elettronica;
- ✓ Velocità controllata da potenziometro fra 0 e 480 RPM;
- ✓ Boccola centrale inox, con cuscinetto a sfere;
- ✓ Kit auto bilanciante composto da tre ruote da avvitare ai piedi;
- ✓ Fondo del recipiente sagomato per scarico totale;
- ✓ Blocco di sicurezza al coperchio;
- ✓ Tutte le saldature sono eseguite col sistema TIG secondo le norme vigenti.

TUCANO ELETTRICO

4738 SG SMELATORE RADIALE MOTORIZZATO "TUCANO" con recipiente Ø 630 mm, con gabbia inox a riempimento facilitato, per 20 favi da melario Dadant, con motore elettrico GAMMA a basso voltaggio e regolatore di velocità variabile fra 0 e 480 RPM, rubinetto in plastica alimentare Ø 40 mm, coperchio incernierato e tre gambe sovradimensionate verniciate a fuoco.

DATI TECNICI

Fabbricazione	acciaio inox AISI 304
Diametro	Ø 630 mm
Altezza del tino	585 mm
Altezza totale	960 mm al bordo
Capacità	20 favi da melario Dadant
Alimentazione	220 V
Peso	28,0 kg

LEGA srl Costruzioni apistiche – via Maestri del lavoro, 23 – 48018 Faenza- info@legaitaly.com