

Apicoltura Apas traccia un bilancio dell'annata. Palmieri: «Abbiamo un prodotto di qualità»

Il nostro miele punta al marchio dop

La procedura è attivata, mentre i produttori valtelinesi continua a fare incetta di premi

SONDRIO

(brc) Arrivare in tempi rapidi al marchio dop, per suggellare la qualità estremamente elevata del nostro miele. Questa la sfida che attende l'Apas, l'associazione dei produttori guidata dal presidente Giampaolo Palmieri che, martedì scorso, ha presentato il nuovo numero della rivista del settore e fatto il punto sulle attività dell'annata 2009. Un anno «fondamentalmente positivo», come l'ha definito il presidente, che «ha avuto una primavera fantastica con un'abbondante produzione di miele di robinia, alla quale ha fatto seguito un'estate non straordinaria, a causa di nevicata in quota».

Ma anche quest'anno il miele di Valtellina - che può contare su ben 7 tipi di varietà monoflorali, segno della grande qualità tecnica dei



IL NOSTRO MIELE SARA' DOP?

I vertici dell'Apas. Seduti, il presidente Palmieri e l'assessore Vitali

produttori - ha raggiunto importanti traguardi.

«Produciamo una percentuale minima del miele italiano - aggiunge Palmieri - Ma arriviamo a ottenere circa il 30% dei premi. E questo grazie ai nostri produttori, capaci e sempre pronti a sperimentare. Inoltre, il laboratorio di smielatura e il rap-

porto stretto con la Fondazione Fojanini ci consentono di avere un controllo di qualità sempre elevato».

Un elemento fondamentale per arrivare al marchio dop, che in Italia è concesso solo alla Lumigiana. Ma la Valtellina spera ora di riuscire a raggiungerlo, puntando, oltre che sull'eccellenza del

PER COMINCIARE...

Al via un corso «di base»

SONDRIO (brc) Un corso di apicoltura "di base" rivolto ai neofiti e a chi è incuriosito del mondo delle api e vuole conoscere l'ampia gamma dei mieli e i vari aspetti dell'attività apistica. La proposta, anche in questo caso, è dell'Apas, che ha messo in cartellone una serie di appuntamenti. Si tratta di 11 lezioni, le ultime tre pratiche in apario, che scatteranno martedì 9 febbraio. Vari sono i temi toccati nel corso degli incontri. Il primo sarà dedicato, oltre che alla presentazione del corso, all'anatomia e alla biologia dell'ape, oltre che all'analisi della complessa società delle api. Ecco i temi delle lezioni seguenti: l'organismo alveare: studio dei principali meccanismi che lo caratterizzano; tecnica apistica: conduzione dell'alveare, lavori in apario durante le diverse stagioni dell'anno; metodologie di allevamento e attrezzature apistiche; il Miele e le altre produzioni dell'alveare; laboratorio del gusto sul miele; patologie apistiche: varroasi e principali malattie dell'alveare; lotta biologica alle più importanti patologie delle api; selezione genetica delle api regine e produzione di sciami artificiali.

prodotto, anche sulla storia di un'attività che parte dal Cinquecento. E che oggi vede impegnate circa 300 aziende, con un calo numerico rispetto a qualche anno fa ma con la progressiva trasformazione dell'attività da hobbistica a semiprofessionistica, oltre che con un aumento delle dimensioni aziendali.

Attività che hanno nel loro dna la voglia di caratterizzarsi, così come accadeva già in passato, quando il miele, oltre al marchio della Valtellina, portava anche quello dell'area di produzione.

«E' un aspetto fondamentale - conclude Palmieri - In un Paese come l'Italia, dove il 75% del miele è importato, la

...E PER AGGIORNARSI

Cinque incontri a Sondrio

SONDRIO (brc) Una serie di appuntamenti dedicati all'aggiornamento tecnico e professionale, interamente centrati su tematiche di particolare rilievo. Questa la proposta dell'Apas che ha messo in cartellone una serie di iniziative che si terranno alle 20,30 nella sala conferenze della Comunità Montana Valtellina di Sondrio.

Questi gli appuntamenti previsti: 19 febbraio, presentazione dei filmati "Viaggio intorno alle meraviglie dell'alveare" e "Viaggio intorno alle meraviglie della Dancaglia", relatore **Pierangelo De Paoli**; 26 febbraio, "Varroa: quali le novità di lotta al parassita", relatori **Rodolfo Floreano** e **Floriana Corbellano**; 5 marzo, "La preparazione delle famiglie alla raccolta primaverile e la produzione di nuclei", relatore **Davide Zeni**; 12 marzo "Aggiornamento nell'igiene delle preparazioni alimentari: le recenti novità normative", relatore **Alfredo Leoni**; 19 marzo, "Guida ragionata ai migliori abbinamenti di mieli con formaggi e con vari tipi di lardo", relatore **Lodovico Valente**.

qualità e la garanzia per il consumatore sono dati dal legame con il territorio. Proprio quello che cerchiamo di promuovere anche grazie all'ingresso nel Multiconsorzio».

E proprio la promozione e il mantenimento delle strutture dell'Apas sono fondamentali per arrivare a bril-

lanti risultati. Anche con il sostegno economico della provincia. «Da due anni aiutiamo finanziariamente il settore - commenta l'assessore all'Agricoltura Salvatore Vitali - Ora siamo in vista dell'approvazione del bilancio che sicuramente conterrà finanziamenti per l'apicoltura».

Riccardo Baldazzi