

Apicoltura Alpina

n. 4 - Ottobre 2006 - Trimestrale dell'Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio - Direttore Responsabile dr. Alberto Frizziero - Autorizzazione del Tribunale di Sondrio n. 180 del 11/02/87 - Redattori Giampaolo Palmieri ed Emma Daniela Fendoni - 23100 SONDRIO - Via Torchione, 26 - Albosaggia - tel. e fax 0342213351 - Spediz. In A.P. Legge 662 - Comma 20/C - Filiale di Sondrio - Stampa Tipografia Bettini - Sondrio

E-mail: info@apicoltori.so.it



Il sig. Marco era scosso da un violento mal di pancia, i suoi pensieri andavano alle ultime cose che aveva mangiato. Il figlio, preoccupato per il padre, sognava di mettere a frutto i suoi studi di avvocato per una causa milionaria nei confronti di qualche famosa ditta alimentare. Compenso molto pingue e notorietà. Ma i grandi marchi possono avvalersi di collegi di difesa molto preparati e costosi e, salvo avere prove inoppugnabili, rimane solo un sogno vincere contro di loro. Pensandoci bene rimane quel cugino della nostra vicina di casa: sì, quello che ci ha venduto un vaso di miele senza etichetta. Se vende senza l'etichetta significa, probabilmente, che è anche senza un regolare laboratorio di smielatura quindi irregolare, "fuori legge" ... Ecco a chi si può addossare le colpe e ... "mungere" un buon compenso!

Fantascienza? Per ora forse sì, ma non sempre vivere nel "sommerso" è positivo e l'anonimato non sempre ci protegge. In realtà chi è "clandestino" è più esposto a rischi. Quando l'apicoltore del sommerso ha eccedenze di miele, cerca di venderle al mercato dell'ingrosso e ottiene, in genere, prezzi sensibilmente più bassi.

Il laboratorio di smielatura realizzato dall'APAS è nato per

dare a tutti la possibilità di avere un prodotto di qualità, in regola con la legislazione vigente, ed estratto in un ambiente igienico, autorizzato e controllato dalle autorità sanitarie. Le partite di miele sono inoltre soggette a controlli con il supporto della Fondazione Fojanini per le analisi e dell'Ist. Zooprofilattico di Sondrio per la ricerca di antibiotici.

La nostra struttura sta ottenendo sempre maggiore successo. Quest'anno sono 47 le aziende che si sono avvalse di questo servizio, alcune delle quali delle province limitrofe. Sono state smielate 78 differenti partite di miele per un totale di 128 quintali. Uno sforzo enorme che ha coinvolto i nostri tecnici per mantenere alta l'efficienza del servizio, in un ambiente ormai insufficiente per la forte richiesta. Pur con gli aumenti del contributo richiesto agli apicoltori, il costo di tale servizio è ancora contenuto e molto al di sotto di quello effettivamente sostenuto dall'Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio. Il contributo di Euro 20,00 per ogni quintale estratto ha una incidenza inferiore a quella dell'etichettatura, infatti corrisponde ad Euro 0,10 per ogni vasetto da 500 g di miele.

Abbiamo offerto questo servizio in modo pressoché gra-

tuito e ora agevolato perché crediamo nell'importanza di abituare le persone alla legalità, di accompagnare e favorire l'"emersione" poiché anche questo è un fattore di qualità del prodotto e fonte di tutela del consumatore e del produttore.

Realizzare un laboratorio di smielatura è un sogno che siamo riusciti a concretizzare, sicuri che dovevamo colmare un vuoto importante per il miele della Valtellina.

Il secondo obiettivo raggiunto è stato il pieno accoglimento di questa struttura e la voglia di molti di uscire dal "sommerso" e mettere in regola il proprio prodotto (e quin-

di in sicurezza, ovvero nella legalità, la propria azienda). Ora rimane aperta la sfida di riuscire a potenziare questo laboratorio per assicurare una sempre maggiore efficienza ed estendere il servizio. Una sfida difficile perché lo spazio a disposizione è limitato, l'attrezzatura dovrebbe essere potenziata e sarebbe opportuno istituire un servizio per ritirare i melari in ogni punto della provincia. Un po' sogni e un po' sfide concrete ed immediate. Problematiche aperte che contiamo di risolvere anche con l'aiuto e il sostegno dei soci e degli Enti Locali più sensibili alle problematiche del nostro settore.

Sempre più forti le collaborazioni e le interazioni fra i Consorzi

Fitte le occasioni di incontro fra i Consorzi di tutela dei prodotti eno-gastronomici valtellinesi. Sempre più forte è la consapevolezza che è importante non solo rappresentare congiuntamente l'immagine Valtellina, ma anche sapere svolgere un ruolo propositivo e di interlocuzione politica. In modo complementare alla presenza dei Consorzi nelle principali fiere, il Presidente dell'APAS ha avanzato diverse proposte. Fra queste riguarda la realizzazione di eventi promozionali nei grandi ipermercati della Lombardia e in altre zone italiane ritenute interessanti. La presentazione

di aree dedicate ai nostri prodotti, può divenire occasione per conquistare nuovi spazi di mercato, far conoscere e apprezzare le nostre eccellenze alimentari ma anche occasione per operare in stretta collaborazione e sinergia con i consorzi turistici e organizzazioni artigiane. Sempre in stretta collaborazione con i Consorzi turistici si potrebbero realizzare a prezzo concordato pacchetti turistici (impianti + albergo), selezionando questi ultimi tra quelli che offrono come prima scelta prodotti valtellinesi e includendo nell'offerta cestini con nostri prodotti.

La partecipazione dell'APAS alle manifestazioni estive e autunnali

Essere presenti agli appuntamenti organizzati per la valorizzazione turistica del territorio e per l'ospitalità è da sempre nostro obiettivo. Grazie alle aziende più sensibili siamo sempre riusciti a mantenere questo impegno. Qualche contrattempo, soprattutto meteorologico, ha fatto saltare qualche data programmata nel corso dell'estate ma complessivamente siamo soddisfatti di quanto siamo riusciti ad organizzare. Da segnalare anche l'ottima collaborazione con Slow Food e con la dott.ssa Stefania Gandossini che opera nell'organizzazione delle serate di degustazione della sezione valtellinese.

Di particolare interesse la "Festa del Miele" organizzata dall'Associazione Produttori Apistici di Valcamonica in collaborazione con il Comune di Edolo e il Parco dell'Adamel-

lo, una manifestazione ben riuscita grazie all'infaticabile dott.ssa Ivana Moreschi. È un'interessante iniziativa da cui prendere spunto per future proposte. Ottime le collaborazioni per la promozione effettuate con il Consorzio Turistico Provinciale, con molti appuntamenti anche fuori provincia, e con quello mandamentale di Sondrio. In questi giorni si svolgono inoltre due appuntamenti autunnali di rilevante importanza, la Sagra della Mela e dell'Uva a Villa di Tirano e la 99a Mostra del Bitto, organizzata quest'ultima con la collaborazione degli apicoltori di Morbegno. Accanto alle tradizionali manifestazioni promozionali, nel mese di settembre si è scelto di appoggiare due eventi di carattere sportivo, per rimarcare l'importanza dell'alimento miele nella dieta dell'atleta.

La partecipazione degli apicoltori ai Concorsi nazionali

Anche quest'anno gli apicoltori valtellinesi hanno ottenuto i migliori risultati ai concorsi nazionali. Due aziende premiate al Concorso "Roberto Fransci" di Montalcino, ben 21 i campioni di miele che hanno ottenuto le gocce d'oro al Concorso Piana di Castel San Pietro Terme. Per l'elenco dei premi assegnati si rimanda al nostro sito; alle aziende si rinnovano i complimenti per l'importante riconoscimento ottenuto.

Bilancio produttivo

Una primavera partita bene: sufficientemente calda, senza vistosi ritorni di freddo, frequenti precipitazioni, specie notturne. Buoni ingredienti per avere delle abbondanti fioriture e quindi buone condizioni di raccolta. Le famiglie, ma anche i nuclei appena acquistati, hanno trovato perciò una situazione positiva per lo sviluppo. L'apoteosi si è raggiunta con la fioritura della Robinia pseudo acacia che, contrariamente rispetto al solito, ha coinciso con ottime situazioni meteo. Chi aveva le famiglie pronte ha conseguito elevate produzioni in Valtellina si è conseguito un eccellente miele monoflorale. Poi

è succeduto il tiglio e quindi il castagno. Il primo, presente in zone sufficientemente fresche ed umide, ha permesso un raccolto discreto. Il castagno invece ha risentito troppo della siccità di luglio. Caldo e deficit idrico hanno chiuso bruscamente il periodo di raccolta in modo anticipato rispetto agli altri anni. In alta montagna la fioritura di Rododendro è stata complessivamente caratterizzata da condizioni meteo favorevoli e la conseguente raccolta si può stimare buona, se non ottima o eccellente in alcune zone.

Situazione sanitaria

VARROA - Desta preoccupazione perché sembra alta la presenza di questi acari anche dopo il secondo - terzo trattamento. Nel corso delle visite sanitarie abbiamo avuto occasione di constatare anche alcuni, (e fortunatamente sporadici), casi di famiglie decimate per varroa già a metà agosto. Al di là di queste situazioni episodiche, abbiamo comunque notato in diversi apiari una forte presenza di varroa. Consigliamo a tutti un attento controllo degli alveari. Ricordiamo che le indicazioni dei ricercatori dell'Università di Udine, prof. Pierantonio Belletti e dott. Giorgio Della Vedova, prevedono, per il periodo estivo, di anticipare i trattamenti a fine luglio- inizio agosto e di allungare il periodo di intervento, effettuando più trattamenti (ad esempio due di Apiguard® e due di Api life var®). È importante aver abbassato ora, in modo significativo, il numero di varroe perché le covate di fine estate ed autunnali sono quelle che producono le api che sverneranno. Si raccomanda il trattamento autunnale con acido ossalico, nelle modalità descritte di seguito. Il trattamento viene effettuato un'unica volta in totale assenza di covata, temperatura superiore a 10° C e possibilmente in presenza di volo delle api.

Modalità di intervento

1) acido ossalico gocciolato. Preparare una soluzione composta da 100 g di ossalico disciolti in un litro di acqua distillata e 1 kg di zucchero; la soluzione deve essere utilizzata entro 24 ore dalla preparazione; il prodotto va somministrato per gocciolamento con una siringa graduata nella dose di 5 cc

per ogni telaino coperto di api.

- 2) acido ossalico spruzzato. Preparare una soluzione composta da 30 g di acido ossalico disciolti in 1 litro di acqua distillata. Il prodotto va somministrato per aspersione diretta sulle api, con uno spruzzatore, nella dose di 3 ml di soluzione per ogni facciata di telaio coperto di api. Il trattamento mediante aspersione diretta dà meno problemi di spopolamento e orfanità alle famiglie ma è più lungo e laborioso. L'acido ossalico dev'essere utilizzato con la massima precauzione; è indispensabile operare con guanti, maschere ed occhiali protettivi, evitando di inalare le polveri durante la preparazione della soluzione.
- 3) Acido ossalico sublimato. È una pratica che si sta diffondendo per velocità e l'efficienza anche a basse temperature. L'acido ossalico sublimato con fornello è però molto nocivo e bisogna operare con adeguate protezioni (maschera antigas con filtro B1P3 per acidi organici). La dose consigliata è di 1,8-2 g per arnia. La spiegazione dettagliata e fotografica della procedura da seguire è presente sul sito nella sezione patologie - varroa.

PESTE AMERICANA - La forte mortalità di alveari registrato nell'inverno 2005 - 2006 ha portato al massiccio acquisto di alveari da fuori provincia. Invitiamo tutti a vigilare controllando attentamente le covate. Chiediamo di segnalare i casi sospetti: solo così possiamo attivarci per verificare e ricercare eventuali focolai nei pressi del vostro apiario.

Invernamento

Nelle visite precedenti l'invernamento bisogna accertarsi della presenza di un sufficiente numero di api e della consistenza di scorte. È opportuno invernare famiglie con almeno cinque-sei favi coperti di api. Le famiglie più deboli andranno riunite in modo da garantire il superamento dei mesi invernali e la ripresa primaverile. Effettuate questa operazione dopo un

attento controllo sanitario. Mentre si procede al restringimento delle famiglie, è bene spostare esternamente i favi in busta in caso di abbondanza di scorte, direttamente sopra i telaini, capovolgendo il coprifavo: in questo modo il calore interno dell'alveare eviterà l'indurimento del candito.

Consiglio Direttivo APAS

Il Consiglio Direttivo dell'Associazione si è riunito l'11 settembre e il 29 settembre affrontando diversi temi organizzativi e di problematiche del settore, tra cui la situazione sanitaria, lo stato d'attuazione del Reg. CE 797/04, le problematiche della commercializzazione del miele e quelle della promozione.

Mortalità alveari 2005

A fine primavera abbiamo proposto un questionario ai nostri associati per meglio monitorare la situazione delle mortalità invernale e primaverile. Hanno risposto 109 apicoltori, per un patrimonio complessivo, al momento dell'invernamento (Ottobre 2005) di 1.983 alveari di cui 1700 famiglie (86%) e 283 nuclei (14%). La quota media di ubicazione dell'apiario è di 579 m slm e la consistenza media degli apiari è di circa 18 alveari. Il 58 % degli apicoltori hanno nutrito gli alveari nel periodo invernale; circa analoga percentuale anche di chi ha nutrito in primavera. La mortalità di alveari comunicata è stata di 499 alveari, pari cioè al 25,2% degli alveari all'invernamento. Il 15% sono morti prima del 30 novembre 2005, il 36% sono morti nel successivo periodo e prima del 31 gennaio 2006 e il 49% ancor dopo, ma prima del 15 marzo 2006. Circa le caratteristiche eziologiche delle famiglie morte il 48 % presentavano elementi imputabili alla Varroasi, il 24% segni di una mortalità per fame, il 10% imbrattamenti da nosema e il 17 % di orfanità. Il trattamento estivo 2005 è stato così effettuato: 20% Apiguard, 13% Api Life Var, 27% Apistan, 22% Timolo, 13% Acido Formico, 4% Ipereat. Mentre la percezione dell'infestazione estiva di varroa è stata giudicata nelle risposte: 40% bassa, 46% medie, 12% forte. Il trattamento invernale è stato effettuato per il 96% con ossalico di cui 72% gocciolato, 18% spruzzato e 6% sublimato. La percezione di infestazione a seguito dei trattamenti invernali rimane abbastanza analoga a quella estiva: 42% bassa, 44% media, 14% forte. In 24 aziende, la mortalità di alveari registrata è stata pari o superiore al 50%. Interessanti le differenze delle caratteristiche e delle percentuali di questo sottogruppo. La quota media è un po' più elevata (611 m slm), la consistenza media degli apiari minore (circa 16 alveari/apiario) e più bas-

so il numero dei nuclei rispetto agli alveari (quindi con minore preparazione alla rimonta interna). Sensibilmente più bassa la percentuale degli apicoltori che si preoccupano dell'alimentazione invernale (25%) ed estiva (25%). Le mortalità degli alveari sono state quasi analoghe in autunno (23%) ed inverno (26%) ed hanno avuto una impennata in primavera (51%). La perdita media nel gruppo delle aziende che hanno lamentato una diminuzione della consistenza dal 50%, in su, è di 71,8%. I dati raccolti da parte di questi apicoltori sull'eziologia non differiscono in modo significativo: passa dal 24% al 38 % la mortalità per fame e i casi di nosemiati diminuiscono al 5%. Un quadro che complessivamente fa pensare a famiglie già deboli all'inizio dell'inverno e quindi soggette a saccheggi, dove altre malattie non hanno avuto neppure il tempo di svilupparsi. Questo gruppo ha utilizzato prodotti estivi con una distribuzione delle scelte sostanzialmente analoga, a quella già espressa per la totalità dei questionari. La percezione della Varroa e della sua caduta, nel 2005 è stata, per questo sottogruppo, ben più marcata: solo per il 23% bassa, 59% medie, 18% forte. Il trattamento invernale è stato effettuato nel 84% con ossalico e con il 16% con altri prodotti. Alla fine dei trattamenti invernali l'infestazione degli alveari viene giudicato e percepito come "medio".

In conclusione si può dire che in media gli apiari più colpiti erano di dimensioni più ridotte e poste mediamente a quote altitudinali superiori, dove probabilmente le basse temperature di fine estate 2005 hanno reso meno efficaci i prodotti anti-varroa. Una percentuale significativa degli apicoltori più colpiti ha comunque utilizzato protocolli, ovvero prodotti e metodologie, non adeguati.

Mercatino dell'apicoltore

Vendo 15 famiglie - arnia+doppio melario- (Euro 145,00), maturatore inox 400 kg (euro 100), maturatore inox 500kg (Euro 230,00).

Presso l'ufficio è disponibile l'elenco degli apicoltori con disponibilità di miele; le partite sono corredate da analisi della Fondazione Fojanini.

Chiusura ufficio e sedi Cooperativa

L'ufficio e la Cooperativa resteranno chiusi dal 12 al 14 ottobre, in occasione della Mostra del Bitto, e dal 23 ottobre all'11 novembre.

La succursale della Cooperativa effettuerà la consueta chiusura stagionale a partire dal 15 novembre.

Orari dell'Ufficio APAS e della Cooperativa

Sede

Lunedì dalle 14.30 alle 18.00

Martedì - mercoledì - giovedì dalle 09.00 alle 12.00 e dalle 14.30 alle 18.00

Venerdì : chiuso

Sabato dalle 09.00 alle 12.00

Succursale di Prata Camporaccio

Martedì e venerdì dalle 17.00 alle 19.30

Telefono Associazione e Cooperativa: 0342 213351

E-mail: info@apicoltori.so.it

SITI INTERNET

www.apicoltori.so.it - www.cooperativa.miele.so.it/

Per comunicare con il Presidente Palmieri: 347 0702704