

ALLA RICERCA DELLA LIGUSTICA PERDUTA

Massimo Ilari

Abbiamo incontrato per i nostri lettori il dottor Giovanni Formato, Responsabile **Unità Operativa di Apicoltura dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana**, e la dottoressa Viviana Belardo, tecnica di laboratorio **biomedico sempre dell'Izslt**. Il focus? Un viaggio alla conoscenza di **Apis mellifera**. Sentiamo che cosa ci hanno detto

Che cosa ci potete dire, in base ai campioni che arrivano al vostro laboratorio, sulla presenza della Ligustica in Italia?

«In base alla nostra esperienza e ai dati a nostra disposizione, che derivano dai campioni analizzati, abbiamo potuto osservare una forte tendenza all'ibridazione dell'ape ligustica. Non a caso, mentre nel 2010 abbiamo riscontrato una rispondenza alla Ligustica del 72% dei campioni analizzati, nel 2013 si è passati al 63% e nel 2016 al 36%».

Potete spiegare in modo comprensibile per tutti che cos'è l'ibridazione?

«L'ibridazione è un fenomeno che interviene quando si verifica l'accoppiamento fra api che non appartengono alla stessa razza o quando un'ape di razza pura si accoppia con un'ape ibrida. Tutto ciò si verifica ogni qualvolta un'ape Ligustica si accoppia con api di razza diversa (ad esempio, carnica con ligustica, siciliana con ligustica, eccetera), o con un ibrido».

Che cosa s'intende per purezza di una specie d'ape?

«In parole semplici, indica quando un'ape risponde pienamente ai parametri previsti per quella razza o sub specie».



Nell'ordine: dottoressa Viviana Belardo, Massimo Ilari e il dottor Giovanni Formato (foto intervista di Marco Pietropaoli)

Entrando più in dettaglio?

«Per quanto riguarda *Apis mellifera* ligustica si fa riferimento a parametri che la caratterizzano come, ad esempio, il colore del secondo e terzo tergite (addome) e la misurazione della lunghezza, della larghezza e delle nervature prese a livello dell'ala anteriore destra. Si parla allora di color cuoio, con bande molto sottili. Per la lunghezza siamo a 9,17 mm, mentre la larghezza è di 3,23 mm».

Se tutto è così ben definito, come spiegare la costante riduzione della popolazione di Ligustica?

«Purtroppo, si tratta di un andamento costante da imputare all'acquisto e alla conseguente introduzione sul territorio nazionale di api di altre razze o ibride, provenienti da altri Paesi diversi dall'Italia».

Perché queste importazioni, se si afferma che l'Ape migliore del mondo "abita" in Italia?

«Da un lato perché, come ricorda un vecchio andante, "L'erba del vicino è sempre più verde" e ciò porta a pensare che siano sempre gli altri a possedere le api migliori; dall'altro per il

desiderio di avere api regine già feconde a inizio primavera, importandole da paesi dell'emisfero sud del mondo (gettonatissima l'Argentina), nei quali la stagione apistica è già terminata».

Scusate ma spesso sento ribadire, anche da parte di addetti ai lavori, che non è possibile importare regine. Da quanto affermate, sembra una leggenda metropolitana.

«Sì, è una leggenda. In realtà è possibile importare api regine dell'ape mellifera, a patto di rispettare specifiche condizioni stabilite dalla Normativa comunitaria (Regolamento 206/2010, Decisione 1979/542 CE) e da un'ordinanza del ministero della Salute del 20 aprile 2004. Tutto regolare, insomma. Deve essere, però, chiaro che non si possono importare le famiglie intere ma singole regine in gabbiette, accompagnate da alcune api operaie».

Non è in contraddizione con la 313 o con una vecchia legge del 1925 che parla di primato dell'ape "Italica"?

«No, nessuna norma, ad oggi, vieta l'introduzione in Italia di razze diverse da quelle autoctone già presenti, purché appartenenti alla medesima specie già presente in Italia. E tali razze (o ibridi) appartengono, in ogni caso, alla stessa specie autoctona in Italia: "Apis mellifera". Parafrasando un lavoro del celebre drammaturgo inglese W. Shakespeare, "Molto rumore per nulla».

Sono disponibili i dati sull'importazione di regine nel nostro paese?

«Certo. Solo negli ultimi anni l'importazione di api regine da paesi Terzi ha previsto l'introduzione in Italia di 12.401 regine provenienti dall'Argentina e passate per l'aeroporto internazionale di Fiumicino.

Va, inoltre, considerato che altre api entrano in Italia attraverso l'aeroporto internazionale di Malpensa. E ancora, possono essere introdotte api avvalendosi di altri paesi europei (le famigerate triangolazioni) e quindi giungere a destinazione senza passare necessariamente per Fiumicino o Malpensa. E badate, i dati citati si riferiscono ai canali ufficiali di introduzione, cioè non prendono in considerazione, le importazioni clandestine di api dall'estero (es. dall'Africa)».

E che c'è di negativo nell'importazione di api?

«Oltre all'inquinamento del patrimonio genetico autoctono, comportano il rischio di introdurre api particolarmente aggressive o malattie esotiche (come ad esempio, Aethina tumida o virosi, da noi prima non presenti)».

pubblicità



DEUMIDIFICATORE PER MIELE
Deumidificatori per miele da kg.200, kg.300, kg.600 o kg.1000 a dischi singoli inox per estrarre l'umidità dal miele completi di impianto di riscaldamento e deumidificazione



CAMERA CALDA AD ARMADIO
Camera calda costruita in acciaio inox ad aria secca ventilata per due latte o per l'inserimento direttamente dei vasetti, completa di termostato, un ripiano inox, ruote



GIORDAN • VIA LAGO D'ISEO 1, 36015 SCHIO Z.I. (VI) www.giordaninox.it
TEL. 0445/540388 FAX 0445/541084 email info@giordaninox.it

Avete mai verificato se le api introdotte con le importazioni appartenessero alla razza Ligustica?

«Sebbene siano api accompagnate da una dichiarazione che ne attesta l'appartenenza alla razza Ligustica, gli esami che abbiamo effettuato su queste api hanno, invece, fornito un risultato sempre negativo, in quanto ibride».

Che cosa si potrebbe fare per tutelare le nostre razze di api autoctone?

«Andrebbero messi in piedi progetti rigorosi e a lungo termine, validati scientificamente da personale qualificato e non improvvisato, finalizzati a tutelare e a mettere in sicurezza, in aree geografiche adeguate (ad esempio isole), le razze di api autoctone che poi saranno da serbatoio per il ripopolamento del territorio, grazie a una stretta collaborazione con allevatori di api regine e con l'Associazione Italiana Allevatori Api Regine».

A vostro modo di vedere può essere definito apicoltore solo chi alleva la Ligustica?

«Secondo la normativa italiana, lo stabilisce la legge 313/2004, è apicoltore "Chiunque detiene alveari", a prescindere, dunque, dalla razza di api allevate.

Inoltre, sempre la 313, prevede di preservare la biodiversità di specie apistiche, con particolare riferimento alla "salvaguardia della razza di ape italiana (Apis mellifera ligustica Spinola) e delle popolazioni di api autoctone tipiche o delle zone di confine". Sarebbe chiara quindi nella volontà del legislatore di includere anche Apis mellifera siciliana e le api autoctone delle zone di confine».



Un momento dell'intervista

Dottor Formato, che cosa fa la vostra Unità Operativa di Apicoltura per il comparto apistico?

«Cerchiamo di fare tutto il possibile per garantire un'assistenza tecnico-sanitaria di elevato livello per gli operatori del settore ed i Veterinari.

Come? In diverse maniere, ma fondamentalmente attraverso: corsi di formazione, attività di ricerca, visite nelle aziende, attività di diagnosi e controllo delle patologie che colpiscono le api».

● Massimo Ilari

pubblicità

arnie standard e su misura, telaini chiodati, schiodati e infilati

vasi per miele, boccette e scatoline per pappa reale e propoli

- Miele
- Polline
- Propoli
- Pappa reale
- Cosmetica antistatica

fogli cerei fusi sterilizzati

Attrezzature professionali per piccole e grandi produzioni

prevenivi ed offerte su richiesta

03030 - CASTELLIRI (FR)
Via S. Lorenzo, 1 Tel. 0776/807280
Fax 0776 807126 info@melissa.it

Visitate il nostro sito internet www.melissa.it

PAPPA REALE? OCCORRE TANTA BUONA VOLONTÀ E VOGLIA DI IMPARARE

Christian Pilotti

Mai scoraggiarsi nella produzione di “pappa”, neppure nei momenti di difficoltà, perché le api aiutano anche a essere pazienti... e le soddisfazioni arrivano.

Per chi vuol imparare a produrre pappa reale consiglio di seguire un buon corso, non mancando di essere affiancato da un produttore per iniziare a lavorare senza demoralizzarsi

Carmine può presentarsi ai nostri lettori e delineare l'identikit della sua azienda?

Sono Carmine Rippa e faccio l'apicoltore da oltre 30 anni. Ho iniziato nel 1986 per hobby e grazie agli insegnamenti dell'avvocato Fausto Ciampa, che molto ha insegnato agli attuali apicoltori professionisti di Napoli e del Sud Italia, ho fatto tanti passi in avanti. L'azienda si trova al centro di Napoli, ai colli dei Camaldoli, nella zona ospedaliera e in un'area verde dove sono presenti diverse specie botaniche.

Che cosa produce?

Produciamo sciami d'ape, soprattutto per la rimonta interna, anche grazie, e soprattutto, alla collaborazione dei miei figli Antonio ed Emanuele, e miele e polline.

Antonio è specializzato nella selezione delle regine, mentre Emanuele è specializzato nella produzione di sciami. Produciamo anche diverse varietà di miele: acacia sulle colline dei Camaldoli; eucalipto a Castel Volturno; lavanda sul Monte Cervati; erica e corbezzolo nel Cilento; melata e castagno, nell'area del Parco regionale di Roccamonfina - Foce del Garigliano. E non manca il polline, prevalentemente di castagno e di VITALBA, di colore grigio, che cresce sui colli dei

Cognome	RIPPA
Nome	CARMINE
Residenza	NAPOLI
Nome Azienda	ANNALISA SAULINO
Inizio attività	FEBBRAIO 1986
Tipo di apicoltura	STANZIALE
Tipo di miele	ACACIA, CASTAGNO MILLEFIORI, CORBEZZOLO, EUC.
Miele prodotto	3.500 KG
Numero alveari condotti	170
Tipo di api	APIS MELLIFERA LIG.
Specializzazione	PAPPA REALE
Note	INFO@RIPPAPICOLTURA.IT




Foto 1 la carta d'identità dell'azienda Rippa

Camaldoli, una peculiarità di questa bellissima area.

Giunti a questo punto, è bene precisare che siamo specializzati nella produzione della pappa reale. E, infatti, deteniamo circa settanta alveari, destinati proprio alla produzione di pappa reale di cui produciamo oltre 50 chili. Tutto ebbe inizio nel 2003, data in cui divenimmo anche soci del COPAIT, l'Associazione per la produzione e valorizzazione della pappa reale fresca italiana.



Foto 2 Carmine con i figli Antonio e Emanuele