

# TRA POLLINE, VARROA E CLIMA

Sergio D'Agostino Rossi

Un rapido excursus in cui si parla del polline e del modo migliore di consumarlo, per arrivare alla situazione climatica degli ultimi mesi e alla varroa

**N**el mondo apistico c'è grande fermento intorno al pianeta POLLINE. E a ragione.

Rappresenta di sicuro una nuova fonte di reddito (e tutto questo grazie ad Aldo Metalori). Ma attenzione, c'è sempre un ma. Quale? Non tutti i pollini sono uguali, ognuno ha racchiuse in sé quasi tutte le proprietà della pianta da cui viene prelevato e non tutti i pollini sono graditi al palato: cosa di non poco conto quando si va a incontrare un nuovo cliente.

Questo, però, non basta.

È fondamentale e necessario accertarsi che le fonti pollinifere siano esenti da trattamenti fitosanitari e anche da forme di inquinamento di altra origine.

Quindi polline di Qualità in Sicurezza. Superata questa fase, via con la produzione.

Nella foto n°1 ho avuto cura di presentarvi alcuni pollini di mia produzione.

Da sinistra a destra sono presenti il polline di Salice, di Castagno, di Edera e di Millefiori. Al centro, nel contenitore più grande, c'è il polline di Trifoglio che per la gradevolezza al palato supera tutti gli altri, ricorda un lontano sapore di cioccolato. Corre voce che abbia delle proprietà di potenziamento erettile. Non so se sia vero.

Comunque ho sollecitato uno studio presso la Facoltà di Agraria di Pisa per capire meglio e con dati scientifici a disposizione queste affermazioni. È d'obbligo verificare se si tratti di leggende metropolitane o risponda a evidenze scientifiche.

Nell'attesa vi propongo un mio modo di consumarlo per trarne i migliori benefici, conciliando salute e gusto. Dalla foto n°2 potete vedere una coppetta in cui ho messo chicchi di uva, banana a cubetti e pesca noce, per poi aggiungere una colata di yogurt naturale.

Ho messo anche tre cucchiari di miele di castagno e alla fine ho ricoperto il tutto con polline di trifoglio. Provare per credere. Questa è una bomba di proteine, zuccheri semplici, vitamine e antiossidanti. Il polline non va solo prodotto ma consumato e soprattutto va conosciuto in modo da poterlo proporre ai consumatori con cognizione di causa. All'insegna della Qualità e della Redditività!



1



2

## ANDAMENTO CLIMATICO

Parto da settembre, un mese che si è presentato (a livello climatico) in modo anomalo. Il caldo umido ha determinato una notevole presenza di covata negli alveari, costringendoci a prestare maggiore attenzione alla presenza di varroa. Mi sono giunte voci riguardo all'utilizzo di rametti di Inula che sembrerebbero avere una efficacia notevole sulla caduta di varroa (vedi il testo di Francesco Mussi

sulla pagina facebook e sul sito Apinsieme.it). Il mio consiglio è di prestare molta attenzione a queste pratiche che non essendo supportate da dati scientifici potrebbero determinare delle sgradite sorprese. Se volete provare, effettuate un test su due alveari. Una buona dose di caduta naturale c'è sempre e la si può aumentare ma non più di tanto.

Anni fa provai a sbriciolare rametti di rosmarino sui telaini e le api, per ripulire l'interno dell'alveare dai corpi estranei, aumentarono la loro attività motoria determinando la caduta di ulteriori varroe, ma non più di tanto.

Gli asini (se lo si vuole) li possiamo far volare, ma da lì a farli diventare Top Gun ce ne corre!

Con l'inizio di ottobre, poi, il clima è cambiato notevolmente con un brusco calo delle temperature, fattore che merita molta attenzione.

Dalle informazioni che ricevo c'è una maggiore presenza di varroa. Sembra che il ricorso al formico in gel abbia dato dei buoni risultati ma sempre se viene abbinato a un gocciolato con acido ossalico.

Diversi apicoltori, preoccupati da come sono andate le cose lo scorso anno, hanno deciso di continuare utilizzando il nuovo prodotto Apitraz e con risultati soddisfacenti.

Si sta presentando, invece, qualche preoccupazione a carico degli sciami fatti ad agosto. Le regine hanno avuto problemi di fecondazione. Raccomando, comunque, di prestare molta attenzione alle scorte di miele nel nido. Un buon panetto di candito non fa mai male.

Che l'andamento climatico avrebbe potuto determinare problemi al settore è stato chiaro sin dal mese di aprile. La tanto sospirata e attesa acacia non è arrivata e quella poca prodotta si è presentata con un alto grado di umidità. Nell'aver attuato lo sportello di assistenza apistica agli apicoltori, mi sono trovato di fronte

un numero elevato di campioni di miele per i quali mi si chiedeva la misurazione proprio dell'umidità.

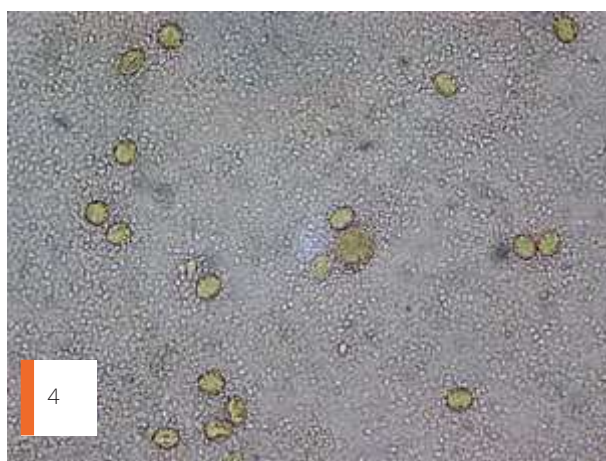
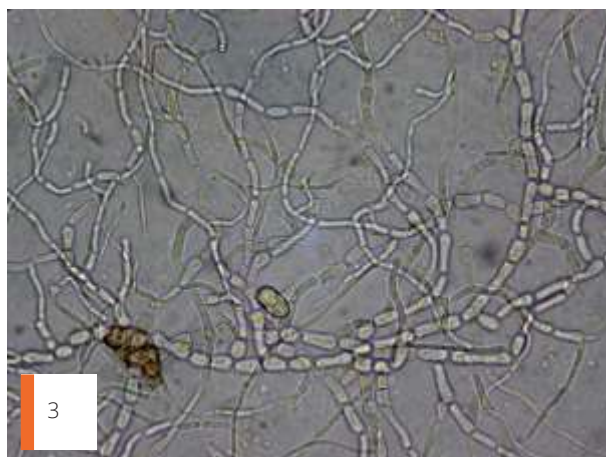
Perché? Semplice, attendere la completa opercolatura delle celle dei telaini da melario avrebbe determinato la contaminazione con nettare di altri fiori e quindi una perdita di valore tra miele di acacia e millefiori.

Non si è voluto accettare il concetto che è meglio un buon miele millefiori con il giusto grado di umidità che un nettare di acacia che, necessitando di essere trattato con un deumidificatore, fa perdere, oltretutto, in peso.

La foto n°3 è di un miele visto al microscopio, mette in evidenza la presenza di ife fungine.

La foto n°4, al microscopio, è di un miele di castagno (ne sono evidenti i pollini) e rappresenta uno stato di fermentazione. Di questi casi se ne sono rilevati moltissimi. Con rammarico va detto che questo miele non è possibile metterlo in commercio, anche perché già ad agosto stava presentando segni evidenti visivi di fermentazione con alterazione di odore e sapore. Da anni ricordo a tutti gli apicoltori, grandi e piccini che siano, di dotarsi di un ottimo misuratore di umidità (scartare quelli da poche decine di euro) e quindi prima della smielatura di fare un controllo accurato, evitando, ovviamente, il lavoro con giornate molto umide.

Dotarsi un deumidificatore da tenere in funzione nel locale di smielatura è importante. Del resto, spesso, il locale coincide come luogo di stoccaggio e siano essi fusti in acciaio, secchielli in plastica o vasetti il concetto non



cambia. Bisogna avere cura del miele, specialmente se è quello italiano (se ne produce sempre meno).

Una ultima considerazione: evitate di adoperare secchielli usati o destinati ad altri prodotti.

Stesso consiglio per le capsule, i vasetti usati per capperi e acciughe destinateli alle campane per il riciclo.

Molti Apicoltori, dopo aver letto l'articolo nel numero di ottobre di Apinsieme, trattava anche di "antibiotici", mi hanno scritto e telefonato per avere ragguagli. Il problema è sempre stato scottante e di anno in anno torna sempre alla ribalta. Trattarlo in poche righe non è corretto, mi riservo di affrontarlo meglio durante tutto l'arco dell'inverno..

◆ Sergio D'Agostino Rossi

*Tecnico Apistico*