



Apinsieme Ambiente Sociale  
La Rivista Indipendente degli Apicoltori

SETTEMBRE 2022

# RIVISTA NAZIONALE DI APICOLTURA



Anno VII N.8 | 71 | Rivista Nazionale di Apicoltura | Poste Italiane SpA, Sped. in a.p. D.L. 3653/2003 (conv. L. 2004/46) art. 1, comma 1 - CIRN/17/2016

PAGINA

44

## CONOSCERE E VALORIZZARE ERBE E FIORI UTILI A NOI E ALLE API

Morosin, Gnesotto, Brunati, Semenzin

08 D'Angeli **DALLE API E DAL MIELE UNA STORIA DI DONNE CHE SI SENTONO LIBERE**  
22 Barbattini, Sabatini **MIELE E SPORT**  
34 Caramanti **IL FESTIVAL NAZIONALE DEI MIELI NOVELLI**  
38 Baragatti **LA PRESSA**

RIVISTA NAZIONALE DI  
**APICOLTURA**

Apinsieme Ambiente Sociale

La Rivista Indipendente degli Apicoltori

*Abbonamenti e pubblicità sono le uniche  
nostre fonti di finanziamento*

In copertina

*Riconoscere essenze e profumi*

*(foto Giuseppe Semenzin)*



5 EDITORIALE

Massimo Ilari  
**È IL TEMPO DELLE SCELTE, IN APICOLTURA**

8 IL PUNTO

Antonio D'Angeli  
**DALLE API E DAL MIELE UNA STORIA DI DONNE  
CHE SI SENTONO LIBERE**

12 LA LENTE

Redazione  
**PICCOLI APICOLTORI  
IL LIBRO DI FABRICE ALLIER**

18 DENTRO  
L'ALVEARE

Maurizio Ghezzi  
**È TEMPO DI INVERNARE**

20 PRODOTTI  
DELL'ALVEARE

Renzo Barbattini,  
**MIELE E SPORT**

34 SUL TERRITORIO

Alvaro Caramanti

38 INVENTORE  
PER HOBBY

Aldo Baragatti  
**LA PRESSA**

44 APIMPARA

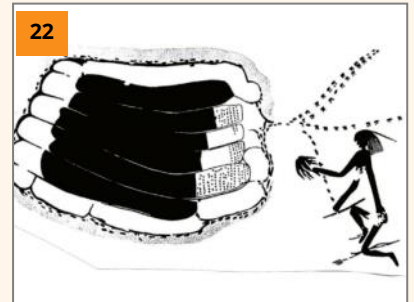
Morosin, Gnesotto, Brunati, Semenzin  
**CONOSCERE E VALORIZZARE ERBE E FIORI UTILI A  
NOI E ALLE API**

50 APITERAPIA

Aristide Colonna, Beti Piotto  
**PERCEZIONI DEL VELENO D'API IMPIEGATO IN  
PROVE SPERIMENTALI**

56 TOC TOC

Scrive Olindo De Turres. Risponde la Redazione  
**GLI APICOLTORI? TRA MIRACOLI  
E RISCHIO ESTINZIONE**



# È IL TEMPO DELLE SCELTE, IN APICOLTURA

**(...) C'è chi continua a mettere la testa sotto la sabbia e risponde all'invito di trasformazione affermando che basta praticare un'apicoltura tradizionale perché tutto vada bene. Non è vero, occorre scegliere un'agricoltura/apicoltura "pulita". E sì, il biologico si inserisce a pieno titolo nel modello dell'agroalimentare made in Italy, già fortemente caratterizzato per l'attenzione alla qualità, alla salute dei consumatori e alla tutela dell'ambiente (...)**



## L'EDITORIALE

Massimo Ilari

“C'è un tempo per tutto: e questo non è il tempo di tacere” dice con forza Tomaso Montanari, rettore dell'Università per stranieri di Siena, in un suo lucidissimo e recente pamphlet. Noi di ApinSieme raccogliamo il suo invito, a partire dal mettere a nudo la devastazione ambientale, che tanto interessa il mondo dell'apicoltura. Siamo dei fanatici bucolici attenti solo ai voli delle api? Certo che no! Il mestiere di apicoltore e tutto il settore apistico è quello che risente maggiormente del degrado ambientale. E non mancano certo i dati. Il nostro Paese raggiungerà “la temperatura che ha Marrakech (Marocco), le pandemie frutto della devastazione del pianeta e della sua vita animale, rischiano di moltiplicarsi fino a estinguere l'umanità: il cambiamento climatico innescato dal nostro modello economico spingerà milioni e milioni di persone verso migrazioni che cancelleranno il mondo come lo conosciamo.

Il quadro è fosco, ma si sta con le braccia conserte, trascurando di prendere coscienza di problematiche che non opportunamente affrontate ci porteranno a sbattere. È da tempo che dalle pagine del giornale parliamo dell'imperativo di realizzare il matrimonio fra agricoltura e apicoltura.

È un imperativo da prendere molto sul serio e non certo uno scherzo, altrimenti si può fare una brutta fine. Come insegna la morale di una famosa favola di Esopo, *Al lupo al lupo*, conosciuta anche come *Lo scherzo del pastore*: chi mente sempre, alla fine non viene più creduto. E noi non mentiamo e chi ci legge deve comprendere l'importanza di cambiare l'indirizzo agricolo, troppo dipendente dalla chimica tossica. C'è chi continua a mettere la testa sotto la sabbia e risponde all'invito di trasformazione affermando che basta praticare un'apicoltura tradizionale perché tutto vada bene. Non è vero, occorre scegliere un'agricoltura/apicoltura “pulita”. E sì, il biologico si inserisce a pieno titolo nel modello dell'agroalimentare made in Italy, già fortemente caratterizzato per l'attenzione alla qualità, alla salute dei consumatori e alla tutela dell'ambiente. Temi e obiettivi che, proprio nel biologico, trovano la loro piena definizione.

Insomma è un mercato bell'è pronto in cui inserirsi. Sono sempre i dati a parlare chiaro.

“Va oltre i 2,1 milioni di ettari la superficie coltivata a biologico in Italia, segnando il record storico di sempre con il raddoppio nell'ultimo decennio spinto dai consumi degli italiani sempre più alla ricerca di prodotti naturali e legati ai territori soprattutto dopo la pandemia Covid” fa notare un'analisi di Coldiretti su dati Ismea.

In Italia – sempre secondo la Coldiretti - l'incidenza dei terreni a bio rispetto al totale è di ben il 17,4% quasi il doppio della media europea (all'incirca il 9%) e molto vicino agli obiettivi previsti dalla strategia UE per il cibo “Farm to Fork”, che prevede di portare le superfici bio europee al 25% entro il 2030.

A livello nazionale ci sono oltre 86mila imprese agroalimentare bio e sono già addirittura 4 le regioni italiane, Toscana, Lazio, Calabria e Basilicata, che hanno raggiunto e superato gli obiettivi europei con ben 8 anni di anticipo sulle tempistiche previste da Bruxelles. Si tratta di un vero proprio boom non immaginario ma determinato dalla fiducia dei consumatori. La prova? 1 italiano su 5 – indagine Coldiretti/Ixè - consuma regolarmente prodotti bio ed è disposto a pagare anche di più per acquistare un prodotto certificato bio; poi, il 13% dei consumatori è certo che, nel prossimo futuro, aumenterà la spesa per portare in tavola prodotti biologici. La spinta verso il biologico è sostenuta soprattutto da motivi salutistici, ma molto importanti nella scelta di acquisto, il territorio di origine e le garanzie della certificazione. Quindi, il miele non è un intruso e può trovare il giusto traino agganciandosi a questi cambiamenti strutturali, cambiamenti che assicureranno prezzo, mercato e difesa dal miele d'importazione.

Non è più il momento delle chiacchiere.

◆ Massimo Ilari

*la copertina di ApinSieme del maggio 2016 riporta:  
“Il matrimonio tra agricoltura e apicoltura s'ha da fare”*

# CONOSCERE E VALORIZZARE ERBE E FIORI UTILI A NOI E ALLE API

**L'Alveare del Grappa, Malgasiago, la Cooperativa e Fattoria Didattica "chi semina raccoglie", l'Associazione Apicoltori del Veneto e l'Associazione Apicoltori di Padova (A.P.A.Pad.). Tutti insieme per sperimentare l'utilizzazione delle erbe mellifere e officinali per noi e per le api**

**S**abato 25 giugno abbiamo organizzato presso la Fattoria Didattica Apistica L'Alveare del Grappa una lezione pratica/esperienziale sulla utilizzazione delle erbe mellifere/

officinali, che coltiviamo da diversi anni nella nostra azienda. Grazie alla collaborazione dell'educatore Luca Brunati della Fattoria Didattica "chi semina raccoglie" abbiamo organizzato con gli apicoltori di 2

associazioni apistiche del Veneto la raccolta e distillazione della menta a scopo sperimentale, per conoscere il processo di distillazione degli oli essenziali delle erbe officinali/mellifere. Luca ha introdotto

**Sonda**  
Società Cooperativa Sociale Onlus

REGIONALE APICOLTORI DIADENA

In collaborazione Sabato 25/6/2022  
Presso Fattoria Didattica Apistica Alveare del Grappa  
DISTILLAZIONE ERBE MELLIFERE/OFFICINALI

l'Alveare del Grappa malgasiago

## FATTORIA SOCIALE

LA FATTORIA DI CA'LEIDO È:

- amica delle api e guarda il mondo con occhi diversi
- modello di fare pratica;
- Sviluppa la comunicazione a 360°;
- è il massimo dell'inclusione;
- porte aperte a collaborare con tutti;
- una fattoria sociale che trasmette serenità;
- un luogo di incontro verso il diverso.

A.P.A. Pad.  
Associazione Patavina  
Apicoltori in Padova