



Apinsieme Ambiente Sociale
La Rivista Indipendente degli Apicoltori

RIVISTA NAZIONALE DI APICOLTURA



Anno VIII N.3 | 77 | Rivista Nazionale di Apicoltura | Poste Italiane SpA Spedizione in A.P. D.L. 353/2003 (conv. L. 2004/46) art. 1 comma 1 - C/RR/17/2016

PAGINA

16

MARZO. È TEMPO DI RISVEGLIO DELLE COLONIE

Maurizio Ghezzi

- 08 Martinello, Mutinelli • UE, PESTICIDI NEGLI ALIMENTI: IL MIELE
- 22 Rossetti • COME RIDURRE I CALABRONI NEGLI APIARI
- 32 Nesler • BIOMONITORAGGIO CON APIS MELLIFERA
- 40 Morosin, Gnesotto, Semenzin • APICOLTURA FAMILIARE SOSTENIBILE

SOSTENIBILITÀ NON FA RIMA CON QUALITÀ

Non si può ignorare la qualità di ciò che mettiamo nel carrello, accertando che cosa contengono i cibi e che cosa vi si aggiunge nelle diverse fasi di trasformazione. Le lucciole e le api muoiono perché i metodi agricoli sono basati sulla chimica tossica e il metodo biologico stenta a diventare prioritario



L'EDITORIALE

Massimo Ilari

Pier Paolo Paolini, sul Corriere della Sera, parlava nel lontano 1975 di «Scomparsa delle lucciole». Leggiamo che cosa c'è dietro un'affermazione così perentoria. «Nei primi anni sessanta, a causa dell'inquinamento dell'aria, e, soprattutto, in campagna, a causa dell'inquinamento dell'acqua (gli azzurri fiumi e le rogge trasparenti) sono cominciate a scomparire le lucciole. Il fenomeno è stato fulmineo e folgorante. Dopo pochi anni le lucciole non c'erano più. Sono ora un ricordo, abbastanza straziante, del passato: e un uomo anziano che abbia un tale ricordo, non può riconoscere nei nuovi giovani sé stesso giovane, e dunque non può più avere i bei rimpianti di una volta».

In tempi a noi più vicini, sul Foglio del 2 settembre 2009 Sofri scrive: «Ho riletto in questi giorni l'Armata a cavallo di Babel. Ha previsto la scomparsa delle api e degli ebrei dal 1924!». E la denuncia ha un altro illustre rappresentante «Un uomo può essere nemico di altri uomini, di altri momenti, ma non d'un paese: non di lucciole, di parole, di giardini, di corsi d'acqua, di tramonti» gridava Jorge Luis Borges, Finzioni, 1944. Voci nel deserto. E sì, una volta c'erano intellettuali che partecipavano al sociale e che mettevano sul banco degli imputati l'industrializzazione senza regole, l'agricoltura intensiva basata sull'eccesso della chimica tossica, la tecnologia, l'inquinamento ambientale.

Su questi temi non abbiamo fatto passi in avanti da gigante, allora come oggi questi temi pesano come macigni sul futuro del Pianeta e dunque su quello di tutti gli organismi viventi. Sbalordisce l'indifferenza della gente comune, così George Orwell definisce il popolo. Un dialogo rubato dal giornalista. L'edicolante: «Signora c'è un inserto gratuito 'Pianeta 2030', dedicato all'ambiente». E lei? «Per carità, sono favorevole all'ecologia ma leggerne mi angoscia».

È sicuro che ci fu il tempo dei ribelli. La nostra è solo l'era degli scontenti che genera desideri e dipendenza, non certo impegno. Ha ragione Kathryn Schulz, scrittrice e Premio Pulitzer del New Yorker, quando afferma che «Bisogna curare le cose fragili, alcune le perderemo per sempre. Nulla è peggio dell'indifferenza». Si curare le cose fragili e trascurate, soprattutto la 'Qualità' degli alimenti che portiamo in tavola. L'ha capito benissimo Marcello Veneziani nel suo «Scontenti», Marsilio editore, pagine 174, euro 18,00.

Si attacca la strategia pubblicitaria delle grandi aziende alimentari che non vantano più la qualità dei prodotti ma il fatto che siano ecosostenibili; non contano i gusti alimentari o la resa, ma solo la buona coscienza ecologica. I prodotti sono elogiati perché biodegradabili, segno tangibile delle aziende a ridurre l'impatto ambientale dei rifiuti derivati. Il pregio del food è che non nuoce all'ambiente, non sale in cattedra la «Qualità» del prodotto, ma sono soprattutto i rifiuti ecosostenibili che ne derivano a prendersi la scena. L'ecosostenibile come leggerezza dell'essere. Diciamo chiaro, messa solo così è un'autentica scemenza. Non si può ignorare la qualità di ciò che mettiamo nel carrello, accertando che cosa contengono i cibi e che cosa vi si aggiunge nelle diverse fasi di trasformazione. Le lucciole e le api muoiono perché i metodi agricoli sono basati sulla chimica tossica e il metodo biologico stenta a diventare prioritario. E poi mancano i controlli, non solo nel Terzo Mondo ma anche nei paesi cosiddetti civilizzati. Siamo 8 miliardi, resta difficile capire chi attuerà quei controlli che neppure in Europa si fanno in modo soddisfacente. Solo con l'ecosostenibilità non si va da nessuna parte e i prodotti delle api dovrebbero essere usati dal nostro comparto per invertire la tendenza. Ha ragione lo scienziato Franco Berrino «Assumiamo sempre meno cibo naturale. L'alimento ultra lavorato dall'industria rappresenta ormai più della metà di quello che si mangia in Nordamerica e il 25-30% del cibo europeo. Risultato? Più ne consumiamo più ci ammaliano e rischiamo di morire di diverse patologie. Di cosa si tratta? Di tutti i cibi pronti da scaldare al microonde, di tutte le minestre in busta o in scatola, dei cibi raffinati, della pasticceria industriale, di bevande industriali, sia quelle zuccherate sia le «zero», dei salumi, wurstel, carni in scatola, snack dolci e salati, sostituti del pasto per dimagrire, di gran parte dei pani confezionati, dei cibi trattati con additivi sintetici, coloranti, conservanti, emulsionanti... A parità di età e di altre cause di morte, chi ottiene metà delle calorie che consuma da questi cibi aumenta la mortalità del 40% rispetto a chi ne mangia raramente». Insomma, come si faccia a chiudere gli occhi di fronte alla qualità rimane un mistero.

● Massimo Ilari

(foto pixabay/OpenClipart_Vectors)

RIVISTA NAZIONALE DI
APICOLTURA

Apinsieme Ambiente Sociale

La Rivista Indipendente degli Apicoltori

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

In copertina Sbuffata di avvio stagione
(foto Fabio Castellano)



5 EDITORIALE

Massimo Ilari

SOSTENIBILITÀ NON FA RIMA CON QUALITÀ

8 IL PUNTO

Marianna Martinello, Franco Mutinelli

UE, PESTICIDI NEGLI ALIMENTI: IL MIELE

12 LA LENTE

A cura di Massimo Ilari

**CITTÀ DEL MIELE: IL MONDO DEL MIELE
VISTO DAGLI ITALIANI**

16 DENTRO
L'ALVEARE

Maurizio Ghezzi

MARZO: È TEMPO DI RISVEGLIO DELLE COLONIE

22 NEMICI DELLE API

Lorenzo Rossetti

COME RIDURRE I CALABRONI NEGLI APIARI

28 AMBIENTE
SOSTENIBILE

A cura di Enrico Pasini

**IMPOLLINATORI CHIAVE PER L'AGRICOLTURA:
API E NON SOLO**

30 È TEMPO DI
APIMELL

Redazione

FLASH DALLA FIERA

32 TERRITORIO

Romano Nesler

BIOMONITORAGGIO CON APIS MELLIFERA

40 APIMPARA

Morosin, Gnesotto, Semenzin

APICOLTURA FAMILIARE SOSTENIBILE

46 APITERAPIA

Aristide Colonna, Beti Piotto

**MIELE E ATTENUAZIONE DEL RISCHIO
CARDIOMETABOLICO**

50 L'APE NELL'ARTE

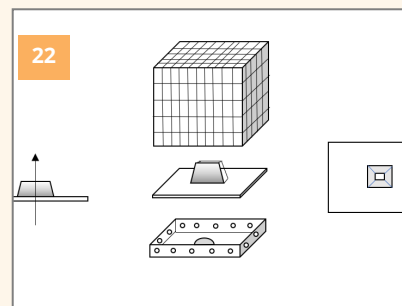
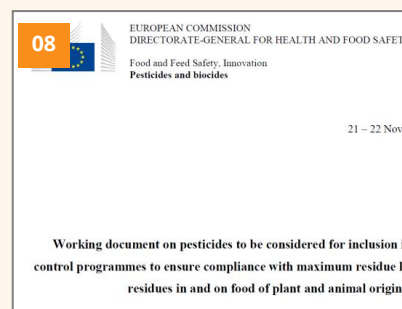
Renzo Barbattini, Massimo Ghirardi

L'APE COSMICA

52 TOC TOC

La lettera. Risponde la Redazione

LA SALUTE IN DIECIMILA PASSI



MARZO: È TEMPO DI RISVEGLIO DELLE COLONIE

Le nostre colonie si preparano a spiccare i loro voli, non facciamoci trovare impreparati, accendiamo i nostri motori e lasciamo che rombino al fianco di quelli delle nostre infaticabili operaie alate, perché questa nuova stagione, che si accinge ad arrivare, sia veramente ricca di gioia e di soddisfazione per noi, per le api e per chi beneficia delle preziose virtù che regalano i pregiati prodotti degli alveari

Siamo ormai a febbraio. Il tempo scorre e nuove emozioni segnano il passo a quel lento e inesorabile incedere che accompagna l'andare felice dei nostri giorni verso la ricerca di nuove mete, nuove avventure e nuovi traguardi. E sì, recenti emozioni come quella regalata dal corso di apicoltura che sto tenendo presso la biblioteca comunale di Costa Masnaga, quella meravigliosa e ridente località che sfugge solo di pochi chilometri alla ridondante staticità delle splendide acque di quel ramo del lago di Lecco che, protendendosi con prepotenza verso di lei, le regala tutti quei sentori e quegli aromi che la sanno coinvolgere e affascinare, rendendola così un'irresistibile appendice di un tipico e ammaliante paesaggio lariano.

Era dal periodo pre covid che non tenevo più corsi di apicoltura per cui non nascondo di aver avuto il timore che l'iniziativa rischiasse di non raggiungere un sufficiente numero di partecipanti. In realtà la mia sensazione, fin dalla apertura delle iscrizioni, si è rivelata del tutto infondata; l'aula della biblioteca consente una capienza limitata a sole trenta persone, ma nel giro di

pochissimi giorni la richiesta di ammissioni al corso aveva già raggiunto le 60 adesioni. Mi son reso disponibile a duplicare gli incontri tenendo una sessione mattutina e una pomeridiana, suddividendo i corsisti in due gruppi. Purtroppo, le domande di adesione presentate dopo le prime 60 non è stato possibile evaderle. Questa mia, forse imprevedibile, disponibilità mi ha regalato un prezioso elogio, del quale vado particolarmente fiero,

da parte dell'assessore alla cultura del comune che in un'intervista rilasciata a un giornale locale, "Casate-online", ha dichiarato: «L'amministrazione è profondamente grata al dottor Ghezzi che con grande disponibilità ha messo gratuitamente al servizio degli utenti della biblioteca la sua competenza». Credetemi di questi tempi si è convinti che tutto sia dovuto, persino la "grande disponibilità" che una persona può mettere a



Un momento del corso tenuto da Maurizio Ghezzi presso la biblioteca comunale di Costa Masnaga