APINSIEME

Aprile 2016 | Apinsieme Ambiente Sociale
La Rivista Indipendente degli Apicoltori

Anno I N. 1 | 1 | Rivista Nazionale di Apicoltura
Poste Italiane SpA - Posta Target SMA - Roma

RIVISTA NAZIONALE DI APICOLTURA

Canale, Benvenuti, Benelli

50 **SALCERELLA: UN AIUTO PER GLI IMPOLLINATORI?**

PAGINA 8

Francesco Colafemmina

VIRUS TRASMESSI DALLA VARROA E TRAFFICO DI API VIVE

Roberto Grillini

11 **Il Ministero della propria salute**

Luca Tufano

22 **Lavori del mese e biologia dell'alveare**

Andrea Mengassini

28 **Alla "Gregor Mendel", a scuola di Bio**

E' fondamentale ridurre il numero di varroe per limitare la diffusione virale e le conseguenti problematiche

APIGUARD®

COMBINAZIONE O ROTAZIONE

APISTAN®

Timolo in gel per la contemporanea riduzione di Varroa, Nosema ceranae e Nosema apis.

Gel a rilascio lento (attivo oltre che contro la Varroa, anche contro le spore di covata calcificata e *Nosema ceranae* con riduzione dei sintomi).
Risulta attivo sia per evaporazione che per contatto, le api camminano sulla gelatina mettendola in circolo nell'alveare e la asportano dalla vaschetta sporcandosi la ligula di gel e immettendolo nel circuito di trofallassi con azione di disinfezione dell'apparato boccale.

Varroacida in strisce di lunga durata (principio attivo fluvalinate)

Utilizzabile contemporaneamente ad Apiguard nella logica di trattamenti multiprincipio per ottenere una consistente riduzione della popolazione di varroa e nel contempo contenere la formazione di farmacoresistenze.
E' così assicurata anche la protezione da reinfestazioni per 8/10 settimane.

Ridurre la presenza di virus e *Nosema ceranae*

Nuova formulazione: più stabilità e più efficacia

vitaOXYGEN™

Sanificante

A base di Acido peracetico (Ossigeno Attivo), polvere da sciogliere in acqua, per la sanificazione e la contemporanea detersione di tutto il materiale apistico (legno, polistirolo, plastica, favi da melario e da nido ecc.). Efficace in pochi minuti. Non corrosivo sui materiali (eccezione: rame e sue leghe). Manipolazione senza rischi per l'operatore. Applicabile sui favi a mezzo gocciolamento o nebulizzazione per disinfezione locale.

vitafeedGOLD™

Integratore biostimolante

Estratto nutritivo di piante ricco di *Beta vulgaris*. Risulta particolarmente adatto in famiglie in cui è presente Nosema, del quale riduce gli effetti: stimola e rinforza la famiglia limitando gli squilibri alimentari. Modo d'uso: al 10% in sciroppo di zucchero al 50%

pubblicità

AFB/EFB KIT
kit per la diagnosi precoce delle pesti

Distribuito da:
Vita-Italia s.r.l. Via Vanvitelli, 7 - 37138 Verona - P.IVA 03517240275
Tel. 045. 8104150 - Fax 045. 8196101 - E-mail: vitaitalia@vitaitalia.191.it
www.apicolturaonline.it/vita-italia - www.vita-europe.com

B 401®
controllo totale della tarma della cera

Innovative linee di apicosmesi

pubblicità

Asimiel — Miele e latte d'asina sinergizzati in una linea con spiccate proprietà nutrienti, idratanti e restitutive.

Proelix — Propoli e bava di lumaca per una linea di prodotti con proprietà emollienti,equilibranti e purificanti.

Fitojel — Pappa reale e olio di oliva garantiscono una spiccata attività anti-age, seborestitutiva e protettiva.

pubblicità

stalè

Località Bianchi, 5
Luserna San Giovanni (TO)
info@stale.it 0121 90 95 90

www.stale.it

Collegato Agricoltura

Lo scorso febbraio 2016 è stato approvato alla Camera il "Collegato Agricoltura", ora trasmesso al Senato per l'approvazione definitiva. Nell'atto trasmesso al Senato e in discussione nel mese di marzo, l'articolo 34 riguarda in modo specifico le "**Disposizioni in materia di apicoltura e di prodotti apistici**" (in precedenza riportato all'articolo 25quater). Un "Collegato" che ha visto impegnate tutte le forze politiche, in particolare M5S e PD. Qui di seguito un estratto del "Collegato".

1. Non sono considerati forniture di medicinali veterinari distribuiti all'ingrosso gli acquisti collettivi e la distribuzione agli apicoltori, da parte delle organizzazioni di rappresentanza degli apicoltori maggiormente rappresentative a livello nazionale, di presìdi sanitari per i quali non è previsto l'obbligo di ricetta veterinaria.

2. È fatto obbligo a chiunque detiene alveari di farne, a proprie spese, denuncia e comunicazione di variazione alla banca dati dell'anagrafe apistica nazionale (BDA), di cui al decreto del Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali 4 dicembre 2009, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 93 del 22 aprile 2010. Chiunque contravviene all'obbligo di denuncia della detenzione di alveari o di comunicazione della loro variazione all'anagrafe apistica nazionale è soggetto al pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 euro a 4.000 euro.

3. Agli apicoltori colpiti dalla presenza del parassita Aethina tumida che, a seguito dei provvedimenti adottati dall'autorità sanitaria, hanno distrutto la totalità dei propri alveari è consentita l'immediata reintroduzione dello stesso numero di alveari perduti nella zona di protezione. Tali alveari devono provenire da allevamenti dichiarati indenni dalla presenza del parassita Aethina tumida ed essere accompagnati da idoneo certificato sanitario dei servizi veterinari territorialmente competenti.

C'è stata anche l'accoglimento di due ODG che impegnano il Governo ad agire su due temi: pappa reale e banca dati apistica.

Il primo, a firma Silvia Benedetti (M5S) e altri, riguarda l'annoso quanto surreale problema dell'IVA sulla pappa reale che ha visto il parere favorevole del Governo e che, dunque, non ha avuto bisogno di votazione.

L'IVA è calcolata a regime ordinario, nonostante la pappa reale sia a tutti gli effetti un prodotto agricolo per come lo è il miele e gli altri prodotti apistici ai sensi dell'articolo 2 comma 2 della Legge 24 dicembre 2004, n. 313.

Il secondo, a firma Mino Taricco (PD) e altri, sempre accolto dal Governo, riguarda la revisione della normativa inerente il coordinamento tra le Banche dati apistiche regionali con la nazionale, affinché vi sia un'unica registrazione da parte dei soggetti interessati, eliminando quelle incongruenze più volte denunciate che troppo spesso sfociavano in sanzioni non eque.

UNA NUOVA GENERAZIONE DI APICOLTORI

Serve un linguaggio comune che va ben oltre la tecnica e la formazione, serve un'etica condivisa. Serve aver chiaro il concetto di "bene comune" e idee come "rispetto", "dignità", "correttezza"

L'EDITORIALE

C'è una nuova generazione di apicoltori che cerca di farsi strada nel mondo complesso e spesso litigioso dell'apicoltura italiana.

La Rivista Nazionale di Apicoltura nasce per loro. E per i tanti apicoltori italiani, professionisti e hobbisti, che credono nel rilancio del settore. Il nostro progetto non intende solo offrire contenuti adeguati, ma soprattutto garanzia di indipendenza e imparzialità.

La realtà del settore vede, infatti, vacillare un certo associazionismo verticale, fatto di "sommi sacerdoti" del mestiere, capaci di elargire consigli, finanziamenti, pozioni magiche, a condizione di venerarne il ruolo di guide indiscusse.

E' finito il tempo dell'apicoltura alchemica, offerta come una sorta di iniziazione ai nuovi adepti e preservata nei sancta sanctorum dei direttivi comandati da carismatici leader. Il futuro dell'apicoltura è orizzontale: condivisione, convivialità, professionalità, e noi crediamo in questo associazionismo.

Ma perché un gruppo, una comunità di apicoltori, possa essere unita e attiva, serve un linguaggio comune che va ben oltre la tecnica e la formazione, serve un'etica condivisa. Serve aver chiaro il concetto di "bene comune" e idee come "rispetto", "dignità", "correttezza". Noi in queste idee ci crediamo fino in fondo e siamo forse la prova definitiva di quanto, al contrario, gli ultimi rantoli di un vecchio modo di fare apicoltura vadano in una direzione diametralmente opposta.

Vi raccontiamo così quel che ci è accaduto in queste settimane. C'era fino a febbraio di quest'anno una rivista di apicoltura, Apitalia, di cui la maggior parte di noi, che oggi ha dato vita alla **Rivista Nazionale di Apicoltura**, costituiva l'ossatura e la redazione. Probabilmente a seguito di numerose inchieste ed editoriali indipendenti pubblicati negli ultimi anni, la FAI potrebbe aver avviato delle trattative segrete per l'acquisizione di quella testata.

Una redazione che, ad esempio, sul caso Aethina tumida ha sostenuto gli apicoltori vittime di uno scellerato progetto di eradicazione del parassita promosso dalla leadership di una associazione nazionale. Noi abbiamo informato e difeso gli apicoltori che si sono visti bruciare 4000 alveari. Il risultato? Si potrebbe essere indotti a pensare che siamo stati oggetto di una punizione che voleva essere esemplare.

Dopo aver portato ad Apimell un prototipo di una nuova rivista che abbiamo chiamato **Apinsieme**, scopriamo che Faiapicoltura srl ha fatto richiesta di registrazione del marchio "Apinsieme" circa quindici giorni dopo di noi. Non contenta, la stessa srl ha deciso di registrare presso il tribunale di Roma una rivista chiamata "Apinsieme".

Insomma, una autentica persecuzione - a dir poco vergognosa - contro di noi. Lo scopo è quello di metterci a tacere, di far abortire il nostro progetto? Per fortuna, una rivista non è costituita solo da un nome, è fatta dei contenuti di chi ci scrive. E dei valori che animano la sua redazione.

I nostri li conoscete già.

Il nostro progetto **Apinsieme** è chiaro: cooperare come le api, "non mihi, sed nobis" (non per me, ma per noi), per il bene dell'intero comparto apistico italiano. Siamo certi che vorrete accordarci la vostra fiducia, sostenendoci con gli abbonamenti e con le inserzioni pubblicitarie. Le nostre uniche due fonti di finanziamento.

⬢ La Redazione

2016
APRILE
NUMERO ZERO

RIVISTA NAZIONALE DI
APICOLTURA
Apinsieme Ambiente Sociale

Foto in copertina: Stefano Benvenuti
Dip. Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali Università di Pisa

Ape impegnata nella raccolta di nettare e polline dai fiori di Sarcinella, *Lythrum salicaria*

La Rivista Indipendente degli Apicoltori

Abbonamenti e pubblicità sono le uniche nostre fonti di finanziamento

EDITORIALE 5
La Redazione
Una nuova generazione di apicoltori

IL PUNTO 8
Francesco Colafemmina
Virus trasmessi dalla varroa e traffico di api vive: intervista con Lena Wilfert

LA LENTE SU 11
Roberto Grillini
Il Ministero della propria salute

RICERCA 14
Luca Tufano
Diffusione dei virus delle api

DENTRO L'ALVEARE 20
Sergio D'Agostino
Magnitudo 10
Luca Tufano
Lavori del mese e biologia dell'alveare

SPECIALE 28
Andrea Mengassini e altri
Alla "Gregor Mendel", a scuola di Bio

BENESSERE 36
Elisabetta De Blasi
Perché fermarsi alle mezze verità?

MIELE A TAVOLA 39
Carla Boto
Filetti di platessa al forno ai profumi di salvia, timo e miele di trifoglio

CIBO E AMBIENTE 43
Ennio Battista
Cibo in tavola grazie alle api

L'APE NELL'ARTE 46
Renzo Barbattini e Giovanni Miani
Le sculture di Rabarama e la sintesi tra umanità e natura

API E BIODIVERSITÀ 50
Angelo Canale, Benvenuti, Benelli
Fioriture estive di *Lythrum salicaria*: un aiuto per gli impollinatori nelle zone agricole umide del Mediterraneo?

FLORA APISTICA 53
Giancarlo Ricciardelli D'Albore
I più importanti pollini europei

TOC TOC 55
A cura della Redazione
La parola agli apicoltori
Invasione del miele importato

I lettori della Rivista Nazionale di Apicoltura possono riceverla in due modalità: come abbonato o come omaggio, "invito alla lettura/abbonamento".

A pagina 34 tutte le informazioni per abbonarsi. Chi non volesse più ricevere il prossimo numero in omaggio può segnalarlo a info@apinsieme.it

INSERZIONISTI

AL NATURALE pag. 40
APICOLTURA LUCHETTI PAOLO pag. 56
APICOLTURA RIPPA pag. 24
APINFIORE pag. 31
APINFIORE pag. 35
ASSOC. ROMAGNOLA APICOLTORI pag. 48
BIOAPINATURA pag. 41
BIOAPINATURA pag. 44
CHEMICALS LAIF pag. 59
CMA PITARRESI pag. 12
COMARO pag. 13
COMARO pag. 27
COMPA pag. 43
CONAPROA pag. 45
COOP. MELISSA pag. 10
DOMENICI pag. 47
ENOLAPI pag. 19
LEGA pag. 60
MELIXA pag. 23
QUARTI BEEKEEPING pag. 16
QUARTI BEEKEEPING pag. 18
STALÉ pag. 3
VITA ITALIA pag. 2

Insieme con noi,
sempre in sintonia
pubblicita@apinsieme.it

MODULI E INFO

Legislazione pag. 4
Abbonamenti pag .34
Convegno "Il polline: la nuova frontiera dell'Apicoltura" pag. 38
Gerenza e contatti, pag 58

VIRUS TRASMESSI DALLA VARROA E TRAFFICO DI API VIVE

Francesco Colafemmina

Abbiamo sentito la dottoressa inglese Lena Wilfert. Che cosa ci ha detto? Pur ribadendo che la varroa è il nemico di sempre e che ci troviamo a fronteggiare una pandemia su scala globale che colpisce l'Apis mellifera, ha precisato che la diffusione capillare del nemico di sempre è legata soprattutto ai traffici di api vive provenienti dall'Europa e dal Nord America

Sentiamo spesso dire che la varroa è un vettore di virosi, ma ci siamo mai domandati da dove provengano i virus trasmessi dalla varroa e che cosa ne causi la successiva diffusione in tutto il mondo?

La dottoressa Lena Wilfert, Senior Lecturer in Evoluzione Molecolare presso l'Università di Exeter in Inghilterra è certa che ci troviamo dinanzi a una pandemia su scala globale che colpisce l'Apis mellifera.

Una pandemia che dura da almeno mezzo secolo e che ha sì nella varroa la principale responsabile ma che è stata diffusa in maniera capillare soprattutto dai traffici di api vive provenienti dall'Europa e dal Nord America. Uno studio guidato dall'autorevole genetista evoluzionista inglese, pubblicato recentemente su Science[1] *descrive, infatti, in maniera inconfutabile la trasmissione storica del principale virus che causa il declino degli alveari a livello globale.*

Dottoressa Wilfert, possiamo dire che la pandemia di DWV ha assunto le forme dello stesso processo di diffusione del vaiolo nell'America Latina a seguito dell'arrivo dei Conquistadores?

«Il paragone è azzardato ma possiamo dire che sì, la pandemia nasce dall'arrivo della varroa. La varroa è in grado di trasmettere il virus superando le barriere anatomiche delle api e iniettandolo direttamente nell'emolinfa. E' come se i comuni virus che colpiscono l'uomo e vengono trasmessi per via aerea, ci venissero direttamente iniettati in vena. »

Avete vagliato più di 246 campioni di virus delle ali deformi provenienti da api e varroe raccolte in mezzo mondo e i risultati dimostrerebbero che l'origine del virus delle ali deformi potrebbe essere duplice: da un lato un virus proprio di varroa e Apis cerana, dall'altro un virus dell'ape europea.

> **" La varroa è in grado di trasmettere il virus superando le barriere anatomiche delle api e iniettandolo direttamente nell'emolinfa "**

Alla fine per quale ipotesi propende?

«Diciamo pure che non è così importante sapere da dove sia arrivato il virus, sebbene possiamo essere abbastanza sicuri della sua preesistenza alla parassitizzazione dell'Apis mellifera da parte della varroa.

Di sicuro ciò che possiamo vedere è che la pandemia è iniziata in Europa e di qui si è diffusa nel resto del mondo. Ciò non vuol dire che il virus non fosse presente già in Asia. »

Ma che cosa ha sconvolto lo scenario del rapporto fra virus, varroa e ape?

«DWV è stato presente per secoli fra le api ma oggi è una minaccia per la loro sopravvivenza a causa di cam-

biamenti ecologici e antropologici. Intendo dire che da un lato è cambiato il rapporto fra colture che necessitano l'impollinazione e popolazione di api, tanto che in Nord America la scarsità di api ha avuto un impatto economico sull'agricoltura.

Dall'altro sono mutati i metodi di gestione delle api da parte degli apicoltori e l'ambiente nel quale le api stesse vivono. Ma il primo problema delle api, il fattore più importante nella diffusione della pandemia è, e resta, la varroa. »

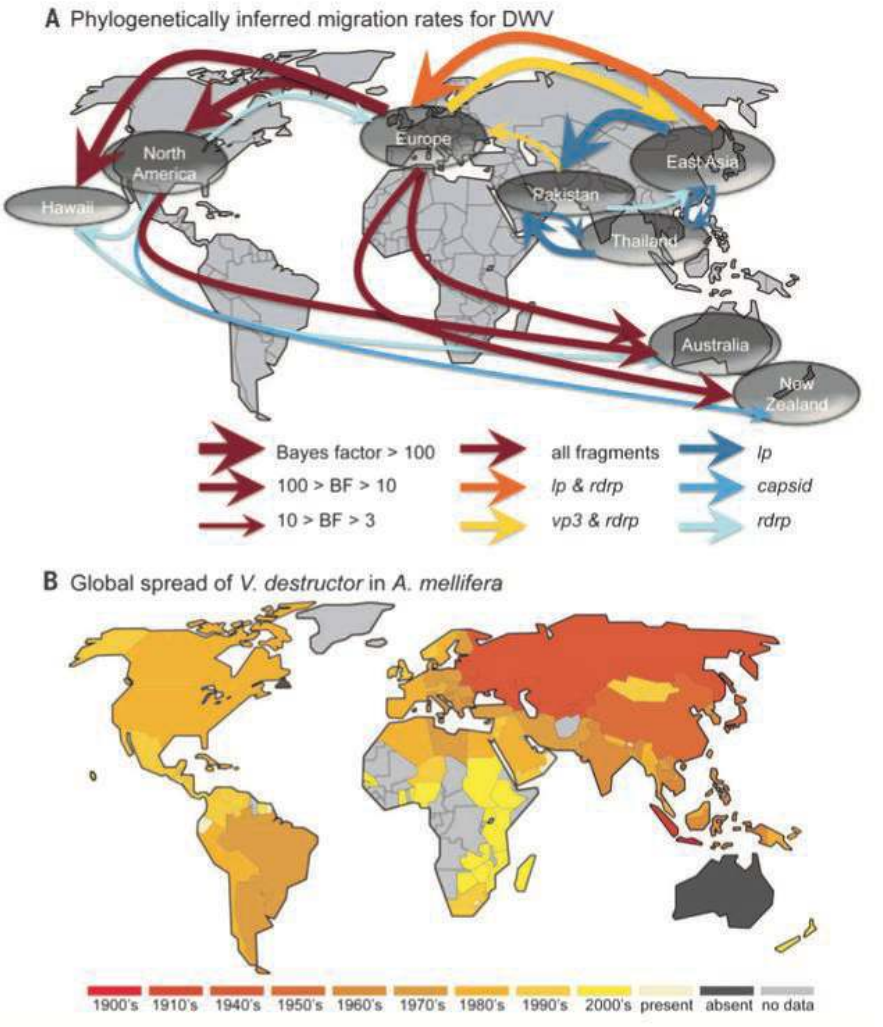
Possiamo dire che una nutrizione scadente, l'impatto dei pesticidi e anche l'uso della chimica nell'alveare contribuiscono all'abbassamento delle naturali difese immunitarie delle api?

«Certamente. D'altro canto non credo che i tentativi di ricerca di un "vaccino" contro il DWV possano avere successo. Al contrario, al di là dei loro costi, rischiano di dar vita a mutazioni del virus dagli effetti imprevedibili.

Credo piuttosto che sia necessario controllare la varroa, riducendone la popolazione, anche attraverso pratiche che portano via tempo e attività manuale ma dai risultati abbastanza validi e mi riferisco alla rimozione della covata maschile che intrappola la maggior parte delle varroe. »

Che cosa ne pensa della selezione genetica di api resistenti alla varroa? O di ciò che viene chiamato "comportamento igienico?"

«Credo non sia facile selezionare gli specifici geni della "resistenza" alla varroa e che lo stesso cosiddetto comportamento igienico non sia un tratto sufficiente a combattere il problema della pandemia del DWV.



" Dovremmo porre più attenzione all'uso che facciamo dei trattamenti chimici "

Piuttosto sarebbe utile selezionare api tolleranti alla varroa, ossia api che non subiscono gli effetti devastanti delle virosi. Api resistenti alla varroa potrebbero al contrario sviluppare una ricombinazione dei virus, cioè una mutazione in grado di esprimere una ancor maggiore virulenza. »

Secondo alcuni studiosi attraverso l'uso della chimica negli alveari staremmo selezionando non solo varroe resistenti ai trattamenti, ma anche api poco tolleranti alle virosi. Che cosa ne pensa?

«E' possibile che noi stiamo indebolendo le nostre api.

Dovremmo porre più attenzione all'uso che facciamo dei trattamenti chimici, cercando di individuare soluzioni meno invasive come, per l'appunto, la

rimozione della covata maschile che alla fine non danneggia le api se non appunto i poveri fuchi ...

Detto questo credo anche che sia utile cercare di mantenere apiari sperimentali, coordinati da centri di ricerca nazionali, magari anche in aree remote. E questo perché forse non siamo del tutto consapevoli dell'impatto che questa pandemia sta già avendo sul mondo degli insetti impollinatori.

Nel 2006 si è scoperto il cosiddetto Colony Collapse Disorder (CCD), ma lo si è individuato solo dopo che le morie sono diventate così pesanti da non poter essere più ignorate.

Al contrario per gli impollinatori non esistono apicoltori in grado di controllarne la scomparsa e un giorno potremmo dire: "oh, non ci sono più impollinatori selvatici!". Non possiamo permetterci che ciò avvenga. »

C'è la speranza che questa pandemia possa un giorno fermarsi? Che si possa trovare un equilibrio nel rapporto tra api, varroa e virus?

«Non possiamo prevederlo. Normalmente gli effetti negativi dei patogeni tendono a diminuire col tempo. Ma non ci sono chiare predizioni su quello che accadrà.

Quel che possiamo dire è che l'evoluzione dei patogeni non può essere arrestata così come non si può eradicare il parassita varroa.

Piuttosto bisogna fare in modo che i patogeni non evolvano assieme al parassita e per fare ciò occorre ricorrere a metodi non invasivi di controllo della varroa, mantenere bassa la popolazione di varroe utilizzando misure non chimiche. Solo così riusciremo a dare una speranza alle api e agli impollinatori in genere. »

Francesco Colafemmina

(1) *L. Wilfert, G. Long, H. C. Leggett, P. Schmid-Hempel, R. Butlin, S. J. M. Martin, M. Boots, Deformed wing virus is a recent global epidemic in honeybees driven by Varroa mites, Science, 5 feb. 2016, Vol. 351, Issue 6273, pp.594-96.*

pubblicità

LA LENTE SU

IL MINISTERO DELLA PROPRIA SALUTE

Roberto Grillini

La psicosi ha ormai il sopravvento e amministratori, politici, e ignoranti vari, anziché educare e cambiare sistema, si sono adeguati. Lanciando una petizione, e non sono il solo, chiedo ai sindaci, che presiedono le ASL, di cambiare sistema, se non altro di controllare o far controllare gli interventi

La Francia, già dal gennaio 2014, ha vietato lo spargimento di biocidi in prossimità delle scuole, nei centri abitati, nei parchi e nei luoghi dove si radunano le persone. Io, invecchiato nella burocrazia, sono convinto ormai che il nostro ministero della Salute pensi più alla propria salute e a quella delle multinazionali dei veleni (e, naturalmente, le ASL si adeguano) che alla nostra. Lo dimostra il fatto che se tutelasse veramente la salute dei cittadini e quella dell'ecosistema si sarebbe adeguato alla Francia, viste le proteste, le denunce e prese di posizioni dei cittadini sulle tonnellate di veleni che vengono liberamente sparsi nelle città.

L'Italia, infatti, consuma ben il 50% di insetticidi sul totale dei consumi di tutti gli altri Stati europei (dato FAO). Roba da pazzi!

La mancata tutela della nostra salute è anche uno schiaffo all'articolo 32 della Costituzione Italiana. Se anche i sindaci, che sono le massime autorità sanitarie delle città, prendessero in considerazione le pubblicazioni scientifiche e le proteste dei cittadini si renderebbero anche conto del rischio che corrono nel consentire libere attività pericolose e inopportune, visto anche che da parte del rappresentante della European Consumers, è stato presentato un rapporto alla Procura della Repubblica di Roma contro un sindaco permissivo.

> **" L'Italia consuma ben il 50% di insetticidi sul totale dei consumi di tutti gli altri Stati europei (dato FAO). Roba da pazzi! "**

E' l'inizio d'una seria presa di posizione. In fondo, è poi da anni che il Consiglio Nazionale delle Ricerche, Equivita, Dipartimento Difesa della natura, ISDE Italia- medici per l'ambiente – e tanti altri, predicano l'eliminazione (o quanto meno un oculato uso) di insetticidi o pesticidi.

Dopo l'epidemia del 2007, causata della zanzara tigre, i pericoli sono notevolmente diminuiti, ma sarebbero cessati se le le zanzare fossero state colpite, sotto una guida esperta, nei loro rifugi e nelle acque stagnanti e non certo, come fanno a Bologna i liberi e incontrollati irroratori di biocidi che, per puri fini economici personali, irrorano l'aria, le siepi e le piante distruggendo esclusivamente l'ecosistema e la salute, meno che le zanzare che volano solo di notte. Tra l'altro, non è da sottovalutare la ben nota resistenza delle zanzare ai piretroidi e agli organo fosfati.

Gli "irroratori", abbandonati a se stessi, non sanno neppure dove le zanzare si nascondano: loro interesse è l'incasso. Risultato: partecipare, per questo, allo sterminio degli sciami di api (ne siamo testimoni), grazie alla libertà lasciata loro dai sindaci e all'ignoranza degli utenti. Si calcola che questi inutili e dannosi interventi col-

piscano nell'aria soltanto lo 0,1 di zanzare. Se è vero che ci sia un qualche effetto è soltanto illusorio. D'altra parte, anche se ci fossero degli effetti momentanei, dalle zone circostanti le zanzare ritornano quanto prima richiamate dalle luci notturne.

Osservo da anni gli effetti degli zanzaricidi che ormai ogni anno, a scadenze quindicinali, sono irrorati ad altezze di 10 metri e oltre nell'area condominiale, investendo anche siepi e piante fiorite visitate dalle api. Ebbene, in quest'area un tempo allietata dalle melodie degli uccelli, oggi non si sente più neppure un cinguettio, non ci sono più insettivori (gli uccelli muoiono mangiando le bacche avvelenate), non ci sono più pipistrelli che durante la notte (è di notte che le zanzare escono dai nascondigli umidi o freschi) ne catturano almeno 2000 ciascuno; i rondinotti cadono morti dai nidi; le api vengono sterminate per il mancato rispetto della legge regionale e le omissioni di atti d'ufficio, e col Cancro, il Parkinson, l'Alzheimer, il Diabete, e compagnia bella, siamo costretti a convivere. Non parliamo poi cosa rischiano i bambini che giocano sui prati e nei campetti di calcio. La psicosi ha ormai il sopravvento e amministratori, politici, e ignoranti vari, anziché educare e cambiare sistema, si sono adeguati.

Lanciando una petizione, e non sono il solo, chiedo ai sindaci, che presiedono le ASL di cambiare sistema, almeno facendo controllare gli interventi. Bologna, che è un Comune che "predica bene ma razzola male", per colpire le zanzare senza uccidere le api e senza inquinare ha avuto l'offerta di collaborazione da parte del Consorzio Nazionale degli Apicoltori, ma a tutt'oggi non c'è stata risposta. Le mie lettere raccomandate e le mie denunce sono rimaste lettera morta,

pubblicità

C.M.A. di PITARRESI
CASALE M.to (AL)
www.pitarresiitalia-cma.it
T. 0142.464626
COSTRUZIONE MATERIALE APISTICO

C.M.A.
DI PITARRESI MICHELE & C. SNC
MATERIALE APISTICO STANDARD O SU MISURA

PERCHE' SCEGLIERE IL NUTRITORE A DEPRESSIONE?

NOVITA'

- IN PLASTICA PER EVITARE RUGGINE
- SOVRAPPONIBILE
- CONTIENE 2,3 KG DI NUTRIMENTO
- 3 TAPPINI PER OGNI NUTRITORE
- IDEALE PER STIMOLARE LA COVATA
- BASTA API ANNEGATE

STRADA ANTICA DI MORANO, 4/6 15033 CASALE M.TO (AL)
TEL 0142/464626 FAX 0142/563981
www.pitarresiitalia-cma.it commerciale@pitarresiitalia-cma.it

come se fossero state inviate ai sordo -muti.

Quando mi interessavo di Repressione delle Frodi seguivo, tra l'altro, le approvazioni sia definitive che provvisorie dei presidi sanitari da parte dell'allora ministero della Salute. Erano centinaia. Dopo qualche settimana, oppure a seguito di analisi effettuate, in particolare dall'Ospedale Oncologico di Cesena, si scopriva la tossicità dei prodotti nei confronti delle api e della salute umana. Allora si procedeva alla revoca, ma intanto la ditta produttrice, anche soltanto nel giro d'una settimana, aveva avuto tutto il tempo di avvelenare. Voglio raccontare un episodio.

Trovando nel magazzino di un esercizio commerciale di prodotti per l'agricoltura ben 6 quintali di un antiparassitario al quale era stata revocata l'autorizzazione alla produzione e vietata la vendita, in quanto pericoloso, effettuai il sequestro cautelativo. Il magistrato mi dette l'ordine di procedere alla distruzione. Ma come? Bruciare non si poteva per l'emissione di diossina, interrare non si poteva per l'inquinamento delle falde acquifere. Che fare? Altra soluzione non c'era. Interpellai telefonicamente la Salute che mi dette questa risposta: «la gatta è sua, se la peli lei, come se la gatta non l'avessero generata loro?». Dato che non si presentava una soluzione idonea proposi al Giudice la costruzione a spese del contravvenuto di un grande contenitore in cemento armato nella piazza del paese a mo' di monumento, dedicandolo agli agro-farmaci.

Per fortuna trovai la strada interpellando una multinazionale di pesticidi agricoli che mi propose di ritirarlo gratis e a mie spese di trasporto. «Tanto, aggiunsero, noi lo mandiamo nei Paesi terzi dove non esistono divieti». Ho il dubbio che quel farmaco pericoloso ci è tornato impregnato nella frutta e nei prodotti agrari importati.

Roberto Grillini

pubblicità

RICERCA

DIFFUSIONE DEL VIRUS DELLE API

Luca Tufano

Oggi è tremendamente arduo il mestiere dell'apicoltore per difficoltà e complessità del quadro sanitario, soprattutto se si forniscono illusioni da cui un bel mattino ci si risveglia con famiglie collassate. Un problema "invisibile": virus, spore o batteri non si possono cogliere a occhio nudo, non è un problema astratto, ma reale e ancor più pericoloso del parassita che si "riesce" a vedere

Molte occasioni di confronto e scambio di idee con apicoltori, tecnici apistici e operatori del settore con ruoli differenti, come la recente fiera di Apimell, 4-5-6 marzo 2016, risultano utili per toccare con mano la sensibilità generale del nostro ambiente professionale in relazione a problemi specifici. Uno degli ambiti che mi sta particolarmente a cuore è indubbiamente quello sanitario, e su questo tema si incontrano sempre le medesime difficoltà ad andare oltre le "emergenze" del momento, affrontate in modo molto umorale o propagandistico, e oltre la sempiterna varroasi. Non che Varroa, SHB, Vespa velutina non siano problemi - e sono anzi emergenze assai gravi sulle quali non ho mancato di approfondimenti – ma permane un certo ritardo nel comprendere quanto sia vasto e complesso il reale panorama sanitario. È come se fissando lo sguardo su un orizzonte ci si concentrasse sempre e solo su un punto alla volta, ignorando tutti gli altri oggetti nel campo visivo, senza tener conto che tutti i punti sono connessi e si influenzano a vicenda. Così abbiamo ancora colleghi apicoltori, come pure tecnici apistici, che adottano metodi di lotta alla varroa, a calendario, mostrandosi indifferenti sia alle dinamiche di proliferazione e diffusione dell'acaro, sia alla diffusione di infezioni virali propiziate dall'acaro stesso. E c'è dell'altro. Abbiamo ancora difficoltà ad accettare concetti come la sanificazione del materiale apistico, spesso viene condotto in modo molto approssimativo o con i "rimedi della nonna", senza tener conto della qualità e capacità di efficacia (o tossicità) dei prodotti utilizzati. Per non parlare di chi si avventura, con scarsa esperienza, nell'allevamento di regine, magari nemmeno per uso interno alla propria azienda, non comprendendo le dinamiche di trasmissione virale verticali o per via sessuale.

> **" Un *cambio di mentalità* positivo del settore, un supporto professionale e uno strumento di formazione o aggiornamento per gli addetti ai lavori "**

Una rivista di apicoltura - se non vuole essere un mero intrattenimento o lo strumento di propaganda "politica" dell'associazione a cui si ricollega e da cui viene finanziata – deve perciò, il più possibile, **essere funzionale a un "cambio di mentalità"** positivo del settore, costituendo un supporto professionale e uno strumento di formazione o aggiornamento per gli addetti ai lavori. Ciò significa che si deve informare e insistere su quanto oggi sia tremendamente arduo il mestiere dell'apicoltore a causa delle difficoltà e della complessità del quadro sanitario, senza fornire illusioni o semplificazioni da cui un bel mattino ci si

risveglia con le famiglie collassate. È necessario far capire che un problema "invisibile" (virus, spore o batteri che non posso cogliere a occhio nudo) non è un problema astratto, ma al contrario molto reale e ancora più pericoloso del parassita che si "riesce" a vedere; e anzi spesso questi agenti eziologici "invisibili" sono quelli che privano l'apicoltore delle proprie colonie, posto che ci si inizia a porre qualche domanda solo quando le infezioni passano alla fase acuta e quindi palese, ovvero quando è ormai troppo tardi.

Qualunque strategia sanitaria non può prescindere dallo studio e dalla conoscenza dei "nemici" sul campo, così come non si può pensare di poter giocare a scacchi se si ignorano le caratteristiche dei pezzi della scacchiera e le loro capacità di movimento.

Le infezioni virali sono state associate a colonie deboli e al CCD (Colony Collapse Disorder – Sindrome delle spopolamento degli alveari) di Apis mellifera. Come noto, i virus delle api più diffusi hanno genomi a singolo filamento di RNA e appartengono a specie incluse nelle famiglie Dicistroviridae (ABPV, virus della paralisi acuta; BQCV, Black Queen Cell Virus; IAPV, Virus della Paralisi Acuta Israeliana; KBV, virus del Kashmir) e nelle Flaviviridae (DWV, Virus delle Ali Deformi; SBV, virus della covata a sacco) nell'ordine Picornavirales. L'attenzione della ricerca si è solitamente concentrata su singoli virus, ma questo approccio individuale è molto diverso dalla reale situazione delle colonie che sono costantemente interessate da infezioni "multiple", ovvero provocate da più tipologie di virus (e non solo da virus). L'esito di infezioni multiple dipenderà dal livello di interazione di ciascun virus con l'ospite ape, oltreché delle interazioni possibili virus-virus, come tra virus e altri patogeni (Nosema spp., ad esempio), nonché da differenti fattori biotici e abiotici, come la presenza di pesticidi o la carenza nutrizionale). Nella realtà, potrebbero sussistere infezioni croniche "latenti", ovvero asintomatiche, che diventano improvvisamente conclamate a causa di altri fattori scatenanti quali l'aumento dell'infestazione di Varroa destructor o l'effetto tossico di trattamenti fitosanitari. Come sappiamo, varroa ha modificato l'impatto delle infezioni virali, sia per gli effetti che essa ha sulla fisiologia dell'ape nei vari stadi di sviluppo, sia in quanto vettore di virus (DWV, ABPV, IAPV, SBV, KBV) che, in alcuni casi, aumentano la virulenza stessa (cioè l'aggressività nei confronti dell'ospite). Un approccio

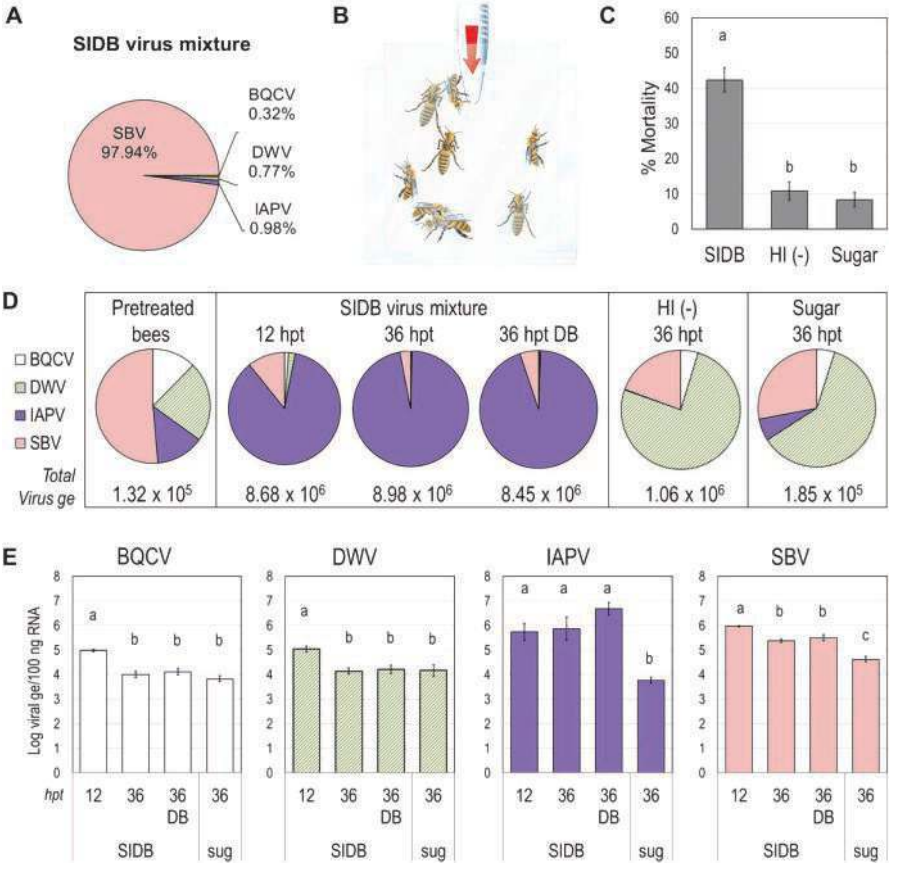


Fig. 1 La dinamica virale in api ingabbiate alimentate con una miscela di SBV-IAPV-DWV-BQCV (SIDB).

utile allo studio delle interazioni virus -virus e virus-ospite è costituito dall'uso di colture cellulari. Una linea di cellule derivata dalle api fornirebbe un sistema per lo studio delle dinamiche di infezione virale, eliminando le variabili ambientali, come l'impatto della varroa sulle colonie e l'immuno soppressione associata a essa che sono impossibili da escludere quando si lavora sulle colonie. In una ricerca pubblicata da Jimena Carrillo-Tripp e colleghi, febbraio 2016[1], è stato sviluppato un **sistema sperimentale** per lo studio delle infezioni virali che possiamo definire multiple in api appena sfarfallate e nella linea cellulare AmE-711, derivata da embrioni di api.

" Un sistema sperimentale per lo studio delle infezioni virali che possiamo definire multiple in api appena sfarfallate "

È stata inoculata una miscela di virus Iflaviridae (SBV e DWV) e Dicistroviridae (IAPV e BQCV) in due test differenti, uno costituito da api vive e uno da coltura cellulare.

Si è osservato che IAPV ha replicato a livelli più elevati degli altri virus, nonostante SBV fosse il componente principale della miscela inoculata. Quando, invece, è stata testata in colture cellulari una miscela con prevalenza di KBV, il risultato è stato un aumento di KBV e non di IAPV. Inoltre, Carrillo-Tripp e colleghi hanno sequenziato il genoma completo di un isolato di DWV che infetta in modo latente la linea cellulare di AmE -711, scoprendo che questo virus non impedisce a IAPV e KBV di accumularsi a livelli elevati e di causare un effetto citotossico (ovvero dannose per le cellule della coltura). Questi risultati indicano che diversi meccanismi di interazione virus-ospite incidono sulle dinamiche del virus, tra cui complesse interazioni virus-virus, sovra infezioni, limiti di saturazione

pubblicità

specifici dei virus nelle cellule e la specializzazione dei virus per differenti tipi di cellule.

È opportuno sottolineare che lo studio di Carrillo-Tripp e colleghi fornisce il primo confronto tra infezioni in vivo (quindi su api) e in vitro (coltura cellulare), ottenendo dinamiche simili. Il fatto che IAPV sia aumentato in misura maggiore nelle giovani api infettate, nonostante i maggiori livelli iniziali di SBV nella miscela inoculata suggerisce che in alcuni contesti IAPV manifesta una virulenza maggiore di SBV. I meccanismi alla base di questa osservazione sono sconosciuti, ma si possono ipotizzare maggiori capacità di replicazione di alcuni virus, interazioni competitive e diverse velocità di degradazione. Altri fattori da considerare per ogni virus si possono individuare nel tropismo tissutale, ovvero la capacità massima di carico di virus nei tessuti sensibili. Bailey aveva osservato che SBV non era trasmissibile alimentando api con più di 4 giorni di età, il che indica che api più mature non sono suscettibili a SBV. Per tale ragione le api utilizzate da Carrillo-Tripp e colleghi sono più giovani (4 giorni) e quindi suscettibili a SBV. Inoltre, anche nella coltura cellulare IAPV ha replicato a livelli più elevati rispetto a SBV. Questo risultato appare indipendente dalla concentrazione dell'inoculo, suggerendo una differenza massima di carico o termine di "saturazione" per ciascun virus nel sistema (infettato con DWV in modo costante). È interessante notare, come detto sopra, che queste dinamiche sono mutate in presenza di elevati livelli di KBV, il che denota dinamiche complesse e potenziali interazioni virus-virus.

A livello cellulare, se due o più specie virali co-infettano lo stesso tessuto cellulare, i virus competeranno per le risorse cellulari. Ad esempio, i siti interni di entrata del ribosoma (IRES) presenti nel genoma di tutti i virus in questo studio richiedono una varietà di proteine ribosomiali (presenti nella cellula ospite infettata) per completare il loro ciclo di infezione.

Ci sono prove che le proteine ribosomiali possono essere fattori limitanti per la replicazione virale. È ipotizzabile che IAPV e KBV possano competere in modo più forte di altri virus quando infettano la stessa cellula, o semplicemente avere minore necessità di proteine ribosomiali di SBV o BQCV.

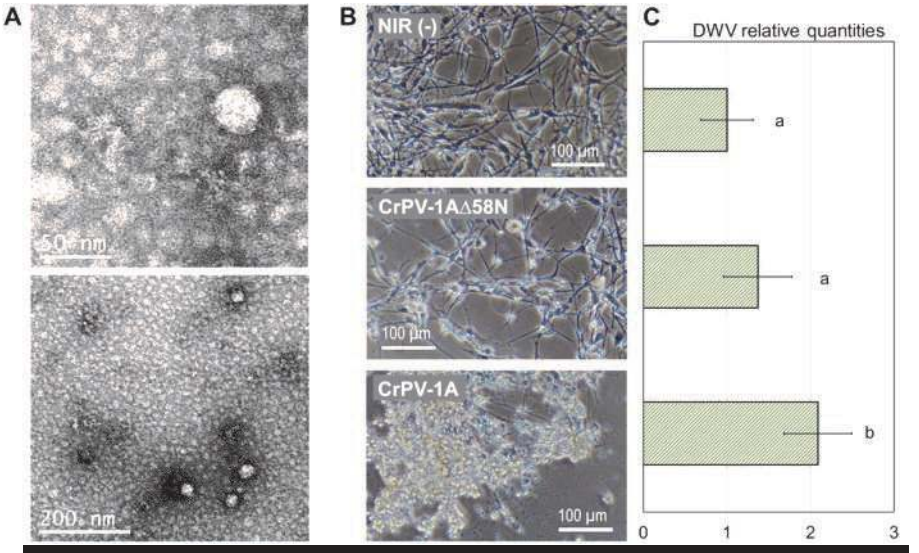


Fig. 2 La linea cellulare AmE-711 e l'infezione da DWV.

Inoltre, mentre nessuna particella virale è stata osservata nella linea cellulare AmE-711 negli esami preliminari al microscopio elettronico, è stato rilevato tramite PCR[(2)] il genoma di DWV. L'origine di DWV nella linea AmE-711 non è chiara: anche se le cellule potrebbero essere state contaminate da DWV durante la creazione della linea cellulare AmE-711, la prevalenza di DWV suggerisce che le cellule embrionali utilizzate per lo sviluppo della linea cellulare erano già infette da DWV.

DWV è effettivamente un virus molto diffuso e può trovarsi presente nelle api in modo cronico senza palesare sintomi di infezione. DWV viene trasmesso da Varroa, così come da contatto diretto tra api, per via ses-

suale e può avere una trasmissione verticale, dalla regina alla discendenza (il che dimostra quanto sia complessa la gestione delle virosi e il contenimento di un virus, che è tutt'altro che assente [l'assenza di sintomi non esclude affatto l'assenza del patogeno]). Carrillo-Tripp e colleghi hanno osservato, relativamente a DWV, che diversi fattori biotici e abiotici possono far passare questo virus dalla fase cronica a quella acuta. I titoli di DWV sono aumentati nella ricerca di cui stiamo parlando quando le api vive venivano sottoposte a stress abiotici come il cambiamento di temperatura, l'esposizione a insetticidi o acaricidi, oppure in presenza di stress biotici come la confezione con altri virus o agenti patogeni microsporidi (Nosema Spp) nonché l'infestazione di varroa. Proprio grazie alla linea cellulare selezionata dai ricercatori sarà possibile separare l'impatto di varroa e l'infezione di DWV a livello cellulare, fornendo maggiori dati relativi alle caratteristiche di questo virus.

In conclusione, si può affermare che le interazioni virus-virus si possono verificare sia direttamente attraverso la competizione per le risorse cellulari sia indirettamente tramite le difese anti-virali e le risposte fisiologiche dell'ape. Dal momento che tutte le cellule AmE-711 sono risultate infette da DWV, si evidenzia che questo virus non impedisce l'accumulo di IAPV o KBV ad elevati livelli, sufficienti a indurre la morte delle cellule. Inoltre, DWV infetta con insistenza la linea cellulare AmE-711, similmente a come può avvenire nel caso di un'infezione cronica a livello di colina. Aggiungendo un forte soppressore di RNAi, CRPV-1, la replica di DWV aumenta con conseguente infezione acuta e morte cellulare. Questo dato mette in evidenza il potenziale di interazione indiretta attraverso la via RNAi. Inoltre, partendo da carichi virali simili di SBV-IAPV o SBV-KBV, è risultato che SBV replica a livelli inferiori. La linea cellulare AmE-711 e altri

pubblicità

sistemi di coltura cellulare possono permettere un'analisi molecolare delle interazioni cellulari virus-virus e virus-ospite in modo più preciso che in vivo. Dal momento che i virus considerati in questa ricerca, alcuni dei quali evidenziatisi come particolarmente virulenti – DWV e IAPV in particolare –, sono veicolati da varroa, ci si dovrebbe domandare (sperando con questa esposizione di aver illustrato quanto sia straordinariamente serio e complesso il quadro) come si possa continua ad effettuare trattamenti varroacidi "a calendario", oppure limitarsi a conteggiare gli acari caduti o raccolti con questo o quell'altro metodo, quando anche una popolazione considerata ridotta di varroe può essere sufficiente, all'inizio delle stagione, a provocare danni ingenti per effetto dei virus che essa veicola. Insomma, si dovrebbe iniziare a concepire i trattamenti varroacidi come funzionali non solo all'abbattimento degli acari (il che giustifica il loro monitoraggio numerico), ma soprattutto al contenimento di virosi, effettuando trattamenti tempestivi anche nel tardo inverno o agli inizi della primavera, al fine di contenere il più possibile la presenza e la proliferazione di varroa (e quindi la diffusione virale da essa propiziata) in contemporanea con l'aumento demografico della popolazione dell'alveare.

Cosa questa che consentirebbe di avere in primavera/estate api con inferiore carica virale. E si tratterebbe di una possibilità che potrebbe rafforzarsi con un'opportuna sanificazione dei materiali apistici utilizzati (nel corso dell'anno).

Luca Tufano

(1) *In vivo and in vitro infection dynamics of honey bee viruses di Carrillo- Tripp et al. (2016) pubblicata in Scientific Reports.*

(2) *La reazione a catena della polimerasi (Polymerase Chain Reaction), comunemente nota con la sigla PCR, è una tecnica di biologia molecolare che consente la moltiplicazione (amplificazione) di frammenti di acidi nucleici dei quali si conoscano le sequenze nucleotidiche iniziali e terminali.*

pubblicità

CENTRO

MAGNITUDO 10

Sergio D'Agostino Rossi

Tranquilli non è successo niente. O meglio, nel mondo dell'Editoria (quella Apistica) abbiamo una Nuova Rivista. Il Progetto Apinsieme ha fatto germogliare "Rivista Nazionale di Apicoltura", un cambiamento all'insegna della continuità e della qualità. Ora è il momento di far germogliare un nuovo approccio per affrontare le patologie dell'alveare

È oramai consolidato nel pensiero e nei fatti che il nemico numero uno, per noi Apicoltori e per le nostre Api, è proprio la varroa.

VARROA E VARROASI

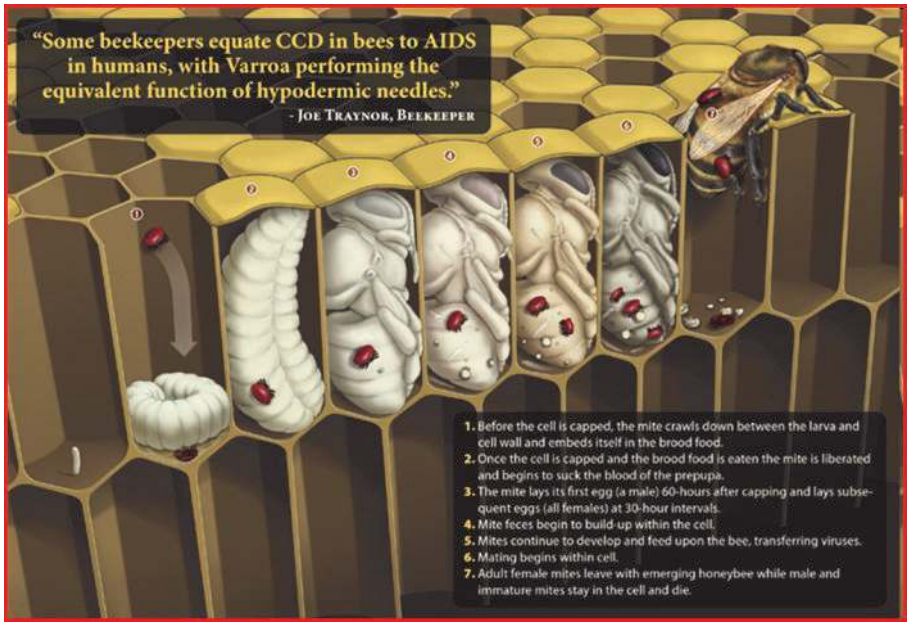
Sull'acaro si è scritto molto, e spesso a sproposito, e non a caso ancora non ne veniamo a capo. Un fatto è certo, la lotta per contenere la sua azione distruttrice è costante, di contro i farmaci a disposizione per contrastarlo sono pochi e spesso non risultano all'altezza delle nostre aspettative. Proviamo a spiegarne le ragioni. Innanzitutto, ritengo che abbiano un costo troppo elevato, e in più se si registrano stagioni in cui le avversità climatiche mettono a dura prova le produzioni, incidono notevolmente sul reddito.

La situazione degli apicoltori di casa nostra diventa sempre più insostenibile. Lo dimostrano i dati che la **"Rivista Nazionale di Apicoltura"** pubblica su questo numero: un vasetto di miele su due commercializzato in Italia è straniero. Il primato è del miele ungherese che nell'import ha sopravanzato la Cina. Su ciò dovrebbe riflettere chi si scaglia solo contro il miele dei "mandarini".

Se continua così diventeremo l'ultima ruota del carro. Che aspettano le associazioni nazionali a portare avanti una lotta unitaria?

Mi sono fatto sempre promotore di questo approccio, ma altri fanno orecchie da mercante. Voglio richiamare alla mente un incontro promosso da Massimo Ilari a Roma, Palazzo Valentini, per centrare l'obiettivo. Risultato? Solo insulti e ciò la dice lunga sullo stato in cui versa l'apicoltura italiana. A quando un nuovo vento? Ora siamo in una fase "lasca", concedetelo a un ufficiale di marina.

In pratica, voglio dire che non bisogna ignorare che in passato alcuni hanno utilizzato principi attivi non consentiti dalle normative vigenti. Dolo? Sì, ma, soprattutto, cattiva informazione anche da parte di chi doveva formare. La disperazione nel vedere morire le api, non nascondiamocelo, può far perdere il senso della ragione. Non è questo il luogo né il tempo per aprire un dibattito in tal senso, né fare il moralista (per una volta vorrei mantenere una posizione che non condanni ma neanche assolva). Voglio, più semplicemente, riaffermare, anche se a titolo personale, che il ricorso a principi attivi non consentiti non ha sortito l'effetto sperato, pertanto i risultati sono inutili. Di sicuro, assai più utili agli avvocati che hanno potuto ingrassare/ingrossare il loro portafoglio. A tal riguardo, c'è da fare una breve precisazione per quanti hanno espresso un giudizio sommario nei miei confronti riguardo al fatto che ho dato ascolto e assistenza a quanti hanno compiuto azioni non conformi e pertanto sono stati chiamati in giudizio. La nostra Repubblica prevede nel suo ordinamento l'assistenza legale e ciò vale anche per gli Apicoltori. O siamo



considerati dei paria? In un momento difficile non me la sono sentita di abbandonarli e ho cercato di far tesoro dei loro errori per trasmettere agli altri questa conoscenza e ancor oggi mi chiedo se nel passato ho fatto tutto il possibile affinché non venissero usate sostanze illegali e pericolose per le api e per la salute umana.

Ma torniamo a noi. Stiamo uscendo dall'inverno e sin dalla prima visita, oltre a fare pulizia dei telaini vecchi o di telaini intasati di polline o di miele indurito, consiglio di fare velocemente un trattamento con acido ossalico gocciolato (il termine "acido ossalico" è quello che usiamo tra apicoltori, ovviamente il prodotto commerciale autorizzato è denominato *Api-Bioxal*).

Qualora dopo 24/48 ore fosse rilevata la presenza di più di 10 varroe consiglio di fare un ulteriore trattamento con timolo in gel, a distanza di sette giorni. Fermo restando che è d'obbligo controllare costantemente la caduta di varroe sul fondo in lamiera.

DA VARROA JACOBOSONI A VARROA DESTRUCTOR

Agente eziologico: Acaro. Visibile a occhio nudo. Lo si può vedere muoversi sui telaini (in particolare quelli di covata) oppure attaccato al corpo delle api. La femmina è più grande del maschio, generalmente di forma ovoidale con un colore che varia dal marrone al rossastro. Una volta fecondata, la femmina di varroa tende a svernare sulle api in attesa dei primi giorni di primavera, periodo in cui va a nascondersi nelle celle prima che le api inizino l'opercolatura, dopodiché inizia a deporre le uova.

Per quanto riguarda i maschi (chiaramente mi riferisco a quelli della varroa), muoiono dopo l'accoppiamento. Le femmine, invece, escono dalla cella insieme alle api all'atto dello sfarfallamento.

Mesi di massima incidenza: marzo, aprile, maggio, giugno, luglio, agosto, settembre, ottobre. Per sua natura la varroa predilige la covata maschile, ma sull'ape mellifera ben si adatta su covata femminile.

Nel quotidiano lavoro asportare covata maschile è una buona pratica. Il primo controllo andrebbe fatto disopercolando la covata maschile, per accertare l'eventuale livello di infestazione.

Mezzo di diffusione della malattia: sciami ignoti, saccheggio, deriva, acquisto di sciami o recupero di sciami ignoti.

Apparato o organo colpito: esoscheletro.

Malattia della covata e su api adulte.

Sintomi per una diagnosi visiva: diminuzione di api, malformazione delle api, irrequietezza.

Diagnosi di laboratorio: si effettua su campioni di api.

Cura delle famiglie malate: acaricidi. E' fatto obbligo l'impiego di acaricidi legali.

Profilassi: La patologia è endemica. Sarebbe opportuno organizzare territorialmente il controllo con la collaborazione di tutti gli apicoltori e l'uso di strategie di lotta condivisi.

Sergio D'Agostino Rossi
Tecnico Apistico

NORD

LAVORI DEL MESE E BIOLOGIA DELL'ALVEARE

Luca Tufano

«April ghe n'ha trenta, ma se pioves trentun faria dagn a nissun»
(«Aprile ha trenta giorni, ma se anche ne avesse trentuno piovosi non farebbe danno alcuno») Proverbio milanese

I lavori del mese costituiscono di solito una delle immancabili rubriche delle riviste di apicoltura. Interessano, soprattutto, gli apicoltori alle prime armi o gli hobbisti.

Perché? Traggono da queste i suggerimenti utili al loro lavoro sul campo, anche se vengono visitate da apicoltori più esperti o "professionisti", a titolo di curiosità e confronto. In realtà, occorre dire che, in genere, alla base di queste rubriche esiste un grado piuttosto elevato di approssimazione.

E mi spiego. In primis, la rubrica è compilata dall'autore all'incirca un mese prima del mese cui si fa riferimento, e di riflesso l'informazione è spesso piuttosto standardizzata, da manuale di apicoltura (dove pure generalmente sono riportati i lavori stagionali o mensili), basata su delle previsioni a lungo termine o sulle consuetudini che attribuiscono a ciascun mese questo o quel lavoro in apiario. I fatti sono, di contro, assai più articolati, imprevedibili e sorprendenti, e le stagioni ci hanno abituati a un'irregolarità che è uno degli effetti dei profondi cambiamenti climatici che interessano il pianeta Terra; e pare proprio che molte consuetudini apistiche debbano essere ripensate se non messe in discussione anche in ragione dei problemi sanitari sempre più urgenti e deleteri.

In definitiva, azzardare delle "previsioni" risulta difficile, così come consigliare i lavori opportuni o necessari per un mese ben preciso.

C'è, poi, da tener conto che impera un'altra approssimazione di fondo. Quale? Che una cosa è la situazione metereologica e apistica in una data stagione o in un certo mese in provincia di Milano, altra in Valtellina; così come quello che troverò a Piacenza sarà differente dall'Astigiano, dal Bellunese, dal Trevigiano o dalle province della Liguria.

Centinaia di variabili e differenze importanti, uno scenario tutt'altro che omogeneo in quella vasta area che si denomina per semplificare "Nord" (lo stesso ragionamento vale per il Centro, il Sud e le Isole), ma che allo stesso tempo possiede caratteristiche proprie e una propria cadenza stagionale di massima che di certo è differente dalle regioni più meridionali.

Quindi, tenendo conto di tutte queste approssimazioni e disomogeneità, e del fatto che poi ciascun lettore deve riportare il tutto alla propria esperienza e osservazione del territorio e degli alveari, qualche suggerimento, o meglio qualche **sottolineatura**, circa le priorità del mese verrà data, cercando di non ripetere secondo un diffuso "copia-incolla", i triti e ritriti suggerimenti sulle sciamature, la formazione dei nuclei, ecc, che in realtà, per essere opportunamente affrontati, meriterebbero articoli a parte (e ce ne siamo occupati in passato su *Apitalia* e altrove prima di lasciare quel giornale per costituire e animare quello che state leggendo).

Il nostro sarà un po' anche un divertente *Almanacco*, utile, si spera, senza avere la pretesa di divenire l'alias di Frate Indovino.

Una delle pratiche più diffuse in questo periodo o prima o poco dopo, a seconda delle zone, anche in funzione del contenimento della sciamatura, è la produzione di sciami (nuclei) "artificiali".

Si tratta di una pratica che non interessa, come noto, solo gli allevatori che commerciano in sciami (che seguono peraltro logiche differenti e invernano solitamente nuclei in autunno per poi rivendere nella primavera successiva, dopo aver magari "sgrassato"), ma si tratta di qualcosa che anche l'hobbista, o per sopperire alle perdite avute in inverno o per rimonte interne, mette in atto. Inoltre, è una pratica che ha una sua utilità, come abbiamo già ricordato sopra, nel contenimento della sciamatura, costituendo una vera e propria sciamatura "artificiale". Sui manuali di apicoltura, così come nei corsi, vengono presentati diversi metodi, ma queste tecniche sono, quasi ovunque, esposte con un'attenzione rivolta, in prevalenza, agli aspetti meccanici e pratici (spostare questo qua, mettere quest'altro là, ecc.).

> **" Una delle pratiche più diffuse in questo periodo o prima o poco dopo è la produzione di sciami (nuclei) artificiali "**

Raramente questi lavori vengono messi in relazione con la biologia dell'alveare e si parla molto di lavoro dell'apicoltore ma mai di quello delle api, e delle conseguenze che queste pratiche apistiche possono avere sul lavoro di bottinatrici o nutrici.

Anche per tali ragioni si legge di metodi molto differenti che vanno dal prelievo per arnia di pochi telaini o di uno solo, fino a divisioni e prelievi di

pubblicità

metà di una famiglia. Spesso la "gola" dell'apicoltore è orientata al metodo che numericamente – e quindi solo rispetto alle dimensioni dell'apiario per numero di alveari – consente apparentemente di migliorare la propria condizione.

Si propenderà, nella maggior parte dei casi, per il metodo che da 8 famiglie porta a 16 o quasi, e non so quanti preferirebbero quello che da 8 porta a 9 colonie ...

Tuttavia, l'aumento della quantità numerica delle famiglie ha una fragilità e **criticità qualitativa** che dipende da come e quanto le famiglie sono state divise.

Paradossalmente, l'apicoltore pretende di crescere in termini quantitativi moltiplicandolo il numero di famiglie (che vengono intese, in barba a tutto l'amore per le api sbandierato qua e là ad ogni occasione, come mere unità produttive), ma non tiene conto di un principio importante, avvalorato da diverse ricerche scientifiche.

Che dicono? Che **le api fanno meglio tutto quando si trovano in famiglie più popolose.** Vale a dire, sarebbe meglio favorire il dato quantitativo (in questo caso è qualità, resa e capacità funzionali della famiglia) interno a un alveare, invece di moltiplicare il numero delle famiglie, con quest'ultima scelta il rischio è di ritrovarsi con nuclei caratterizzati da poca covata (ergo bassi livelli di feromone corrispondente e con tutto ciò che ne consegue), poche api, assenza o quasi di specifiche sotto-caste, e di riflesso tutte le funzioni ad esse collegate.

> **" Non solo le famiglie più numerose hanno una capacità di comunicazione più efficace, ma in più vi sono precise ragioni funzionali che legano il numero di api alle capacità di bottinamento "**

A tal proposito, ecco alcuni elementi tratti dall'ambito scientifico che supportano quanto si sta affermando. Sono nozioni di carattere preliminare e generale, utili, sia ben inteso, non solo in aprile...

In una ricerca intitolata *"Bigger is better: honeybee colonies as distributed information-gathering systems"* di M. Donaldson-Matasci, G. De Grandi-Hoffman e A. Dornhaus[1], si sono empiricamente valutati i benefici relativi alle dimensioni di una colonia rispetto alle capacità di comunicazione (danza), e quindi alle capacità di bottinamento della famiglia. Si è, poi, voluto verificare se le dimensioni della famiglia condizionano, come parrebbe logico, il numero di bottinatrici impiegate parallelamente alle esploratrici e attivate dal lavoro di queste ultime.

Le conclusioni cui sono arrivati i ricercatori evidenziano che non solo le famiglie più numerose hanno una capacità di comunicazione più efficace, ma che in più vi sono precise ragioni funzionali che legano il numero di api alle capacità di bottinamento. E' risultato, come già in Goulson (2003), che le colonie più numerose riescono a rispondere meglio agli svantaggi determinati da fonti lontane, mentre famiglie più piccole risultano più svantaggiate dalla distanza. E non è tutto. Le famiglie più popolose riescono ad avere una migliore raccolta anche in presenza di scarse risorse (vedi anche Beekman et al., 2004). Pensiamoci quando immaginiamo nella fantasia abbondanti raccolti di acacia.

In termini di pratica apistica, sarebbe dunque consigliabile, specialmente per le rimonte interne, formare sciami (nuclei) di non ridottissime dimensioni, ma di almeno sette (7) telaini, prelevando un solo telaino di covata

pubblicità

per famiglia di origine, con un sistema che potremmo chiamare "a imbuto". Ciò comporta un non eccessivo indebolimento della famiglia di origine che manterrà ancora buone dimensioni - dando per scontato che se seguiamo questa logica la famiglia d'origine non potrà essere sottosviluppata o troppo piccola - e allo stesso tempo la formazione di un nuovo nucleo con una buona presenza di covata, con le ricadute positive che comporta.

Naturalmente, un certo bilanciamento va considerato anche per quanto riguarda la presenza delle api e parliamo pertanto non di telaini nudi d'api ma popolati, così da garantire al nucleo un'importazione di nettare e polline, nonché un allevamento della covata e in linea di massima la presenza delle fondamentali sotto-caste.

Sappiamo quanto nel Nord Italia sia importante, per "nomadisti e stanziali", il raccolto di **Robinia** (la cosiddetta Acacia) e riteniamo che per favorire un buon raccolto, oltre a favorevoli condizioni meteo, sia opportuno arrivare con famiglie "forti", ovvero popolose, capaci di attivare quei processi di allevamento, esplorazione e bottinamento di cui si è detto sopra.

Diversamente "il treno passa" e l'alveare non lo prende...

Capita di salassare – meglio di "dissanguare" - troppo le famiglie sia per la "logica" di esasperate rimonte, sia per paura di incontrollate sciamature (famiglie troppo popolose in aprile, formazione di celle reali, ecc.).

A dirla tutta, ciò che potrebbe risultare utile al controllo delle stesse sciamature andrebbe messo in atto tempo prima, anche attraverso **l'utilizzo del feromone mandibolare sintetico della regina**, introdotto prima della comparsa dei fuchi, posto che è con l'allevamento dei fuchi che l'alveare inizia a "programmare" la sciamatura: non è nient'altro che un fenomeno normale di riproduzione del superorganismo alveare[2)].

"L'utilizzo del feromone mandibolare sintetico della regina, introdotto prima della comparsa dei fuchi"

I fattori che inducono le api alla sciamatura sono sovrappopolazione, spazio insufficiente in rapporto alle dimensioni della famiglia, scarsa areazione, regina troppo vecchia (con produzione inferiore di feromone mandibolare) o con tendenza genetica alla sciamatura.

Dare spazio, aggiungere fogli cerei, laddove il nido non è ancora sufficientemente sviluppato, oppure inserire il melario se il nido è già di dimensioni considerevoli, sono tra le pratiche più diffuse e semplici per cercare di controllare con poco sforzo la sciamatura. Attenzione, però, se sono condotti tardivamente, o quando è iniziato l'allevamento di nuove regine (formazione di celle reali), questi metodi non ostacolano i processi sciamatori. Dunque, la sciamatura "artificiale", la sottrazione di favi di covata, la formazione di nuclei, sono i metodi più diffusi tra coloro che, come gli apicoltori che si pongono obiettivi aziendali soddisfacenti come produzione di miele (le partite IVA agricole, "piccole" o "grandi" che siano), non possono permettersi troppe famiglie improduttive sui raccolti o percentuali troppo elevate di sciamatura[3)]. Tuttavia, è opportuno procedere con la prudenza summenzionata, lo scopo sta nell'evitare che tali prelievi siano traumatici e che abbiano un effetto boomerang, così come sarebbe consigliabile contenere il problema prima con feromoni o invernamento di nuclei, se si ritiene di avere famiglie popolose e sane in autunno (precedente).

Altra cosa comune, nel mese di aprile, è vedere secchi di sciroppo migrare verso gli apiari, al fine di sostenere gli alveari ormai ben popolati, specialmente in caso di giornate o settimane piovose.

Tuttavia, la nutrizione glucidica (zuccheri) è neutra rispetto al fabbisogno di proteine o di altri elementi nutrizionali utili al mantenimento dello stato di buona salute dell'alveare, e molte patologie dovrebbero

essere prevenute già agli inizi della stagione apistica, anche evitando carenze nutrizionali.

Al fine di controllare o prevenire la proliferazione di patogeni come *Nosema ceranae*, che peraltro interessa particolarmente le bottinatrici, sarebbe opportuno aggiungere alla dieta delle api, in assenza di melari e dunque prima dei raccolti, integratori come *ApiHerb* o *Vita Feed Gold*, somministrati secondo le modalità indicate dalle rispettive case di produzione, con applicazioni che, di solito, interessano tre settimane e che quindi possono anche effettuarsi nel mese di aprile (ma marzo sarebbe preferibile nelle zone più calde[4]).

L'aumento della deposizione in primavera, ancora, può rendere più evidenti segni di eventuali malattie della covata, facilitando il riconoscimento dei sintomi ma anche rendendo più pericolosi gli esiti e le possibilità di contagio, attraverso i materiali in uso per esempio (leve, guanti, telai, ecc.).

Si consiglia pertanto, specialmente nel caso di possibili batteriosi come Peste americana e Peste europea, di avvalersi immediatamente, anche in caso di dubbi, dei **kit diagnostici** facilmente reperibili (e utilizzabili), avvertendo nei casi positivi le autorità sanitarie competenti.

RIVISTA NAZIONALE DI
APICOLTURA
LA RIVISTA INDIPENDENTE DEGLI APICOLTORI
ABBONAMENTO
ANNUALE SU CARTA O SU PDF
TUTTE LE INFORMAZIONI PER ABBONARTI
LE TROVI A PAGINA 34
APINSIEME
info@apinsieme.it

Varroa "dorme" ad aprile?

Tutt'altro! *Varroa destructor* non dorme mai e ancora meno i virus da essa veicolati[5]. Si consiglia sempre un monitoraggio della presenza dell'acaro, senza trascurare l'osservazione di possibili sintomi di virosi (alcuni facilmente individuabili: DWV, virus delle ali deformi).

"Varroa "dorme" ad aprile? Tutt'altro! Varroa destructor non dorme mai e ancora meno i virus da essa veicolati"

I trattamenti varroacidi non hanno alcun senso "a calendario", anzi si sono già indicati, al fine di contenere la diffusione e la proliferazione dei virus, dei trattamenti varroacidi da effettuarsi, optando sia per varroacidi a base di molecole organiche che di sintesi (a seconda del regime, bio o convenzionale, in cui si opera), nel periodo tardo invernale/inizio primavera. Anche in questo caso, per ottimizzare i risultati, prima dell'allevamento dei fuchi. Quindi ad aprile è già un po' tardi ma, poiché non si hanno ancora melari in posizione (lo scorso anno nelle zone più calde di pianura si è avuta fioritura della Robinia verso il 20 di aprile), si potrebbe anche indirizzarsi su trattamenti acaricidi che, oltre a tenere bassi i livelli di infestazione di Varroa, contengano la diffusione virale in rapporto all'aumento demografico delle api.

Si hanno ora molte scelte in più rispetto al passato, da *Maqs* (p.a. acido formico) ai timoli, fino ad *Apivar* (p.a. amitraz), posto che è **dovere dell'apicoltore informarsi** circa le caratteristiche di ciascun prodotto e le sue modalità (innanzitutto sulle temperature esterne di utilizzo consentite) di somministrazione. Scegliere il prodotto giusto rispetto a tempi e modi di somministrazione significa **efficacia**, quindi risultati.

Auguro a tutti i colleghi apicoltori e alle loro api un "in bocca al lupo", con la speranza che si incontrino per strada pochi patogeni, pesticidi e calabroni asiatici (penso ai liguri!).

Luca Tufano

1) Ricerca pubblicata su Animal Behaviour nr. 85, anno 2013.

2) Il massimo dell'effetto di inibizione della sciamatura si ha introducendo Bee Boost (feromone mandibolare artificiale della regina) prima che inizi l'allevamento dei fuchi, quindi nel Nord Italia, in generis, a febbraio.

3) Sotto questo termine sono indicate molte tecniche apistiche diverse e assai disomogenee, qui alludiamo a ciò che comunemente si intende per alcune pratiche primaverili.

4) Per quanto invece riguarda probiotici e prebiotici – da non confondersi con ApiHerb o Vita Feed Gold - vedi I probiotici e prebiotici commerciali agiscono sul Nosema ceranae? di Luca Tufano e David Baracchi, su Apinsieme numero unico omaggio.

5) Vedi articoli sulle virosi nel presente numero.

La massima qualità dalla barbabietola da zucchero.

APIINVERT® e APIFONDA®
sono alimenti pronti per l'uso
a base di saccarosio purissimo.
La decennale esperienza di Südzucker
è garanzia di massima qualità
di tutti i prodotti API.
APIPUDER® componente alimentare
consigliato per la formazione del
candito per il trasporto delle api
regine.

Il meglio della natura. Completamente senza amido.

API
Da Südzucker.
L'originale.

Comaro
MIELE E APICOLTURA

Condizioni particolari per associazioni e gruppi d'acquisto

Informatevi presso i negozi specializzati, rivenditori autorizzati e presso: Apicoltura F.lli Comaro di Comaro Claudio & C. s.n.c. – Via della Stazione 1/b – Montegnacco – 33010 Cassacco – UD – Italia, Telefono +39 0432 857-031, Fax +39 0432 857-039, oppure visitando il nostro sito: www.comaro.it – info@comaro.it

pubblicità

SPECIALE

ALLA "GREGOR MENDEL", A SCUOLA DI APICOLTURA BIO

Andrea Mengassini

Una vera e propria Scuola di Apicoltura Biologica che è stata intitolata a Gregor Mendel, padre della Genetica nonché valente apicoltore: è la prima volta che in Italia viene ufficialmente e gratuitamente patrocinata da un Ente pubblico naturalistico un'istituzione con finalità didattiche relative al metodo apistico biologico

La Riserva Naturale dei Laghi è un'area protetta di poco più di 3.000 ettari, piccola se paragonata ad altri Parchi nazionali, che si estende sul territorio di sei Comuni: Rieti, Cantalice, Colli sul Velino, Contigliano, Poggio Bustone e Rivodutri. Comprende i due piccoli laghi Lungo e Ripasottile, situati al centro della Piana Reatina e alimentati dalle acque del fiume Velino.

Costituita ufficialmente nel 1985, come tutte le aree protette d'Italia ha il compito di conservare gli ecosistemi territoriali, importanti per il mantenimento della biodiversità e delle risorse genetiche presenti. In questo quadro di competenze, la **Direzione dell'Ente ha deciso nel 2013 di dare ulteriore attuazione al Piano di Gestione, secondo il quale vengono sollecitate e incentivate attività produttive sul territorio della Riserva condotte prioritariamente con metodo biologico**, ai sensi del Regolamento Europeo n. 834/2007 e successivi; per questo motivo tre anni fa si è pensato di avviare i primi corsi di Apicoltura Biologica.

Una delegazione di api della Scuola si presenta al pubblico

Il successo di partecipazione all'iniziativa e la sempre più crescente richiesta di ulteriori corsi professionalizzanti in materia hanno indotto il Commissario Straordinario Guido Zappavigna e il Direttore Girolamo Berti a istituire, con delibera commissariale del dicembre 2014, una vera e propria **Scuola di Apicoltura Biologica che è stata intitolata a Gregor Mendel**, padre della Genetica nonché valente apicoltore: è la prima volta che in Italia viene ufficialmente e gratuitamente patrocinata da un Ente pubblico naturalistico un'istituzione con finalità didattiche relative al metodo apistico biologico.

In particolare, la Scuola si è posta il fine di valorizzare e mantenere la tradizione agricola e apistica laziale

nel suo ruolo guida in ambito nazionale, ruolo che ha fin dai primi decenni del '900 e che ha portato il Lazio a essere la quinta Regione per numero di Apicoltori e per produzione di miele d'eccellenza; si vuole quindi formare un pool di Apicoltori Professionisti specializzati nella conduzione degli apiari secondo disciplinare biologico, preparati e consapevoli del proprio valore, in grado di proporsi sul mercato nazionale del Bio in continua crescita e con un occhio anche al mercato internazionale, colmando finalmente quel gap nel ricambio generazionale che allo stato attuale delle cose - se reiterato nel tempo - rischia di far estinguere la Professione. **L'istituzione ufficiale della Scuola ha quindi consentito all'azienda apistica BeeOLab, incaricata della gestione tecnica, di organizzare il 1° Corso Professionale di Apicoltura Biologica** per un periodo di ben 7 mesi continuativi, con un impegno di uno o due weekend al mese, per un totale di più di 120 ore tra lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche.

Gli allievi diplomati con successo, insieme ad Andrea Mengassini

Al centro il Dott. Berti, Direttore della Riserva, con Mengassini e Sterpi, Tecnici Apistici della Scuola

Inoltre, di nuovo per la prima volta in Italia, la Scuola e il Corso Professionale hanno ottenuto l'importante partnership di Bioagricert, Ente di controllo e certificazione del Biologico accreditato ufficialmente presso il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

La prima edizione del corso ha visto la partecipazione di 15 allievi provenienti dal Lazio, dalla Toscana, dall'Umbria e persino dalla Svizzera.

Numerosi i contributi di relatori esterni che hanno arricchito il programma didattico: il Dott. Agostino Letardi del Centro di Ricerche ENEA "Casaccia" di Roma, ha illustrato gli impatti sull'agricoltura e sulle api delle cosiddette specie "aliene", ovvero provenienti da ambienti non mediterranei; Maurizio Sterpi, tecnico apistico della Riserva, ha tenuto un se-

minario pratico sull'uso di sistemi informatici innovativi per la gestione dei dati relativi all'allevamento apisti-

“L’obiettivo primario? Le forniture per filiere innovative come la Nutraceutica, la Cosmetica e l'Apiterapia”

co; il Dott. Agr. Donato Ferrucci, responsabile di Bioagricert Lazio, ha trattato i temi relativi alla certificazione e all'etichettatura dei prodotti.

Le lezioni teoriche in aula sono state completate da numerose esercitazioni in campo nella sede stessa della Scuola: con l'ausilio degli allievi, nel mese di maggio 2015, si è provveduto a installare un piccolo apiario con finalità didattiche e di ricerca.

A complemento delle lezioni, sono state programmate e realizzate due escursioni tecniche esterne, presso l'Orto Botanico dell'Università di Roma “La Sapienza” in Trastevere, per lo studio in situ e il riconoscimento delle flore di interesse apistico e presso **l'Azienda Agricola Biologica “Mazzatosta” di Casaprota (RI)** per la visita al laboratorio professionistico di smielatura e lavorazione del miele.

Il lavoro di insegnamento teorico-pratico ha portato la classe di allievi a conseguire il Diploma di Formazione in Apicoltura Biologica, certificato da

Lezioni in aula

apposito esame di valutazione finale tenutosi in data 10 ottobre 2015 presso Riserva dei Laghi, previa istituzione di apposita Commissione d'Esame tramite determina dirigenziale dell'Ente.

I risultati conseguiti dagli allievi, espressi con un voto in trentesimi, hanno evidenziato il buon livello di apprendimento e di professionalità conseguiti: a verbale risultano un 29/30, due 28/30, quattro 26/30, tre 25/30, un 24/30, due 22/30, un 21/30 e solo un Allievo si è classificato sotto la sufficienza con 17/30.

Il lavoro in apiario, svolto collegialmente da docenti e allievi, ha consentito di ottenere un buon livello di produzioni apistiche dalla postazione della Scuola, se rapportate al periodo tardivo di installazione dell'impianto e al numero esiguo di alveari; in particolare sono stati smielati 60 kg di miele millefiori e prodotti ca. 250 g di propoli grezza con il metodo della “rete greca”.

I neo-diplomati sono ora ulteriormente seguiti dai docenti per la costituzione di un gruppo di lavoro consolidato che consenta di gettare le basi di un futuro consorzio di produttori apistici biologici. L’obiettivo primario? Le forniture per filiere innovative come la Nutraceutica, la Cosmetica e l'Apiterapia che richiedono sempre di più prodotti apistici di alta qualità. Nel periodo gennaio/febbraio 2016, poi, si sono svolte alcune riunioni tecniche per organizzare un percorso comune di implementazione degli apiari di ciascun Apicoltore interessato al progetto e per gestire in modo

integrato e coordinato le produzioni 2016 da avviare con un marchio comune a tali mercati di vendita.

Nel mese di luglio 2015, con lo scopo di dare attuazione a una serie di progetti di ricerca sul biomonitoraggio ambientale tramite le api, sulla conservazione genetica dell'ape italiana e su tecniche innovative in Apicoltura Biologica, è stata richiesta alla Direzione della Riserva l'istituzione di un centro studi ad alta specializzazione; in data 14 luglio 2015, con autorizzazione a protocollo, veniva quindi istituita ufficialmente la Stazione Apidologica Gregor Mendel per la Genetica della Conservazione di Apis mellifera ligustica, ecotipo della Piana Reatina; nel dicembre 2015 si è provveduto ad allestire un laboratorio attrezzato per tecniche di allevamento delle api regine e per gli studi biometrici. Proprio in questi giorni la Stazione sta definendo la partecipazione ad un progetto europeo di ricerca per la gestione delle popolazioni autoctone di api e l'adesione alle nuove iniziative dell'AIAAR Associazione Italiana Allevatori Api Regine per la tutela genetica delle sottospecie italiane.

Al termine dello sforzo organizzativo per il corso professionale di Apicoltura, la Scuola ha organizzato in autunno 2015 altri due eventi didattici/informativi. Nelle giornate di sabato 19 e di domenica 20 settembre presso il centro visite "Lago Lungo" si è tenuta la due-giorni intitolata "BeeCampus" con la finalità di far conoscere ad un vasto pubblico, non solo agli addetti ai lavori, i metodi del biologico in Apicoltura.

"BeeCampus" ha rappresentato, quindi, un momento di incontro aperto a tutti: cittadini e consumatori di miele, apicoltori professionisti e amatoriali, neofiti e curiosi; è stata un'occasione di analisi e di dibattito sull'arte di allevare le api, sulla sua ricchezza economica e culturale e sulle possibilità di sviluppo nei territori che essa rappresenta per la sua capacità di innovazione tecnica, scientifica, organizzativa e produttiva.

pubblicità

Lezioni pratiche in apiario

Le giornate, molto seguite, con buona partecipazione di pubblico, soprattutto di Consumatori particolarmente attenti al biologico, sono state un'occasione per presentare il progetto del consorzio produttori apistici biologici della Scuola quale modello di sviluppo territoriale capace di offrire nuove opportunità di lavoro, specialmente per i giovani, e per illustrare il progetto di recupero e conservazione dell'ape Ligustica all'interno della Riserva Naturale dei Laghi, in via di attuazione a partire dai prossimi mesi.

Nella prima giornata ha partecipato in qualità di relatore il Dott. Aristide Colonna, Medico Chirurgo di Roma, Presidente dell'Associazione Italiana di Apiterapia, che ha illustrato le possibilità innovative dei prodotti dell'alveare in preparati per il trattamento palliativo/risolutivo scientificamente validato di patologie umane e che ha particolarmente sottolineato la necessità di una nuova generazione di Apicoltori specializzati, vocati al biologico, quale punto di riferimento professionale per soddisfare la necessità di prodotti per questa filiera pionieristica. Le attività 2015 della Scuola si sono concluse negli ultimi due weekend di novembre con il corso specialistico “BeeFood”: botanica e nutrizione apistica", rivolto ad Apicoltori già in attività.

Durante le quattro giornate è stato dibattuto l'impatto delle modificazioni del clima, dell'inquinamento e delle mutazioni del paesaggio dovute all'ingresso di flore extra-mediterranee - purtroppo sempre più frequenti nei nostri territori - approfondendo in particolare le conseguenze sulle produzioni di mieli millefiori e monoflora; è stata un'occasione per commentare assieme la recentissima letteratura scientifica sulla biologia del nettare e del polline, per discutere sulle reali necessità nutrizionali delle colonie allevate secondo metodi convenzionali e in bio e su

Lezioni pratiche in apiario

come agire in caso di necessità con eventuali tecniche scientificamente validate di alimentazione artificiale per garantire lo stato di benessere delle api.

Il corso ha visto la partecipazione di Apicoltori con esperienza pluriennale, provenienti dal Lazio e dall'Emilia Romagna. Ottimo il livello di competenza espressa durante le lezioni e l'interazione tra colleghi ha portato a nuovi e interessanti spunti di riflessione e di lavoro. Il corso sarà replicato nel mese di ottobre 2016 per dare opportunità di partecipazione ad altri Apicoltori che hanno già dato manifestazione di interesse.

Per l'anno in corso sono numerosi i progetti di didattica e formazione professionale organizzati. Da febbraio è in via di svolgimento il progetto "Apiamoci" per portare l'Apicoltura nelle scuole dei comprensori scolastici reatini. Il percorso formativo prevede una lezione teorica in classe tenuta dai Tecnici Apistici della Scuola, accompagnati da una "delegazione" delle api dell'apiario sperimentale in apposita teca di vetro.

I bambini avranno la possibilità di conoscere il meraviglioso mondo dell'alveare e di vedere dal vivo le api in tutta sicurezza, assaggiando il miele prodotto nel 2015 dagli allievi della Scuola Apistica. Al progetto hanno aderito, con la partecipazione di oltre 300 alunni, le scuole primarie dei Comuni di Rieti, Leonessa, Colli sul Velino, Monte S. Giovanni, Greccio e Contigliano. Sempre a febbraio ha preso il via il 2° Corso Professionale di Apicoltura Biologica con ben 18 iscritti rispetto ai 15 posti disponibili; diversi ulteriori richiedenti sono stati rinviati alla prossima edizione, in modo da non affollare la classe e garantire un rapporto ottimale tra docenti e allievi, soprattutto per quanto riguarda le attività condotte in apiario. In calendario nuovi appuntamenti anche per i corsi di specializzazione e approfondimento: "ProPolis", il 19 e 20 marzo, sulla produzione e commercializzazione della propoli; **"Reginarium", nei weekend 7-8 e 14 -15 maggio con lezioni di genetica pratica per Apicoltori** e di metodologia di selezione zootecnica, completate da esercitazioni in laboratorio e in campo sulle metodiche di traslarvo e sulle tecniche di innesto e di gestione delle celle reali; la seconda edizione di "BeeFood" sulla botanica e nutrizione apistica, nel mese di ottobre.

Il primo miele prodotto in apiario didattico

La Scuola, infine, ha avviato una convenzione con l'Istituto Tecnico Agrario "Luigi di Savoia" di Rieti sia per la costituzione di un piccolo apiario in sede che per l'avvio di un percorso di "alternanza scuola-lavoro" focalizzato sull'Apicoltura Biologica.

Tutte le attività della Scuola sono ampiamente illustrate nella **pagina Facebook "Scuola Apistica Mendel"** ed è possibile richiedere ulteriori informazioni alla mail della segreteria didattica: scuola.mendel@gmail.com

Andrea Mengassini*,
Mara Carmassi**, Luca Sterpi**,
Maurizio Sterpi**

BeeOLab, Genetica apistica d'impresa

*** Riserva Naturale dei Laghi Lungo e Ripasottile*

RIVISTA NAZIONALE DI APICOLTURA

La nostra visione, il nostro impegno per l'apicoltura,
ambiente sociale per eccellenza ha, e avrà, come
riferimento un mondo di api libere,
che cooperano insieme,
che lavorano insieme
e che crescono
insieme

FACCIAMO VOLARE INSIEME LE API

ABBONAMENTO 2016

TARIFFE IN EURO

	€ 1 ANNO	€ 2 ANNI
	11 numeri	22 numeri
su carta, se preferisci sfogliare la rivista, il fruscio della carta e i suoi odori	27	50
in pdf, se ti piace leggere la tua rivista su pc/mac/tablet/smartphone	15	25
carta + pdf +annunci sul mercatino se vuoi sostenere la tua rivista	40	75

(TM) apinsieme

APINSIEME

La Rivista Indipendente degli Apicoltori

sul sito www.apinsieme.it
tutte le info per abbonarsi

Non riceviamo finanziamenti pubblici o privati. Abbonamenti e pubblicità sono le uniche nostre fonti di finanziamento.

www.apinsieme.it
info@apinsieme.it

ilari@apinsieme.it **cell. 3476227984**
pasini@apinsieme.it **cell. 3470044968**

credits: foto 123RF autore guesswho grafica epas4.net

Vendita all'ingrosso

Cerchiamo rivenditori

APINFIORE

Novità 2015

sapone esagonale al profumo di

Frutti Rossi e Miele

Le altre profumazioni disponibili

- Miele
- Propoli
- Cera d'Api
- Pappa Reale
- Miele e Lavanda
- Miele e Aloe Vera

Almeno il 95% degli ingredienti sono di origine naturale

... DA PIÙ DI 25 ANNI AL SERVIZIO DEGLI APICOLTORI!

APINFIORE SRL - VIA NORVEGIA, 50/52 - CASCINA (PISA)
TEL. 050 701944 - FAX 050 703482 - INFO@APINFIORE.COM

pubblicità

BENESSERE

PERCHÉ FERMARSI ALLE MEZZE VERITÀ?

Elisabetta De Blasi

È necessario cambiare la comunicazione sul miele al consumatore: da dolcificante e farmaco ad alimento. Un consumatore più consapevole, più preparato, è proprio ciò che può migliorare il prezzo del miele di qualità. È ciò che può permettere all'apicoltore di vendere meglio il proprio prodotto e spingerlo anche a lavorare meglio

Il mercato del miele offre oggi un prodotto poco compreso e tutto sommato equiparato a un dolcificante qualsiasi. Saccarosio, fruttosio, dolcificanti sintetici, o derivati da piante, ecco in che panorama trova spazio il miele.

Dal punto di vista percettivo collettivo, il consumatore da supermercato lo sceglie per le sue proprietà terapeutiche come nel caso del famoso rimedio della nonna, ovvero il latte caldo con il miele contro il raffreddore, o consolatorie; oppure per una certa spinta del mercato delle tisane e del the che spesso propongono la dolcificazione della bevanda con il miele al posto dello zucchero.

Il consumatore da mercatino ha invece un approccio diverso, motivato spesso solo nella propria autorappresentazione.

Vuole mostrarsi capace di discernere, di scegliere consapevolmente ed è disposto a fare due chiacchiere con il produttore, ascoltarne gli aneddoti e i consigli, ma non è in grado di valutare il prodotto, a volte neppure a livello edonistico.

L'altra parte del discorso è il produttore, responsabile in prima persona della corretta informazione che può arrivare al consumatore.

> **"L'apicoltore dovrebbe prima di tutto essere consapevole egli stesso del suo prodotto"**

E' opportuno quindi chiedersi: l'apicoltore è competente? Conosce ciò che produce?

E' in grado di comunicare onestamente senza trincerarsi dietro a informazioni speculative, come per esempio l'attitudine presuntamente balsamica del miele di eucalipto? Qualcuno potrebbe obiettare che lo scopo dell'apicoltore è vendere e questo è più che lecito.

Non altrettanto però viziare il mercato con informazioni che sono costruite per rispondere al consumatore con mezze verità.

Un consumatore più consapevole, più preparato è ciò che può migliorare il prezzo del miele di qualità; è ciò che può permettere all'apicoltore di vendere meglio il proprio prodotto e spingerlo anche a lavorare meglio.

L'apicoltore dovrebbe prima di tutto essere consapevole egli stesso del suo prodotto, conoscerne realmente caratteristiche specifiche, nutrizionali, aromatiche, olfattive, gustative per poter creare la narrazione del proprio miele al pari di ciò che succede in altri settori dell'enogastronomia.

La capacità di descrivere e di coinvolgere il consumatore in ciò che si produce è l'unico modo per vendere con migliore profitto. Se, sedendomi in un ristorante, mi viene proposto un formaggio senza una spiegazione, la percezione del valore di quel prodot-

Il miele a tavola

Miele? Grazie sì! Potrebbe essere lo slogan di un consumatore attento alla qualità dei cibi e alla salute. Eppure, ormai, lo zucchero lo ha quasi soppiantato nell'alimentazione e nell'industria dolciaria, nonostante un etto sviluppi 400 calorie contro le 300 del miele.

Di miele, in Italia se ne consumano appena **400 g** pro-capite l'anno.

Il miele ha un **costo ambientale prossimo allo zero** e la sua produzione sfrutta solo risorse rinnovabili.

Senza le api, il Pianeta non avrebbe futuro, basti pensare alla preziosa opera di impollinazione che portano avanti. Che ne sarebbe di frutta, verdura, alberi e company? Allora, perché non soddisfare il nostro bisogno di dolcezza e nutrienti con il miele? Non semplice dolcificante ma cibo vero e proprio di incredibile versatilità.

Contiene infatti, oltre al **77% di glucidi semplici**; proteine; acidi organici; sostanze aromatiche; sali minerali; oligoelementi; enzimi; vitamine (complesso B, vitamina C, ecc.); antibiotici naturali e altri componenti i cui effetti non sono ancora stati accertati.

Più che di miele sarebbe però **meglio parlare di "mieli".**

Ciascuno presenta, infatti, delle **proprie caratteristiche** che lo rendono in qualche modo unico. In particolare, tra i diversi tipi di miele, quelli scuri presentano una gran quantità di sali minerali, specie di microelementi o elementi traccia, che provengono in forte percentuale dal polline dei fiori e che in apparenza sembrano insignificanti (da 0,5 al 3 %), ma invece risultano fondamentali per quanto riguarda la loro influenza dal punto di vista alimentare ed energetico.

Studi recenti hanno messo in risalto **un nuovo concetto nutrizionale** in base al quale minerali, oligoelementi e vitamine sono efficaci, dal punto di vista biochimico, anche a dosi molto basse.

M.I.

to sarà limitata; se invece viene accompagnato dalla sua narrazione, ovvero che è ottenuto con latte crudo di vacca grigia delle Alpi, allevata al pascolo, il consumatore potrà ravvisare il valore intrinseco di quel prodotto e sarà disposto a pagarlo più del semplice 'formaggio'. La consapevolezza quindi deve partire dal produttore, che deve sapere che il miele non è solo un banale dolcificante, ma natura; territorio; sinergia tra uomo e api; alleanza millenaria; buona pratica; nomadismo; cura dell'ambiente; possibilità di giocare in cucina con sfumature aromatiche anche molto particolari.

Tutto ciò bisogna rivelare al consumatore e non accontentarsi di descrivere ciò che cosa si aspetta di trovare, gli si può mostrare l'insospettabile, ciò che ancora non s'immagina.

Perché fermarsi alle mezze verità?

Elisabetta De Blasi

Food expert / Comunicazione
Esperta in analisi sensoriale del miele

RIVISTA NAZIONALE DI
APICOLTURA
LA RIVISTA INDIPENDENTE DEGLI APICOLTORI

ABBONAMENTO
ANNUALE SU CARTA O SU PDF
TUTTE LE INFORMAZIONI PER ABBONARTI
LE TROVI A PAGINA 34

APINSIEME
info@apinsieme.it

A.N.A.I. Umbria

con il patrocinio della Regione Umbria

presso

Teatro Comunale « Cesare Caporali »
Panicale (PG)

DOMENICA 22 MAGGIO 2016

organizza il convegno

IL POLLINE: LA NUOVA FRONTIERA DELL'APICOLTURA

PROGRAMMA

ore 09:30 **Massimo ILARI**
Direttore Editoriale APINSIEME
Moderatore
APERTURA CONVEGNO

ore 09:45 **Sergio D'AGOSTINO**
Presidente A.N.A.I.

ore 10.00 **Aldo METALORI**
Apicoltore Professionista
«IL POLLINE, COME PRODURLO A REGOLA D'ARTE»

ore 10.30 **Angelo CANALE**
Docente di Apidologia e Apicoltura Università di Pisa
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali
«METODI DI CONDIZIONAMENTO DEL POLLINE FRESCO»

ore 11:00 **Carlo D'ASCENZI**
Docente di Igiene e Tecnologie Alimentari
Dipartimento di Scienze Veterinarie Università di Pisa
«SICUREZZA ALIMENTARE E POLLINE»

ore 11.30 **Tiziano GARDI**
Professore Aggregato
Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali
Università degli Studi di Perugia
«PSR REGIONALI E MISURE AGRO-AMBIENTALI:
LE FONTI DI POLLINE PER LE API »

ore 12:00 **Pierluigi PIERANTONI**
Vice-Presidente A.N.A.I.
«DALL'AGRO-INDUSTRIA ALLA SCOMPARSA DELLE API E DELLA BIODIVERSITÀ»

ore 12.30 **CHIUSURA LAVORI**

PER INFORMAZIONI:
EMAIL: ANAIAPI.UMBRIA@GMAIL.COM
TEL. 3382434440 - TEL. 3485288851

FILETTI DI PLATESSA AL FORNO AI PROFUMI DI SALVIA, TIMO E MIELE DI TRIFOGLIO

Carla Boto

A volte succede che capiti a casa un amico all'ora di cena e non puoi non invitarlo. Tutto bene se non si era già usciti dalla pescheria, pensando di mettere sul fuoco qualcosa di veloce, galeotta una lunga giornata di lavoro che non aveva permesso la "visita" al supermercato Che fare? C'è una soluzione per tutto…

Prima o poi succede che il drin drin del campanello, poco prima della cena, porti in casa una cara amica/o e la cena che avevi pensato per tre diventa per quattro.

In più, dopo una snervante giornata di lavoro la dispensa è un po' sguarnita. Mi è successo, e avevo in frigo circa 800 g di platessa, acquistata nella pescheria sotto casa, già sfiletta-ta. Niente panico, realizzato immediatamente che non disporre di ingredienti sufficienti per allestire un primo piatto decente non impediva una soluzione alternativa. Inevitabile l'interrogativo. Come far diventare per quattro ciò che era stato pensato per tre? Si è accesa la classica lampadina: la platessa aveva bisogno di essere nobilitata, e accompagnata con un contorno consistente che sostituisse il primo piatto e visto che le patate non mancano mai a casa, oplà. Mancava solo un po' di insalatina a taglio che avevo in frigo.

Foto 1 - Il piatto è in tavola

E non finisce qui. Ho ripercorso con la memoria le riserve in dispensa, e il pensiero è andato anche alle spezie che "tengo" sul davanzale della finestra, secondo la stagionalità: vasetti di timo, basilico e salvia che offrono risorse preziose e profumate.

Ecco il risultato della mia ricerca: limone (non mi manca mai, lo adoro anche come frutta post pranzo); farina; un po' di burro e del buon miele di trifoglio: il miele è sempre disponibile in dispensa, ma in questo caso potevo avvalermi di un vasetto di trifoglio già aperto che si era rivelato utile per realizzare la ricetta preparata per il numero di marzo scorso del prototipo del progetto **Apinsieme**, prima del battesimo della nuova testata, di cui il progetto si è dotato con il numero di Aprile.

Quando tutto è stato chiaro ho ideato una ricetta delicata, profumata,

ammorbidita dal miele e che si combinasse con l'asperità del limone, equilibrandone il sapore.

Il mio intento? Elevare degnamente l'ingrediente principale (la platessa in filetti) per farla assurgere al pari della più nobile e costosa sogliola: è un mio principio guida appagare il gusto con ingredienti semplici, a volte poveri, comunque meno costosi (**foto1**).

In un periodo di crisi, in cui diventa ancor più prioritario incentivare le buone pratiche contro gli sprechi alimentari e gli eccessi del lusso inutile, avvalersi di un pesce che ha le stesse proprietà nutritive di quelli più nobili e più costosi corrisponde a un'etica sociale nella quale io mi rispecchio appieno.

La platessa è un pesce dal gusto delicato e dalle carni più tenere di quelle della sogliola, perché ha un contenuto di acqua leggermente superiore.

Allora, per non perdere gli umori in cottura è buona cosa infarinare i filetti: la farina trattiene i liquidi, se ne impossessa e valorizza l'aroma del pesce. Infine, aiuta a non diminuirne il volume.

La platessa è pesce di fondali soprattutto atlantici, è diffusa dalla Norvegia al Portogallo. Come per la sogliola e la limanda, la sua crescita è caratterizzata da una particolare evoluzione che trasforma la sua forma fisica, adattandola all'ambiente in cui si trova a vivere.

Insomma, platessa, sogliola e limanda si adagiano sul fondo del mare e, inevitabilmente, la loro vescica natatoria si atrofizza, non gli serve per restare sospese in acqua, poiché si sdraiano sul lato sinistro, e il loro occhio lentamente migra sul lato destro, così come l'orifizio boccale.

Il lato superiore mantiene il pigmento, l'altro è chiaro e i suoi i filetti, in particolare "quelli di sopra", una volta spellati, sono più scuri dei filetti della sogliola. Ha un buon contenuto di proteine, circa il 75%, e meno del 25% di grassi, peraltro insaturi, tanto

pubblicità

che è possibile usare qualche fiocco di burro.

Contiene soprattutto omega-3, acidi grassi che, insieme agli omega-6, sono un formidabile scrigno di micronutrienti.

Eppoi, c'è da dire che il nostro organismo non è in grado di sintetizzare e che dunque arrivano a noi solo attraverso la dieta.

Non a caso, la moderna Scienza dell'alimentazione ha evidenziato una correlazione tra il consumo di pesce e la diminuzione del rischio di infarto e ictus.

Gli acidi grassi essenziali svolgono nel nostro organismo molteplici funzioni: entrano a far parte della membrana cellulare, garantendone l'elasticità, e concorrono alla formazione del cosiddetto colesterolo "buono".

Il contenuto salino della platessa è basso ed è soprattutto costituito di potassio e iodio. Con le sue 70 calorie per 100 g, ci possiamo permettere di utilizzare anche un filino di buon miele.

Per noi un cult sul pesce.

La ricetta (nella **foto 2** gli ingredienti principali) è facile e ha gratificato i miei commensali.

INGREDIENTI

- 800 g di filetti di platessa;
- farina quanto basta per infarinare leggermente i filetti;
- 40 g di burro;
- un cucchiaio scarso di olio extravergine d'oliva;
- un limone un po' spremuto e un po' a piccole fettine sottili;
- foglie di salvia, una per filetto;
- rametti di timo fresco;
- 2 cucchiai di miele (ho usato quello di trifoglio, **foto 3**), ma va bene anche mille fiori o acacia. Insomma, non deve essere prevalente di aroma);
- sale e pepe misto q.b.

PREPARAZIONE

Sciacquare velocemente e asciugare i filetti, insaporire con poco sale e il mixer di pepe, macinato alla bisogna, e infarinare leggermente. Sciogliere, nel frattempo, senza farlo bollire, il burro con le foglie di salvia, come quando si prepara il condimento per i ravioli e lasciare che sprigioni il suo profumo.

Disporre i filetti sulla leccarda da forno, coperta di carta oleata, sulla quale va disteso con le mani un leggerissimo strato di olio extravergine d'oliva, per evitare che la farina si attacchi e che a cottura ultimata si rompano i filetti, quando si pongono nel piatto (l'occhio vuole la sua parte!).

Unire al burro fuso il miele e il succo di un po' meno di mezzo limone spremuto. Ricoprire, cercando di farlo uniformemente, i filetti con il condimento preparato (**foto 4**), e distribuire le foglie di salvia, una ad una, su ogni

pubblicità

filetto, e cospargere sopra le foglioline di timo, dopo aver adagiato, a mo' di decoro, le mezze fettine di limone (**foto 5**).

Infornare al ripiano alto del forno a temperatura di 180 °C, preriscaldando solo il grill superiore, per soli 10 minuti.

Utilizzare l'attesa della cottura preparando velocemente il purè, rigorosamente alla maniera che mi ha insegnato mia madre.

Mentre preparavo i filetti, avevo già cotto le patate sbucciate nel microonde - si fa senza acqua così non si disperdono odori sapori ed elementi nutritivi -, grattare il parmigiano e scaldare il latte.

Infine, passare allo schiacciapatate i tuberi caldi, unire, senza usare i fornelli, il latte caldo e il parmigiano e qualche fiocchetto di burro, salando leggermente e grattare sopra, infine, un po' di noce moscata.

Come portare in tavola? Ho servito i filetti con i due contorni, insalatina a taglio e purè, accompagnando con una bruschettina al pomodoro, da affiancare o precedere. Frutta alla fine, e la cena è risultata più che sufficiente.

Un buon vino bianco può aggiungere un quid che valorizza il gusto dei profumi delle erbe e l'assaggio del miele e del burro. Io avevo già in fresco un Satrico del Lazio. Buona cena.

Carla Boto

Foto 2: gli ingredienti

Foto 3: i profumi del miele di trifoglio e del timo

Foto 4: amalgamare il miele di trifoglio con burro, salvia e timo

Foto 5: i filetti ingentiliti dal miele

Foto da 1 a 5 di Enrico Pasini

CIBO IN TAVOLA GRAZIE ALLE API

Ennio Battista

Sarebbe davvero naturale, è il caso di sottolinearlo, che dall'ambiente dell'apicoltura, la cui attività è improntata alla salvaguardia di un insetto così fondamentale per il mantenimento dell'ecosistema, nascessero istanze dietetiche all'insegna del rispetto della salute della persona e dell'ambiente. Un connubio ideale, quello della salute delle api e della persona, che riconcilia l'umanità alla sua vocazione di amministratrice saggia del Pianeta. Perché senza api non c'è più natura. E senza natura, non ci sarebbe più vita

Chi si occupa di api ha già un'attitudine a considerare le proprie azioni inserite in dinamiche e collegamenti più ampi: con se stessi, gli altri e l'ambiente. Quindi, parlare di cibo e delle sue ripercussioni non solo sulla salute ma anche sul territorio produrrà tra gli apicoltori che ci leggono molte corrispondenze e sintonie. Le api hanno visto i dinosauri e grazie anche agli apicoltori sono arrivate sino a noi. Il cibo che ci arriva in tavola ce lo assicura il loro prezioso e infaticabile lavoro di impollinazione. Le api, poi, sono efficaci segnalatori ambientali. L'Unione Europea ha stimato che circa l'84% delle specie coltivate in Europa dipende dall'impollinazione degli insetti. Un "servizio" il cui valore economico su scala globale è stimato in oltre 153 miliardi di euro l'anno.

Api e mangiare sono, dunque, un binomio inscindibile.

E sì, perché mangiare è tutt'altro che un atto individuale, c'entrano i modi di produrre, di considerare la natura, il rispetto che abbiamo delle risorse energetiche. Se per esempio scegliessimo di divenire tutti vegetariani che scelgono cibi bio che cosa succederebbe al nostro Pianeta?

Sarebbe più probabile che non ci sarebbe nessuno costretto a morire di fame e di veleni poiché il cibo risulterebbe sufficiente per tutti gli abitanti della Terra. Non a caso **Apinsieme** ha aderito alla Campagna #StopGlifosato, una una sostanza attiva largamente utilizzata tra gli erbicidi e che l'Efsa sospetta di cancerogenità.

Un erbicida che uccide anche le api. Se qualcuno ha dei dubbi, proviamo a considerare i dati seguenti, e avremmo un'idea ancora più ampia sulle conseguenze positive cui ci porterebbe questa semplice scelta.

CIFRE IMPRESSIONANTI

In un ideale sistema dietetico vegetariano e rispettoso dell'ambiente a livello planetario, le aree coltivabili fornirebbero cibo e vegetali a 25 miliardi di persone.

Oggi ci avviciniamo a 7 miliardi e centinaia di milioni muoiono di fame nei paesi poveri.

L'Occidente ricco e industrializzato mangia carne, consuma risorse cerealicole o proteiche, inquina, distrugge foreste e degrada i suoli. Il 40% dei cereali prodotti nel mondo serve a nutrire gli animali da carne. Negli Usa la percentuale sale al 75%.

Per produrre un chilo di carne occorrono da 5 a 16 chili di cereali. Un sacco di grano «trasformato» in carne nutre un uomo, in pane ne nutre 7 e in germogli ne nutre 20.

Per produrre un chilo di carne di maiale occorrono 6 chili di vegetali, per un chilo di

pubblicità

pollo venti di mangimi, per un chilo di manzo 7 di vegetali.

Da 2.600 grammi di proteine vegetali si ottengono appena 220 grammi di proteine animali.

In Brasile la superficie a soia per il bestiame è cresciuta da 15 a 55 milioni di ettari. Nel 1982 la produzione di soia per l'esportazione occupava 8,2 milioni di ettari, l'equivalente di farina per 40 milioni di maiali.

Sfruttando la stessa superficie si potrebbero produrre fagioli neri, ottenendo proteine per 35 milioni di persone o mais utile per 59 milioni di persone.

Non che il Terzo mondo non riceva cibo, lo riceve eccome. Per le nostre vacche e per i maiali occidentali.

Secondo la Fao nel 1981 il 75% dei cereali importati dai paesi del Terzo mondo venne utilizzato come cibo per il bestiame destinato poi all'esportazione.

In sostanza il 20% della popolazione mondiale può concedersi il lusso di mangiare carne perché il restante 80% patisce la fame e «rinuncia» alle risorse della Terra che sono destinate al bestiame.

Poi parliamo di «fratellanza e solidarietà».

Non basta, gli allevamenti, oltre ai fertilizzanti di sintesi, sono responsabili dell'80-90% delle emissioni di ammoniaca che provocano le piogge acide. Inoltre, i cittadini cinesi ma anche indiani, stanno aumentando il consumo di carne.

Ora i cinesi ne consumano 47 chilogrammi pro-capite l'anno, se arriveranno ai 126 degli americani ci sarà un imponente dirottamento delle risorse idriche verso la produzione alimentare e la fame nel mondo e l'inquinamento della Terra registrerà un innalzamento esponenziale, lo conferma di Jeremy Rifkin, saggista e Presidente della Foundation on Economic Trends di Washinghton.

Qualche anno fa, il World Watch Institute aveva lanciato l'allarme: «Chi consuma carne in modo eccessivo sta distruggendo la Terra». Negli ultimi anni gli hanno fatto eco altri ricercatori, come quelli dello Stockholm International Water Institute, che hanno dichiarato che «entro quarant'anni, la soluzione sta nel diventare vegetariani».

Il motivo? «Se non lo faremo, non ci sarà abbastanza cibo per tutti».

Un'affermazione che deriva da un rapporto realizzato da questi illustri scienziati, guidati dal professor Malik Falkenmark che aggiunge «attualmente ricaviamo il 20% delle proteine necessarie al nostro fabbisogno da prodotti derivati dagli animali; ma questa percentuale dovrà scendere almeno al 5% entro il 2050, se vorremo evitare carestie e guerre causate dalla scarsità di cibo».

VITE SALVATE

Ed è fresca la notizia lanciata dall'Ansa che riporta il dato che se tutto il mondo adottasse una dieta strettamente vegana (rinuncia a qualsiasi prodotto animale) si risparmierebbero 8,1 milioni di morti premature da qui al 2050, ma anche un cambiamento minore che limiti il consumo di carni rosse a circa 300 grammi alla settimana ne eviterebbe più di 5 milioni.

Da dove provengono queste indicazioni?

Da uno studio della Oxford University pubblicato dalla rivista Pnas, che ha calcolato anche i risparmi che si otterrebbero in termini economici.

In sintesi, i ricercatori hanno elaborato quattro diversi scenari, uno di «business as usual» in cui si mantengono le attuali tendenze in termini di dieta; uno in cui si limita la carne a 300 grammi a settimana, aumentando l'apporto di frutta e verdura; uno strettamente vegetariano e uno vegano.

Il maggior guadagno in termini di vite salvate, soprattutto per le minori malattie cardiovascolari ma anche per tumori e patologie legate all'obesità, verrebbe appunto dalla dieta vegana, seguita dalla vegetariana (7,4 milioni di morti risparmiate).

Queste due permetterebbero anche i maggiori vantaggi in termini di riduzione delle

pubblicità

emissioni, del 63% per la dieta vegetariana e del 70% per la vegana, mentre quella «moderatamente carnivora» le ridurrebbe del 30%.

I benefici economici per i sistemi sanitari andrebbero dai 700 ai mille miliardi di dollari l'anno.

«Le diete sbilanciate, con un consumo eccessivo di carne, sono responsabili del maggior peso globale in termini di perdita di salute», affermano gli autori.

«Allo stesso tempo il sistema alimentare è responsabile di più di un quarto delle emissioni, ed è una delle forze principali che spingono i cambiamenti climatici».

ALLEANZE VIRTUOSE

Che dire? C'entrano ben poco le ideologie nutrizionali o i fondamentalismi dietetici. Dietro a una scelta alimentare più sana, che metta al primo posto l'ampio assortimento di cibo vegetale con una forte riduzione dell'apporto alimentare animale, c'è la riposta più saggia e virtuosa per gettare le basi di uno sviluppo sostenibile in termini di salute pubblica, impatto ambientale e salvaguardia delle risorse energetiche.

Non c'è più tempo per snobbare stili alimentari etichettandoli banalmente come mode o vezzi adatti a élite culturali.

Il tempo a disposizione non è infinito e occorre assicurare un futuro più sereno per le prossime generazioni.

E sarebbe davvero naturale, è il caso di sottolinearlo, che dall'ambiente dell'apicoltura, la cui attività è improntata alla salvaguardia di un insetto così fondamentale per il mantenimento dell'ecosistema, nascessero istanze dietetiche all'insegna del rispetto della salute della persona e dell'ambiente.

Il mestiere di apicoltore, allora, diventa centrale: i più sono vere e proprie sentinelle ecologiche. Apicoltori, api e sistema alimentare sono il futuro del Pianeta.

Un connubio ideale, quello della salute delle api e della persona, che riconcilia l'umanità alla sua vocazione di amministratrice saggia del Pianeta. Perché senza api non c'è più natura.

E senza natura, non ci sarebbe più vita.

Ennio Battista

pubblicità

LE SCULTURE DI RABARAMA E LA SINTESI TRA UMANITÀ E NATURA

Renzo Barbattini , Giovanni Miani

L'interesse di Rabarama è rivolto all'indagine dell'esistenza dell'uomo, al suo essere-nel-mondo: ciò è espresso dalle figure umane dall'essenza ambigua, la cui pelle le imprigiona come in un involucro ed è magistralmente composta da particolari segni, geroglifici, corteccia, cellette di ape. Il significato profondo di queste sculture è da ricercare proprio nel tentativo dell'uomo di liberarsi dalla prigione del corpo come simbolica liberazione dal vincoli del mondo

La produzione artistica di **Paola Epifani**, meglio nota nel mondo dell'arte con il nome di *Rabarama*, interessa principalmente sculture in marmo o in bronzo, ma anche terracotta e vetro, oltre a opere pittoriche ad olio. Quest'artista è nata a Roma nel 1969; vive e lavora a Padova

Nelle realizzazioni dell'artista è frequente l'indagine sul rapporto dell'umanità con l'esistente, ovvero l'essere-nel-mondo dell'uomo, per dirla con un linguaggio ricorrente nella filosofia esistenzialista [1].

Le sue raffigurazioni mostrano spesso figure umane, in pose plastiche, individui asessuati che incarnano l'individualità e la generalità di specie. Non si vedono mai figure in piedi, sono sempre sedute in contemplazione oppure sdraiate con lo sguardo lontano e assente.

Questi corpi sono sempre privi di vestiti, ma non sono nudi.

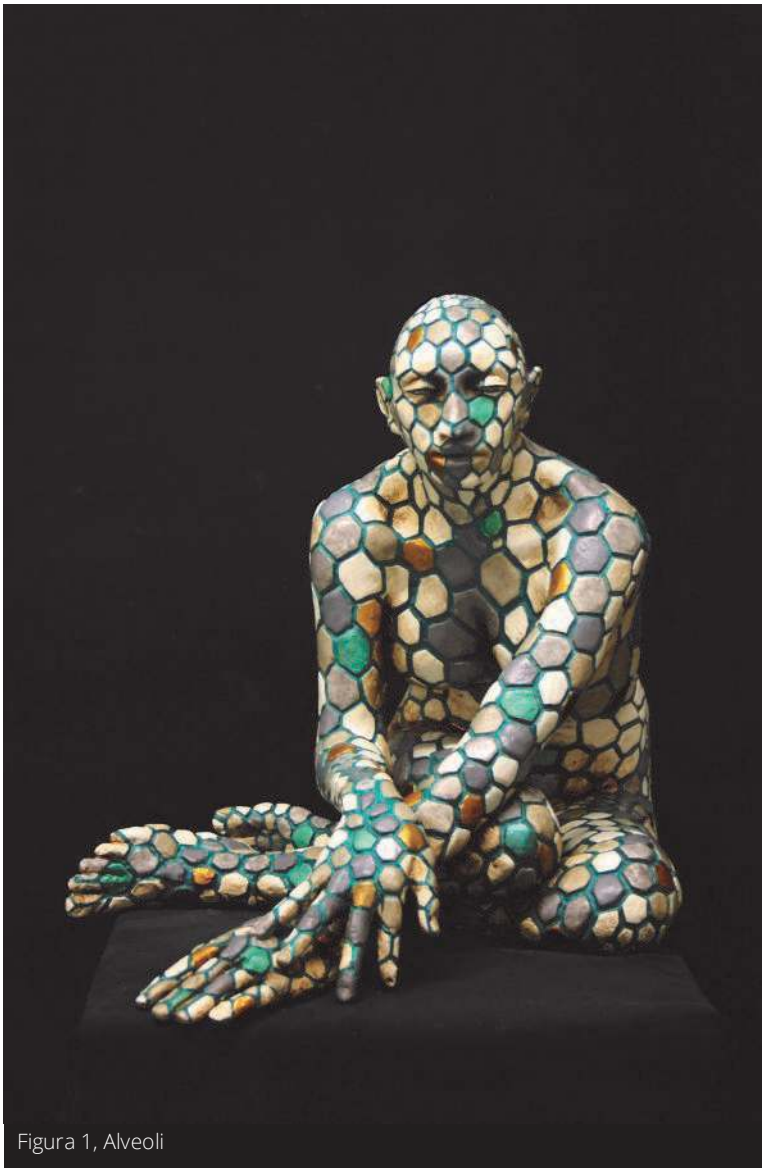


Figura 1, Alveoli

La loro pelle è involucro ed essenza, esterno e interno; le figure sono vestite di fantasia ininterrotta, non cambiano il motivo che insiste uguale su tutto il corpo. **Paola Epifani** ha reimpostato il concetto del corpo umano, utilizzando non più il colore naturale della pelle, ma un nuovo colore personalizzato per ogni figura che scaturisce dal suo "io" spontaneo e puro. Le sculture antropomorfe della *Rabarama* paiono interamente avvolte da un particolare tessuto in tutta la lunghezza del proprio corpo, come un'epidermide colorata realizzata a somiglianza di forme remote, segni tribali appartenenti ad arcaiche civiltà, o più semplicemente simboli tratti dal mondo naturale. Osservando le sue opere con occhio "apistico" e rilevando che i corpi riportati nelle immagini presentano la pelle "tatuata" con segni che ricordano le cellette dei favi. Si può sottolineare la similitudine fra l'organismo umano e l'alveare; una teoria affermata vede nella colonia delle api (ma anche nei formicai e termitai, quindi nei nidi degli insetti eusociali) un "superorganismo" nel quale le varie caste, similmente agli organi del corpo umano, assolvono compiti diversi.

"I corpi riportati nelle immagini presentano la pelle "tatuata" con segni che ricordano le cellette dei favi. Si può sottolineare la similitudine fra l'organismo umano e l'alveare"

Come suggerisce l'artista stessa questo inusuale strato coprente non ha una funzione meramente estetica, ma simbolica, essendo una sorta di gabbia angusta che blocca l'uomo e il suo agire.

Il corpo viene dunque concepito quasi neo platonicamente [2)], come prigione materiale che trattiene a sé un principio superiore, l'anima: da qui una tensione costante, lo sforzo epico dell'umanità per liberarsi di questo impedimento. Come detto, l'osservatore può scorgere un ideale nesso tra

pubblicità

la concezione del mondo che emerge da queste opere e il pensiero filosofico neoplatonico, nella sua accezione plotiniana [3], riguardante l'arte come concetto contenuto nella materia, ripreso in seguito dalla cultura umanistica della Firenze di fine XV secolo [4].

Anche formalmente le figure rivelano uno stretto legame con la scultura classica, si veda a questo proposito la proporzionalità, la simmetria fra le varie parti e il tutto. Si inseriscono nell'ambiente circostante armonicamente, quasi sembrando esse stesse degli elementi naturali.

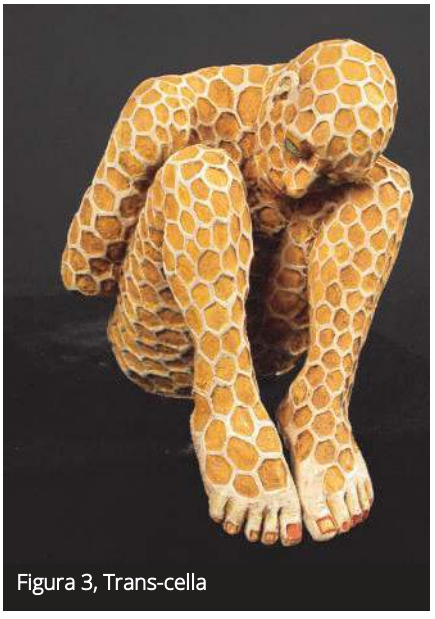


Figura 3, Trans-cella

Tra le opere maggiormente significative si possono citare **Alveoli (fig. 1, bronzo dipinto del 2001)**, in cui il personaggio realizzato in bronzo dipinto osserva l'orizzonte lontano, o **Particelle estinte (fig. 2, bronzo dipinto del 2000)**, o ancora la terracotta policroma **Trans-cella (fig. 3 del 1997)**, in cui si può ravvisare una dimensione quasi intima, di grande impatto emotivo; la purezza formale di quest'ultima opera rimanda alla statuaria classica.

Figura 2, Particelle estinte

Sono, queste, sculture che invitano colui che le guarda ad una profonda riflessione sulla propria ragion d'essere e sugli aspetti della quotidianità.

Una delle opere in cui la poetica di *Rabarama* è maggiormente evidente è **Con-diviso (fig. 4), realizzata nel 2007**, in cui la figura rappresentata ha un sembiante androgino, non potendo l'osservatore pronunciarsi con granitica certezza sul genere sessuale. Qui il personaggio assume una posa elegante, avvolgendo il proprio corpo quasi interamente con gli arti: appare dunque come una forma di vita primigenia, appartenente ad un remoto passato avulso dal mondo contemporaneo. L'eleganza della postura conferisce armonia e grazia

pubblicità
ASSOCIAZIONE ROMAGNOLA APICOLTORI
Via Libeccio, 2/B
48012 Bagnacavallo (RA)
Tel. 0545 61091
Cell. 348 3358240
E-mail: info@arapicoltori.com
www.arapicoltori.com
API REGINE
di razza ligustica allevate da soci apicoltori (iscritti all'Albo Allevatori Regionale e Nazionale). Api regine F1 discendenti da 42 madri poste sotto controllo e testate con metodi razionali dal programma di selezione coordinato dall'ARA
• Sciami su 5 telaini e famiglie d'api
• Pappa Reale Italiana (anche in confezioni da 10 g)
• Mieli mono e poliflora
• Cera e propoli
PRODOTTI CERTIFICATI BIOLOGICI
Api Regine
Pappa reale
Miele mono e poliflora
(all'ingrosso)
Siamo una Cooperativa seria e qualificata che garantisce per i prodotti dei suoi 500 Associati

all'immagine, unitamente alla delicatezza con la quale sono rese le braccia, le gambe, financo particolari a prima vista secondari e quasi impercettibili come le unghie.

Domina, anche in quest'opera, l'equilibrio compositivo, un senso di misura che travalica la contingenza storica per diventare norma universale.

Di fronte ad immagini come queste le coordinate spazio-temporali con le quali si suole identificare l'agire dell'uomo perdono di significato. Non c'è dicotomia tra spazio dell'uomo e spazio della natura, essendo nella concezione di *Rabarama* due realtà speculari e contigue, e non conflittuali ed antitetiche.

Rabarama è considerata dalla critica e dal collezionismo più esigente un'artista completa, grazie ai continui riconoscimenti ufficiali sia sul mercato italiano che in quello internazionale.

La sua produzione è alquanto eclettica e sfaccettata, diversificandosi tra le sculture di terracotta, bronzo dipinto, marmo, vetro, e la pittura ad olio, le inclusioni di resina, i gioielli d'artista in oro, le opere grafiche.

Renzo Barbattini, Giovanni Miani
Università di Udine

Figura 4, Con diviso

1) Con il termine Esistenzialismo si intende una corrente di pensiero molto eterogenea del XX secolo i cui maggiori esponenti sono filosofi quali Heidegger, Sartre e Jasper ma che affonda le proprie radici nel Romanticismo ottocentesco e in particolar modo nel danese Kierkegaard. Contro l'Idealismo e il Positivismo come sistemi filosofici l'Esistenzialismo pone l'uomo al centro della propria speculazione.

2) Il Neoplatonismo è una corrente di pensiero sorta attorno al III secolo a.C. come particolare interpretazione dell'opera di Platone.

3) Il filosofo greco Plotino (203/205-270).

4) In arte il Neoplatonismo si esprime soprattutto con Botticelli (1445-1510).

Bibliografia consultata

Abbagnano N., 2006a - Storia della filosofia, vol. I, Roma.

Abbagnano N., 2006b - Dizionario della filosofia, vol. X, Roma.

Panofsky E., 2006 - Idea, Torino.

LYTHRUM SALICARIA: UN AIUTO PER GLI IMPOLLINATORI?

Angelo Canale, Stefano Benvenuti, Giovanni Benelli

Per mitigare il declino degli impollinatori, è necessario e urgente porre in essere tutta una serie di misure atte a favorirne il loro insediamento, conservando o ripristinando i tipici ambienti naturali dove molti di essi completano il ciclo biologico e garantendo le fitocenosi idonee a fornire cibo (nettare e polline) sufficiente per il loro sostentamento

L'abbondanza e la diversità degli impollinatori sono in declino in molte aree agricole in tutto il mondo. Ciò sembra dovuto principalmente all'agricoltura intensiva che, spesso, porta alla perdita di habitat naturali, e all'uso eccessivo di pesticidi, con un forte impatto negativo nei confronti di numerosi artropodi utili (Rollin et al., 2016).

In particolare, la salute delle popolazioni di numerose specie di Apoidei è in declino sostanzialmente dagli ultimi dieci anni, in Europa, in Asia e nel continente americano.

Importanti perdite di colonie di *Apis mellifera* sono state osservate in tutto il mondo, soprattutto negli USA dal 2006, epoca della prima descrizione del *Colony Collapse Disorder* (CCD). Il CCD sembra essere il risultato dell'azione di molteplici agenti di stress, tra cui la presenza di fattori che incidono sulla salute degli insetti (malattie e parassiti, primo tra tutti l'acaro Varroa destructor), l'uso eccessivo di pesticidi e la progressiva perdita di biodiversità all'interno dell'agroecosistema, con particolar riferimento alle fioriture spontanee tipicamente associate ai paesaggi agricoli tradizionali (Rollin et al., 2016). Per mitigare il declino degli impollinatori, è necessario e urgente porre in essere tutta una serie di misure atte a favorirne il loro insediamento, conservando o ripristinando i tipici ambienti naturali dove molti di

Foto 1a: Apis mellifera in volo tra infiorescenze di Salcerella, Lythrum salicaria; si possono notare le corbiculette di colore scuro, composte prevalentemente dal polline di Lythrum salicaria (Benvenuti et al., 2016).

essi completano il ciclo biologico e garantendo le fitocenosi idonee a fornire cibo (nettare e polline) sufficiente per il loro sostentamento.

"Ricciardelli d'Albore (2015) evidenzia che nell'Italia Centrale il polline di *L. salicaria* viene raccolto tutto il giorno e può arrivare a costituire anche l'80% del raccolto giornaliero delle api"

La Salcerella, *Lythrum salicaria* (Lythraceae), è una specie erbacea nativa dell'Eurasia.

E' stata introdotta accidentalmente in America settentrionale e in Australia, ed è ora considerata una minaccia per le aree umide del Nord America.

Tuttavia, nel suo ambiente nativo euroasiatico, il suo potenziale di invasività è trascurabile, dal momento che *L. salicaria* vive in equilibrio con altre specie tipiche degli ecosistemi delle zone umide.

In Italia, questa specie è diffusa soprattutto lungo i fossi dei campi, sulle rive dei laghi e ai margini dei corsi d'acqua, e fiorisce in tarda estate (Ricciardelli d'Albore, 2015).

Si tratta di una specie rustica che produce sia nettare che polline, può essere, dunque, una fonte di cibo utile per gli Apoidei nelle zone umide del Mediterraneo, aiutandoli a superare i periodi estivi, che spesso sono caratterizzati da scarsità di cibo.

In *L. salicaria*, il granulo pollinico è eterocolpato, l'esina è striata. Il polline, di color marrone, proviene da fiori longistili e brevistili sulla stessa pianta e pertanto è dimorfico, con diametro massimo di 34 micron.

Ricciardelli d'Albore (2015) evidenzia che nell'Italia Centrale il polline di *L. salicaria* viene raccolto tutto il giorno e può arrivare a costituire anche l'80% del raccolto giornaliero delle api.

Recentemente, la fioritura di *L. salicaria* nelle zone umide mediterranee è stata studiata in relazione all'abbondanza e alla diversità dei suoi impollinatori (Benvenuti et al., 2016).

E' stato osservato che *L. salicaria* ha una fioritura di lunga durata, con più di 640 fiori aperti per pianta, da metà luglio ai primi di settembre.

Sono stati raccolti 476 impollinatori appartenenti a 3 ordini, 7 famiglie e 15 specie diverse di insetti .

Analisi condotte mediante microscopia elettronica a scansione hanno permesso di evidenziare che tutti le specie di insetti visitanti i fiori avevano polline di *L. salicaria* sui loro corpi, permettendo così di considerarli effettivi impollinatori di questa pianta.

Foto 1b. Ape impegnata nella raccolta di nettare e polline dai fiori di Lythrum salicaria.

"Benvenuti et al. (2016) hanno evidenziato il contributo della Salcerella nell'implementare la biodiversità vegetazionale delle aree agricole intensive in ambienti umidi"

Tra gli impollinatori, gli Imenotteri sono risultati i più abbondanti, seguiti dai Ditteri e dai Lepidotteri (**Figura 1**).

L'abbondanza degli Apoidei ha raggiunto il massimo nel mese di agosto (**Figura 2**), con forte dominazione delle specie sociali (94.38%) vs. quelle non sociali.

Tra le specie sociali, Apis *mellifera* è risultata quella più abbondante, seguita da 5 bombi, tra cui la specie minacciata *Bombus sylvarum*.

Le visite delle api su *L. salicaria* sono risultate più elevate nel mese di agosto, rispetto al resto dell'estate e all'inizio dell'autunno, mentre non sono state rilevate differenze per *Bombus spp*., gli Halictidae e i Megachilidae (Benvenuti et al., 2016).

Sulla base delle osservazioni sopra riportate, ribadiamo il contributo della Salcerella nell'implementare la biodiversità vegetazionale delle aree agricole intensive in ambienti umidi ed il suo supporto trofico alle popolazioni degli Apoidei sociali e solitari presenti in tali agroecosistemi (Rollin et al., 2016).

Angelo Canale,
Stefano Benvenuti, Giovanni Benelli
Dip. Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali Università di Pisa

Figura 1. Abbondanza totale degli insetti impollinatori visitanti *Lythrum salicaria*.

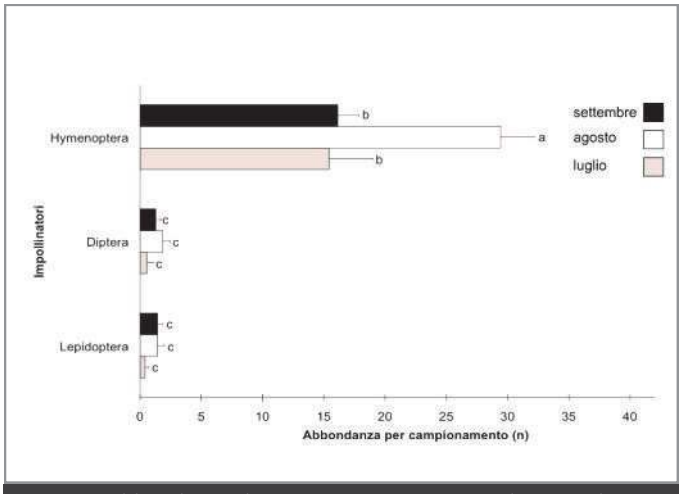


Figura 2. Abbondanza di Imenotteri, Ditteri e Lepidotteri nel corso del periodo principale di fioritura di *Lythrum salicaria* (modificato da Benvenuti et al., 2016).

RIVISTA NAZIONALE DI
APICOLTURA
LA RIVISTA INDIPENDENTE DEGLI APICOLTORI
ABBONAMENTO
ANNUALE SU CARTA O SU PDF
TUTTE LE INFORMAZIONI PER ABBONARTI
LE TROVI A PAGINA 34
APINSIEME
info@apinsieme.it

Bibliografia essenziale

Benvenuti S, Benelli G, Desneux N, Canale A (2016) Long lasting summer flowerings of Lythrum salicaria as honeybee-friendly flower spots in Mediterranean basin agricultural wetlands. Aquatic Botany, 131:1-6, doi: 0.1016/j.aquabot.2016.02.002

Ricciardelli D'Albore G (2015) I più importanti pollini europei. Apitalia 10:52

Rollin O, Benelli G, Benvenuti S, Decourtye A, Wratten SD, Canale A, Desneux N (2016) Weed-insect pollinator networks as bioindicators of ecological sustainability in agriculture. A review. Agronomy for Sustainable Development, 36:8, doi: 10.1007/s13593-015-0342-x

FLORA APISTICA

I PIÙ IMPORTANTI POLLINI EUROPEI

Giancarlo Ricciardelli D'Albore

In questo numero il professor Ricciardelli ci parla di Resedaceae, Rhamnaceae e Rosaceae

Resedaceae *Reseda lutea* L. (Guaderella crociata) (Fig. 1) è una erbacea infestante delle radure e zone non coltivate sassose. Nelle zone montuose è soppiantata da *R. luteola* L. Nei raccolti primaverili, quello giornaliero si attesta sul 15%, così come in montagna per l'altra specie simile. Le pallottole sono color verde-marrone e pesano 6,7 mg. Il polline viene raccolto solo la mattina. Il granulo pollinico è tricolpato, con resti di esina in ogni solco, l'esina è scabrata e il diametro massimo è di 24 micron.

Rhamnaceae *Rhamnus alaternus* L. (Linterno) (Fig. 2) è un alberetto o arbusto diffuso nella macchia mediterranea. Fiorisce precocemente ed è quindi molto importante per le api che, nell'Italia centrale, possono raccogliere anche il 60% del raccolto giornaliero. Il polline viene raccolto per tutta la giornata. Le pallottole sono giallo verdi e pesano mediamente 6,5 mg. Il granulo pollinico è tricolporato (tre pori in tre solchi, con evidenti margini ai lati), l'esina è foveolata (cioè con molte depressioni tonde) e la dimensione massima è di 24 micron.

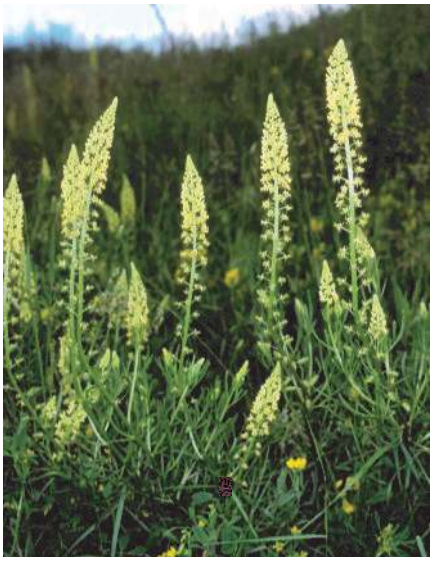
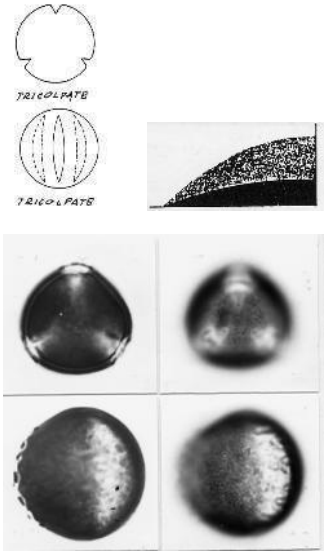
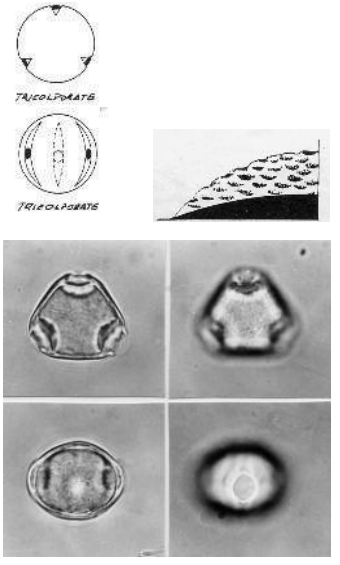


Fig. 1 foto Ricciardelli D'Albore

Fig. 2 foto Ricciardelli D'Albore

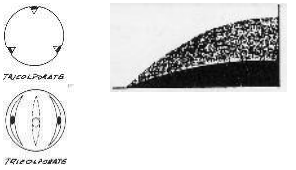




Rosaceae *Crataegus monogyna* Jacq. (Biancospino) (Fig. 3) si presenta nei boschi come arbusto o piccolo albero; è diffuso nella macchia mediterranea, ma la sua presenza è anche tipica dell'Europa centrale.

Ogni fiorellino produce 0,6 mg di polline. Il polline viene raccolto la mattina. In Inghilterra il raccolto stagionale sul Biancospino si attesta sull'8%, così come in Svizzera.

Nell'Italia centrale il raccolto giornaliero di questa specie a fioritura primaverile, può raggiungere il 60%. Le pallottole sono grandi (8,5 mg) e sono colore giallo chiaro. Il granulo pollinico è tricolporoidato (tre poroidi in tre solchi), l'esina è striata-verrucata ed il diametro massimo raggiunge i 40 micron



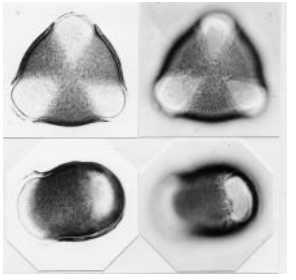


Fig. 3 foto Ricciardelli D'Albore

Giancarlo Ricciardelli D'Albore

RIVISTA NAZIONALE DI
APICOLTURA
LA RIVISTA INDIPENDENTE DEGLI APICOLTORI
ABBONAMENTO
ANNUALE SU CARTA O SU PDF
TUTTE LE INFORMAZIONI PER ABBONARTI
LE TROVI A PAGINA 34
APINSIEME
info@apinsieme.it

Bibliografia

Maurizio A., Grafl I., 1980. Das Trachtpflanzenbuch. Ehrenwirth Vlg. Muenchen, 364 pp.

Ricciardelli D'Albore G., 1997. Textbook of Melissopalynology. Apimondia publishing house, 308 pp.

Ricciardelli D'Albore G., 1998. Mediterranean melissopalynology. Università degli Studi di Perugia, 466 pp.

Ricciardelli D'Albore G., Intoppa F., 2000. Fiori e api. La flora visitata dalle api e dagli altri Apoidei in Europa. Edagricole, 253 pp

LA PAROLA AGLI APICOLTORI

A cura della Redazione

Lettere, foto, compro e vendo, piccoli annunci, iniziative. Questa volta l'attenzione è sull'importazione di miele

Domanda dell'apicoltore
Sono andato a fare la spesa e sugli scaffali del supermercato occhieggiavano vasetti di miele con indicazione di provenienza che nulla ha a che fare con l'Italia e nemmeno con l'Europa. Come tutelarci e valorizzare il miele Italiano?

(Giovanni S., Abbiategrasso MI)

Risposta della redazione ...
Un barattolo di miele su due in vendita in Italia è stato, in realtà, prodotto all'estero per effetto del record nelle importazioni che hanno raggiunto la quantità di 23,5 milioni di chili nel 2015, con un aumento dell'11% rispetto al 2014. Tutto ciò emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati Istat, dati dai quali viene fuori una vera invasione.

La prova? Gli arrivi nel 2015 hanno raggiunto il massimo di sempre e provengono principalmente dall'Ungheria con 7,4 milioni di chili, poi viene la Cina con 4,8 milioni di chili, quasi il doppio rispetto allo scorso anno, e infine la Spagna che con 2,3 milioni di chili sorpassa la Romania, comunque in crescita con 1,9 milioni di chili.

E non mancano altri dati.

Sentiamo sempre la Coldiretti. «La produzione in Italia ha peraltro visto un netto aumento con quantità stimate che si aggirano nel 2015 sui 23

Vasetti di miele italiano? | Foto di Giovanni S. | Abbiategrasso

inviate le vostre foto a info@apinsieme.it, accompagnandole da una liberatoria per la pubblicazione e da una dichiarazione di proprietà della foto. Foto Misure massime 1024px

milioni di chili di un prodotto importante in quanto tale ma anche per l'essenziale lavoro di impollinazione delle api».

Nonostante la ripresa **della produzione nazionale c'è, però, il rischio di portare in tavola prodotti spacciati per Made in Italy, ma provenienti dall'estero, spesso di bassa qualità e per questo è d'obbligo verificare** con attenzione l'origine in etichetta oppure di rivolgersi direttamente ai produttori nelle aziende agricole, negli agriturismi o nei mercati di Campagna Amica.

Il miele prodotto sul territorio nazionale dove non sono ammesse coltivazioni Ogm (a differenza di quanto avviene ad esempio in Cina e in Romania) è riconoscibile attraverso l'etichettatura di origine obbligatoria, fortemente sostenuta dalla Coldiretti.

La parola Italia deve essere obbligatoriamente presente sulle confezioni di miele raccolto interamente sul territorio nazionale, mentre nel caso in cui il miele provenga da più Paesi dell'Unione Europea, l'etichetta deve riportare l'indicazione "miscela di mieli originari della CE"; se, di contro, arriva da Paesi extracomunitari deve essere presente la scritta "miscela di mieli non originari della CE", mentre se si tratta di un mix va scritto "miscela di mieli originari e non originari della CE".

C'è un problema, però. Quale?

Che le stesse regole non valgono se il miele viene usato come ingrediente, come accade nei biscotti e negli altri dolci come, ad esempio, il torrone, dove la presenza di prodotto straniero non viene dichiarata in etichetta.

Un danno che va sanato poiché colpisce un settore, quello nazionale, che conta circa 50mila apicoltori, con 1,39 milioni di alveari e un giro d'affari stimato di 70 milioni di euro.

Per non parlare del servizio di impollinazione reso all'agricoltura, valutato da 3 a 3,5 miliardi di euro. La produzione media per alveare, nelle aziende apistiche professionali (sono circa 2000 quelle che gestiscono più di 150 alveari), ammonta a circa 33,5 kg/alveare, mentre la media nazionale generale si aggira intorno ai 17,5 kg/alveare.

Per quanto riguarda le vendite, i piccoli apicoltori si indirizzano innanzitutto verso il conferimento in cooperativa (23,6%), i privati consumatori (22,0%) e i grossisti (20,8%), mentre la restante parte viene indirizzata al piccolo dettaglio tradizionale e specializzato che assorbe il 12,7%

Inviate le vostre lettere di massimo 500 caratteri a: info@apinsieme.it

pubblicità

16 APR sabato

Api e Biodiversità di Terra di Lavoro 16 aprile, 5a giornata corso base di Apicoltura. **Pietravairano (CE).** L'incontro del 16 aprile è dedicato ai "Prodotti dell'Alveare, Norme ed Etichettatura". Relazione di Massimo Ilari, Direttore editoriale della *Rivista nazionale di Apicoltura, Apinsieme*.
Per informazioni: infoapibio@libero.it

16 APR sabato

I PERCORSI DEL MIELE: un workshop tra i segreti e la vita delle api. I giorni 16 – 24 – 30 Aprile, con degustazione e Visita didattica in Apiario a Maggio. **Acquaviva (BA).**
L'Associazione Turistica Pro Loco "Curtomartino" e l'Azienda Apistica "La Pecheronza" vi accompagnano in un percorso tra i segreti del miele e la vita delle api. Info e prenotazioni: IAT Acquaviva tel. 3284852984 iat.acquaviva@gmail.com

22 MAG domenica

ANAI Umbria con MielAmore organizzano il 22 maggio nella splendida **Panicale (PG)**, Teatro Comunale « Cesare Caporali » il convegno: Il polline, la nuova frontiera dell'apicoltura.
Per info: anaiapi.umbria@gmail.com
tel: 3382434440 - tel: 3485288851

19 GIU domenica

Festa della Smielatura, domenica 19 giugno presso il Centro Visite Lago Lungo (RI). Per info Elisa 3471279187 o email post.tribu@gmail.com
per informazioni su laboratorio smielatura email apiamoci@gmail.com .

Spazio a disposizione gratuito Inviaci una email a: info@apinsieme.it

Max 300 caratteri comprensivi di testo, nome e cognome, recapito email o telefonico Luogo: Nome: Telefono: Email

Cerco agriturismo in Trentino Alto Adige periodo settembre 2 settimane. Preferibile struttura con funzione didattica alla scoperta api e miele e prodotti del territorio. Mi servono due stanze e uso cucina. 4 persone. Gianni mielearniebirichine@gmail.com

CERCO

Mercatino riservato agli abbonati sostenitori della Rivista Inviaci una email a: info@apinsieme.it

Max 500 caratteri comprensivi di testo, nome e cognome, recapito email o telefonico

Luogo:

Nome:

Telefono:

Email:

COMPRO

Mercatino riservato agli abbonati sostenitori della Rivista Inviaci una email a: info@apinsieme.it

Max 500 caratteri comprensivi di testo, nome e cognome, recapito email o telefonico

Luogo:

Nome:

Telefono:

Email:

VENDO

Spazio a disposizione Inviaci una email a: info@apinsieme.it

Max 500 caratteri comprensivi di testo, nome e cognome, recapito email o telefonico

Luogo:

Nome:

Telefono:

Email:

COMPRO

Mercatino riservato agli abbonati sostenitori della Rivista Inviaci una email a: info@apinsieme.it

Max 500 caratteri comprensivi di testo, nome e cognome, recapito email o telefonico

Luogo:

Nome:

Telefono:

Email:

COLLEGA APICOLTORE

Lavorazione e Trasformazione Propoli APICOLTURA MICELI LAMEZIA T. CZ autorizzata con D. 14337 Regione Calabria per produzione di integratore alimentare a base di propoli, Vi propone il servizio di lavorazione e trasformazione della propoli da voi prodotta. Possiamo trasformare la vostra materia prima in " TINTURA DI PROPOLI IDROALCOLICA" contagocce, oppure con erogatore spray. Siamo a disposizione per preventivo da richiedere via email a apicolturamiceli@libero.it

Per ogni informazione: cell. 3288315299 (Roberta Gigliotti, responsabile marketing Apicoltura Miceli) o 330798459

Spazio a disposizione gratuito Inviaci una email a: info@apinsieme.it

Max 300 caratteri comprensivi di testo, nome e cognome, recapito email o telefonico

Spazio a disposizione gratuito Inviaci una email a: info@apinsieme.it

Max 300 caratteri comprensivi di testo, nome e cognome, recapito email o telefonico

Spazio a disposizione gratuito Inviaci una email a: info@apinsieme.it

Max 300 caratteri comprensivi di testo, nome e cognome, recapito email o telefonico

RIVISTA NAZIONALE DI APICOLTURA

APINSIEME AMBIENTE SOCIALE

NUMERO 1

APRILE 2016

"La ragione per cui abbiamo due orecchie ed una sola bocca è che dobbiamo ascoltare di più, parlare di meno ."

Zenone di Cizio (333 a.C. – 264 a.C.), filosofo greco antico

DIRETTORE RESPONSABILE
Ennio Battista | battista@apinsieme.it
DIRETTORE EDITORIALE
Massimo Ilari | ilari@apinsieme.it
cell.3476227984
COMUNICAZIONE & SOCIAL MEDIA
Enrico Pasini | pasini@apinsieme.it |
cell.3470044968

CONTATTI
Redazione: info@apinsieme.it
Abbonamenti: abbonamenti@apinsieme.it
Pubblicità: pubblicita@apinsieme.it
SITO E SOCIAL
www.apinsieme.it
facebook: apinsieme | youtube: apinsieme
REDAZIONE
Via Oderisi da Gubbio 62 Roma
EDITORE , SEDE LEGALE
Pasini, Via Oderisi da Gubbio 62 Roma

AUTORIZZAZIONE TRIBUNALE
Aut. 54/2016 del 5 aprile 2016
STABILIMENTO STAMPA
CSR Centro Stampa e Riproduzione
Roma, Via di Salone 131 / C
ISCRIZIONE AL ROC
-
TARIFFE ANNUALI 11 NUMERI
Carta 27€, solo Pdf 15€
Sostenitore 40€ Carta+Pdf+Mercatino
UN NUMERO
carta 5€, solo pdf 2€

NON RICEVIAMO FINANZIAMENTI
PER SOSTENERCI: ABBONATEVI
O CHIEDETE SPAZIO PUBBLICITARIO

PUBBLICITÀ
La pubblicità raccolta su questo numero non si avvale di intermediari
CREDITS
Si ringrazia amathesign.com per i suggerimenti

Questo numero è stato chiuso il 5 aprile 2016

Copyright © 2016 Apinsieme ™ è un progetto di Massimo Ilari e Enrico Pasini.
Rivista Nazionale di Apicoltura ™ è una testata e un marchio registrato
Opera collettiva. La legge 633/1941 - a protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi al suo esercizio—è integrata con le modifiche apportate dal D.Lgs. n. 22/2014 e dal D.Lgs. 163/2014 Privacy:
I dati personali da lei forniti per gestire il rapporto di adesione o di contatto, saranno opportunatamente trattati dal titolare del trattamento, sia manualmente che ricorrendo a mezzi informatici . Sua facoltà sarà di rivolgersi ai titolare del trattamento per far valere i diritti contemplati dall'articolo 7 dlgs 30/06/2003 n. 196
Apinsieme declina ogni responsabilità in caso di mancato recapito da parte dei Servizi Postali. I manoscritti, le fotografie e le diapositive non richieste non saranno restituite. Foto, notizie e articoli possono essere ripresi e pubblicati solo previa autorizzazione di Apinsieme

Una linea completa a servizio delle tue api

ApiHerb

Api in salute producono di più

ApiGo

Dai vigore all'alveare!

SuperBee

Sostituto Liquido del Polline
per il fabbisogno proteico
delle tue api

ApiCandy

Il Candito in
confezione da 1 kg

NEW

OxyBee

Sanitizzante detergente
per il materiale apistico

Alveis è un marchio Chemicals Laif s.p.a.

Chemicals Laif s.p.a. – Viale dell'artigianato, 13 – 35010 Vigonza (PD) – Tel. 049 626281 – Fax. 049 628501 – info@chemicalslaif.it – www.alveis.it

pubblicità

55052 COMBI-LINE 52

La linea di smielatura professionale compatta

55052 **COMBI-LINE 52**

Composta da:

- Banco di appoggio melario con piastra staccafavi manuale.
- Disopercolatrice semiautomatica DV 2 a discesa verticale dei favi con coltelli oscillanti e riscaldati elettricamente.
- Convogliatore motorizzato a catena Inox per la raccolta automatica dei favi in uscita dalla disopercolatrice.
- Smielatore ad asse orizzontale.
- Raccoglitore dei favi.

19.000,00 €
+ IVA
consegna compresa nel prezzo

55052

GARANZIA 3 ANNI

12 comode rate
TASSO
0%

Dimensioni:

Lunghezza	5,2 m
Larghezza	2,0 m
Altezza di lavoro	1,6 m

Optional non compresi nel prezzo:

- Spremiopercoli a coclea - o fusore.
- Auto-posizionamento carico e scarico della gabbia smelatore.
- Vasca di raccolta miele a doppia parete o a parete singola.
- Pompa a girante.
- Rulliera per portare i melari vuoti.

(promozione valida fino al 31/12/2015)

pubblicità

www.legaitaly.com

Via Maestri del Lavoro, 23 - 48018 Faenza ITALY
info@legaitaly.com - Fax: +39 0546 28279 - Tel: +39 0546 26834