

l'Apicoltore Veneto



Notiziario dell'Associazione Regionale Apicoltori del Veneto

Sede amministrativa: via Mercato Nuovo, 32 • 36100 VICENZA • tel./fax 0444357905
www.apicoltoriveneto.blogspot.com • info: www.apicoltori.veneto@libero.it



l'Apicoltore Veneto

N. 1 - Anno XXV - marzo 2019

in redazione:

Giacomo Perretta *coordinatore*

Giovanni Stoppa

Giovanni Sella

Giuseppe Morosin

Giuliano Montagnini

Indirizzi e numeri di telefono utili:

Sede Regionale

Tel./ Fax 0444 357905

Sede di Bergantino (RO)

0425 805092

Centro Treviso Borso del Grappa

cell. 329 1253419

Centro Vicenza

0444 960703

Sede di Verona

cell. 333 8490033 (Villa Matteo)

Finanziato con Regolamento UE n. 1308/13 sul miglioramento della produzione e commercializzazione del miele Anno 2018/2019.



UNIONE EUROPEA



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI



Regione Veneto

Foto copertina di Giuseppe Semenzin

Sommario

| | |
|--|-----------|
| Editoriale | 3 |
| Introduzione al 1° numero del nostro giornalino | 5 |
| Ricordando Arrigo | 6 |
| Pregiera dell'apicoltore | 7 |
| Di cosa parliamo | 8 |
| Sostenibilità sostenibile o sostenibile sostenibile? | 11 |
| Vicenza apiario didattico | 12 |
| Si riparte 2019 | 13 |
| Corsi alla Pieve del Grappa | 16 |
| Anno nuovo | 19 |
| La pagina tecnica | 21 |
| Centri di assistenza tecnica | 28 |



EDITORIALE

Gerardo De Martin - presidente regionale

Rinnovo consiglio direttivo

Cari amici apicoltori, questo non vuole e non può essere un editoriale comunemente interpretato, ma un lettera di commiato e nello stesso tempo di stimolo al progresso dell'associazione nel continuare con energia a dar forza all'associazione che ho condotto per questi sei anni e di aver contribuito alla sua evoluzione.

Prima di congedarmi da voi, desidero ricordare mio papà morto di recente, un importante ricordo che mi porterò nel cuore ogni volta che aprirò un alveare.

Un papà che nel mio percorso di apicoltore ha lasciato un'impronta indelebile. Il suo insegnamento è stato un continuo alternarsi tra l'amore per le api e la passione per l'ambiente, è questa combinazione che ha fatto di me, seguendo le sue tracce, un apicoltore.

Per ricordare quanto lui fosse appassionato delle api, quando visitava le sue "creature" le accudiva una ad una e i movimenti non erano mai scontati né banali, accudiva l'alveare come nessuno mai ho visto fare. Nel momento della chiusura cercava in tutti i modi di non uccidere nemmeno un'ape, perché mi diceva "loro hanno bisogno di tutte le forze e nessuna doveva essere persa".

Grazie papà di avermi donato tutta la tua passione per questo importante insetto e sicuramente nel tuo viaggio verso il paradiso ti incrocerai con i voli dell'ape regina, e come i voli nuziali dell'ape regina verso l'azzurro del cielo, rigenera un'altra vita, sono sicuro tu rinascerai nello spirito rigenerando una nuova vita. Grazie Papà. Questo prologo non può farmi dimenticare l'importanza dell'as-



semblea di quest'anno che è particolarmente importante, come importantissimo è la vostra partecipazione perché è collegata con il rinnovo e l'elezione del consiglio direttivo.

Organo questo, molto importante per la vita associativa saranno eletti i rappresentanti delle vostre provincie che andranno ad amministrare per i prossimi tre anni l'associazione e che vi rappresenteranno in tutti i livelli istituzionale della nostra Regione.

Spero in una vostra massiccia partecipazione

Ringrazio chi in questi anni ha collaborato con me per rendere viva e importante l'associazione, con i corsi e le iniziative che tutti i comitati provinciali appoggiati dal lavoro dei consiglieri hanno fatto, tanto da aumentare di anno in anno i numeri dei soci facendola diventare un'associazione di riferimento nel nostro territorio.

Il mio lavoro è stato possibile grazie a tutte queste forze che hanno collaborato intensamente, ci sono stati, come in tutte le buone famiglie dei momenti duri difficili ma il mio compito è stato proprio quello di portare armonia e spirito collaborativo e spero di esserci riuscito. A livello amministrativo lascio in eredità al prossimo presidente un'associazione solida, e spero che lo spirito collaborativo tra le Amministrazioni Pubbliche e i nuovi componenti del prossimo direttivo rimanga, o meglio, mi auspico migliori, una efficiente associazione deve sempre avere come obiettivo il suo progressivo arricchimento sociale.

Il lavoro è molto, le incombenze amministrative sono sempre molte e non agevolano certo il lavoro dell'associazione ma sicuramente non potrà che andare meglio.

Sono passati, volando, sei anni davvero ricchi e entusiasmanti, e con orgoglio ho rappresentato la Nostra Associazione in ogni luogo, la collaborazione con le altre associazioni sono state importanti e costruttive tanto da portare a dei percorsi comuni per il bene dell'apicoltura del Veneto.

Voglio ringraziare (scusandomi se per caso dimentico qualcuno) i miei amici e aiutanti instancabili: tutti i consiglieri e presidenti attivi dei comitati provinciali che hanno fatto parte del consiglio: Morosin, Fontana, Gnesotto, Zampollo, Stoppa, Milan, Da Canal, Stefani, Verzola, Sella, Villa, Rozio, Dolci, i responsabili dei centri Smaniotto e Montagnini e per ultima ma solo nella scrittura la Giovanna nostra segretaria e a tutti quelli che non ho citato ma che nell'anonimato e nel silenzio lavorano e collaborano.



Non posso infine dimenticare nei ringraziamenti chi in questi anni ha redatto con passione e assiduità il nostro notiziario... Grazie Giacomo Perretta. un caro saluto e un augurio sincero per un'annata apistica 2019 produttiva.



Presentazione al 1° numero del 2019

Anche quest'anno l'inverno è in piena attività formativa in tutte le sezioni della nostra Associazione, ma tra poche settimane inizieranno le attività in apiario, anche se questo non ci può far dimenticare che le nostre attività culturali devono continuare tutto l'anno. La vita è sempre in evoluzione non ci si può fermare al lavoro fisico, purtroppo capisco chi ha molti alveari il tempo per l'aggiornamento lo trova forse solo in inverno, ma con un piccolo sforzo è possibile anche in piena attività. Questo prologo per dire **che un contributo alla formazione è auspicabile da parte di tutti**, il veicolo di questo contributo? **Il nostro giornalino ovviamente**. Quest'anno inizia con una notizia che lascia l'associazione amareggiata, la morte del socio Arrigo De Martin, cofondatore della nostra Associazione e padre dell'attuale presidente, lascio il ricordo di Arrigo a Giuseppe Morosin che nelle pagine a seguire traccia una memoria. Un importante appuntamento ci aspetta il 7 aprile "l'Assemblea Regionale" a Cesio Maggiore presso il museo di Seravella, Museo Etnografico della Provincia di Belluno, per il rinnovo delle cariche direttive spero che vi sia una numerosa presenza, la data e la modalità ufficiale vi saranno comunicate come previsto.

Giacomo Perretta

Ricordando Arrigo

Ricordo dell'apicoltore Arrigo De Martin

Gli apicoltori del Grappa

Era il 20 settembre del 1982 quando è nata anche con il tuo aiuto l'Associazione Apicoltori del Grappa.

Tu Arrigo sei stato uno dei promotori di questo percorso che da più di 37 anni stiamo portando avanti. Sapevi rendere concreto e risolvibile ogni problema con idee originali e grande professionalità.

Instancabile nel lavoro e generoso nell'impegno di dedicarsi ad aiutare e collaborare con tutti noi apicoltori.

Ti ringraziamo per tutto quello che ci hai insegnato e per l'aiuto a superare le difficoltà che la nostra apicoltura

ha incontrato e continua a manifestare. Sei stato un abile artigiano e un apicoltore innovativo, un esempio da seguire. Così sta facendo tuo figlio che da diversi anni è presidente dell'Associazione Regionale Apicoltori del Veneto e con grande impegno e determinazione coordina la gestione dell'apicoltura nelle diverse province del Veneto. Grazie Arrigo, vola insieme alle nostre api e proteggici da lassù, fa che ci siano sempre nuovi appassionati che come te sappiano proteggere e valorizzare questo nostro territorio assieme alle nostre api. ●



Pregghiera dell'apicoltore

*Ti imploro o Signore
affinché nella Tua infinita bontà
mi conceda di
camminare con fede
tenacia speranza
nel radioso solco che Tu tracciasti
della terra che dona copiosi frutti.*

*Ti ringrazio Signore per sorelle api
che per tuo volere
sciamano sui fiori
guidate da celesti angeli
cogliendo nettare
per lenire sofferenze
rinverdire energie umane.
E per dono di cera tratta dall'apiario
per annunziare la luce
del Cristo risorto.*

Ti ringrazio o Signore.

*Che su tutte le culle o Signore
si rinnovelli il miracolo
di Santa Rita
e fioriscano roseti e roseti Signore
in tutte le dimore
ove api sorelle
dispensino miele
agli apicoltori fratelli
nella luce d'amore
della Santa degli "Impossibili".*

*Benedici o Signore
la nobile fatica
del pio apicoltore
nei secoli dei secoli.
E così sia.*



Di cosa Parliamo

di **Gilberto Carlotto** - Organizzazione Aggregata WWF Terre del Piave TV-BL

O. A. WWF Terre del Piave TV-BL

La missione del WWF è costruire un mondo in cui l'uomo possa vivere in armonia con la natura.

Conegliano, 14/02/2019

Alla ca Direttore Generale ULSS2; Giunta Regione Veneto

pc: ai Sindaci in indirizzo

In questo momento, nell'area candidata all'UNESCO "Le Colline del prosecco di Conegliano e Valdobbiadene" occorre fare chiarezza sui termini frequentemente usati dal Consorzio di tutela prosecco DOP, il cui Presidente è anche Presidente dell'Associazione Temporanea di Scopo per la Candidatura UNESCO, che spiega così le proprie "scelte sostenibili" nella viticoltura:

- 1) Consorzio DOP è impegnato da anni a favorire la sostenibilità ambientale.**
- 2) Il protocollo viticolo è il codice di autoregolamentazione per la gestione sostenibile dei vigneti.**
- 3) Per ridurre "impatto" della chimica sul territorio.**
- 4) Ha anticipato normative ministeriali e CE sull'utilizzo dei PF.**
- 5) Ad oggi è più severo delle leggi vigenti con l'esclusione di diversi principi attivi.**

Queste sono belle frasi, ma non sono suffragate da un linguaggio comune che abbia lo stesso significato per tutti e renda misurabili i risultati ottenuti.

L'unico linguaggio comune possibile, è quello del regolamento **1272/2008/CE**, dove nelle frasi di pericolo **H** sono descritti e precisati, in **modo univoco**, i pericoli per l'ambiente e la salute.

Usando nella comunicazione ufficiale queste frasi **H** di pericolo, sarà ben chiaro a tutti i lettori, quali prodotti fitosanitari il Consorzio consiglia o vieta di usare, non solo ai propri associati, ma a tutti gli agricoltori coinvolti, perché l'area candidata "UNESCO" non ha solo colture viticole.

Accettando questa premessa, sarà facile fare un piano per ridurre l'uso dei prodotti fitosanitari, cominciando da quelli con le frasi di pericolo **H** del **reg. 1272/200/CE**, che definiscono:

- a) **effetti cronici** per la salute: (pittogramma corpo che esplosa) H304, H334, H340, H341, H350, H351, H360, H361, H362, H370, H371, H372, H373;
- b) **effetti tossici** per la salute: (pittogramma teschio e tibie incrociate) H300, H310, H330, H301, H311, H331;

c) **molto tossici e tossici e con effetti di lunga durata** per l'ambiente acquatico: H400, H410, H411.

Usando questi termini, non ci saranno dubbi sugli obiettivi da perseguire

Alcune osservazioni al Protocollo viticolo 2018, ultimo disponibile:

- I. abbandonare le colorazioni “**verde**” “**giallo**” “**rosso**” sin qui utilizzate, sono insufficienti e non idonee per indicare le varie tossicità, molto ben definite nelle **frasi H di pericolo del reg. 1272/2008/CE**;
- II. deve essere consapevole che i principi attivi segnati nelle etichette, non sempre sono quelli che determinano la corretta frase di pericolo H del reg. 1272/2008/CE. Non si possono avallare gli errori o le inesattezze ministeriali, **specie se hanno ricadute croniche sulla salute e sull'ambiente**.
- III. di conseguenza, la definizione delle frasi di pericolo H dovrà avvenire consultando sia le etichette che le schede di sicurezza e, quando necessario, i **database dei principi attivi UE ed ECHA**.
- IV. molti principi attivi consigliati sono tossici per le api, ma questo non viene evidenziato;
- V. **n° 37** Prodotti Fitosanitari consigliati, contengono “**idrocarburi aromatici**” con effetti cronici per la salute, **frase H304** = “Può essere letale in caso di ingestione e di penetrazione nelle vie respiratorie”.
- VI. **n° 14** Prodotti Fitosanitari hanno principio attivo “**Chlorpyrifos**” potente **neurotossico** e sterminatore degli insetti impollinatori per contatto e per ingestione, classificato solo: **H301** = tossico se ingerito, ed a volte anche meno. Dalle etichette e dalle schede di sicurezza, si legge: “**il principio attivo chlorpyrifos è un veleno pericoloso** (inibitore della colinesterasi). **A contatto con la superficie cutanea e con gli occhi, esso penetra rapidamente nel corpo**”;
- VII. **n° 13** Prodotti Fitosanitari consigliati, hanno principio attivo “**paraffin oil**” che ha effetti cronici e la frase di pericolo H350 = “Sospettato di provocare il cancro”. È pure molto tossico per gli insetti impollinatori, anche se non tutte le etichette riportano le informazioni di entrambe le tossicità;
- VIII. altri Prodotti Fitosanitari consigliati, hanno effetti cronici, con le seguenti frasi di pericolo: **H361d** = sospettato di nuocere al feto, **H361f** = sospettato di nuocere alla fertilità, **H361fd** = sospettato di nuocere alla fertilità. e sospettato di nuocere al feto, **H373** = può provocare danni agli organi in caso di esposizione prolungata o ripetuta.

La tutela dell'ambiente acquatico è un argomento sinora mai ancora affrontato dal Consorzio, nemmeno nel suo protocollo DOCG-2018, pertanto dovrà diventare uno degli obiettivi primari, con la consistente riduzione (**sino allo zero**) dei prodotti fitosanitari che hanno le seguenti frasi di pericolo: **H400 H410 H411** (non segnalate nel protocollo viticolo).

Alla luce di quanto elencato, **“non sembra che sia stato ridotto l’impatto della chimica sul territorio”**.

Per quanto riguarda le seguenti affermazioni del Consorzio di tutela del prosecco DOCG:

4) **ha anticipato normative ministeriali e CE sull’utilizzo dei PF;**

5) ad oggi è più severo delle leggi vigenti con **esclusione di diversi principi attivi**.

Con profondo rammarico dobbiamo ricordare che, prima di anticiparle, ci sono queste leggi nazionali: **PAN (DM 22/01/2014), art. 2.1/2.2 - art. 15 - art. 19.1 - art. 21 del D.Lgs 150/2012**, ancora in attesa di essere concretamente applicate.

Creazione “Bio Distretto” del Comune di Conegliano

Ottima iniziativa, sperando che faccia da traino per altre aree, peccato si fermi al 4% dell’area coltivata. La nostra preoccupazione riguarda il rimanente 96% delle aree coltivate che hanno proprio i problemi emersi dall’analisi del “protocollo viticolo DOCG-2018”, ai quali si aggiungono le leggi ancora in attesa di essere concretamente applicate. Rimane un fatto degno di nota, che almeno nel 4% dell’area, l’art. 21 del D.Lgs 150/2012 vedrà finalmente la luce.

La Candidatura UNESCO “Le Colline del prosecco di Conegliano e Valdobbiadene” non può ignorare i problemi elencati nel **“Protocollo viticolo DOCG-2018”**.

Essi gravano pesantemente sull’ambiente dell’area candidata **ed ancor più sulla salute dei suoi abitanti**.

Il protocollo viticolo non è nato con l’obiettivo di tutelare la salute pubblica e l’ambiente, ma per coltivare al meglio i vigneti e per ottenere un ottimo raccolto.

È a questo che si riferisce la “gestione sostenibile dei vigneti”.

L’applicazione concreta delle seguenti leggi:

PAN (DM 22/01/2014), art. 2.1/2.2 - art. 15 - art. 19.1 - art. 21 del D.Lgs 150/2012 aiuterà tutte le iniziative di prevenzione primaria, del Direttore Generale dell’ULSS2, volte a garantire la tutela della salute dei cittadini e dell’ambiente, nelle quali rientra anche l’esclusione dei principi attivi (cominciando dai più pericolosi).

Sostenibilità sostenibile o Sostenibile sostenibilità?

di **Gilberto Carlotto** - Organizzazione Aggregata WWF Terre del Piave TV-BL

Al Direttore Generale dell'ULSS2,

Il protocollo viticolo non è nato con l'obiettivo di tutelare la salute pubblica e l'ambiente, ma per coltivare al meglio i vigneti e per ottenere un ottimo raccolto.

È a questo che si riferisce la "gestione sostenibile dei vigneti"

Non crede che sia un po' riduttivo elogiare gli studi dell'ULSS7 su vino imbottigliato, acqua potabile e popolazione esposta, come si legge a pag. 16 del "Conegliano Valdobbiadene Dossier 2018", quando nella stessa area vengono utilizzati prodotti fitosanitari consigliati nel protocollo viticolo DOCG-2018, che hanno effetti cronici e tossici, per la salute e l'ambiente, indicati con le frasi di pericolo **H** del reg. 1272/2008/CE, dei quali segue un breve ed incompleto esempio:

H301 = tossico se ingerito;

H304 = può essere letale in caso di ingestione e di penetrazione nelle vie respiratorie;

H330 = letale se inalato;

H350 = sospettato di provocare il cancro;

H361d = sospettato di nuocere al feto;

H361f = sospettato di nuocere alla fertilità;

H361fd = sospettato di nuocere alla fertilità. Sospettato di nuocere al feto;

H373 = può provocare danni agli organi in caso di esposizione prolungata o ripetuta;

H400 = molto tossico per gli organismi acquatici;

H410 = molto tossico per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata;

H411 = tossico per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata senza dimenticare il principio attivo **Chlorpyrifos, un veleno pericoloso (inibitore della colinesterasi). A contatto con la superficie cutanea e con gli occhi, esso penetra rapidamente nel corpo.**

L'applicazione concreta delle seguenti leggi: **PAN (DM 22/01/2014), art. 2.1/2.2 - art. 15 - art. 19.1 - art. 21 del D.Lgs 150/2012** aiuterà tutte le iniziative di prevenzione primaria, che il Direttore Generale dell'ULSS2 metterà in atto, volte a garantire la tutela della salute dei cittadini e dell'ambiente, nelle quali rientra

anche l'esclusione dei principi attivi (cominciando dai più pericolosi).

Infine, i cittadini devono conoscere il nome del Responsabile che ha il compito istituzionale di tutelare la salute e l'ambiente, al quale segnalare i problemi, perché ha i mezzi e l'autorità per attuare interventi risolutivi e duraturi.

A disposizione per eventuali domande ed ulteriori chiarimenti.
Grazie per l'attenzione e cordiali saluti.



VICENZA

Vicenza apiario didattico

di Giacomo Perretta

Quando Giovanna, la nostra addetta alla segreteria, mi ha informato che stava per nascere un apiario didattico al centro di Vicenza, sono rimasto sorpreso ma nello stesso tempo entusiasta e subito ho voluto più documentazione. Le informazioni fornite da Giovanna sono una sintesi provvisoria che vi voglio proporre, ovviamente seguirà una più dettagliata argomentazione dopo l'inaugurazione, spero che questa sarà deliziata da tanti pasticcini, sono un po' goloso.

A Vicenza un apiario didattico sta per nascere su terreno dell'Amministrazione Comunale, concesso a titolo gratuito. Il nostro scopo è quello di avvicinare le api alla cittadinanza, ma

anche quello di riuscire alla riqualificazione ambientale di un pezzo del patrimonio comunale, commentano i delegati di questo neonato comitato.

L'apiario didattico porterà sicuramente un importante accrescimento culturale eco-ambientale, le numerose scuole centrali e la breve distanza dal centro cittadino può permettere di andare a piedi, il facile accesso contribuirà ad ottenere una maggiore sensibilità ambientale. Sicuramente una posizione favorevole, il risultato di questo progetto è certo merito di numerosi amici e soci ma soprattutto di tutta l'Amministrazione Comunale, dal Sindaco agli Assessori e tutti quanti i loro collaboratori.

Lo scopo è quello di avvicinare l'api-

coltura alla società urbana, tanto da sperare in un futuro di "apicoltura urbana" come già in molte città europee, anzi tra le più grandi come Londra, Parigi, Berlino e non proseguo per non finire in un inutile elenco.

Lo scopo culturale non è sottinteso è chiaro ed evidente, sappiamo che lo scopo economico non può esserci viste le difficoltà di allevamento e di impegno, ma l'apicoltore è come un'ape che raccoglie di certo il miele ma il suo maggior profitto lo trae dall'impollinazione, la quale anche in zone disagiate (in termini floreali) come la città, svolge egregiamente il suo compito permettendo il riformare, anche in città, quella biodiversità che sta scomparendo.

Approfondiremo questo aspetto culturale di un apiario in città spero nel

prossimo Giornalino dell'Associazione. Un particolare ringraziamento a Giovanna che ha sopportato e risposto alle mie mille domande, le chiedo scusa, ma ovviamente con ironia posso aggiungere: "come un giornalista deve fare". Per il momento non mi resta che plaudire al comitato che informalmente si è costituito e che si è già molto impegnato nella riuscita di questa iniziativa tra i quali troviamo: Giovanni Sella, Gerardo Meridio, Pietro Mussolin, Francesco Campese, Elio Salbego e una speciale collaborazione vista la sua esperienza di Giuseppe Morosin. Mi preme ricordare anche tutti coloro che silenziosamente e nell'anonimato collaborano alla riuscita di questa iniziativa. Vi allego un link che potrebbe esservi utile: <http://www.tviweb.it/vicenza-apia>



BELLUNO

Si riparte 2019

di **Giuseppe Morosin** (Treviso) - **Adriano Dal Canal** (Belluno)

Riparte la stagione apistica 2019. Primo appuntamento l'Assemblea Regionale al Museo Etnografico di Seravella.

Quest'anno ci troviamo tutti all'assemblea regionale il 7 aprile a Cesio Maggiore presso il museo di Seravel-

la, Museo Etnografico della Provincia di Belluno e del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi. Questo museo è collocato in uno scenario suggestivo ai piedi del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi, riconosciute dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità, e viene



I ragazzi delle scuole accompagnati dai loro genitori visitano l'apiario scuola ApeRina a Seravella. L'apicoltore apre l'arnia nella camera di volo facendo vedere dal vero, in sicurezza il magico mondo delle api

considerato a livello regionale come struttura pilota nel settore dei musei etnografici.

Un luogo suggestivo per fare il punto della situazione apistica all'interno della nostra associazione regionale anche perché il "Gruppo Apicoltori l'ApeRina", coordinato dall'instancabile presidente Remo Corona gestisce un apiario didattico-dimostrativo nei pressi del museo molto visitato dalle scuole e dai turisti che sono attirati dall'organizzazione regionale dei musei etnografici. In particolare, durante le giornate di festa, l'ApeRina organizza mostre dei disegni degli alunni delle diverse scuole primarie del territorio: Santa Giustina, San Gregorio, Cesio-maggiore e Villabruna. Infatti i ragazzi delle scuole hanno realizzato questi disegni dopo aver visitato l'apiario scuola ApeRina a Seravella. Durante le lezioni di apicoltura hanno avuto modo di capire il mondo delle api e vedere realmente la regina, le api operaie e i fuchi, come vivono e come fanno il pregiato

miele. Iniziative molto utili per valorizzare le nostre produzioni apistiche e per tenere in alta considerazione il mondo dell'apicoltura.

Nel convegno regionale di quest'anno sarà interessante analizzare quali prospettive si presentano in apicoltura? Come stanno svernando le nostre api e come si preparano a ripartire nei prossimi mesi di marzo e aprile? Per ora tutto sembra tranquillo, anche se c'è sempre qualche apicoltore che si lamenta di spopolamenti degli alveari che vanno oltre le perdite fisiologiche consuete.

A Treviso, nella pedemontana del Grappa che confina a nord con gli amici apicoltori del feltrino e del bellunese ci stiamo impegnando in modo particolare con un corso di 80 ore per operatori di fattoria didattica apistica e accompagnatori api turistici. Può sembrare un settore marginale rispetto all'allevamento e la gestione apistica dell'apicoltura, ma specie in questi ultimi tempi si registra un particolare interessamento dei giovani e meno giovani sull'importanza dell'ape a vari livelli:

- **AMBIENTALE** per tutto quello che l'ape ecologa ci insegna;
- **AGRICOLA** con particolare riferimento a una agricoltura sostenibile che ricava grandi vantaggi dai servizi di impollinazione dell'ape e tutte le forme di perfetta sinergia che l'apicoltura garantisce nel migliorare le diverse produzioni agricole.
- **ALIMENTARE E DELLA SALUTE** grazie ai diversi prodotti che l'ape ci



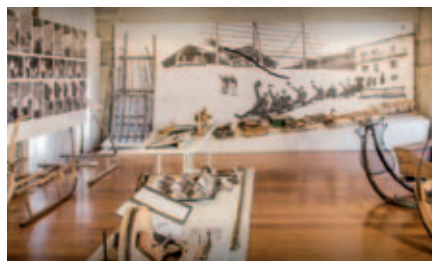
Il Progetto biodiversità delle coltivazioni nel museo Etnografico di Seravella

fornisce miele, polline, pappa reale, propoli e cera. Persino il veleno in apiterapia ha un valore importante che stiamo riscoprendo con i percorsi di aggiornamento sulla valorizzazione a 360° dell'importanza delle api per l'apiterapia. Poi ci sono tutti i prodotti con miele, con propoli, con polline, con cera, ecc...

- **AZIENDA APISTICA DIDATTICA** capace di divulgare tutti i saperi che le api ci trasmettono per migliorare i nostri territori e dare alla società una cultura di qualità di vita che soprattutto l'ape riesce a garantire.

Questo **AMBITO SOCIALE DELL'API-COLTURA** spesso è poco considerato da noi apicoltori. Preferiamo spingere l'acceleratore sulla produzione di miele, senza preoccuparci a diversificare le produzioni e a valorizzare pienamente la qualità di tutto quello che produciamo facendolo conoscere

al consumatore non solo attraverso i mercatini, ma anche diffondendo una cultura del valore nutrizionale e di salute delle produzioni apistiche. Sono rimasto colpito nell'apprendere dalla rivista l'Apis n. 8 di novembre come il problema adulterazione del miele non sia sinonimo solo del miele cinese. Infatti le indagini sul campo per contrastare le frodi ci dicono che non è così. La maggior parte di mieli non conformi alla composizione degli zuccheri, suddivisi per origine, sia sulle miscele sia sui monoflora sono di provenienza europea. Molti piccoli produttori vendono il loro miele genuino a prezzi bassi, inferiori a quelli del super mercato e non si rendono conto che la



Sala museo Seravella

concorrenza tra poveri ostacola una seria valorizzazione del nostro miele PPL (di Piccola Produzione Locale). Dobbiamo ancora crescere ed aggiornarci su come valorizzare e diversificare le nostre produzioni apistiche se vogliamo ricavare dall'apicoltura il giusto reddito che ci compete.

La visita al museo Etnografico di Seravella ci può far ragionare sulla grande importanza della storia e cultura delle

popolazioni rurali della montagna bel-lunese. Se riusciamo a capire i valori di questa ricerca etnografica possiamo anche elaborare nuove idee di crescita e sviluppo per il nostro settore dell'apicoltura. L'assemblea regionale 2019 è un primo passo per esprimere una forza di cooperazione associativa che ci porti a dialogare, scambiare esperienze e ricercare le migliori iniziative capaci di far crescere l'apicoltura e migliorare il nostro benessere di vita. Vi aspettiamo numerosi a questa assemblea proprio per dare con la partecipazione un segnale di volontà nel cooperare e collaborare insieme. ●



TREVISO

Corsi alla Pieve del Grappa

di **Giuseppe Morosin** - Tecnico apistico

www.alvearedelgrappa.it - apicoltori.morosin@libero.it

Alla "PIEVE DEL GRAPPA" (TV) si stanno svolgendo, con numerosa partecipazione i corsi di aggiornamento e formazione in apicoltura.

La nostra Associazione Regionale sta crescendo anche perché gli apicoltori dei vari territori provinciali collaborano attivamente tra loro creando innovazio-

ne in apicoltura. Oltre al tradizionale e storico incontro di ogni primo lunedì del mese presso la sala consiglio di Crespano del Grappa, in piazza



Apiario didattico coperto e sede aziendale dell'Alveare del Grappa

S. Marco, si sta svolgendo anche il corso di apicoltura presso l'Alveare del Grappa a Crespano, comune che si è fuso con Paderno del Grappa e che ora insieme hanno preso



Interno dell'apiario didattico utilizzato per le lezioni pratiche a contatto con le api

il nome di "Pieve del Grappa". Ci troviamo di fronte a un nuovo modo di fare apicoltura e formazione tecnica. Come? Unendo le esperienze di alcuni soci apicoltori impegnati ad accompagnare i nuovi associati e appassionati del settore a conoscere i valori ambientali, sociali, produttivi e di qualità di vita dell'ape.

È sorprendente vedere una partecipazione così numerosa di quasi una quarantina di giovani e meno giovani che vogliono conoscere e provare a cimentarsi nell'allevare le api. La provenienza di tutti questi corsisti è interprovinciale TV, VI, PD, BL e questo conferma come il passa parola dentro la nostra Associazione Regionale sia molto efficace nel facilitare la comunicazione da e per gli apicoltori. Stiamo seminando una cultura apistica che va oltre alle tecniche di allevamento, si propone di acquisire confidenza con le api, comunicare con loro, ricercare il loro benessere di vita e cercare di comprendere il grande valore sociale ed ambientale di mantenerle vive nel territorio, valorizzando, soprattutto a livello familiare, le

diverse produzioni dell'alveare. Queste sono anche le finalità che ci poniamo come fattorie didattiche apistiche che promuovono e divulgano la cultura dell'ape nelle scuole e nella società sempre più rivolta a ricercare uno stile di vita salutistico.

Ogni lezione di 4 ore prevede una parte pratica, in apiario coperto a stretto contatto con gli alveari, apprendone alcuni per osservare direttamente l'andamento dello svernamento delle famiglie. Poi si continua con una lezione teorica con slides didattiche che documentano le varie tematiche previste nel programma. Più che una lezione frontale cerchiamo di discutere, rispondere a domande, confrontare esperienze, operare in laboratori finalizzati e analizzare le problematiche che certamente non mancano in questo settore. Dopo la lezione i corsisti ricevono per e-mail una traccia di approfondimento con le tematiche e le slides che sono state proiettate e discusse in modo da rivisitare quanto trattato, considerare aspetti poco compresi e preparare domande di chiarimento da porre alla prossima lezione.

Tutto questo crea gruppo e rete di aggiornamento che aiuta molto a comprendere, almeno in parte, questo mondo dell'ape, molto complesso e in continua evoluzione.

Anche questo libretto dell'Apicoltore Veneto ci ha aiutato e continua a divulgare il legame stretto con la nostra apicoltura delle diverse provincetative, difficoltà, problemi, esperienze utili e creative, pratici. Dobbiamo

ringraziare il socio Giacomo Perretta per la pazienza e costanza che impiega nello stimolare consiglieri e soci a scrivere appelli, aspettative, difficoltà, problemi, esperienze utili e creative, pratiche e tecniche di allevamento, aggiornamenti vari ecc... Il suo articolo sull'ultimo Apicoltore Veneto n. 4/2018 "**La tecnica senza cultura è sterile**" di Giacomo Perretta, è molto significativo: "definisce la cultura come la benzina del progresso, si parte sempre da un piccolo passo... Si impara sempre una cosa alla volta e mattone su mattone costruiamo la nostra conoscenza e la conoscenza sviluppa cultura. La grammatica deve essere praticata... La pratica non può più prescindere dalla formazione tecnica e scientifica". Sono pensieri e citazioni del grande prof. Giorgio Celli che coinvolgono e appassionano tutti noi. La cultura dell'ape è un patrimonio universale che regge la vita del pianeta, non passa di moda, ma ci aiuta a capire dove l'uomo sta andando, quali sono i gravi pericoli per la nostra salute ed esistenza. Ci indica cosa possiamo fare per risollevarsi da tutte quelle forme di consumismo difficili da modificare.

In tema di imprevisti nella fase di invernamento e inizio svernamento degli alveari ho riscontrato una anomala mortalità improvvisa su un nucleo invernato su 3 favi. Osservando esternamente delle api morte nel predellino del nucleo ho aperto e controllato la famiglia. Sulla rete del fondo ho



*Api morte raccolte sul fondo del nucleo
n° 36 il 29-1-2019*

raccolto il volume di un vaso da mezzo chilo di api morte, alcune ancora in fase tremolante. Non mi spiego questa mortalità improvvisa in quanto non si tratta di fame, di infestazione da varroa e nemmeno il nosema ceranae si presenta con questa intensa e improvvisa forma di mortalità. Cercherò di far analizzare le api prelevate e congelate presso l'istituto Zooprofilattico per capire meglio di cosa si tratta. Ora il nucleo è stretto in due favi e con il rialzo della temperatura non si riscontra mortalità. È capitato qualcosa di simile ad altri apicoltori? Una ipotesi potrebbe essere quella di un improvviso abbassamento di temperatura che ha impedito alle api di chiudersi in forma protetta nel glo-mere. Continuerò a vigilare per poter capire meglio la situazione di svernamento.

Spero che la prossima Assemblea dell'Associazione che si svolgerà domenica 7 aprile a Cesio Maggiore (BL), possa creare una svolta nella partecipazione di molti associati. Sarebbe un

segnale di cambiamento perché non abbiamo mai riusciti a superare un 10% circa degli associati nelle presenze. Auspichiamo in questa assemblea una elevata partecipazione anche perché

• dobbiamo rinnovare il consiglio di amministrazione e dare forza e sviluppo di crescita alla nostra Associazione Regionale ricercando e praticando il miglior bene per le nostre api. ●



Anno Nuovo

di Giacomo Perretta

Anno nuovo vita nuova. In realtà ci accorgiamo che ogni anno è simile all'anno precedente. Questo proverbio e questa successiva semplice riflessione, sarà il filo conduttore di questo all'articolo. Iniziamo col dire che quest'anno sarà simile a quello appena trascorso, potrebbe cambiare solo se noi cambiassimo il nostro modo di agire e di pensare. Faccio queste riflessioni prima di scriverle, dopo che mia moglie con insistenza mi obbliga a riordinare la mia goliardica Hobby Room, così chiamo una piccola casetta in legno che da tantissimi anni è il mio regno e il mio rifugio. Io sono disordinatissimo è un difetto che riesco a vincere solo con l'insistenza di mia moglie. Quindi mentre riordinavo, molto lentamente, mi è capitato tra le mani un faldone con scritto sul dorso: "documenti di apicoltura importanti", all'interno una vecchia rivista, uno speciale di Apitalia, allora quindicinale, datato 1-15 febbraio 1986.

• Ho iniziato a leggere e mi sono accorto che pur essendo passati oltre trent'anni, il concetto espresso dall'autore di queste "Nuove acquisizioni sulla biologia dell'acaro" ovviamente della varroa, non sono cambiate. Nessun anno nuovo e perciò nessuna vita nuova. L'autore: Dr Raffaele Bozzi "Stazione Sperimentale di Apicoltura Serravalle Pistoiese" che, facendo riferimento all'arrivo della varroa in Italia, cinque anni prima, si rammarica perché nulla è cambiato e gli apicoltori sono ancora disorientati, purtroppo, aggiungo: ancora oggi lo siamo.

• Forse il motivo è causato dal fatto che non è cambiato l'approccio a questo acaro, ed è anche per questo che ogni anno è sempre uguale. Ci siamo adagiati sull'impossibilità di vincerlo e pertanto gli anni non solo non cambiano ma ho l'impressione che peggiorino, le continue ibridazioni delle regine non aiuta, e credo indebolisca l'ape, questo è il mio isolato pensiero.

Bozzi accusa in queste pagine, con toni neppure troppo velati, i protagonisti attivi e passivi, partendo dagli accademici che utilizzano le tematiche come "pretesti oratori" piuttosto che "come mezzi" da mettere a disposizione degli apicoltori, la sua accusa non risparmia la stampa specializzata il cui silenzio si limita ad una mera funzione di attesa, l'accusa è rivolta quindi alla scarsa attenzione di questi protagonisti verso gli apicoltori e le associazioni.

Mi sembrava di leggere un articolo scritto oggi giorno tanto l'ho trovato attuale, anche se in parte non concordo con il finale. Le associazioni e gli apicoltori non credo siano assoggettati a questi protagonisti (oggi sicuramente non più), e non credo neppure che siano forze inerti, come purtroppo spesso dimostrano di essere, molti di essi sono in realtà ricercatori non titolati scientificamente ma pratici e realisti, sovente è proprio l'apicoltore che origina l'input della ricerca, come dimostrano le loro molte proposte sviluppate poi dalla comunità scientifica, come è giusto che sia. È altrettanto vero che la ricerca scientifica in Italia, unica via per lo sviluppo di un'apicoltura moderna, è poco finanziata e purtroppo alcune associazioni non sembrano porre attenzione a questo, il loro comportamento dimostra invece, una visione



dell'apicoltura limitata alla propria condizione associativa, anche se le richieste di contributi per il miglioramento delle tecniche apistiche e le attività degli apicoltori siano altrettanto legittime e importanti. La "distrazione" di queste associazioni separa le due anime dell'apicoltura, quella **tecnico-pratica** e quella **scientifica**, mentre dovrebbero esse loro stesse farsi promotrici della ricerca e attraverso il loro organi direttivi stimolare gli apicoltori ad una più partecipata



collaborazione con le parti scientifiche. La contrapposizione solo strumentale senza proposte e senza collaborazione non giova alla causa dell'apicoltura, a volte, ho l'impressione che tutto il loro vociare si concluda con la semplice richiesta di un piccolo contributo finalizzato a questo o quell'altro prodotto che

verrà poi veicolato dalle associazioni stesse. Rubo al sommo Dante il suo finale e lo faccio mio: "**L'euro (amore) che move il sole e l'altre stelle**". ●



In questa pagina chiunque può dare il suo contributo.

Raccolta di spunti sulla difesa delle api

di **Luigi Sartor**

Nel superorganismo, la difesa dei patogeni è individuale e sociale. Le api, sembra non siano in grado di produrre risposte immunitarie.

NELLA PRIMA LINEA DI DIFESA SI TROVANO:

1) La cuticola dell'esoscheletro. (foto n° 1)



5) La sezione longitudinale della borsa melaria e del proventricolo. (foto n° 5)



I patogeni una volta che passano nello stomaco non riescono a ritornare nella sacca melaria.

SECONDA LINEA

Essa va dalle api guardiane che impediscono l'entrata di api estranee, alle api nutrici che possono essere assimilate all'apparato digerente. Esse svolgono un'azione detossificante di sostanze nocive introdotte nella colonia.

NELLA TERZA LINEA CI SONO:

1) i processi di immunità cellulare. I processi di immunità cellulare, sono forniti da 4 sottopopolazioni di emociti: cellule presenti nell'emolinfa che sono in grado di riconoscere, fagocitare e metabolizzare corpi estranei.

2) I processi di immunità umorali. Essi si producono con la produzione di 4 PEPTIDI (proteine) antimicrobici: EPIDINA, ABECINA, IMENOPTECINA E DEFENSINA. Essi partono dalle riserve presenti nei corpi grassi dell'insetto e dalle cellule EMOCITARIE, che sono prodotti in risposta a varie classi di microbi.

C'è anche un sistema antivirale: RNA o molecole complesse che si trovano nelle cellule. Esse partono dalle cellule infettate, dove vengono prodotte altre sostanze proteiche che interferiscono all'interno delle cellule contro i virus. A volte, questo è insufficiente. Sembra che i virus siano in grado di produrre sostanze che bloccano la funzionalità dell'RNA. Questo avviene quando la quantità di virus è molto consistente per la presenza di Varroa.

L'IMMUNITÀ SOCIALE

È dovuta agli alimenti raccolti nell'ambiente circostante l'apiario.

IL MIELE: ha un potenziale microbicida a secondo della sua origine. L'ape bottinatrice, aggiunge al nettare una secrezione della GHIANDOLA IPOFARINGEA: l'enzima glucosioossigenasi, che forma Perossido di Idrogeno. Esso, assieme ad un enzima che parte dal polline, GOX (OXDOREDUCTASE) che riesce a degradare il DNA batterico. La ghiandola Ipoфарingea è collocata nel cervello. (foto n° 6)



IL POLLINE (pane delle api) (foto n° 7)

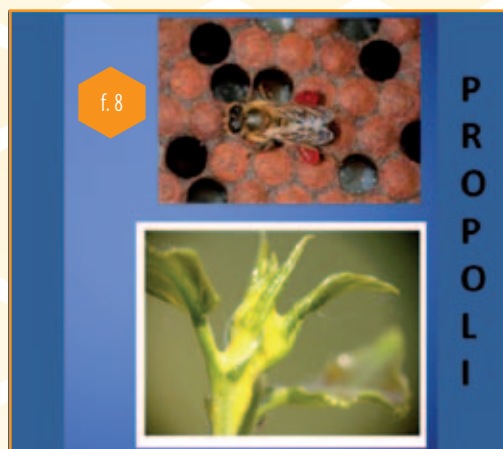
È un materiale indispensabile per produrre le difese immunitarie. Contiene GRASSI: Linoleico, Caprico, Laurico e Miristico che inibiscono la crescita dei batteri. Contiene anche molti aminoacidi essenziali. Essi servono per formare i corpi grassi delle api e sono indispensabili per produrre LA VITELLOGENINA. Recentemente è stato scoperto che grazie a questa proteina se è legata a frammenti di batteri patogeni, la regina, tramite la pappa reale, riceve e trasferisce



alla propria discendenza la possibilità di affrontare, fin dalla nascita, una eventuale infezione. Quindi, la quantità, ma soprattutto la qualità del polline, determina la risposta immunitaria dell'alveare. Esso, per essere ottimale, deve fornire almeno 10 aminoacidi essenziali.

LA PROPOLI (foto n° 8)

Con i suoi composti: circa 300 sostanze balsamiche, composti fenolici, flavonoidi, 150 composti biochimici, ha una azione antisettica, batteriostatica, antibiotica e antivirale, per neutralizzare funghi, batteri e virus. Una famiglia mediamente ne raccoglie 100-120 grammi all'anno. Ultimamente è stata descritta una immunità sociale.



Essa è dovuta alla posizione delle caste. La distribuzione delle caste, all'interno della cassa, sono collegate e comunicano tra loro. Esiste una sofisticata organizzazione spaziale, dove i contatti tra i vari membri risulta autoregolata e limitata al massimo. In questo caso, le bottinatrici più esposte ai patogeni, sono confinate sui telaini nella parte prossima all'entrata. (foto n° 9)

Le api giovani e la regina sono confinate nelle regioni centrali dei favi di covata (foto n° 10-11)

Tra le api vecchie e le giovani corrono informazioni tramite le api intermedie. Esse possono svolgere fino a 15 differenti mansioni lavorative.

Le api intermedie, si trovano in tutti gli spazi della colonia, a secondo delle necessità della colonia stessa. (foto n° 12)

Per questo motivo migliorano l'efficienza, il comportamento e le comunicazioni saranno più veloci mantenendo la stabilità della famiglia. Per il fatto stesso che la regina sia circondata da api giovani, mentre le bottinatrici si trovano in un'area tutta loro, viene evitata la trasmis-

**ZONA DEI TELAINI DOVE
STAZIONANO LE BOTTINATRICI.**

f. 9

ENTRATA



**ZONA DEI TELAINI DOVE
STAZIONANO API GIOVANI**

f. 10

ENTRATA



**ZONA DEI TELAINI DOVE STAZIONA
LA REGINA**

f. 11

ENTRATA



**ZONA DEI TELAINI DOVE
STAZIONANO LE API INTERMEDIE.**

f. 12

ENTRATA



sione di patogeni introdotti dall'esterno, Questo fatto conferma l'ipotesi di una immunità organizzata.

BATTERI SIMBIOTI

In tutti gli organismi viventi e quindi anche sulle api si possono trovare batteri e funghi simbiotici, inoffensivi ma essenziali per la salute dell'alveare. Essi si trovano negli animali e nelle piante. Fra i più importanti i LATTOBACILLI. Sul polline ne sono stati isolati 567. Questi batteri, non si trovano nelle pupe e nelle api appena nate. Essi si troveranno quando questi si alimenteranno col pane delle api. I lattobacilli sono stati rilevati nello stomaco delle api e nelle diverse specie di fiori visitati. Si trovano nel polline stoccato, servono per la fermentazione del polline dentro le cellette, ottenendo in 15 giorni il pane delle api. In questa fermentazione, sono stati isolati 21 tipi di funghi, essenziali per prevenire patologie.

I lattobacilli, servono per lo stoccaggio del polline e lo conservano fino a 17 anni. Nel polline, aumentano i nutrienti indispensabili. Gli enzimi e gli antibiotici, prevengono la crescita di microbi patogeni. Questi batteri sono anche in simbiosi tra loro.

Questa flora batterica, è dotata di effetti molto consistenti sulla vita dell'ape. I lattobacilli, producono metaboliti come acido lattico, acido formico, acido acetico e acqua ossigenata: sostanze antimicrobiche che combattono anche la peste americana e la peste europea. Ultimamente, sembra che lattobacilli e bifobatteri abbiano una efficacia contro il nosema ceranae. Prelevati da un'ape sana, coltivati e dopo distribuiti dentro le casse. Quando vi è abbondanza di bifobatteri il nosema non ha spazio per lo sviluppo.

Sono 37 anni che possiedo api. I primi anni, ascoltando gli apicoltori più anziani, usavo gli antibiotici contro la peste americana e peste europea. Dopo alcuni anni mi sono convinto che non era il caso di continuare. Ho eliminato tutti i telaini delle casse che presentavano le due patologie. Ho disinfettato le casse e passato con la fiamma.

Ho eliminato tutti i telaini vecchi in tutto l'apiario eliminando e sostituendo 3 telaini ogni anno, in ogni cassa. Non ho più tolto la propoli nelle casse.

In primavera, porto le casse in ambienti con fioriture importanti per preparare le famiglie alla fioritura dell'acacia. Dopo le produzioni estive, nuovamente porto le casse su fioriture per formare le api e le scorte invernali. Sono 26 anni che le famiglie non hanno più presentato queste due patologie.

CENTRI DI ASSISTENZA TECNICA

TREVISO

Centro Servizio Apistico: Borso del Grappa - via Vindemiales - tel. 329 1253419

: apicoltori.morosin@libero.it

Aperto al pubblico nei giorni: mercoledì dalle 14.30 alle 18.30 (dal 1° marzo al 30 novembre) - sabato dalle 8.30 alle 12.30

Esperto apistico: Egidio Smaniotto - 329 1253419

Esperto apistico e responsabile progetto "F.A.D.": Giuseppe Morosin - tel. 0423 53555

Presidente Comitato Prov.le: Angelo Basso

VERONA

Centro Servizio Apistico: via Gardesane, 144 - tel. 333 8490033

E-mail: apicoltoriveneto.verona@gmail.com

Sito internet: apicoltorivenetoverona.blogspot.com

Aperto al pubblico nei giorni: mercoledì e giovedì dalle 17.00 alle 19.00 - sabato dalle 9.00 alle 12.00

Esperto apistico: Matteo Villa - 333 8490033

E-mail: matteo_villa@tiscali.it

Presidente Comitato Prov.le: Luigi Dolci

VICENZA

Segreteria regionale tel. e fax: 0444 357905 - 350 0402535

E-mail: apicoltori.veneto@libero.it

Sito internet: apicoltoriveneto.blogspot.com

Centro Servizio Apistico: via Mercato Nuovo, 32

Aperto al pubblico nei giorni: martedì e giovedì dalle ore 9.00 alle ore 11.00 - sabato dalle ore 9.00 alle ore 12.00

Esperto apistico: Giovanni Sella - 329 2124549

Presidente Comitato Prov.le: Giovanni Milan

RESPONSABILI PROV.LI

BELLUNO

Centro Servizio Apistico: Sedico via Feltre - via Peschiera, 21 - tel. 3317624843 - via Villa Brosa, 24/A - tel. 349 0960736

E-mail: adacanal69@gmail.com

Presidente Comitato Prov.le: Diego Basso / Adriano Da Canal - 331 7624843 / Renzo Stefani - 329 1054676

ROVIGO

Centro Servizio Apistico Alto Polesine: Bergantino - via Cavallotti - tel. 0425 805092

Aperto al Pubblico: mercoledì e sabato dalle ore 9.00 alle ore 11.00

Esperto Apistico: Giuliano Montagnini - cell. 334 9195149

E-mail: monnicola@gmail.com