

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. 2 - Anno XXIV - giugno 2018

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 Matteò)

Finanziato con Regolamento
CE n. 1234/07 sul miglioramento della
produzione e commercializzazione del
miele Anno 2016/2017.



UNIONE EUROPEA



Regione Veneto

Foto copertina di Giuseppe Semenzin

Sommario

Editoriale	3
Introduzione al 2° numero del nostro giornalino	4
Gustare l'Apicoltura di montagna e il Territorio con l'Apiturismo	5
Elogio all'agricoltura italiana e agli apicoltori	9
Carta di San Michele all'Adige 2018	11
Invernamento in estate? Ebbene sì!	17



editoriale

Gerardo De Martin - presidente regionale

A *l mio saluto non posso che aggiungere alcune riflessioni sulla produzione e trarre le prime conclusioni in riferimento all'acacia, il tempo è stato clemente e di conseguenza finalmente si può ritornare a parlare di acacia, ormai in pianura il tiglio è in piena fioritura e speriamo che almeno quest'anno si possa parlare di una buona produzione, almeno in generale.*

Tra le attività sociali possiamo annoverare diversi eventi di interesse collettivo, solo per citarne due uno culturale l'altro tecnico, abbiamo per la parte culturale come Associazione aderito al progetto difesa dell'ape

Tecnica e cultura

ligustica: "Carta di San Michele all'Adige" Appello per la tutela della biodiversità delle sottospecie autoctone di Apis mellifera Linnaeus, 1758 in Italia,

Poi in riferimento alla parte tecnica con il contributo della Regione Veneto che ha stanziato € 50.000 e in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico delle Venezie quale Centro Regionale per l'Apicoltura , l'adesione al progetto sulle caratteristiche della cera e possibili ricadute sugli alveari con la sostituzione della cera con il cambio dei telaini in proporzione al numero degli alveari, un progetto che coinvolge tutte le associazioni apistiche del veneto con centinaia di apicoltori coinvolti dove a fronte della consegna della cera si dovranno adoperare per compilare un questionario da consegnare all'Istituto per le ricerche del medesimo progetto.

Un piccolo contributo ma con la speranza che possa essere uno stimolo in futuro affinché si applicano queste tecniche .

Poi per finire abbiamo iniziato un percorso di collaborazione con Veneto Agricoltura per stilare un progetto che coinvolgerà in tutto il

territorio del Veneto postazioni di Veneto Agricoltura per monitorare e creare un bollettino settimanale della situazione del periodo nelle zone prescelte come postazioni di sentinella, in maniera da dare agli apicoltori informazioni utili.

Un auspicio e una proposta che mi permetto in queste pagine di sottolineare sono gli aspetti culturali che questo giornalino tenta di divulgare, mi associo quindi, condividendo le idee del "consiglio direttivo" affinché questo giornalino diventi mezzo di diffusione, formativo e culturale dell'associazione, ma per far questo è necessario che tutti diano il proprio contributo.



Introduzione al 2° numero del nostro giornalino

Carissimi amici, capisco gli impegni primaverili che la gestione della nostra passione ci obbliga, capisco i problemi legati alle scadenze fiscali, capisco la stanchezza dovuta dai primi caldi e infine ci si è messa anche la politica che ci ha tenuto incollati alla televisione, ma fortunatamente il calcio ci ha lasciati un po' liberi, quindi qualcuno ha scritto anche in questo secondo numero dell'ormai quarto anno della nuova veste editoriale. Questo ironico intervento potrebbe sembrare simpatico se non lasciasse l'amaro in bocca, vi ho sempre stimolato a scrivere e mi dispiace ma continuerò a farlo, perché sono sicuro che, prima o poi un altro socio si unirà alla "schiera" dei redattori. Questo numero sarà principalmente dedicato alla cultura sebbene abbia chiesto a Luigi Sartor una parte tecnica che potrebbe sembrare fuori tempo: l'invernamento.

Sono convinto che l'invernamento cominci con i trattamenti estivi contro la varroa, le api che nasceranno in agosto-settembre, saranno quelle che dovranno passare l'inverno, ma leggete Luigi che è un professionista e tecnico non solo molto abile, ma anche capace di trasmettere formazione, cultura e passione.

Giacomo Perretta

Gustare l'Apicoltura di montagna e il Territorio con l'Apiturismo

di **Giuseppe Morosin** – Tecnico Apistico – www.alvearedelgrappa.it

Oggi il consumatore desidera essere consapevole della tracciabilità produttiva dei prodotti che utilizza non solo ai fini del valore nutrizionale ma vuole andare oltre, conoscere l'intera filiera di come nasce un prodotto, degustarlo sensorialmente nel piacere di



Agriturismo Dalaip dei Pape: alveari in produzione che oltre a produrre miele millefiori e melata di abete garantiscono una ottima impollinazione dei frutti di bosco coltivati nel maso

stare insieme, conversare e socializzare sui valori di una alimentazione salutare e di qualità meglio se respirando aria di montagna. Il tutto diventa ancora più piacevole se siamo immersi in una cornice di alte vette, pascoli fioriti e profumati, boschi

ricchi di biodiversità e tante api che volano a bottinare nettare e polline. In questo habitat diventa interessante per apicoltori, famiglie, bambini di diverse età, adulti, anziani, portatori di handicap ecc., scoprire tanta natura e l'ApiDidattica comunicando con l'ape e superando attivamente le paure in completa sicurezza.

Come è stato possibile realizzare questo interessante progetto? Tutto nasce dalla collaborazione di 2 fattorie didattiche apistiche: L'Alveare del Grappa (R. Veneto) e il maso Dalaip dei Pape (R. Trentino). Da diversi anni le due aziende collaborano e sperimentano una apicoltura nomade tra i 2 territori introducendo l'arnia a favo naturale "Top Grap" per migliorare il benessere di vita delle api. Anche in questa stagione abbiamo registrato come queste arnie con favi da nido autocostruiti dalle api abbiano confermato dei risultati molto interessanti sia di precoce sviluppo primaverile (iniziano a costruire cera 10-15 giorni prima delle altre), sia di produzione di miele e polline delle prime fioriture di tarassaco

e ciliegio. Anche nei piccoli nuclei svernati su 3-4 telaini abbiamo visto crescere con forza e vigore le famiglie arrivando alla produzione di miele di acacia dopo aver auto costruito 6 favi da nido con abbondante covata femminile e poca covata maschile. Una di queste arnie è diventata oggetto dell'esperienza "Gustare l'apicoltura di montagna con l'Apiturismo innovativo". La passione apistica di un nonno neo apicoltore, che per i propri nipoti ha costruito con le sue mani un' arnia didattica "Top Grap" a favo naturale, facendo sviluppare l'alveare partendo da un piccolo nucleo di 3 favi svernato e sviluppato in primavera presso l'Alveare del Grappa.

Questa esperienza di apiturismo ci fa comprendere come l'apicoltura possa essere pienamente qualificata in un antico maso di famiglia ristrutturato, con produzione di

miele, frutti di bosco, marmellate e attività agrituristica che permetterà un gustare l'apicoltura a 360°, non solo a livello sensoriale insieme a burro e formaggi di malga, abbinamenti di piatti con il miele e il polline, ma in particolare si vuole accompagnare il visitatore a conoscere a fondo e comunicare con le api in un ambiente particolarmente ricco di biodiversità. Ci troviamo a 1.200 m s.l.m., immersi nei verdi prati ai margini del Parco Naturale di Paneveggio Pale di S. Martino. Quello che ci fa aprire la mente a nuove forme di sviluppo dell'apicoltura familiare riguarda come la figura dell'apicoltore non può sentirsi sola ed isolata, tutto cambia quando riesce a coinvolgere e condividere con tutti i familiari i diversi lavori specializzati che un'azienda agricola come questa richiede: Lo sfalcio dei prati, il pascolo e l'allevamento del bestiame, la



Il neo apicoltore nonno Gianpietro Scalet si aggiorna frequentando i corsi associativi di apicoltura, si auto costruisce gli alveari tra cui un' arnia "Top Grap" rifinita artigianalmente con pareti a vetri per divulgazione tecnica-didattica e trappola anteriore per il polline



Anche i giovani nipoti prendono confidenza con le api scoprendo gradualmente i tanti saperi di un'apicoltura innovativa e del benessere

coltivazione specializzata dei frutti di bosco, la raccolta e trasformazione in succhi e marmellate, l'attività di agriturismo, l'ospitalità e il soggiorno per famiglie, gruppi di amici che vogliono ritemparsisui boschi, sui prati ai piedi delle Dolomiti. In questo contesto di tanto lavoro ed impegno familiare si riesce a cogliere il fresco rapporto tra nonno e nipoti, curiosi a conoscere, sperimentare e mettersi continuamente in gioco in apicoltura.

A partire da giovedì 28 giugno e per tutti i giovedì dei mesi di luglio ed agosto viene organizzata presso l'antico maso ristrutturato "Dalaip dei Pape" la giornata "Gustare l'apicoltura di montagna con esperienze



di Api Didattica", aperta a tutti. Sarà un concreto aiuto a comprendere e comunicare con le api in sicurezza, considerandole amiche e superando le paure. Fornirà gli strumenti per elaborare una forma di accoglienza per altri apicoltori che intendono avviare esperienze simili. Spiegherà la "multidisciplinarietà" delle api, che possono essere punto di partenza per parlare di innumerevoli argomenti. Svilupperà, infine, tutti gli aspetti necessari a svolgere le attività in completa sicurezza.

Il programma della giornata prevede il seguente percorso:

- ore 10.00 accoglienza dei visitatori presso l'antico maso ristrutturato "Dalaip dei Pape";
- percorso di introduzione sui prati fioriti ed erbe mellifere ed officinali di montagna con visita all'apiario in produzione e in servizio di impollinazione dei frutti di bosco.
- aperitivo, tisana di erbe di montagna officinali e aromatiche con crostini burro fresco-miele-polline;



Ci troviamo a 1.200 m s.l.m., immersi nei verdi prati ai margini del Parco Naturale di Paneveggio Pale di S. Martino

- Api Didattica: avvicinare e comunicare con le api in sicurezza superando la paura e sviluppando una particolare sensibilità comunicativa;
- scoprire i 4 elementi fondamentali dell'alveare, le loro funzioni e caratteristiche: ape operaia, favo di cera, regina e fuco.
- aprire l'arnia a favo naturale "TopGrap" e degustare in diretta miele, polline, pappa reale, propoli. Introdurre alcuni cenni sul valore di apiterapia dei prodotti dell'alveare.
- ore 13.00 antipasti a base di miele, formaggi, polline

- pranzo: degustazione dei piatti tipici del maso "Dalaip dei Pape" con fiori, erbe, miele, polline e frutti di bosco freschi e trasformati.-ore 15.00 Visita alle coltivazioni dei frutti di bosco: mirtillo, lamponi, more e fragole; visita del laboratorio di trasformazione e presentazione dei prodotti aziendali.

(Per informazioni e prenotazioni www.agriturdalaip.it).

Queste iniziative meritano di essere seguite perché possono costituire interessanti esempi divulgativi che mettono al centro l'ape il valorizzare socio ambientale dell'apicoltura familiare. Serve però tenere i piedi ben saldi a terra e porre molta attenzione a una cultura del benessere di vita sia nostro che delle api. È utile essere aperti a capire, confrontare, sperimentare, usando il buon senso e l'umiltà di non sentirsi i primi della classe ma di verificare bene tutto quello che andiamo a sperimentare con le api facendo rete di aggiornamenti continui e sapendo cogliere al volo nuove opportunità migliorative. ●



l'apicoltura è pienamente valorizzata nel maso di montagna con produzione di miele, frutti di bosco, marmellate e attività agrituristica che permetterà un gustare l'apicoltura a 360

Elogio all'agricoltura italiana e agli apicoltori

“Conoscere per migliorare”

di **Giacomo Perretta**

L'Italia è un paese meraviglioso, ma potreste obiettare: anche altri Paesi sono altrettanto belli. È vero, però l'Italia ha in pratica tutto quanto di più bello si possa desiderare: montagne stupende come sono le Alpi, con panorami mozzafiato per la gioia degli escursionisti, le spiagge e il mare con litorali incantevoli, scogli, sabbia, boschi, pinete e cento altre variazioni, una catena appenninica stupenda sulla quale stanno arroccate città e paesi, essi stessi opere d'arte, spesso, isolato su di un colle sta un monastero, in mezzo al verde di una valle una pieve, luoghi che senza dubbio del nostro immaginario ricordano misteriosi frati impegnati in preghiere e canti di cui il gregoriano ci accompagna con la sua melodia attraverso magiche atmosfere. Questi luoghi sono anche concentrazioni di opere d'arte che tutto il mondo ci invidia, non mi prolungo nel far riferimento alle opere d'arte che riempiono tutte le nostre città. Questa è l'Italia. L'Italia è anche cucina, i suoi sono prodotti tra i più apprezza-

ti, la lavorazione delle materie prime sono tra i procedimenti più apprezzati, abbiamo mille variazioni per ogni prodotto dai formaggi ai vini per i quali i cugini francesi, da sempre hanno proclamato la loro superiorità, però hanno dovuto cedere il passo ai nostri prodotti, il nostro prosecco da qualche anno è preferito allo champagne, e con i nostri formaggi non possono esserci più né paragoni né confronti, infine, *dulcis in fundo*, il nostro “miele italiano”, frutto anch'esso di una amorevole cultura verso l'ambiente e soprattutto degli animali.

Gli apicoltori italiani, lavorano con fantasia e passione, sebbene creda che tutti gli apicoltori del mondo abbiano in comune fantasia e passione, noi abbiamo a nostro favore però una variazione di territorio che come ho descritto prima, ci permette di avere produzioni che sono incredibilmente differenziate, dal miele di alta montagna oltre i 1.500 m il miele di rododendro, fino alle quelle terre che vengono coperte e scoperte dall'acqua del mare

con le maree, le barene, i cui fiori producono quel caratteristico “miele di barena” un po’ salato, poi il nostro sud con il miele di agrumi e ancora quello pregiato di corbezzolo della nostra Sardegna, insomma una variazione organolettica lunga 2000 km. Tutto questo non è una mia generosa valutazione dei prodotti italiani, ma sono fatti confermati da Apimel Piacenza, e EXPO Milano 2016.

Una rappresentazione dell’Italia dalla quale emerge tutta la sua potenzialità per avere il primato nei mercati agroalimentari non solo europei ma mondiali. È vero, con vitalità ci stiamo impadronendo dei mercati mondiali esportando le nostre eccellenze, ma la nostra forza non sta solo nelle eccellenze, di cui il mondo ne parla e ci copia, ma sta anche e soprattutto in quei prodotti comuni quelli considerati più semplici che hanno fatto grande la nostra cucina e quindi la dieta mediterranea. Voglio ricordare che la nostra “dieta mediterranea” è divenuta “patrimonio immateriale dell’umanità” dove dieta per l’UNESCO ha un significato più ampio rispetto all’accezione italiana, infatti viene riferita all’etimo Greco “diaita” tradotta con: stile di vita, quindi non solo il nostro cibo ma anche il nostro modo di rapportarci al cibo, in breve quello che viene definito appunto: stile di vita. Non sono solo le eccellenze che hanno portato l’Italia a questo risultato ma

il cibo della quotidianità, perciò che cosa impedisce una maggiore diffusione e presenza nel mondo di questi nostri prodotti “minori”, prima di tutto gli italiani stessi, poi i nostri governanti nazionali ed europei che con: norme, vincoli e leggi dalle impossibili interpretazioni rendono difficilissimo incrementarne la produzione e lo smercio, e qualora qualcuno ci riuscisse, ci penseranno poi tasse e imposte a ridimensionarlo. Un vecchio adagio in apicoltura dice: “ le api sopravvivranno nonostante gli apicoltori” e dopo questa introduzione e considerazione possiamo asserire che “l’agricoltura italiana sopravvivrà nonostante i nostri governanti”. Questo modesto elogio, vuole avere due scopi: il primo, è quello di intrattenervi sotto l’ombrellone qualora siate al mare, oppure al fresco di un abete se avete preferito la montagna, il secondo, quello di fare una panoramica e un elogio del settore primario della nostra Italia, di cui i prodotti dell’alveare non sono parte secondaria. “Conoscere per migliorare” è il motto che dovremo perseguire tutti, infatti, fino a qualche anno fa l’agricoltore era ai margini della società, oggi sempre più giovani con titoli accademici s’inseriscono in agricoltura e in apicoltura, con la consapevolezza che questo settore di vitale importanza non può essere lasciato nell’oblio, qualora lo fosse il risultato potrebbe essere catastrofico. ●

Carta di San Michele all'Adige 2018

di **Giacomo Perretta, Paolo Fontana**

Carissimi, la nostra Associazione ha aderito ad un importante documento che fa il punto sul problema della conservazione delle sottospecie autoctone della nostra ape mellifica. Il documento, che si intitola "Appello per la tutela della biodiversità delle sottospecie autoctone di *Apis mellifera* Linnaeus, 1758 in Italia", è stato messo a punto dai più accreditati studiosi italiani ed è quindi una chiara espressione della comunità scientifica del nostro paese. Questo documento e il convegno di presentazione ufficiale sono stati presi in carico dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (Trento) e per questo viene definito anche come "Carta di san Michele all'Adige".

Alla stesura di questo documento hanno partecipato in modo determinante anche due consiglieri della nostra associazione, Paolo Fontana e Gianni Stoppa. Sono molto orgoglioso di appartenere a un'Associazione che pone in primo piano la formazione e la cultura, sono sicuro che anche voi condividiate questo mio sentimento. L'abilità tecnica, in pratica applicata in

funzione della produzione, è una parte importante della conduzione dell'alveare, del proprio lavoro o hobby, ma permettetemi di citare Giorgio Celli: "La tecnica senza cultura è sterile", quindi un bravissimo apicoltore, anche se tecnicamente perfetto non può prescindere dalla cultura, solo con la cultura si può ricevere quella spinta propulsiva capace di conoscere e capire l'ape, la quale inconsapevolmente ci traghetta e ci accompagna attraverso la conoscenza della natura. Essa ci insegna gran parte del proprio lavoro chiedendo in cambio solo il nostro sostegno e aiuto, per questo sono soddisfatto della scelta della nostra Associazione, che sebbene questo documento possa sembrare in prima lettura prevalentemente tecnico, sono convinto che sia fortemente etico.

Il progetto è piuttosto complesso, quindi, vi consiglio di accedere al link <https://eventi.fmach.it/Carta-di-San-Michele-all-Adigeper> una lettura del documento completa. Mi permetto però di accennarne o meglio di riportarne alcune parti. Il nostro presidente: Gerardo De Martin, mi ha assicurato che quanto prima sarà disponibile

la versione completa del documento anche sul sito della nostra Associazione.

Voglio precisare che molte parti, anzi la quasi totalità è estrapolata per intero dal testo originale, mi sono permesso di aggiungere solo piccole variazioni per legare i vari passaggi tra i paragrafi e non avere interruzioni sgradevoli alla lettura.

Inizio con inserire per intero il riassunto della Carta di San Michele all'Adige, perché ritengo che sia un'interessante sintesi dell'intera Carta, Non mi resta che augurarvi una buona lettura, sperando di trasmettervi la curiosità per una lettura completa dell'intero testo.

RIASSUNTO

Questo documento, stilato e firmato da esponenti della ricerca scientifica e da personalità di rilievo del mondo dell'apicoltura e dell'ambientalismo, vuole sottoporre alle amministrazioni politiche l'urgenza di accordare un'adeguata protezione faunistica all'ape mellifica (*Apis mellifera Linnaeus*, 1758) e, in particolar modo, alle sue sottospecie autoctone. Questa specie, pur essendo gestita dagli apicoltori da molti millenni, non può essere considerata un animale domestico e, in quanto insetto pronubo, svolge un ruolo insostituibile per la conservazione della biodiversità e quindi nel mantenimento degli equilibri naturali stessi, senza contare l'impatto sulle produzioni agricole.

A. mellifera è un insetto originariamente distribuito in gran parte dell'Europa, tutta l'Africa (compreso il Madagascar), il Medio Oriente, parte della Penisola Arabica e alcune zone dell'Asia Centrale. Dall'Europa l'ape mellifica è stata poi introdotta nelle Americhe, in Asia ed in Oceania. Come per tutte le specie selvatiche, il percorso evolutivo e le attuali caratteristiche biologiche dell'ape mellifica, rendono fondamentale per questa specie l'adattamento all'ambiente in cui vive. Questo adattamento alla moltitudine di condizioni ambientali presenti nel suo vasto areale originario, unitamente alle vicissitudini geologiche e climatiche delle ere passate, ha determinato la suddivisione di *A. mellifera* in 31 sottospecie, ognuna originariamente ben adattata alla propria area geografica. Il Baccino del Mediterraneo, per la sua grande varietà di ambienti, esprime la maggiore diversità intraspecifica. Nell'ultimo secolo e mezzo, i progressi tecnologici generali e interni al mondo dell'apicoltura stessa, hanno però involontariamente causato un devastante impoverimento genetico di molti di questi popolamenti locali, con evidenti ripercussioni sotto l'aspetto produttivo e sanitario, mettendo in serio pericolo la conservazione, in Europa, delle sottospecie autoctone di *A. mellifera*. La valutazione di quanto il depauperamento delle sottospecie di *A. mellifera* stia provocando ripercussioni negative sugli equilibri

ecologici e sul sistema di produzione degli alimenti e in corso, mentre sono noti ed evidenti gli effetti negativi che questa problematica sta producendo all'apicoltura. In questo documento sono esposti in modo puntuale gli argomenti scientifici a supporto di questa visione, sulla base dei quali si potrà procedere, secondo varie modalità operative, ad azioni concrete volte alla salvaguardia dell'ape mellifica anche e soprattutto come entità biologica. Questo documento non vuole contrapporsi alle azioni intraprese dal mondo dell'apicoltura, ma contribuire ad una visione più globale del gravissimo problema del declino delle api mellifiche.

Nota: Il nome comune dell'*Apis mellifera* maggiormente consolidato in Italia e quello di "ape mellifica" derivante dal nome scientifico proposto dallo stesso Linneo nel 1761, *Apis mellifica*. Questo nome scientifico oggi non è accettato dal codice internazionale di nomenclatura zoologica per motivi di priorità. Il nome proposto inizialmente da Linneo significa "ape portatrice di miele" mentre quello proposto in un secondo momento significa "produttrice di miele" e sarebbe dunque più corretto.

L'Ape Mellifera

L'ape mellifica, *A. mellifera* Linnaeus, 1758, e l'ape che da millenni è usata dall'uomo per l'apicoltura. Nonostante

questo lunghissimo e prolungato rapporto tra le api mellifiche e l'uomo, possiamo però dichiarare con certezza che questo straordinario animale non è mai stato domesticato. Per domesticazione si intende, infatti, il processo attraverso il quale una specie animale o vegetale e resa domestica, ovvero dipendente dalla convivenza con l'uomo e dal controllo delle sue condizioni di alimentazione e di riproduzione da parte di quest'ultimo. Sul fatto che l'ape mellifica gestita dagli apicoltori non fosse divenuta un animale domesticosi era espresso già da Plinio il Vecchio (Gaius Plinius Secundus, 23-79 d.C.).

È proprio la selvaticità dell'ape mellifica, il suo non essere un animale domestico, il punto di partenza di questo documento. Darwin aveva osservato che le api mellifiche si comportano come organismi selvatici anche quando siano introdotte in aree lontane da quelle originarie; oggi, quando parliamo di una specie selvatica e della sua tutela, è importante stabilire se si tratta di un organismo autoctono o alloctono. L'ape mellifica è autoctona in gran parte dell'Europa, in tutta l'Africa, in Medio Oriente, in gran parte della Penisola Arabica, ed in alcune aree dell'Asia Centrale. Per quanto riguarda *A. m. ligustica* conviene sottolineare che la sua distribuzione su un territorio così vasto e, soprattutto, diverso dal punto di vista bioclimatico, doveva essere originariamente espressa in

tanti ecotipi locali, ognuno ben adattato a peculiari condizioni, come si evince anche dagli studi condotti in Sardegna.

A. melliferae le sue sottospecie autoctone, negli areali di origine, sono apoidei selvatici!

La tutela dell'ape mellifica da un punto di vista faunistico va inquadrata proprio nell'ottica della conservazione degli equilibri naturali, oltre che dell'apicoltura.

È dunque fondamentale ribadire come in Italia e nelle aree di origine, *A. mellifera*, anchequando sia gestita mediante l'apicoltura, ha una propria identità, rappresenta un'aspecifica espressione dell'informazione biologica e quindi merita di essere tutelata come componente della Fauna Selvatica.

Disposizioni di divieto di introduzione di sottospecie diverse dall'*Apis mellifera ligustica*.

Fra le norme nazionali un provvedimento del 1925 disponeva che: "A richiesta di consorzi odi apicoltori interessati o per disposizione del ministero dell'economia nazionale, i prefetti potranno anche vietare, nelle rispettive provincie, la introduzione o comunque la diffusione di specie, varietà e razze di api diverse dall'*Apis ligustica*" 44. La Legge quadro sulle aree protette del 1991 vieta: "L'introduzione

di specie estranee, vegetali o animali, che possano alterare l'equilibrio naturale" 45.

Nel 2015 un'integrazione al Codice penale contempla pene detentive e pecuniarie per i delitti contro l'ambiente.

Tralascio le sanzioni e quanto previsto e trascritto nel testo originale, per due motivi lo spazio e perché ritengo che la lettura sia complessa e seppure necessaria noiosa, preferisco il convincimento all'imposizione, ma questo è solo il mio pensiero.

Api mellifiche, loro sottospecie e conservazione

La gravità della situazione relativa alla conservazione delle popolazioni autoctone di *A. mellifera*, rende tuttavia urgente la promulgazione di norme ad hoc, chiare e centrate in modo esclusivo sul problema. Occorre inoltre chiarire un aspetto fondamentale. Per millenni le api allevate dagli apicoltori hanno convissuto con le colonie di *A. mellifera* presenti allo stato naturale nelle diverse aree. Anche se gli apicoltori, specialmente nell'ultimo secolo e mezzo, hanno svolto intense attività di selezione, la modalità di accoppiamento delle api regine ha sempre garantito una vasta e benefica interazione genetica tra le api selvatiche e quelle gestite. Con il trasferimento sulle api mellifiche dell'acaro *Varroa destructor*, di cui si par-

lerà più avanti, si è assistito negli ultimi 35 anni alla quasi generale scomparsa delle colonie selvatiche in gran parte dell'Europa, anche se ci sono dati recenti che potrebbero dare una nuova dimensione a tale fenomeno. Questo ha fatto sì che oggi, in molti dibattiti sulla conservazione dal punto di vista faunistico dell'ape mellifica, si tenda a distinguere le colonie presenti allo stato naturale da quelle gestite e selezionate dagli apicoltori, dai cui sciami spesso oggi derivano. Poiché le api, quando sono gestite dall'uomo non sono tenute entro un recinto o un pascolo definito, la tutela di *A. mellifera* (della specie e delle relative sottospecie) non può essere scissa tra la protezione delle colonie presenti allo stato naturale, ormai rarissimi, e quella degli alveari mantenuti dall'apicoltura, da cui spesso le colonie selvatiche oggi derivano. La tutela di ogni sottospecie, inoltre, deve essere estesa a tutto il suo areale originario perché tutte le sub-popolazioni locali (ecotipi), adattate ai diversi habitat di tale areale, concorrono alla conservazione e alla continua evoluzione della sottospecie stessa. Tutelare una sottospecie significa tutelare nel modo più ampio possibile la sua variabilità. A tale proposito risultano fondamentali anche le zone di ibridazione con le sottospecie vicine. Per quanto riguarda poi la conservazione degli ecotipi locali delle diverse sottospecie di *Apis mellifera*,

alcune ricerche hanno dimostrato una certa stabilità di queste popolazioni, come aveva ad esempio sintetizzato Louveaux, affermando che gli individui non adattati per selezione naturale sono condannati a morire durante un periodo più o meno breve. Di conseguenza, possiamo convenire che ovunque l'ape locale sia un ecotipo relativamente stabilizzato. Uno studio recente che ha coinvolto molte popolazioni di *Apis mellifera* a livello europeo ha mostrato che gli adattamenti delle api locali le rendono in grado di sopravvivere più a lungo in situazioni di stress ambientale, che tendenzialmente producono più miele e sono più docili. Purtroppo la scomparsa delle colonie presenti allo stato naturale e la sempre maggiore movimentazione di api al di fuori dei relativi areali di origine, nonché l'uso sempre più esteso tra gli apicoltori di ibridi commerciali, rende improcrastinabile l'adozione di norme restrittive dal momento che questa stabilizzazione oltre che essere rimandata potrebbe a breve non essere più recuperabile. Un aspetto importante nelle azioni di tutela della biodiversità riguarda la sostenibilità economica delle azioni che vengono proposte a supporto dell'obiettivo. In questo contesto, la valorizzazione e la differenziazione delle produzioni derivate dalle diverse sottospecie di *A. mellifera* potrebbe rappresentare un aspetto im-

portante che porterebbe un tornaconto economico all'apicoltore nella vendita di miele caratterizzato da una sua specifica origine genetica. Non si può in modo rassegnato abdicare alla conservazione delle sottospecie europee di *A. mellifera* solo perché oggi queste sono fortemen-

te in declino. Sarebbe una resa e dura condanna all'estinzione non solo di queste api, ma anche delle flore che hanno contribuito a plasmare. L'estinzione delle sottospecie europee, presto o tardi, travolgerebbe con sé anche l'apicoltura di vaste aree del pianeta. ●



Poiché le api, quando sono gestite dall'uomo, non sono tenute entro un recinto o un pascolo definito, la **tutela di *A. mellifera* (della specie e delle relative sottospecie) non può essere scissa tra la protezione delle colonie presenti allo stato naturale, ormai rarissimi, e quella degli alveari mantenuti dall'apicoltura, da cui spesso le colonie selvatiche oggi derivano.** La tutela di ogni sottospecie, inoltre, deve essere estesa a tutto il suo areale originario perché tutte le sub-popolazioni locali (ecotipi), adattate ai diversi habitat di tale areale, concorrono alla conservazione e alla continua evoluzione della sottospecie stessa.



Invernamento in estate? Ebbene sì!

di **Luigi Sartor** – info: 368 7758229

LA PREPARAZIONE DELLE CASSE AL PERIODO DI RIPOSO INVERNALE

Circa alla metà di Luglio, alla fine della fioritura del Castagno o Millefiori di montagna, tolgo i melari. Le mie casse, a questo punto, si presentano normalmente con 8 telaini, più 2 diaframmi **(D)** foto 1.

Giro la porticina che è dalla parte estiva, e la metto dalla parte invernale. Così si chiuderà più



facilmente durante i trattamenti antivarroa ed essa potrà difendere le api dai saccheggi dovuti alla mancanza di fioriture.

Metto l'alimentatore a tre fori con sciroppo sul coprifavo e pulisco il vassoio sotto la cassa per controllare la caduta delle varroe dopo ogni trattamento che inizio a fare immediatamente.

Usavo fare cinque sei trattamenti (uno ogni cinque giorni) con 1-2 grammi di acido ossalico sublimato fatti alla mattina presto, prima che le api inizino ad uscire. Prima obbligavo quelle che si trovavano sul predellino ad entrare usando il fumo. Tenevo chiuso l'alveare per cinque minuti. Nel periodo dei trattamenti, se necessario visitavo le casse, dopo 2 giorni dal trattamento. L'anno scorso è stato autorizzato l'uso dell'acido formico. Per me esso è molto più efficace degli altri prodotti per il trattamento della varroa. Nell'anno 2017 l'ho usato con l'evaporatore. Appena tolti i melari del castagno ho iniziato il trattamento che è durato circa 30 giorni. Si inizia a sistemare la cassa. scelgo i due telaini contenenti più scorte di miele e polline **(TS)**, (essi possono contenere anche della covata) e li sposto alle due estremità della covata, appoggiati all'interno dei diaframmi **foto 2**.

In questa posizione, alla nascita della covata esistente, le api riempiranno le cellette con scorte,



foto 2

la regina ridurrà la deposizione e questi telaini diventeranno di sole scorte.

Si inizia a ridurre i telaini all'interno dell'arnia cominciando, se ci fosse, dal telaino con foglio cereo semicostruito **(FCS)** con scorte. Lo sposto fuori dal diaframma in modo che le api riportino le scorte entro il nido. All'interno dei due diaframmi, oltre ai telaini semicostruiti scelgono i telaini vecchi che abbiano contenuto covata per tre anni. Essi contengono, di solito troppe celle da fuco, sono costruiti male o crollati a causa di eccessive scorte messe su telaini non ancora idonei a riceverle **(TV)**. **foto 3**. Questi telaini vengono messi fuori dai diaframmi. Essi possono contenere anche della covata che non avrà nessun problema per nascere dato il grande numero di api presenti in quel momento e le ottime temperature.

Con il passare del tempo, le temperature scendono, le regine diminuiscono la deposizione,

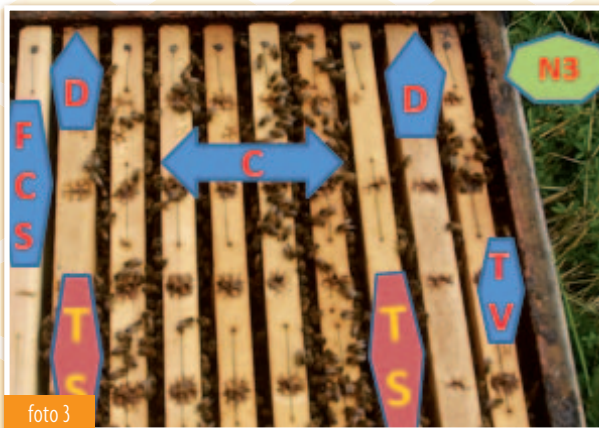


foto 3

quindi altri telaini si possono togliere. Si sceglieranno quelli con meno scorte. In questo periodo, se avessero residui di covata, prima di metterli fuori dal diaframma per la pulizia, essi vanno inseriti tra il telaino di scorte e il diaframma **(TC)** fino alla nascita completa della covata: **foto 4-5 (TDP)** Telaini da pulire. Nelle nostra zona, non ci sono fioriture continue,

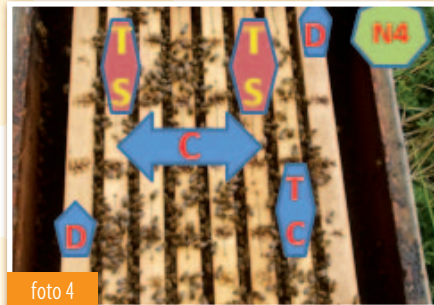


foto 4



foto 5

anzi, a volte non ci sono per niente. Solo con l'aiuto dello sciroppo riusciremo a spingere la regina a deporre. Solamente alla fine dell'estate e non in tutte le zone si ha una fioritura importante: Hederahelix.

Quando questo succede, si chiudono i fori dell'alimentatore. In molti casi sono le api stesse a chiuderli, perché il miele di edera cristallizza rapidamente anche miscelato con lo sciroppo.

Quindi, è da evitare che il miele di Hederahelix venga immagazzinato nei telaini dove cristallizzerebbe **foto 6** e alla fine, non utilizzato, finirebbe in piccole palline nel piatto antivarroa.

Dobbiamo quindi farlo consumare dalle api aumentando momentaneamente lo spazio per la



foto 6

covata. Se necessario, introducendo un telaino alla volta (già costruito) tra l'ultimo dei telaini di covata e il telaino di scorte. In questo periodo si possono far costruire anche dei fogli cerei (FC), inserendoli tra la covata e il telaino di scorte, oppure fuori dal diaframma assieme a un telaino di scorte e un diaframma: **foto 7-8**. Si toglierà appena le api lo avranno semicostituito.



foto 7



foto 8

Prima che le api depongano scorte, si sostituiranno continuamente con altri fogli cerei fino alla fine della fioritura.

Appena la fioritura finisce, si toglie immediatamente l'ultimo foglio cereo inserito, si riaprono i fori dell'alimentatore, quindi si riprende a togliere i telaini che le api non riescono a coprire.

Tra i quattro telaini di covata, si sceglie quello con meno scorte e come in precedenza, si posiziona tra il telaino di scorte e il diaframma fino alla nascita della covata, (TC) **foto 9**. Poi si mette per la pulizia, fuori dal diaframma, con sole scorte. (TP) **foto 10**.

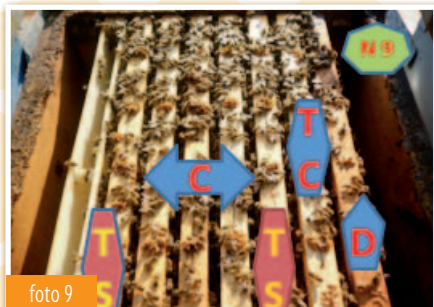


foto 9

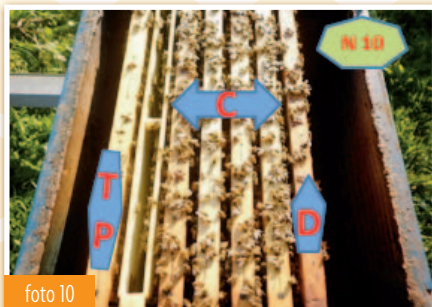


foto 10

Si arriva alla fine di Settembre. Nelle casse si riduce la quantità di telaini coperti da api e quindi si continua a spostare i telaini come descritto in precedenza. Con quattro telaini coperti da api, rimarranno due telaini di scorte e due telaini di covata vedi **foto 11**. Nel mese di ottobre, qualche



foto 11

cassa può diminuire ancora. Ne Rimarranno tre: i due telaini di sole scorte e un telaino di covata scelto tra i due rimasti (quello con più polline) **foto 12**. Alla nascita della covata, il telaino posto tra le scorte e il diaframma verrà tolto **foto 13**. Si può trovare anche casse con api che coprono due telaini. In questo caso, verranno lasciati i due telaini di sole scorte **foto 14**. Qualche volta, a causa di vari motivi, le api



foto 12

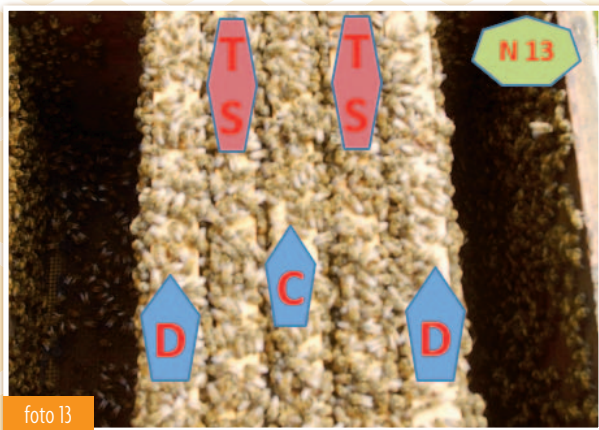


foto 13



foto 14

si riducono fino a coprire un telaino e mezzo, un telaino, o addirittura mezzo telaino. In questo caso, si chiudono sempre tra due diaframmi scegliendo il telaino contenente più polline **foto 15**. Insisto col polline, perché non ha nessun sostituto efficiente. Mentre il miele può essere sostituito con lo sciroppo. Il contenitore a tre fori con lo sciroppo viene posizionato sopra il foro del coprifavo, coprendolo con un materiale isolante. Si lascerà aperto un foro per obbligare le api a formare il glomere sotto lo stesso. Il foro rimarrà aperto per tutto il periodo da novembre a fine gennaio o anche fino ai primi di febbraio, quando si potranno aprire le arnie. A quel punto, si controllerà le condizioni delle api e si inizieranno le operazioni per preparare le casse alla fioritura dell'Acacia. La regina, con mezzo telaino di api su un telaino, tra i due diaframmi passerà senza problemi il periodo invernale e potrà essere utile in caso di orfanità di qualche cassa alla



foto 15

ripresa primaverile. Per completare l'invernamento è da ricordare che tra la fine di ottobre e i primi di novembre normalmente nella nostra zona si ha un blocco di covata naturale. E quindi, si deve intervenire con 2-3 trattamenti con Acido Ossalico sublimato. Controllando la caduta dopo il secondo intervento. Dall'esito del controllo si deciderà se si dovrà fare anche il terzo intervento.

Ai primi di Novembre, si tolgono tutti i telaini fuori dai diaframmi che si trovano ancora nelle casse. In caso contrario, essi si ricopriranno di muffe difficili da togliere e nel caso ci fosse del polline esso diventerebbe tossico per le api. Da tanti anni, tutti i telaini che tolgo da luglio in poi dalle casse, con o senza scorte, li metto per due giorni nel congelatore a meno 18-20 gradi per controllare la tarma della cera, o fino a sei giorni per disattivare le spore del nosema.

Quindi, spengo il congelatore, alzo il coperchio e lo lascio aperto per 1-2 giorni. In questo modo, i telaini riprenderanno la temperatura esterna e si asciugheranno. Poi, li divido: quelli con miele, quelli con polline, quelli con miele e polline e quelli senza scorte. Li metto dentro degli scatoloni per poterli impilare in un ambiente asciutto e dove gli insetti non possono entrare. Quelli vecchi vengono bruciati.



CENTRI DI ASSISTENZA TECNICA

VICENZA

Segreteria regionale tel. e fax: 0444 357905

E-mail: apicoltori.veneto@libero.it

Sito internet: apicoltoriveneto.blogspot.com/

Centro Servizio Apistico: via Mercato Nuovo, 32 – tel. 0444 960703

Aperto al pubblico nei giorni: *martedì e giovedì dalle ore 9,00 alle ore 11,30 – sabato dalle ore 9,00 alle ore 12,00*

Esperto apistico: **Giovanni Sella**

Presidente Comitato Prov.le: **Giovanni Milan**

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 ore 15,00 alle ore 18,30 – sabato dalle ore 9,00 alle ore 12,30*

Esperto apistico: **Matteo Villa**

E-mail: matteo_villa@tiscali.it

Presidente Comitato Prov.le: **Luigi Dolci**

TREVISO

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

E-mail: apicoltori.morosin@libero.it

Aperto al pubblico nei giorni: *mercoledì dalle ore 15,00 alle ore 18,30 – sabato dalle ore 9,00 alle ore 12,00*

Esperto apistico: **Egidio Smaniotto**

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

Presidente Comitato Prov.le: **Angelo Basso**

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