

# *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](http://www.apicoltoriveneto.blogspot.com) • info: [www.apicoltori.veneto@libero.it](mailto:www.apicoltori.veneto@libero.it)



**in redazione:**

Giacomo Perretta *coordinatore*  
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  
CE n. 1234/07 sul miglioramento della  
produzione e commercializzazione del  
miele Anno 2016/2017.



UNIONE EUROPEA



MINISTERO DELLE POLITICHE  
AGRICOLE ALIMENTARI  
E FORESTALI



Regione Veneto

Foto copertina della redazione

## Sommario

Editoriale .....	3
Introduzione al 2° numero del nostro giornalino .....	5
Lettera alla Regione di richiesta intervento straordinario o stato di calamità .....	6
Lettera di risposta dal presidente della Regione Luca Zaia .....	8
Vicenza apiario didattico .....	9
Dalla Segreteria .....	11
L'apicoltura urbana-sociale .....	12
Richieste di politiche ambientali .....	18
Cinque azioni concrete per salvare le api «La loro vita e in pericolo» .....	19
Terza "CENA DIEFFETTO" .....	20
La pagina tecnica .....	24
Centri di assistenza tecnica .....	28



## EDITORIALE

Gerardo Meridio - presidente regionale

### Prime iniziative

L'Associazione Regionale Apicoltori del Veneto che raggruppa nel Veneto 1.360 apicoltori per circa 26.000 alveari, ha tenuto il 7 aprile a Cesiomaggiore (BL) l'Assemblea Regionale per il rinnovo degli organi associativi. Nel corso dell'assemblea è stato eletto il nuovo direttivo regionale dell'associazione che, come stabilito dallo statuto, ha eletto venerdì 10 maggio il nuovo presidente dell'Associazione.

Ho voluto come prima iniziativa, assieme ai componenti il direttivo disponibili, incontrare le istituzioni per far conoscere l'Associazione ed il particolare e difficile periodo che l'apicoltura sta vivendo.

Abbiamo incontrato il prefetto di Venezia, riunione piacevole e densa di proposte; il prefetto è disponibile a farsi promotore dell'utilizzo di aree demaniali per i nostri apiari e promuovere, con circolari a comuni, l'invito a piantumare piante nettarifere, così come una attenta vigilanza sull'uso dei prodotti nocivi per le api.

Con il direttore di Veneto Agricoltura abbiamo fatto il punto sul progetto di assegnazione di piazzole, dotate di bilance elettroniche, per il monitoraggio dell'andamento stagionale, che dovrebbe concretizzarsi a giorni con la consegna delle bilance



e firma della convenzione con le associazioni apicoltori. Ci siamo confrontati su iniziative volte alla valorizzazione del miele anche con colture sperimentali.

Al presidente della 3° Commissione della Regione Veneto on. Berlatto, abbiamo chiesto un intervento straordinario della regione per la grave situazione che stiamo attraversando, dovuta al mite inverno seguito da un periodo di siccità e primavera fredda con piogge intense e continue, che hanno azzerato la produzione del miele di acacia, ed indebolito le famiglie.

Il presidente Berlatto si farà promotore di un incontro con le Associazioni Apicoltori, l'assessore regionale e la Commissione agricoltura. Abbiamo in calendario già fissato l'incontro con l'assessore regionale all'agricoltura e con il prefetto di Rovigo.

Perché questi incontri? per la ragione che solo sensibilizzando e promuovendo le nostre istanze, direttamente alle istituzioni ed alla politica, possiamo porre le basi per ottenere qualche cosa.

Parallelamente stiamo organizzando incontri in tutte le provincie con gli apicoltori assieme al direttivo e agli esperti apicoltori, per un confronto utile e reciproci suggerimenti. La prima provincia incontrata è stata Rovigo.

Mercoledì 19 giugno è convocata la Consulta regionale dell'apicoltura, per affrontare: bando 2019/2020 reg. 1308; stato di avanzamento dei progetti finanziati con i fondi regionali 2018/2019 progetto alimentazione; esposizione delle associazioni delle emergenze conseguenti all'anomalo andamento climatico.

Infine, termino, questo breve resoconto del primo mese di attività, come presidente, informando che abbiamo predisposto una richiesta alla regione, affinché stanzi un contributo straordinario per l'apicoltura per la situazione climatica. Abbiamo chiesto 200 € per ogni alveare. Abbiamo inviato la lettera che trovate a pagina 6, a tutte le associazioni in modo da firmarla congiuntamente.

Concludendo auspico che questo giornale, il sito dell'associazione, così come la pagina Facebook, diventino luogo di crescita, informazione e confronto sempre maggiore.

Un cordiale saluto



## Introduzione al giornalino n°2/2019

Carissimi Amici, purtroppo una drammatica primavera, o meglio, un drammatico maggio accompagnato da innumerevoli sciamature ha segnato questo 2019, speriamo che sia un evento eccezionale, anche se a me sembra che le cose si fanno ogni anno, per un motivo o per l'altro, sempre più difficili. La lettura di questo giornalino potrà portarvi un po' di sollievo, l'iniziativa del nostro presidente nel chiedere formalmente a tutte le Associazioni la sottoscrizione della lettera al presidente della Regione per un incontro urgente, al fine di illustrare la drammatica realtà e verificare le possibilità di un intervento straordinario. A dispetto delle condizioni meteorologiche le iniziative culturali nella nostra Associazione non sono mancate, Vicenza e Crespano del Grappa, ne hanno tracciato il solco, questi sono stimoli importanti, infine la pagina tecnica del nostro Luigi Sartor.

Buon lavoro e buona lettura.

Giacomo Perretta



## Lettera alla Regione di richiesta intervento straordinario o stato di calamità

- P.mmi - Presidente Regione Veneto
- Ass. Regionale Agricoltura Caccia e Pesca
- Presidente III Commissione Regionale
- Regione Veneto Direzione agroalimentare
- Direttore A.VE.P.A.
- Direzione Veneto Agricoltura
- Centro Regionale di Apicoltura
- C/o Istituto Zooprofilattico delle Venezie

**Oggetto: Crisi apicoltura richiesta urgente incontro ed intervento straordinario.**

Buongiorno,  
quali rappresentanti delle Associazioni apicoltori presenti nella consulta regionale, evidenziamo la drammaticità della situazione attuale dell'apicoltura nel Veneto.

Le condizioni meteorologiche particolarmente avverse di questa prima parte dell'anno, molto prolungate al nord, confermano il grave impatto del cambiamento climatico in atto che rende più intensi e frequenti gli eventi estremi, estremamente dannosi per l'apicoltura.

L'osservatorio Nazionale del Miele evidenzia che "Le temperature invernali al di sopra della media hanno portato ad un buon sviluppo delle famiglie che all'uscita dell'inverno si presentavano ben popolate, ma con poche scorte a causa della scarsa importazione nettariifera dovuta al clima siccitoso e ventoso di fine inverno. L'abbassamento della temperatura nella primavera 2019 ed il perdurante maltempo ha causato frequentissimi episodi di sciamatura, complicando ulteriormente la vita dell'apicoltore.

In alcune zone i forti venti hanno causato danni agli alveari e le piogge molto intense hanno causato esondazioni di numerosi corsi d'acqua, nelle quali sono stati coinvolti spesso interi apiari.

Lo scenario generale è estremamente negativo. Il maltempo del mese di maggio oltre ad azzerare la produzione di miele ha causato problemi alle fami-

glie che in questo periodo sono alla massima espansione e dovrebbero essere nel picco produttivo. Al contrario diffusamente in tutto il territorio le api hanno consumato le scorte costringendo gli apicoltori ad intervenire con costose nutrizioni zuccherine sia pure con l'acacia in fiore per salvare le famiglie dalla morte per fame.

A causa delle condizioni meteo avverse si segnalano inoltre problemi dovuti alla irregolare attività di deposizione delle regine con il conseguente stentato sviluppo delle famiglie e problemi sanitari generali della covata (virosi, covata calcificata) a carico delle famiglie indebolite e fortemente stressate.

Il danno non è solo nella produzione mancata del miele, ma ne ha risentito anche il servizio di impollinazione e quindi l'equilibrio dell'ecosistema.

Viene inoltre segnalata una presenza di varroa sopra la media in alcune zone. Anche gli allevatori di api regine segnalano difficoltà in allevamento con percentuali di fecondazioni molto basse dovute sia al maltempo che ai Gruccioni, uccelli che si nutrono di api e in particolare di api regine, la cui presenza in alcuni areali è diventata una vera e propria emergenza".

La situazione è davvero drammatica e oltre alla totale perdita del miele di acacia sono compromesse anche le altre produzioni, tiglio, castagno ecc. per la debolezza delle famiglie.

Sarà necessario curare l'allevamento e la selezione, per ridurre l'istinto alla sciamatura e le malattie per debolezza. Servirà ricostruire le difese immunitarie con alimenti equilibrati.

Per quanto sopra siamo a chiedere un intervento straordinario della Regione nei confronti degli apicoltori che si vedono privati di qualsiasi redditività a causa della situazione sopra descritta e che dovranno ricostituire gli apiari e nutrirli.

Il danno subito tra azzeramento della produzione alimentazione delle famiglie e perdita delle stesse per sciamature continue in altre regioni è stato quantificato in circa 200 € per alveare.

Chiediamo un incontro urgente con le S. V. per illustrare la drammatica realtà e verificare le possibilità di intervento straordinario o dichiarazione di stato di calamità.

Cordiali saluti  
Vicenza 10/06/2019

Il Presidente  
Dott. Gerardo Meridio





Venezia, 24 maggio 2019

Preg.mo Presidente,

mi congratulo per la Sua recente nomina a capo dell'Associazione Regionale Apicoltori del Veneto.

È un compito non facile, visto le problematiche che il settore va incontrando costantemente. Potrà, comunque, contare sul prosieguo della fattiva collaborazione fra le nostre Istituzioni, frutto di anni di lavoro comune per il bene dell'apicoltura.

Le nostre azioni di governo sono, dunque, improntate al sostegno pieno e convinto ai bravi apicoltori che, con passione e sacrificio, portano avanti un comparto che in Veneto conta 4167 apicoltori, con quasi 68.000 arnie e di cui la Vostra associazione è parte integrante e rappresentativa.

Ne è testimonianza l'approvazione del " Programma triennale regionale per l'apicoltura 2020-2022" che destina le risorse per consentire la crescita economica di questo comparto attraverso la professionalizzazione degli apicoltori e la tutela del delicatissimo patrimonio di cui si prendono cura e che è garanzia di biodiversità.

Nell'augurare a Lei e a tutta la compagine sociale buon lavoro, colgo l'occasione per porgerLe i miei più cordiali saluti.

  
Dott. Luca Zaia

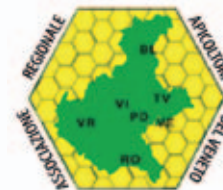
^^^^^^^^^^^^^^^^  
Preg.mo Signor  
Dott. Gerardo Meridio  
Presidente  
Associazione Regionale  
Apicoltori del Veneto  
Via Mercato Nuovo, 32  
36100 Vicenza (VI)



## Vicenza apiario didattico

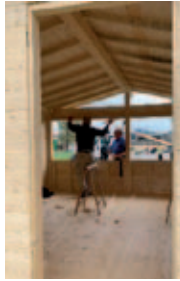
di Gerardo Meridio

A fine ottobre l'associazione aveva inoltrato al Comune di Vicenza, la richiesta di un'area presso il mercato ortofrutticolo, ove costruire l'apiario didattico. Dopo pochi mesi dalle parole si è arrivati ai fatti. Ottenute le autorizzazioni necessarie, il presidente provinciale dell'Associazione Giovanni Milan con i suoi collaboratori si è messo all'opera ed ha letteralmente costruito l'apiario. Solo le fotografie ed altri amici hanno predisposto le aiuole con le erbe officinali, cui si sono cimentati nella costruzione, partita da una bellissima idea e dall'esperienza di Giuseppe Morosini a Crespano del Grappa. Ma la città ha esigenze diverse da un territorio incontaminato come quello di Crespano, così abbiamo effettuato delle modifiche al fine di rendere più sicuri i ragazzi che visiteranno l'apiario. Francesco Campese con Alessio e Pierino Magnabosco, Pietro Mussolin, Giovanni Sella, Flaviano Golin, Roberto ed altri amici hanno predisposto le aiuole con le erbe officinali, piantato una fila di evodia danieli (la



APIARIO DIDATTICO  
CITTÀ DI VICENZA





pianta del miele) ed infine collocato le dieci arnie con le api che da anni Elio Salbego seleziona per la resistenza alla varroa.

Il 15 aprile è stato inaugurato l'apiario, dopo la benedizione da parte di don Antonio Bergamo alla presenza del presidente regionale dell'Asso-

ciatione Gerardo De Martin e quello provinciale Giovanni Milan, il sindaco di Vicenza Francesco Rucco ha tagliato il nastro assieme all'assessore all'istruzione Cristina Tollio ed al consigliere comunale Matteo Reginato apicoltore. L'assessore Tollio ha creduto molto in questo progetto e lo ha



inserito nella programmazione didattica delle scuole di Vicenza.

Assieme agli apicoltori anche 120 bam-

bini delle scuole elementari, che dopo il taglio del nastro sono entrati in questo affascinante mondo e lo si vedeva dallo stupore nei loro occhi. L'assessore Tollio ha avuto lo spirito di accettare la nostra maschera e



guanti e prendere in mano un favo ricolmo di api.

Un'esperienza bellissima, uno se non l'unico apiario

in pieno centro cittadino, ora affidato a Francesco Campese per lo sviluppo e cura delle api, Giovanni Milan per le visite didattiche delle scuole, Pietro Mussolin e Giovanni Sella per la manutenzione del verde. ●



## DALLA SEGRETERIA

*Giovanna Dal Martello - apicoltori.veneto@libero.it*

La segreteria comunica che venerdì 10 maggio si è tenuto il consiglio direttivo dell'Associazione Regionale Apicoltori del Veneto, il nuovo Consiglio, la cui elezione prevista e inserita nel programma dell'Assemblea dei Soci del 7 aprile scorso, ha decretato l'elezione dei seguenti Soci:

- Belluno:** sigg. **Alessandro Boschetto** e **Adriano Da Canal**
- Padova:** sig. **Michele Zonta**
- Rovigo:** sigg. **Giuliano Montagnini** e **Romani Lodovico**.
- Treviso:** sigg. **Giuseppe Morosin** e **Massimiliano Gnesotto**

- Verona:** sigg. **Roberto Rozio** e **Matteo Villa**
- Vicenza:** sigg. **Gerardo Meridio** e **Giovanni Sella**

I presidenti dei comitati provinciali invece sono i sigg.:

- Renzo Stefani** (Belluno)
- Gerardo De Martin** (Treviso)
- Giovanni Milan** (Vicenza)
- Luigi Dolci** (Verona)

Nel corso del consiglio direttivo è stato eletto il nuovo Presidente pro-tempore nella persona di **Gerardo Meridio**.

# L'APICOLTURA URBANA-SOCIALE

di Giuseppe Morosin - Tecnico Apistico - [www.alvearidelgrappa.it](http://www.alvearidelgrappa.it)

**Apicoltura urbana non vuol dire solo utilizzare l'ape per il biomonitoraggio della città che soffocano nello smog, ma soprattutto mostrare un'ape che esprime idee di solidarietà, voglia di ambiente, cultura del verde, modelli di autoproduzione e auto-organizzazione biologica. Contribuisce a far uscire dall'isolamento gli individui, riducendo la distanza tra giovani e anziani.**

Come l'aria, l'acqua, la biodiversità, la salubrità dei suoli sono beni comuni, anche far vivere le api vicino alle proprie case, giardini,

orti, parchi costituisce un bene comune di biodiversità di vita. Il concetto dell'apicoltura sociale sta creando sempre più interesse per alcuni valori di convivenza tra l'ape, centri urbani, verde privato e verde pubblico.

L'ape esprime idee di solidarietà, voglia di ambiente, cultura del verde, modelli di auto-produzione e auto-organizzazione biologica.

Contribuisce a far uscire dall'isolamento gli individui, riducendo la distanza tra giovani e anziani. Aiuta a far conoscere una storica cultura e pratica contadina che sta alla base delle nostre risorse alimentari.



7ª edizione del Convegno nazionale di apicoltura urbana 2018, svoltosi a Potenza: "ApriAmoci alla Bellezza"



Con il suo biomonitoraggio specializzato ci fa capire in che luogo viviamo e quali fonti di inquinamento ci stanno danneggiando la salute.

Possiamo considerare l'ape un vero e proprio bene comune, che apporta benessere e qualità della vita.

Si potrebbe continuare ancora, ma penso che tutto ciò sia sufficiente a farci capire che fare apicoltura urbana-familiare-sociale possa essere la soluzione di molte problematiche che oggi viviamo. Il riscontro? Lo vediamo dall'affluenza di molti giovani nei corsi per neo apicoltori e ben ci fa sperare la tendenza di voler vivere la natura da protagonisti.

Aggiornarsi in vari modi su questo settore può aiutare molto a fare la scelta di allevare anche un solo alveare, tenendosi in rete associativa con altri per affrontare tutti i problemi che si possono presentare.

A livello nazionale si è costituito un



Area verde da riqualificare con un apiario-urbano-didattico all'interno del mercato ortofrutticolo di Vicenza.

movimento apistico-culturale che studia, sperimenta e mette in rete diverse esperienze di apicoltura urbana. Ogni anno si tiene un convegno in una città che attua l'apicoltura urbana. Lo scorso anno, 2018, si è svolta la 7ª edizione di questi convegni, a Potenza. La tematica? "ApriAmoci alla Bellezza".

Dal manifesto della rete degli apicoltori urbani d'Italia si legge: "Ispirarsi al mondo delle api nel quale collaborazione, supporto, rispetto, coesistenza, e valorizzazione della biodiversità danno vita alla perfezione dell'arnia".



- L'apicoltura urbana è un movimento culturale fondato su un'idea positiva di libertà e sul rispetto dell'ambiente e del benessere animale.
  - Promuove e difende chi valorizza le api mellifere e quelle selvatiche nei centri urbani e vuole contribuire alla salvaguardia dell'ambiente.
  - Propone un nuovo modo di rapportarsi con il mondo rivalutando la naturalezza dei rapporti tra cittadini e le api.
  - Promuove a tutti i cittadini il rispetto dei tempi e dei cicli biologici di ciascuno, la biodiversità, ovvero il rispetto e il valore delle differenze attraverso il piacere della scoperta, conoscenza, esperienza, educazione.
  - Offre uno sbocco creativo a chi è limitato da una disabilità, a chi è
- carcerato e a chi ha dovuto emigrare.
  - Legata alla città, che è il centro della comunicazione, l'apicoltura urbana può sfociare in forme d'arte, coinvolgere cittadini, scuole e bambini per far scoprire i ritmi e le espressioni della vita naturale, promuovere la produzione locale di cibo e servire a monitorare la qualità dell'ambiente.
  - Vuole anche essere il pretesto per proporre una partecipazione attiva e condivisa delle genti di città alla salvaguardia della biodiversità, dal mantenere alveari urbani al coltivare fonti di pascolo.
- Progetto: "Apiario Didattico Urbano" all'interno del mercato orto frutticolo di Vicenza**
- È interessante divulgare il progetto



*Proprio in un mercato ortofrutticolo come quello di Vicenza è facile considerare l'importanza delle api nel servizio di impollinazione della frutta e ortaggi. Infatti l'84% delle colture europee dipende dall'impollinazione degli insetti pronubi e in particolare dalle api*

di apicoltura didattica urbana del comune di Vicenza, in collaborazione con l'Associazione Regionale Apicoltori del Veneto, all'interno del mercato ortofrutticolo della città di Vicenza.

Si tratta di una iniziativa voluta dagli apicoltori dell'Associazione della sede di Vicenza che hanno ideato e progettato questa struttura per valorizzare uno spazio verde all'interno del mercato ortofrutticolo con la collaborazione del Comune.

L'apiario didattico, sorgerà nel centro urbano della città di Vicenza, all'interno di uno spazio verde del mercato ortofrutticolo. Sarà costituito da 10 alveari su un'apposita struttura mobile in legno che agevola le visite di scolaresche e permette di garantire un avvicinamento alle api in sicurezza. L'obiettivo sarà quello di far conoscere il mondo delle api, creando particolari emozioni di profumi e vibrazioni nei visitatori che guidati da esperti apicoltori

del'Associazione Regionale potranno scoprire l'apicoltura. Attorno alla superficie occupata dall'apiario verranno coltivate aiuole di piante officinali mellifere di lavanda, issopo, salvia russa (*Perovskia atriplicifolia*), rosmarino, menta, melissa e alcune piante arboree di tiglio giapponese, una pianta esclusiva mente mellifera.

Le piante officinali mellifere possono essere raccolte, essiccate e utilizzate per tisane e infusi. In un mercato ortofrutticolo, come quello di Vicenza, con un importante volume commerciale di frutta e ortaggi, è facile far riflettere i visitatori sul ruolo unico e indispensabile delle api nel servizio di impollinazione della frutta e ortaggi. Infatti è noto che l'84% delle colture europee dipende dall'impollinazione degli insetti pronubi e in particolare dalle api in quanto i pronubi selvatici sono stati eliminati dall'agricoltura intensiva e chimica.



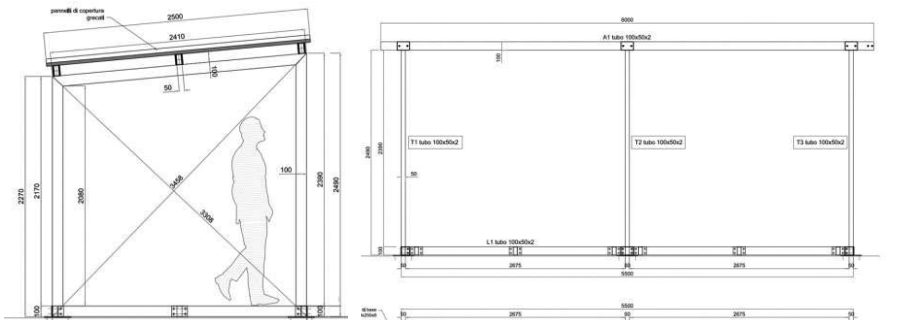
**Apiario didattico mobile e trasportabile**

Si tratta di una struttura mobile in

- legno, che è possibile spostare e trasportare con un camion-gru in qualsiasi momento si rendesse necessario.



Apiario didattico mobile su container con dimensioni che consentono il trasporto e lo spostamento



**Pianta apiario didattico**

L'apiario didattico oltre a inserirsi in forma armonica con l'ambiente circostante presenta una ottima funzionalità operativa:

- è accessibile agevolmente a chiunque, anche ai portatori di disabilità;
- permette di accogliere i visitatori in un ambiente, coperto, protetto dal contatto diretto delle api, dove è possibile svolgere una didattica in campo, motivante, con tutte le sensazioni di suoni, profumi e osservazioni che il settore offre;



- costituisce una protezione efficace per il benessere delle api: d'estate gli alveari sono all'esterno, mentre d'inverno si possono far rientrare nel container protetti dal vento e dalla pioggia;
- costituisce una protezione per custodire del materiale apistico e si possono essiccare erbe mellifere per la didattica;

- l'apiario disporrà di appositi cartelli didattici per illustrare le tematiche fondamentali dell'apicoltura e permettono di facilitare l'apprendimento del ciclo di vita delle api, delle loro diverse produzioni, dei servizi che svolgono per l'agricoltura e l'ambiente e non ultima l'utilizzazione di miele, polline, cera, propoli, pappa reale e veleno che possono essere ampiamente valorizzati in APITERAPIA per la nostra salute. L'apiario didattico può essere visitabile dalla popolazione e può essere culturalmente adottato dalle scuole di Vicenza per progetti didattici che si sviluppano in forma coordinata con le programmazioni delle scuole interessate per far vivere ai propri alunni una città che accoglie e si ispira al mondo delle api, dove collaborazione, rispetto, coesistenza, valorizzazione della biodiversità e salute diventano una bandiera di qualità di vita. Speriamo che



ra al mondo delle api, dove collaborazione, rispetto, coesistenza, valorizzazione della biodiversità e salute diventano una bandiera di qualità di vita. Speriamo che

il progetto possa valorizzare l'apicoltura urbana, dare sostegno al monitoraggio ambientale in un'ottica di protezione e stimolo allo sviluppo del verde cittadino, con riqualificazione di aree poco valorizzate e nello stesso tempo divulgare l'importanza delle api nel servizio di impollinazione dei prodotti ortofrutticoli presenti, costantemente, nel mercato. Oltre al decoro urbano si potrà avviare un percorso culturale per le nuove generazioni che hanno tanto bisogno di riflettere sull'esperienza attraverso l'esplorazione, l'osservazione e l'esercizio al confronto per poi impegnarsi a praticare attività finalizzate al bene comune e alla qualità di vita. ●

\*\*\*

## Richieste di politiche ambientali

di Gerardo Meridio

In veste di Presidente dell'Associazione Regionale Apicoltori del Veneto, assieme al Vice Presidente Giovanni Sella ho incontrato l'Asses-



sore regionale del Veneto alle politiche dell'agricoltura e zootecnia, Giuseppe Pan. Nell'incontro è stata esposta la necessità di una contribuzione straordinaria della Regione a favore del comparto apistico per i danni causati dall'andamento climatico 2019. È stata chiesta una politica ambientale che preveda la piantumazione lungo infrastrutture regionali, nazionali o comunali (strada, parchi, ecc.) di specie arboree nettariifere in aiuto alle api. Abbiamo citato gli esempi dei tigli oppure dell'albero del miele (evodia Danielli) che fiorisce in periodi delicati per le api come luglio ed agosto. All'incontro cordiale e intenso hanno partecipato anche i funzionari dell'assessorato, e ci ha stupito piacevolmente per la preparazione e sensibilità dell'assessore sul tema. ●

Articolo pubblicato su "La Tribuna" l'8 maggio 2019

## Il Comune aderisce alla giornata mondiale Cinque azioni concrete per salvare le api «La loro vita e in pericolo»

di Elia Cavarzan

Il comune di Asolo aderisce alla giornata mondiale delle api, il 20 maggio, e si impegna con cinque azioni concrete per salvaguardare la vita degli animali. «Le api sono fondamentali per la vita e per il proprio futuro delle prossime generazioni, non producono solo miele, ma sono

più reale che mai. «La Città di Asolo cittàslow oltre ai diversi corsi di sensibilizzazione e formazione alla biodiversità, propone 5 semplicissime linee guida, che anche chi non è apicoltore può seguire». spiega il sindaco. Al primo posto: far crescere più fiori e piante che siano un risorsa di polline e net-

parte imprescindibile dell'ecosistema. Se stamattina avete mangiato un frutto, è merito di un'ape. Se bevete un frullato, se mangiate una marmellata, se bevete un succo di frutta, è perché c'è stata



Le api in un'arnia

un'ape. Le api sono il terzo animale da reddito più importante del mondo», spiega il sindaco Mauro Migliorini. La vita delle api è messa in pericolo da moltissime sostanze che l'uomo usa nell'agricoltura. Ma anche da livelli crescenti di inquinamento, di coltivazioni a monocoltura e di pratiche di agricoltura intensiva. Ecco dunque le linee che Asolo adotterà per lenire il fenomeno della moria delle api, oggi

tare. Per esempio, primule e crocus in primavera, lavanda e gerani in autunno. Lasciar crescere trifogli, ortiche e denti di leone, così gli impollinatori troveranno riparo e provvigione. Cosa più importante,

eliminare i pesticidi e le sostanze chimiche in generale: utilizzare prodotti biologici o naturali, una pratica antica che rispetta l'uomo e l'ambiente. Le ultime due linee guida, si sostanziano semplicemente nel lasciare che erba e piante fioriscono e non interferire con la vita degli alveari e, soprattutto, non distruggerli nella fase di sciamatura. In questo caso basta farlo presente ai comune o ai Vigili del Fuoco. ●

L'Istituto Professionale Alberghiero DIEFFE di Valdobbiadene elabora la Terza

## “CENA DIEFFETTO”

incontrando l'Alveare del Grappa e le api:  
“Alveare, Fiori, Erbe, Germogli e Bollicine”

di Giuseppe Morosin - Tecnico Apistico - Apicoltori.morosin@libero.it

In una stagione apistica disastrosa come questa è difficile parlare della qualità delle produzioni dell'alveare. Le famiglie sono sull'orlo del collasso da fame, hanno sospeso la covata e si stanno nutrendo delle larve per non morire. Unico modo per salvarle è quello di alimentarle con una nutrizione di soccorso che le mantiene in vita, sperando che questo straordinario momento climatico si sistemi velocemente.

Nonostante questo non ci dobbiamo fermare nella valorizzazione e crescita culturale e produttiva dell'apicoltura perché abbiamo ancora un lungo percorso da effettuare se vogliamo incidere nella formazione culturale dei vari territori ed istituzioni scolastiche,

come avviene in questo appuntamento della Terza “CENA DIEFFETTO” dell'istituto alberghiero DIEFFE di Valdobbiadene che andiamo a presentare. Di cosa si tratta? La Fattoria Didattica l'Alveare del Grappa ha risposto all'invito dell'Istituto professionale DIEFFE “Officina della Ristorazione e Trasformazione Agroalimentare” di Valdobbiadene per sviluppare un percorso formativo per tutta la scuola. Preside, Docenti e alunni si stanno cimentando nella Terza “CENA DIEFFETTO” incontrando l'Alveare e le api unitamente a miele, polline, cera, fiori, erbe e eermogli. Si tratta di una occasione unica per diffondere e qualificare la cultura dell'ape, dei suoi prodotti e dell'ambiente rispondendo



Terza “CENA DIEFFETTO” dell'Istituto Alberghiero DIEFFE di Valdobbiadene.



Alveare” utilizzando **miele di acacia, polline, cera di opercolo e tre erbe mellifere**: timo; issopo; menta piperita resi disponibili dall'Alveare del Grappa. Gli alunni pasticceri si sono impegnati ad elaborare sotto la guida del loro insegnante un dolce veramente



a una esigenza primaria di voler comprendere il valore dell'alveare nella trasformazione agroalimentare e nella ristorazione di qualità, legata al territorio, alle tradizioni culinarie curando le moderne esigenze alimentari (proprietà dietetiche, e nutrizionali, genuinità e stagionalità dei piatti che vengono preparati). L'offerta formativa di questo Istituto Professionale Alberghiero, Officina della Ristorazione, è mirata a preparare alla qualifica professionale di cuoco, casaro, pizzaiolo, pasticciere e panettiere, macellaio, mastro gastronomo, barman e cameriere di sala.

In particolare la Terza “CENA DIEFFETTO” ha impegnato il corso Pasticceri, coordinato dal docente Marco Pesce (vice presidente federazione italiana cuochi Treviso) con il “Dolce

la Terza “CENA DIEFFETTO” ha impegnato il corso pasticceri, con il “Dolce Alveare” utilizzando miele di acacia, polline, cera di opercolo e tre erbe mellifere: timo, issopo e menta piperita resi disponibili dall'alveare del Grappa

speciale. Oltre che interessante sotto il profilo sensoriale, lo si può definire un'opera d'arte per la composizione di forme e colori che sapientemente sono stati elaborati.

La presentazione del dolce alveare da parte dei giovani pasticceri è stata dettagliata:

- su di un ramo formato da una granglia di biscotto al miele;
- sono collocate tre foglie di pan di spagna al **miele di acacia**;
- sopra ogni foglia è disposta una meringa italiana al **mellito** (una macezzazione di **erbe e miele** per estrar-





Un dolce che oltre essere interessante per un delicato profilo sensoriale, lo si può definire un'opera d'arte per la composizione di forme e colori che sapientemente sono stati elaborati

re i principi attivi delle erbe) di tre diverse erbe mellifere che partendo dal basso sono **timo, issopo, menta piperita**;

- il **polline** disposto sopra le foglie integra i sapori e dà la palatabilità degustativa arricchendo il colore;
- ogni foglia è decorata da **fiori freschi** per il arricchire il gusto e richiamare il ciclo di vita dell'alveare;
- l'ultimo tocco originale, sopra ogni



Sopra ogni foglia di Pan di Spagna è disposta una meringa italiana al mellito di tre diverse erbe mellifere che partendo dal basso sono timo, issopo, menta piperita

foglia, consiste in un cupolino di **cera d'opercolo**, impregnata di miele, che permette una speciale degustazione sensoriale in bocca di aroma, gusto e tatto.

Il tocco finale veramente unico è stato quello di completare la degustazione del dolce alveare con una analisi sensoriale dell'**unguento della cera ed erbe**, consegnato agli ospiti dai ragazzi sopra uno stecchino e da spalmare sulle mani. Abbiamo notato un particolare apprezzamento di questa novità assoluta che ha permesso di sperimentare direttamente sulla pelle degli invitati i profumi e il tatto del favo di cera entrando in una particolare comunicazione con il super organismo alveare.

Un gruppo di esperti sommelier ha creato il valore aggiunto della terza cena di effetto: alveare, fiori, erbe, germogli e bollicine studiando gli abbinamenti con il DOCG Valdobbiadene delle migliori cantine del territorio



La novità di degustare la cera di opercolo e di spalmare l'unguento di cera sulle mani ha suscitato molto interesse

presenti all'evento. Il Preside Alberto Raffaelli ha illustrato ai 120 invitati, (ristoratori, produttori agricoli, amministratori politici del territorio, produttori di cantine DOCG di Valdobbiadene), l'impegno della scuola ad insegnare a molti giovani un lavoro, a conoscere e valorizzare i prodotti della terra, comprendere a fondo la loro qualità e le loro caratteristiche nutritive, imparare a lavorarli e trasformarli in buon cibo. La scuola diventa così lo scenario che aiuta il ragazzo ad incontrare la realtà, a imparare a camminare nell'avventura della conoscenza e della competenza, a sperimentare l'uso corretto delle materie prime del territorio e della loro manipolazione creativa.

Il mondo delle api e i prodotti dell'alveare costituiscono una cultura del dell'ambiente sostenibile e dell'alimentazione salutare sviluppando adeguate attività di laboratorio: laboratorio di Cucina, Laboratorio di Sala/Bar e il Laboratorio dei prodotti tipici e tradizionali (salumi, formaggi, pizza, pane,

dolci, miele, erbe aromatiche, ecc.).

Questa esperienza ha permesso una costruttiva collaborazione tra fattoria didattica apistica e Scuola Alberghiera aprendo nuove prospettive di formazione sia per gli insegnanti che per gli allievi. Si prospetta un piano di visite e lezioni finalizzate a far conoscere e sperimentare il mondo dell'apicoltura e di tutti i suoi valori ambientali, nutrizionali e sociali.

Noi apicoltori dobbiamo essere accorti a sostenere e collaborare con queste istituzioni scolastiche del territorio perché unendo le diverse competenze è possibile far crescere l'occupazione, il turismo, la cultura ambientale e uno stile alimentare salutare. L'impegno della fattoria didattica dell'Alveare del Grappa è su questa strada, si sta cercando di ospitare in visita all'azienda apistica gli apicoltori, gruppi di famiglie e le scuole di ogni ordine e grado per aumentare nei giovani e meno giovani le conoscenze di ambiente, salute e migliore qualità di vita. ●



Gli alunni impegnati nell'evento si presentano, descrivono i piatti che hanno preparato e ringraziano gli ospiti per la loro partecipazione



In questa pagina chiunque può dare il suo contributo.

# Gli Opercoli

di **Luigi Sartor**

Finita la smielatura dei vari mieli, ogni apicoltore ha il suo sistema per togliere il miele residuo dalla cera:

Sistemi meccanici con presse, separazione tramite centrifuga o con l'uso di temperature. Io ho adottato un sistema che, con l'aiuto delle api, tolgo il miele dalla cera, ottenendo delle famiglie forti che hanno la possibilità di costruire fogli cerei. Essi possono essere tolti anche semicostituiti dalle cassette. Vi è anche l'opportunità di ottenere telaini con scorte che ripongo in magazzino. Essi serviranno per alimentare nuclei e famiglie nei momenti di criticità.

Alla fine della smielatura, nella vasca disopercolatrice lascio gli opercoli fino a quando il miele non gocciola più. Quindi, li metto in dei recipienti che chiudo e metto in magazzino.

Per la loro lavorazione, come ambiente ho utilizzato una vecchia gabina della luce, larga 2 mt per 2 mt e alta mt 2,50, con una porta di 2 mt x 1. Ho chiuso tutte le aperture e fori con della rete finissima per evitare l'entrata di nessun animale (foto n° 1). Dentro la gabina ho sistemato due cassoni con due famiglie da 10 favi ciascuno (n° 2 e 2 bis) Nella fiancata posta a mezzogior-



no, ho praticato quattro aperture: una per ogni famiglia (foto n° 3). Ogni cassone è suddiviso, al centro un coprifavo con due fori per dare accesso agli opercoli da parte delle api, ai lati



due coprifavi lisci (foto n° 4). Sopra il coprifavo centrale, si sovrappone un fugapi che, oltre l'entrata centrale, ha un foro tondo di circa 4 centimetri con una porticina scorrevole necessaria per chiudere od aprire. Da aprire quando le api salgono per la pulizia degli opercoli e da chiudere alla fine, per far scendere le api a pulizia avvenuta (foto n° 5).



La struttura interna di base, posta sopra il fugapi è costituita da un contenitore con un fondo chiuso con sponde alte circa 15 centimetri. Esso raccoglie i opercoli puliti con un foro fatto sopra la porticina del fugapi. Questo foro deve essere riparato con una parete alta 10 centimetri per impedire agli opercoli di chiudere l'entrata (foto n° 6). Sopra a questo, si posizionano altri tre o quattro contenitori con le stesse misure



di quello iniziale. Questi hanno un fondo di rete zincata con fori quadrati da 8 millimetri (foto n° 7). Nel primo contenitore in rete, va fissato un lamierino di 20 x 15 centimetri proprio sopra il foro d'entrata, sempre per evitare che gli opercoli possano chiudere il passaggio (foto n° 8). Sopra il contenitore di raccolta se ne può sovrapporre 3 o 4 in rete, in rapporto alla forza delle famiglie che si





f. 12

trovano nelle casse sottostanti (foto n° 12). Sui contenitori in rete, si spargono gli opercoli che avevamo messi in magazzino dentro a dei contenitori. Normalmente un secchio contiene circa 18- 22 kg. Di questi, iniziando dal contenitore n° 1, posto sopra a quello che raccoglie gli opercoli, si spargono circa 2-4 kg. Nel n° 2, 4-5 kg mentre nel n°

3, 6-7 kg e la stessa quantità se usate il contenitore n° 4 (foto n° 9, 10, 11).

Sopra l'ultimo contenitore, si chiude con un coperchio dove, al centro, ho praticato un foro



f. 9



f. 10



f. 11



f. 12



f. 13

chiudibile (foto n° 12). In questo foro, si può appoggiare il contenitore degli opercoli per la sua pulizia (foto n° 13).

Dopo circa 6-8 giorni la pulizia normalmente è terminata (essa dipende dalla forza delle famiglie). Si chiude la porticina del fugapi, dopo un paio di giorni le api sono tornate nel nido. Si toglie il coperchio, iniziando dal contenitore superiore, si raccolgono i pezzi di cera che non sono passati per la rete. Alla fine si arriva al contenitore di base, dove con una paletta (foto n° 14), si raccolgono e si introducono nel contenitore fatto pulire sopra il coperchio. Questi contenitori si rimettono in magazzino fino a quando la quantità accumulata raggiunge la misura sufficiente per la prima lavorazione: sciogliere, pulire e formare dei pezzi



f. 14

più o meno grandi. Di norma preferisco fare questa operazione nel periodo invernale quando le condizioni atmosferiche obbligano le api a rimanere nelle loro arnie.

Mi sono munito di un contenitore in acciaio inossidabile (foto n° 15) (di recupero). Nelle giornate invernali lo metto sopra una stufa che accendo anche per scaldare l'ambiente dove aggiusto e preparo materiale apistico. In questo contenitore verso 30-35 litri d'acqua. Quando ha raggiunto l'ebollizione, verso con un po' di attenzione due secchie di opercoli puliti.



f. 15

Quando tutto è in ebollizione con un passino fatto con della rete abbastanza fine, tolgo tutti i corpi estranei. Quando la cera si presenta pulita e tutta in superficie, con un mestolo, piano piano

la tolgo e la verso su dei contenitori in plastica, un po' conici, dove sul fondo metto un po' di acqua per agevolare l'uscita della cera dopo la solidificazione.

Dopo alcuni anni, quando raggiunge circa 130-150 kg di cera, vado a farli trasformare in fogli cerei con un peso non inferiore a 120 grammi l'uno. Questo per agevolare le api alla costruzione del foglio cereo.

Ormai sono 15-20 anni che utilizzo solamente gli opercoli per la costruzione dei miei fogli cerei. Con le notizie che circolano sui residui di prodotti più disparati nelle cere in circolazione, è indispensabile costruire i fogli cerei con i nostri opercoli. Al limite, utilizzare fogli cerei biologici certificati. ●



## CENTRI DI ASSISTENZA TECNICA

### TREVISO

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

: [apicoltori.morosin@libero.it](mailto: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](mailto:apicoltoriveneto.verona@gmail.com)

Sito internet: [apicoltorivenetoverona.blogspot.com](http://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](mailto: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](mailto:apicoltori.veneto@libero.it)

Sito internet: [apicoltoriveneto.blogspot.com](http://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](mailto: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](mailto:monnicola@gmail.com)